



“Postmodern Winemaking Conference”

Lisboa, Instituto Superior de Agronomia (ISA)

9 e 10 Julho 2014

Descrição dos temas

A conferência encontra-se organizada em dois dias. No primeiro pretende-se dar a conhecer as novas perspectivas na produção de vinhos e as novas ferramentas ao dispor para os obter. No segundo, abordar-se-ão os temas relacionados com a forma de olhar o mundo dos vinhos, com o conceito de *terroir*, com os vinhos biodinâmicos e com as novas tendências de mercado.

A conferência será proferida em inglês sem tradução simultânea, sendo possível precisar ao longo do discurso algumas expressões idiomáticas usadas por Clark Smith (CS) que parecem estranhas em Português.

Primeiro dia

Em primeiro lugar é preciso definir de que vinhos estamos a falar e do que pretendemos obter. Desenvolvendo o conceito que designa por Enologia da Vinha (“Vineyard Enology”), CS explicará o que entende por vinhos com alma (“soulful wines”), como se obtém um envelhecimento gracioso (“aging gracefully”) e como se constrói uma integração aromática (“aromatic integration”) atraente. Será feita a distinção entre o estilo dos vinhos exuberantes, intensos, muito alcoólicos, tão em voga nos tempos que correm, e os vinhos que chama de vinhos de descoberta (“wines of discovery”), discretos e de grande capacidade de guarda. As escolhas de um ou outro estilo são feitas anos antes da vindima, com a escolha da localização da vinha, das castas ou do tipo de viticultura, culminando na decisão da data de vindima. Sem decisões criteriosas corremos o risco de querermos uma coisa e sair-nos outra na rifa (Tema 1 – O que estamos à procura? Ir para o Céu evitando cair no Inferno). O segundo tema (Gestão da vinha: onde o vinho começa) vem na sequência do primeiro, abordando-se o equilíbrio da videira, dependente em larga mediada da disponibilidade de água, a importância de um solo vivo (“living soil”) e as questões de maturação da uva. Nesta altura Manuel Malfeito Ferreira (MF) apresentará dados recentes que explicam o efeito da podridão ácida no aroma dos vinhos.

O tema 3 (Extracção do mosto e prensagem: as operações preliminares são importantes) é dedicado às fases pré-fermentativa e fermentativa, centrado nas questões da co-extracção, nos pormenores da prensagem e nas vantagens de evitar a acumulação de nutrientes (“Creating a nutrient desert”).

Após o almoço, CS abordará a importância do oxigénio, antes durante e após a fermentação, referindo os diferentes tipos de aplicação deste gás e respectivos efeitos (Tema 4 – Oxigénio: de menos ou demais?) de forma a construir uma adequada estrutura e integração aromática. MF falará sobre a recuperação de uma cuba de vinificação caída em desuso (ânfora argelina) com vantagens assinaláveis, pelo menos a nível da poupança de energia. Em seguida (Tema 5 – Estágio do vinho: não estragar o que já foi feito), discute-se o envelhecimento em barrica, definindo-se as funções da madeira e explicando-se o que CS entende por Gestão Integrada de *Brettanomyces* (“Integrated Brett management”). Como às vezes a gestão falha, MF aproveitará para chamar a atenção sobre os “remédios milagrosos” (Cuidado com as “panaceias”).



Para os participantes que assim o decidirem, o primeiro dia acaba com um simpósio sobre a forma como a música influencia a apreciação do vinho (CS).

Segundo dia

O segundo dia começa com as questões relacionadas com os micróbios da vinha e do vinho, desde os fungos fitopatogénicos até aos responsáveis pela alteração dos vinhos (Tema 6- Micróbios da vinha e do vinho: quais, o quê, como, onde e quando?). CS discutirá as estratégias de inoculação e a perspectiva que tem sobre a influência da levedura na qualidade dos vinhos. Ricardo Boavida Ferreira (RBF) apresentará um novo paradigma nos fungicidas: a utilização de moléculas extraídas durante o processo de germinação do tremço com propriedades antifúngicas e sem os conhecidos inconvenientes de toxicidade dos produtos convencionais. Prevê-se alguma controvérsia entre CS e MF nas questões relacionadas com a diversidade microbiana e a sua associação ao *terroir*.

Antes do almoço, Virgílio Loureiro (VL) apresentará um novo método de prova baseado na descrição das emoções suscitadas pelo aroma inicial dos vinhos (Tema 7). Veremos se o método permite distinguir de forma consensual os vinhos com alma, que envelhecem graciosamente, dos outros. CS aproveitará para descrever a sua abordagem aos conceitos de harmonia e mineralidade.

Após o almoço, teremos a tarde disponível para discutir as novas tendências internacionais, a polémica à volta da manipulação dos vinhos, os vinhos naturais, a vinificação sem sulfuroso (Tema 8 – Biodinâmica: super modelos na passarela). Talvez o debate em Portugal não seja tão aceso como nos EUA, mas servirá para anteciparmos aquilo com que nos podemos confrontar no mercado global. Se o tempo durante a discussão final ainda o permitir, CS falará sobre a sua experiência no estabelecimento de denominações de origem nos EUA e da necessidade de reformar a avaliação dos vinhos nos concursos.

A última proposta para os resistentes, é um simpósio sobre os vinhos de talha entre os extremos do Mediterrâneo, desde o Alentejo até à Geórgia, dirigido por VL. Teremos vinhos de cá e de lá, juntamente com uns petiscos que nos ajudarão a apreciá-los melhor.

Lisboa, 24 de Abril de 2014

(Manuel Malfeito Ferreira)