

Como os diferentes tipos de solo influenciam nos vinhos e seus sabores

Imagine um solo pobre, em que a primeira camada fosse de pedra. Poderia ser pedregulho, ardósia, cascalho, permitindo um reforço térmico e, por conseguinte, uma maturação mais segura da uva. Então, viria uma segunda camada, esta de areia, que serviria para drenar a água. Na sequência, argila, para conservar a umidade no subsolo, forçando as raízes a irem mais fundo atrás de nutrientes e, dessa forma, cobrindo camadas de composição mineral diferentes. Em tese, seria o solo perfeito para a viticultura. Mas seria esse fator - na verdade encontrado em diversos lugares pelo mundo - o suficiente para a produção de vinhos de alta qualidade no local?

Sozinho, o solo não resolve. Embora seja indubitavelmente a base de um vinho de qualidade, como em um trabalho em equipe, outros fatores são necessários para um bom resultado. O clima, por exemplo, é um protagonista tão importante quanto o solo. A mão do homem, outro. Esses três elementos, juntos, formam uma espécie de triângulo que ajudam a explicar o mágico conceito de terroir. E são eles, combinados, que definem que vinho nascerá de cada parcela de terra.

Papel do solo

Por definição, o solo é a camada mais superficial da crosta. É composto por sais minerais, seres vivos e rochas em decomposição. Serve de suporte às plantas e garante a nutrição delas. Nas vinhas, além da nutrição e da sustentação, o solo desempenha um papel secundário, mas de extrema importância: absorver luz e calor do sol, para transferir em forma de energia à videira quando ela está na

sombra. Mas, se é o responsável pela vida da vinha, também pode ser o vilão, servindo de moradia para pragas e afins. Embora o tipo de solo não determine a qualidade do vinho, o papel que ele exerce é fundamental.

Para Álvaro de Castro, o solo, embora fator de essencial importância, não é determinante

Alguns minerais são vitais para a saúde das vinhas. E todo solo que se preze apresenta esses componentes. Entre eles estão o cálcio, que ajuda a neutralizar os níveis de pH do solo; o ferro, essencial para a fotossíntese; o magnésio, que ajuda na clorofila; o potássio, que auxilia no metabolismo da videira; além de boro e manganês. Outro elemento de extrema importância é o nitrogênio, que colabora na síntese da proteína.

Água

Mas até onde vai a influência do solo é algo que nem mesmo enólogos muito experientes conseguem explicar. Para Álvaro Castro, produtor e enólogo da Quinta da Pellada, no Dão, em Portugal, o solo contribui principalmente com a água e a mineralidade. Em conjunto com o clima, também ajuda a definir a acidez, a qualidade dos taninos, a maturação fenólica e o álcool do vinho. Mesmo assim, para ele, o solo, embora fator de essencial importância, não é determinante e o conceito de um "terroir único", tão defendido pelos franceses, embora tenha alguma lógica, não é totalmente compartilhado pelo produtor.

"Até acho que as propriedades e os solos têm características únicas que não devem ser copiadas pelas outras regiões que têm menos sucesso. Por outro lado, enerva-me o chauvinismo pouco científico de que as principais propriedades que o solo confere às plantas não sejam reproduzíveis ano após ano. O que quero dizer com isso é: uma vez conhecendo cada parcela da minha propriedade e tendo-me apercebido das condições naturais que originaram as colheitas de exceção, devo procurar proporcioná-las ao solo para que essas colheitas excepcionais possam se repetir", acredita Castro.

"Uma das principais funções do solo é a disponibilização de água às plantas nas quantidades exatas que promovem uma maturação regular, longa, concentrada e elegante. Em minha opinião, deve-se praticar uma viticultura que a favoreça, quer aplicando compostos orgânicos que a disponibilizam de uma maneira perfeita, quer, em última análise, através da rega. A grande dificuldade advém da mudança das características do solo dentro de cada parcela. Em um lugar podem ser necessários cinco litros, mas 50 metros à frente é preciso de o dobro ou o triplo de água", explica. "O que é verdade para a água de uma maneira mais evidente, é também verdade para outros microelementos que são necessários ao desenvolvimento das videiras", conclui.

Sofrimento

Embora a importância da água seja indiscutível, outro produtor e enólogo português, António Lopes Ribeiro, da Casa de Mouraz, faz questão de lembrar que é do sofrimento que nascem os grandes vinhos. "A vinha, para produzir bom vinho, tem de sofrer". Este antigo ditado português, transmitido de pais para filhos no meio vitivinícola, faz sentido hoje e em qualquer lugar. Solos muito ricos darão alimento em excesso, criando videiras vigorosas, muito produtivas, mas dando origem a vinhos medíocres ou vulgares. Serão solos, com certeza, melhores para cereais como o milho ou vegetais", explica.



"Por isso os melhores viticultores sempre procuraram as encostas, os terrenos mais pobres, por vezes pedregosos, plantando a vinha em terraços e ladeiras. Sabiam que aí a vinha teria de 'sofrer', sendo obrigada a trabalhar, a procurar a sobrevivência na rocha-mãe. Aí as produções seriam menores, mas a qualidade das uvas e do vinho seria sempre maior", acredita Ribeiro.

