

Recordes e percalços da Expovinis

Em sua 11ª edição, feira tem o maior número de expositores e visitantes, mas enfrenta problemas na organização



Expovinis 2007: mais público e mais problemas

Marcos Pivetta/www.jornaldovinho.com.br*

Publicado em 17/05/2007

Com mais *stands* de importadores e produtores nacionais e um público visitante quase 50% superior ao do ano passado, a Expovinis Brasil 2007, a maior feira de vinhos da América Latina, foi um sucesso sem precedentes. Entre 24 e 26 de abril, os 250 expositores e as cerca de 20 mil pessoas que foram ao prédio da Bienal no Parque do Ibirapuera, na cidade de São Paulo, saíram encantados do evento. Foi assim a última Expovinis, certo? Bem, não exatamente. Neste ano, a organização da feira, resolveu mudar o local da Expovinis e o novo endereço, apesar de nobre, deixou a desejar. Calor excessivo devido à falta de climatização local, falta de copos limpos para degustar os vinhos, dificuldade de estacionar o carro nos arredores do Ibirapuera – essas foram as principais queixas de quem foi ao prédio da Bienal, que normalmente é das artes, mas no fim do mês passado foi de tintos e brancos.

Até o ano passado, a Expovinis acontecia no ITM Expo, um bom espaço voltado para convenções e eventos, só que situado na periferia da capital paulista, mais precisamente na Vila Leopoldina, entre o entroncamento das marginais Tietê e Pinheiros. Sob a alegação de que a feira crescera demais para sua antiga morada, e precisava estar num ponto mais central de São Paulo para atrair mais público, a Exponor, empresa portuguesa que, desde 2003, é dona da Expovinis, escolheu o prédio da Bienal para realizar a décima-primeira edição do evento. A troca de endereço parecia boa e sensata, mas, é forçoso reconhecer, não funcionou a contento. Pelo menos não neste ano. E os percalços da Expovinis 2007 acabaram sendo quase tão populares quantos os seus melhores vinhos.

No último dia da feira, durante a divulgação dos *Top Ten*, os vinhos que foram escolhidos por um júri de 15 especialistas como os melhores da Expovinis (*veja texto sobre a premiação*), Domingos Meirelles, diretor da Exponor, ensaiou um mea culpa. "As condições de trabalho do júri não foram as melhores", reconheceu Meirelles. Se até os jurados, com direito a tratamento vip, sofreram, imagine o que deve ter padecido o visitante comum da feira. As temperaturas no prédio de Bienal, por vezes, bem acima dos 30°C, não estimulavam a prova de tintos (em compensação, brancos, rosés e espumantes nunca foram tão procurados). Na Brasil Cachaça 2007 e na Epicure 2007, duas mini-feiras que ocorrem em paralelo à Expovinis, era preciso coragem para degustar uma aguardente ou um

charuto com esse calor.

OS TOP TEN



A exemplo do ano passado, os Top Ten escolhidos pelo júri da Expovinis foram onze. Nesta edição, em que cerca de 200 vinhos foram provados às cegas para se chegar nos eleitos, a categoria champanhes foi extinta. Como só um par de amostras do mais famoso espumante do mundo haviam sido submetidas ao júri, não fazia sentido dar um prêmio numa disputa de apenas dois rótulos. Em compensação, a categoria tintos do Velho Mundo, que incluía rótulos europeus feitos de castas não usadas em Bordeaux (outras uvas que não a Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot), acabou premiando dois vinhos.

A maior surpresa na lista foi a escolha do Chardonnay 2006 da Villa Francioni como o melhor vinho feito com essa casta branca. O crítico Jorge Lucki, presidente do júri, disse que a categoria Chardonnay acabou não sendo representativa dos vinhos feitos com essa uva que estavam presentes na feira, mas fez elogios à qualidade do vinho da vinícola catarinense. Abaixo a lista dos vencedores do *Top Ten*:

Categoria - Vinho - Produtor - Região/País - Importador

Rosé - Château Pourcieux 2006 - Château Pourcieux - Côtes de Provence/França - Vins de Provence

Sauvignon Blanc - William Cole Sauvignon Blanc 2006 - William Cole - V. Casablanca/Chile - Ana Import

Chardonnay - Villa Francioni Chardonnay 2006 - Villa Francioni - São Joaquim (Santa Catarina)/Brasil

Branco de outras castas - Esporão Reserva 2006 - Herdade do Esporão - Alentejo/Portugal - Qualimpor

Espumante - Vértice Super Reserva Bruto 2000 - Caves Trasmontanas - Douro/Portugal - Adega Alentejana

Tinto Brasileiro - Salton Desejo Merlot 2004 - Salton - Bento Gonçalves/Serra Gaúcha

Tinto de castas bordalesas - Château Haut-Bacalan 2003 - Michel Gonet et Fils - Pessac-Léognan (Bordeaux)/França - Vitis Vinifera

Tinto do Novo Mundo - The Octavius/Shiraz 2001 - Yalumba - Barossa/Austrália - KMM

Tinto do Velho Mundo (de castas não-bordalesas)

1º lugar - Vosne Romanée 2003 - Bouchard Père & Fils - Côte de Beaune (Borgonha)/França - Grand Cru

2º lugar - Herdade dos Grous Reserva 2004 - Herdade dos Grous - Alentejo/Portugal - Épice

Vinho doce e fortificado - Château Doisy Daëne 2002 - EARL Pierre et Denis Dubordieu - Sauternes/França - Casa Flora/Porto a Porto

Novidades e tendências

Problemas à parte, não faltaram novidades na Expovinis. Uma delas foi o retorno de grandes importadores. Empresas com a Expand e a World Wine/La Pastina, que no ano passado haviam optado por divulgar seus produtores em eventos próprios, voltaram a prestigiar a feira. Como sempre, a quantidade de stands de pequenos e grandes produtores de Portugal chamou atenção. Até mesmo regiões lusas um pouco esquecidas, como a dos produtores de vinhos da Ilha da Madeira, marcaram presença no prédio da Bienal. "Para nós, o Brasil é um mercado estratégico, responsável por 10% do nosso faturamento", disse Pedro Silva Reis, presidente da Real Companhia Velha, tradicional produtor de vinhos de Porto e mais recentemente também de vinhos de mesa do Douro, cujos

produtos são trazidos ao Brasil pela importadora Barrinhas. "No resto do mundo, Portugal ainda precisa voltar à moda."

