

Qual a diferença entre um bom vinho e um grande vinho? Um conjunto de pequenos pormenores foi a frase que Francisco Antunes, enólogo das Caves Aliança, gravou na memória desde que, em 1999, Michel Rolland começou a aconselhar a empresa portuguesa. São os detalhes que marcam a filosofia de produção do enólogo francês mais requisitado em todo o mundo.

Nada deve escapar à atenção do produtor, pois todos os factores influem no caminho da excelência. A ciência, testes laboratoriais exactos, novas tecnologias e avançados meios de comunicação têm um peso essencial nesse processo. Garantem, por exemplo, que a colheita seja feita na fase ideal de maturação da uva e que se controle a temperatura de fermentação.

Segundo Michel Rolland o trabalho na adega não chega. É preciso ir a montante, melhorar o cultivo das vinhas para se ter a uva de melhor qualidade e mais sã. Também aqui é preciso estar atento a todas as particularidades, como a poda dos cachos em verde para diminuir a produção, e a redução da folhagem, para que as uvas apanhem sol.

Globalização do gosto

Apesar da minúcia do seu trabalho, Michel Rolland é o exemplo acabado da globalização do sector vinícola. É pela sua influência mundial que sofre as críticas mais violentas. Tem mais de 100 clientes em pelo menos dez países. Viaja metade do ano, dando conselhos e provando amostras de vinho em zonas tão díspares como a Califórnia, França, Índia, África do Sul, Portugal e Argentina.

A consultoria em vários países levou-o a assumir a produção dos seus próprios vinhos fora da empresa Le Bon Pasteur, que reúne as propriedades que tem em Bordéus. Argentina, África do Sul e Espanha são os países em que actualmente tem participações em empresas vinícolas.

Foi o seu sucesso mundial que o transformou no alvo preferido dos pequenos produtores (em particular os gauleses, seus conterrâneos) e de alguns comentadores especializados. Contestam aquilo a que chamam uniformização mundial do sabor do vinho.

É o seu peculiar percurso profissional, ao longo de quase 30 anos, que provoca tantas censuras quanto louvores. Nascido em 1947

em Libourne, perto da vila de Pomerol, na região de Bordéus, em França, revelou desde cedo um espírito empreendedor. Herdou as terras do pai, começou a fazer vinho e a investigar. Numa reportagem publicada na revista do jornal espanhol *El País*, Michel Rolland explicou as suas opções. "Desde que comecei a estudar enologia o meu objectivo foi melhorar a qualidade média do vinho que bebemos. Era especialmente importante tentar levar a cabo essa tarefa, em Bordéus, porque tínhamos vários vinhos realmente bons, mas também muitos vinhos maus."

Tentou perceber qual o denominador comum das melhores colheitas e a conclusão foi clara: nesses anos havia muito sol e produção escassa. Pós mãos à obra, tentou reduzir a produção e decidiu apanhar uvas mais maduras. A estratégia resultou. Até os mais cépticos aceitam que mesmo nos piores anos um vinho Bordéus pode ser bom ou pelo menos aceitável. Na base desta filosofia estão análises laboratoriais, o tratamento de dados estatísticos e a gestão de informação precisa sobre as vinhas, a terra, as uvas, a água. Porque os pormenores são fundamentais.

"O Michel Rolland tem uma filosofia qualitativa. Faz uma viticultura para produzir uvas de qualidade alta. Fez com que olhássemos para a quantidade de plantas por hectare, para os quilos de uva por cepa, para termos todo o cuidado no trans-

Rolland, em Bordéus, onde são examinadas amostras dos mais de 600 produtores desta região francesa com quem o enólogo trabalha.

De Bordéus para o mundo

Além de ter reconhecido os benefícios da introdução de métodos científicos no mundo rural, Michel Rolland percebeu bem cedo que o vinho iria seguir uma trajectória de massificação. E rapidamente entrou nesse processo de mundialização. Em 1985 iniciou pela Califórnia a internacionalização da sua empresa de consultoria. Nesse ano começou a trabalhar com a Simi, empresa norte-americana de vinhos. Em 2001 aceitou o convite da Mondavi para melhorar o vinho feito a partir da casta *merlot*. Esta sociedade é um dos gigantes mundiais do vinho. Produz 100 milhões de garrafas anualmente, sendo considerada por muitos o McDonald's da vinicultura.

Dos Estados Unidos estendeu a sua influência a muitos outros países. O que talvez baste para alguns críticos verem em Rolland um soldado ao serviço do imperialismo norte-americano. O director da divisão de vinhos da leiloeira Christie's, Michael Broadbent, é um dos seus críticos. Afirma que todos os vinhos feitos por Michel Rolland não passam de uma variação do mesmo tema, isto é, Pomerol, a sua região de origem. O enólogo francês rejeita a acusação. Diz que trabalha em equipa, que aconselha

Apesar das críticas dos produtores franceses, foi por acção de Michel Rolland que o vinho de Bordéus melhorou a sua qualidade média. Só que o enólogo levou estes ensinamentos para outras paragens

porte e na manutenção da integridade das uvas", explica Francisco Antunes.

"Hoje é vulgar pisar as uvas com gelo seco para manter baixas temperaturas e retardar a fermentação, mas antes não. Tal como a maturação pré-fermentativa, em que se mantém as uvas frescas para extrair cores e taninos", acrescenta. Por exemplo, nas Caves Aliança só se define a data da vindima depois de analisados "os ácidos gordos, açúcares, cor e taninos. Dados analíticos que ajudam a tomar decisões", salienta o enólogo português.

São estudos desta natureza que também se realizam no laboratório de Michel

e abre o espírito do produtor, mas a personalidade dos proprietários é fundamental. Francisco Antunes lembra as palavras de Michel Rolland: "Não sei mais do que tu, tenho é mais prática."

"É um elemento da equipa, dialogante e transmissor da experiência adquirida ao longo de anos em todo o mundo, baseada em padrões de qualidade rígidos, na importância do trabalho vitícola e na produção de uvas de qualidade superior", explica o enólogo das Caves Aliança, que trabalhou com Michel Rolland entre 1999 e 2001. Nesse período o enólogo francês foi consultor das Caves Aliança, mas hoje é Pascal Cha- →