

MEU VINHO

## Roberto de la Mota, a enologia como paixão

O argentino é um desses personagens especiais que tornam o mundo do vinho tão rico. Por **Jorge Lucki**, de São Paulo

*“Vinho qualquer um faz. Para que seja bom é preciso, no mínimo disposição. No fundo um grande enólogo é um artista que consegue captar a maneira peculiar que a terra e as parreiras tem de se expressar”*



*“Antes de tudo ele é filho de Raul de La Mota (falecido em 2009), conhecido como o ‘enólogo do século XX’.”*

*“O que faz o mundo do vinho ser tão sedutor e interessante são as pessoas especiais, que são movidas pela paixão.”*

*“...não surpreende que em prazo tão curto a Mendel tenha alcançado posição tão destacada no cenário vinícola do país, merecendo ser incluída na lista das dez melhores bodegas argentinas pelo influente crítico americano Robert Parker.”*

*“O que me encanta nos vinhos da Mendel, e que é a marca registrada de Roberto de la Mota, é a elegância, o frescor natural e o equilíbrio entre álcool e taninos.”*

Por Jorge Lucki





# Valor

## EU & PRAZERES

MEU VINHO

# Roberto de la Mota, a enologia como paixão

O argentino é um desses personagens especiais que tornam o mundo do vinho tão rico. Por **Jorge Lucki**, de São Paulo

Vinho qualquer um faz. Para que seja bom é preciso, no mínimo, disposição. Já para atingir patamares superiores depende de determinação, talento e sensibilidade. No fundo, um grande enólogo é um artista que consegue captar a maneira peculiar que a terra e as parreiras têm de se expressar, algo bem mais complicado do que o ser humano, que se comunica por gestos e palavras. São invariavelmente pessoas especiais, sensíveis, movidas pela paixão. O contato com elas é o que dá dinâmica e faz o verdadeiro mundo do vinho ser tão sedutor e interessante.

Um desses personagens esteve em São Paulo na semana passada, depois de algum tempo sem vir. É Roberto de la Mota, sócio e responsável pela parte técnica da bodega argentina Mendel, e veio comandar uma vertical inédita de seu top de linha, o Finca Remota, a convite de seu novo importador, a Expand. Não pude ir à degustação e perdi a oportunidade de provar o tão promissor 2009, que ainda não está engarrafado — além dele, o painel tinha 2008, 2007 e 2006 —, mas, contando com sua disponibilidade, dei um jeito encontrá-lo, o que, com ou sem Finca Remota, é sempre prazeroso.

Conhecemos-nos de fato dez anos atrás, quando empreendi um extenso roteiro por Mendoza, atraído pelos já visíveis bons resultados que a revolução vitivinícola em curso provocava nos vinhos da região. Roberto tivera participação decisiva nesse processo, já que fora, trabalhando na Chandon argentina desde 1994, encarregado de desenvolver o projeto Terrazas, pioneiro na investigação e utilização da altitude para determinar o local mais adequado para o cultivo de cada variedade de uva, conceito, aliás, que o nome da vinícola reflete. Não me esqueço de um dos primeiros eventos realizados pela Fundação ProMendoza em São Paulo, em 1999, quando Davide Marcovitch, então presidente da Chandon do Brasil (ele dirige atualmente a Môtet-Hennessy na América Latina), trouxe debaixo do braço algumas garrafas ainda sem rótulo de um novo tinto que a vinícola irmã da Argentina estava começando a produzir. O vi-



O enólogo Roberto de La Mota: história rica na Chandon argentina, onde desenvolveu o projeto Terrazas, e audácia para se lançar em um projeto todo novo, da Bodega Mendel

nho era realmente bom e impressionava, ainda que se questionasse a possibilidade de alcançar compradores a R\$ 100, valor estimado na época por Marcovitch e alto para o que tínhamos como padrão de garrafas argentinas. Era o Terrazas Gran Malbec 96, top de linha da bodega conduzida por Roberto de la Mota.

