

ALÉM DA CARMÉNÈRE

Degustação do Viña Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon mostra que o Chile continua com grande potencial com outras uvas



C apesar da Viña Carmen ser conhecida pelo Carménère, já que foi em seus vinhedos – em 1994 – que o pesquisador francês Jean-Michel Boursiquot identificou a variedade em meio a videiras as quais pensavam ser de Merlot, seu principal vinho é o Gold Reserve Cabernet Sauvignon. Sebastian Labbé, atual enólogo da Viña Carmen, e Jorge Arias, embaixador da marca no Brasil, apresentaram a trajetória desse clássico que se aprimora a cada ano. A primeira safra de Gold Reserve foi em 1993 e teve como criador Alvaro Espinoza (*hoje consultor de diversas vinícolas chilenas e proprietário de Antiyal*), respeitado enólogo e grande conhecedor dos vinhedos de Alto Jahuel, um setor do Maipo Alto. No início dos anos 90 Espinoza havia retornado da França e, inspirado nos vinhos de lá, queria fazer no Chile um tinto clássico. Isso significava produzir um

vinho com protocolo de qualidade elevado, com sentido de origem e com história. Algo que não se constrói da noite para o dia. Assim identifiquei um bom potencial no quartel 288 de Cabernet Sauvignon, em Alto Jahuel, cujas videiras foram plantadas em 1957 com clones franceses importados da Califórnia. Por serem antigos, a densidade dos vinhedos é baixa, cerca de 1.800 plantas por hectare, e conduzida em lira (*com duas cortinas de área foliar*). Mesmo com o replantio em espaldeira e com densidade maior (*até 8.000 plantas por hectare*), o rendimento das frutas permaneceu baixo, máximo de 4,5 toneladas por hectare, para garantir a qualidade.

Na vinificação pouco se alterou ao longo dos anos. As fermentações são feitas em tanques de inox e seguem para estágio em barricas de carvalho francês, por 18 meses. A partir da safra 2005, a fermentação é iniciada de forma espontânea, sem adição de leveduras. A seguir, os comentários sobre cada vinho.

Excepcional
(de 94 a 100 pontos)

Ótimo
(de 88 a 93 pontos)

Muito bom
(de 83 a 87 pontos)

Bom
(de 78 a 82 pontos)

Aceitável
(de 71 a 77 pontos)

Não recomendado
(abaixo de 70 pontos)



Participaram da prova: **1.** Sebastián Labbé, enólogo-chefe da Viña Carmen. **2.** Jorge Arias, embaixador da vinícola no Brasil. **3.** Marcel Miwa, de PRAZERES DA MESA. **4.** Claudia Mota, da Importadora Mistral. **5.** Rodrigo Lanari, sócio da Winext e degustador de PRAZERES DA MESA. **6.** Laura Wortmann, sommelière da Mistral

90 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 1997

Feito apenas nos melhores anos, esta foi a terceira safra do rótulo. A evolução é coerente com os quase 20 anos de idade. Nariz repleto de notas de especiarias, terra, tabaco e balsâmico. Os taninos estão bem amaciados e levemente secantes. A textura untuosa e a acidez mediana dão a sensação de um vinho gordo. No final, a fruta aparece com maior intensidade (*ameixa e cereja cristalizadas*) com aromas de cedro e hortelã.

93 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2001

O vinho está em um ótimo momento. A fruta ainda aparece (*vermelha e cristalizada*) e plenamente integrada às especiarias, tabaco e alcaçuz. Um nariz com faceta bordalesa. Na boca tem untuosidade delicada, sem excesso de concentração ou álcool. Os taninos ainda apresentam algum vigor e bom polimento, com bom frescor e toque de menta no final. A última safra foi feita por Espinoza.

90 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2003

Um ano reconhecidamente quente. A colheita foi feita em março, cerca de um mês antes do habitual. Remete a um tinto mediterrâneo, com frutas negras e sobremaduras no nariz, com ervas secas, terra e tabaco. Os taninos têm leves arestas, com perfil semelhante ao 97. Untuoso, acidez mediana e final com aroma de chocolate ao leite.

92 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2005

Primeira ano de Labbé em Carmen. A enóloga-chefe nas safras 2003 e 2005 era Pilar Gonzales. Aqui, um estilo um pouco diferente do de outras safras. Em vez das frutas vermelhas, o nariz é dominado por frutas negras maduras (*cereja*), leve alcaçuz e grafite. Há menos complexidade mas mais definição e precisão nos aromas frutados. Textura polida, com álcool bem integrado e menor participação de madeira.

91 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2007

Outro estilo curioso, pois o nariz remete a um ano quente com boca elegante, que lembra um ano fresco. Está em um momento exuberante, em que o aroma mostra mais intensidade e lembra frutas vermelhas e negras sobremaduras, balsâmico, chocolate ao leite e ervas tostadas. A extração é delicada, com taninos finos e macios, menos agressivos que nos anos anteriores, e há boa acidez. Na boca a fruta vem acompanhada de erva-doce e pinho.

93 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2010

Uma safra considerada fria, com cerca de 200 horas a menos de sol que em um ano quente. Ainda assim o resultado foi um tinto com boa elegância e aromas de frutas frescas (*cereja e framboesa*), eucalipto e cappuccino. A textura é aveludada, com boa fluidez e frescor. Final com aroma de baunilha e frutas vermelhas. A boa integração recorda a safra 2001.

91 Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2013

Ainda jovem, mas já mostra o bom potencial da fruta. Aromas de violeta, fruta negra fresca (*cereja e amora*) e concentrada. A textura segue no mesmo perfil, untuosa e com boa fluidez, resultado dos taninos bem polidos. A acidez é correta e a madeira se nota apenas por um leve tostado. No final, a fruta segue potente e em mais camadas de aromas.