Em termos de tendências de mercado, a Expovinis 2007 foi, em grande medida, uma extensão do que se viu na feira do ano passado. A presença de vinhos da América do Sul continua forte; regiões gaulesas não tão badaladas, como Cahors, onde a principal cepa é a Malbec, e o chamado sul da França (leia-se, Languedoc-Roussillon), marcaram posição, com stands próprios; novas importadoras fora do eixo Rio-São Paulo, como a baiana Ana Import e a curitibana Cantu, mostraram que estão dispostas a disputar a preferência do consumidor com as empresas estabelecidas há mais tempo. Os vinhos da Espanha e da Itália continuam com um peso discreto no evento.

No terreno do vinho nacional, novos produtores, como a vinícola Cordilheira de Sant'Ana, de Santana do Livramento, perto da divisa com o Uruguai, também deram as caras na Expovinis. "É importante estar num evento assim, que divulga nossos produtos para mais pessoas", explicou Rosana Wagner, enóloga da Cordilheira de Sant'Ana. "Mas só sentimos o retorno comercial de participar de uma feira algumas semanas depois do evento." Novamente, o stand dos produtores de vinho de Santa Catarina, uma força emergente na vitivinicultura, foi um dos destaques da feira, quase sempre com lotado. Com bons produtores, como a já conhecida Villa Francioni e a novata Villagio Grando, o vinho catarinense está deixando de ser uma curiosidade para virar uma realidade.

Os vinhos rosés, que definitivamente voltaram ao mercado, continuam ganhando espaço e admiradores. Mais uma vez, a região francesa da Provence teve um stand próprio para divulgar seus rosados e era fácil encontrar vinhos nesse tom de quase todas as nacionalidades. Até mesmo entre as vinícolas brasileiras. Na Pizzato, conhecido produtor da Serra Gaúcha, era, por exemplo, possível provar o primeiro rosé elaborado pela empresa, que ainda nem foi lançado. Enfim, a despeito dos seus detratotes, o vinho rosado agora faz parte do catálogo de muitos produtores e importadores. <BR

Mercado e vinhos brasileiros

Dois dos três convidados internacionais da Expovinis, o crítico português Aníbal Coutinho, e o enólogo francês Mikäel Laizet falaram ao *Bon Vivant* sobre o mercado e os vinhos brasileiros (o terceiro visitante ilustre foi o crítico chileno Patricio Tapia, autor do guia de vinhos chilenos *Descorchados*). Coutinho disse ter notado que o projeto de se fazer rótulos de qualidade no Brasil está no começo. "O setor ainda precisa aprender a gerir a madeira (no vinho)", afirmou o português, que escreve para vários veículos de sua terra natal, como a *Revista de Vinhos*, e também é autor de um guia de tintos e brancos portugueses. Outro detalhe que, para o crítico, denota o estágio inicial dos rótulos nacionais é a importância excessiva dada aos aromas da bebida. "Uma região chega à maturidade quando começa a enfatizar a "boca' de seus vinhos", afirmou Coutinho. Apesar das ressalvas, o crítico português disse que já dá para notar que nem todos os vinhos brasileiros são iguais. Alguns já são melhores que os outros. "Mas é preciso que haja intercâmbio de informações entre as vinícolas", recomendou. Coutinho ficou surpreso com as "mudanças radicais" que detectou no mercado brasileiro de vinhos nos últimos dez anos. "O Brasil tem hoje um consumo muito sofisticado", comentou. "Posso dizer que, em relação a Portugal, a comunicação do vinho é mais bem feita aqui". Coutinho também afirmou que há mais "tertúlias" enológicas (provas e degustações de vinhos)

no Brasil do que em Portugal. Até a predileção por tintos, apesar do clima quente no Brasil, é bem compreendida pelo crítico português. "A quantidade de proteína (carne) nos pratos da culinária brasileira precisa de taninos", comentou Coutinho.

Empregado na firma do mega-consultor Michel Rolland na região de Bordeaux, o enólogo Mikäel Laizet, de 34 anos, foi mais pródigo em elogios ao vinho brasileiro. "Provei bons vinhos brasileiros, especialmente os espumantes", disse Laizet, que fala espanhol por ter morado cinco anos na Argentina, onde trabalhou na vinícola Salentein. De cabeça, citou os espumantes nacionais de que mais gostou: o Evidence, da Salton, e o Millesime, da Miolo. Entre os tintos nacionais, fez muitos elogios ao Castas Portuguesas 2005 da Miolo, empresa para qual, é preciso dizer, seu famoso patrão presta consultoria. "Bom vinhos com cepas bordalesas existem em todos os países, mas um com castas portuguesas é mais difícil de achar", ponderou Laizet. E trabalhar com o polêmico e influente Rolland é bom? "Sim", garantiu o jovem enólogo, "mas não é fácil trabalhar todos os dias com ele." Quem andou bastante pela feira, pôde ver Laizet provando, pacientemente, vinhos brasileiros nos stands dos produtores nacionais.

*Esta matéria foi originalmente publicada na edição de maio de 2007 do jornal *Bon Vivant*