O êxito alcançado pelo Terrazas deu logo ensejo, em 1999, a um passo mais arrojado, uma associação com o Château Cheval Blanc que redundou no Cheval des Andes. Curiosamente, numa entrevista publicada aqui no Valor pouco antes do lançamento oficial do primeiro Cheval des Andes, o da safra 2001, Pierre Lurton, diretor técnico do celebrado rótulo bordelês, me dizia que no começo estava cético quanto à empreitada sul-americana e que suas barreiras caíram definitivamente quando ele e Roberto de la Mota

chegaram ao blend final, segundo ele próprio, “um vinho excepcional, que tem a marca elegante dos bordeaux no frescor da fruta e na fineza dos taninos, guardando a identidade argentina”. Isso foi conseguido a partir de 60% de velhas parreiras de cabernet sauvignon, que dá a espinha dorsal do vinho, e 40% da melhor parcela de malbec de Terrazas.

Se para Roberto a experiência foi pessoalmente importante no que diz respeito a blends, em contrapartida sua contribuição foi determinante para o sucesso do vinho, fato reconhecido e elogiado por Lurton, não só pelo conhecimento que ele tem do terroir argentino, que dá o caráter local citado pelo francês, mas sobretudo pela sua expertise em vinhedos — a condução das vinhas do Terrazas e a escolha das parcelas para o Cheval des Andes. Em ambos os aspectos nada

surpreende. Antes de tudo, ele é filho de Raul de la Mota (falecido em 2009, aos 91 anos), reconhecido internacionalmente como o “enólogo do século XX” na Argentina por sua visão de futuro e trabalhos para melhorar a qualidade dos vinhos argentinos ainda na década de 70, e amigo próximo do professor Émile Peynaud, da Universidade de Bordeaux, considerado o pai da vitivinicultura moderna. Seu especial domínio na área de viticultura vem da graduação na Escola Superior de Agronomia de Montpellier, na França, a mais avançada nesse setor, e dos longos anos em trabalho com o pai, que remodelara e tornara referência no país a Bodegas Weinert. Foi o que o levou a ser indicado para a Terrazas.

Tendo acompanhado relativamente de perto esse seu percurso vitorioso, foi com surpresa



que eu soube que Roberto de la Mota havia largado o confortável e prestigiado posto que ocupava para se lançar, em meados de 2006, num projeto próprio, o Mendel. Só entendi direito quando estivemos juntos na bodega um ano depois. Estava montada com carinho, numa edificação antiga remodelada, onde velhos tanques de concreto foram abertos lateralmente

para servir de sala de barricas, e era rodeada por velhos vinhedos. Era um desafio, a realização de um sonho de ter sua própria vinícola. Como eu disse no início deste artigo, o que faz o verdadeiro mundo do vinho ser tão sedutor e interessante são essas pessoas especiais, que são movidas pela paixão.

colaborador-jorge.lucki@valor.com.br

## Um projeto pelo qual valeu a pena sair da 'zona de conforto'

De São Paulo

Em 2002, Anabelle Sielecki, junto com seus irmãos, filhos de família europeia que imigrou para a Argentina no começo do século passado, inspirada no pai, amante dos vinhos e das boas coisas da vida, encantou-se com uma pequena bodega e seus velhos vinhedos de malbec plantados em 1928 e situados numa área privilegiada de Luján de Cuyo, em Mendoza.

Anabelle comprou a propriedade — rebatizada com o nome do pai — e foi pedir ajuda a Roberto de la Mota para que ele a assessorasse na elaboração dos vinhos. A ideia não era de produzir grandes volumes, mas tirar partido daqueles vinhedos fantásticos para produzir vinhos de primeira linha. As instalações estavam praticamente desativadas, já que os antigos proprietários não as utilizavam para vinificação, vendendo as uvas para terceiros. Não demorou para Roberto implantar nova mentalidade, concentrando atenção no manejo das vinhas e reduzindo drasticamente seu rendimento. Levou também pouco tempo para ele perceber o potencial daquele patrimônio e deixar-se seduzir pelo projeto, tornando-se sócio em 2006 e abrindo mão da cômoda posição de diretor na Terrazas e Cheval des Andes.

Logo em seguida, compraram um precioso vinhedo em Perdriel, zona de excelência para cabernet sauvignon — próximo

do local eleito por Roberto para suprir o Cheval des Andes e os variedades da Terrazas —, e uma parcela especial na supervalorizada região de Altamira, no Vale do Uco, com parreiras de 70 anos de malbec plantadas em pé-franco e uma inusitada parte em semillon, que dá origem ao único branco da vinícola. Com toda essa munição, clareza de objetivos e equipe técnica altamente competente, não surpreende que em prazo tão curto a Mendel tenha alcançado posição tão destacada no cenário vinícola do país, merecendo ser incluída na lista das dez melhores bodegas argentinas pelo influente crítico americano Robert Parker. Não é só ele: a sempre ponderada e brilhante Jancis Robinson exalta suas qualidades.

O que me encanta nos vinhos da Mendel, e que é a marca registrada de Roberto de la Mota, é a elegância, o frescor natural e o equilíbrio entre álcool e taninos. Isso vale para toda a linha, começando pelo “simples” Lunta, cuja safra 2009 está disponível na Expand por R\$ 68, assim como para o logo acima na escala, o mais elaborado Mendel Malbec (R\$ 78, safra 2008).

É, no entanto, na gama mais alta que se percebe o esmero no processo, a mão do mestre e o verdadeiro potencial dos vinhedos. O Mendel Unus (R\$ 178, o 2008) é uma seleção de uvas malbec e cabernet sauvignon, na proporção de 70% e 30%, respectivamente, cuja estrutura e força tânica indu-



O Mendel Finca Remota: vinhas a 1.100 metros e caráter típico da região

zem a um estágio de 16 meses em barris novos de carvalho francês. Provado agora, o vinho demonstra sua classe e pede algum tempo de garrafa para se acalmar.

O Finca Remota, por sua vez, expressa, além dos cuidados recebidos pelo Unus, todo o caráter que a região de Altamira confere. Situadas a 1.100 metros de altitu-

de, o que possibilita grande amplitude térmica, as vinhas têm um ciclo vegetativo mais longo — a colheita se dá cerca de três semanas mais tarde que em outras zonas —, guardando mais (boa) acidez e com tempo para uma boa maturação fenólica, leia-se taninos e matéria corante. Sua primeira safra foi em 2006 e nasceu

por acaso, do fato de, durante uma das degustações que Roberto e seu assistente direto, Santiago Mayorga, fazem periodicamente a todas as barricas vinificadas, algumas delas terem se destacado, impressionando pela cor profunda e aromas intensos de frutas pretas e notas de violeta (típico de algumas zonas do Vale do Uco). Segundo Roberto de la Mota, apesar de terem já passado 12 meses em carvalho novo, a madeira era quase imperceptível. Decidiu, então, separar quatro barricas, duas das quais foram trasfegadas para barris totalmente novos, juntando tudo seis meses depois. Com isso, pode-se inferir que o vinho passou um ano e meio em 150% de barricas novas. O resultado foi um lote de mil garrafas de um vinho muito especial.

O processo se repetiu nos anos seguintes, aumentando um pouco o volume até chegar a 10 barricas, o que significa 3 mil garrafas, que é a produção atual. Uma vinificação mais adequada à característica do vinho — na realidade, para ser compatível com ele — passou a ser empreendida: depois de uma dupla seleção das uvas, elas são colocadas para fermentar em tanques menores, de 5 mil litros, com “pigeage” (pisa manual, em vez das tradicionais remontagens, durante 4 a 5 semanas, seguindo para a malolática em barris. A partir de 2009, uma nova técnica foi implantada. Ela consiste em vinificar parte da produção diretamente em

barricas (retira-se um dos fundos), prática que está sendo utilizada, entre outros, em alguns grandes vinhos bordaleses.

Das quatro safras apresentadas na degustação que eu não estive presente, eu já havia provado anteriormente o 2006 e o 2007, e agora o 2008, garrafa que me foi dada por Roberto. Tenho em conta, pelas minhas anotações, que o primeiro é fruto de um ano seco, que proporcionou boa concentração e taninos firmes, que deve estar começando a se abrir agora. O clima em 2007 teve características distintas, sendo mais fresco e úmido que o habitual, propiciando um vinho menos concentrado, mas com bom frescor e sensação ampla de frutas frescas, para ser consumido antes que o anterior.

Degustado há pouco, o 2008 impressiona pela robustez e riqueza, ainda que, talvez, num degrau a menos que o 2006, o que pode ser explicado por ter dois anos a mais de garrafa. Em todo caso, é um vinho complexo e com ótimo potencial de guarda. Fica para uma próxima o comentário sobre o 2009, mas devo imaginar que, pelas características da safra — estive em Mendoza durante a colheita — deverá ser potente e algo mais alcoólico. É onde deve entrar o fator Altamira, que permite boa maturação com níveis elevados de frescor, componentes importantes para proporcionar um Finca Remota bem equilibrado. Essa é a expectativa de Roberto de la Mota, que merece todo o crédito. (JL)