"Não é por acaso que um verdadeiro vinho do Dão, criado em solos pobres de granito, apresenta sempre uma profunda e fresca mineralidade, ou um Douro, conquistado à montanha de xisto, será sempre forte e robusto, um hino à sobrevivência num mar de pedra, diferente e inimitável. Desde que o solo seja adequado à cultura da vinha e do vinho de qualidade, todo ele irá marcar



de uma forma ou de outra o vinho resultante das uvas aí criadas. O importante é manter esse solo vivo e capaz de alimentar corretamente a videira, transmitir-lhe a sua essência. Por isso, é fundamental favorecer a existência de um coberto vegetal, manter a biodiversidade, a coexistência de plantas diversas, evitando o solo nu, a monocultura de vinha. Caso contrário, estaremos no domínio da hidroponia e esta jamais dará origem a vinhos singulares, autênticos e de terroir", define o produtor.

"A vinha, para produzir bom vinho, tem de sofrer". Solos muito ricos darão alimento em excesso, criando videiras vigorosas, muito produtivas, mas dando origem a vinhos medíocres ou vulgares



Essência

Adepto da viticultura biodinâmica, Ribeiro explica até que ponto a terra influencia no resultado final de um vinho. "O solo é a base de qualquer bom vinho. Quem trabalha em viticultura orgânica e biodinâmica sabe que o solo é o elemento fundamental no processo de criação de um vinho. Por isso, vários dos preparados biodinâmicos são aplicados ao solo, para melhorar, tornar mais rico, mais saudável, mais vivo e, logo solo é o elemento obviamente, traduzir esse esforço, mais fundamental no tarde, em melhores uvas, em melhores processo de criação vinhos", começa.
de um vinho

"É nas camadas mais profundas do solo, na rocha- mãe, que reside a especificidade de um lugar, de uma parcela de vinha. Será essa mesma rocha-mãe a marcar as características do vinho produzido a partir das uvas colhidas nessa vinha. Por isso, em viticultura orgânica e biodinâmica, procura-se ao máximo preservar os solos, procurando que as videiras tenham um enraizamento o mais profundo possível. Para isso, mantemos, por norma, um coberto vegetal na vinha e evitamos ao máximo a terra nua (o solo nu). Essa cobertura verde vai evitar a erosão (a perda de solo), vai produzir matéria orgânica e, sobretudo, ao criar alguma competição com a videira, vai obrigar a cepa a trabalhar, a estender as raízes em profundidade, procurando alimento e água na rocha-mãe. Por isso, também se procura evitar, no nosso tipo de viticultura, a irrigação, utilizando-a apenas em situações excepcionais e em regiões áridas. Por quê? Porque uma vinha irrigada e, como é comum na viticultura convencional, adubada através da água terá sempre uma raiz superficial. Será uma vinha preguiçosa. Se tem o alimento e a água à superfície, não necessita de descer à rocha-mãe. Ela até poderá dar muitas

uvas e estas, através da tecnologia enológica, poderão dar origem a vinhos bastante razoáveis, todavia, jamais produzirão vinhos de terroir, autênticos e personalizados. Algo que só um enraizamento profundo, num solo saudável poderá dar", ensina o enólogo.

"As mesmas variedades plantadas em solos diferentes, por vezes em microparcelsas de menos de um hectare, como na região do Dão, vinificadas da mesma forma, darão sempre origem a vinhos diferentes. O solo é um elemento fundamental na identidade de um vinho", completa Ribeiro.

Os tipos de solo

Entre os principais tipos de solo cultivados com vinhas estão aluvial, calcário, granítico, arenoso, vulcânico, xistoso, argiloso, pedregoso, cascalho, sílex e terra rossa. Cada um deles empresta uma determinada característica aos vinhos. Por exemplo, um solo calcário tem níveis elevados de cálcio e carbonato de magnésio. Em geral, proporciona boa retenção de água e drenagem. No entanto, por tratar-se de um solo frio, pode retardar o amadurecimento da uva e mesmo produzir vinhos mais ácidos (veja boxes sobre os tipos de solo e as características que eles aportam ao vinho).



"O solo é um elemento fundamental na identidade de um vinho", afirma António Lopes Ribeiro

É importante ressaltar que muito além das características físicas e químicas do solo, e mesmo dos humores do clima e dos desejos da natureza, a intervenção humana ganha cada vez mais espaço na produção de vinhos de qualidade. Mesmo em lugares onde era improvável a existência de vinhas, já há quem reclame por uma indicação de procedência. Até países como Costa Rica, Quênia e Etiópia têm vinhos para chamar de seus. As técnicas de irrigação, o aprimoramento dos porta-enxertos, seleções clonais de melhor qualidade e uma série de novas técnicas de viticultura têm permitido levar as vinhas onde elas jamais haviam sonhado em estar. Independentemente do solo em que elas estejam sustentadas.

É importante ressaltar que muito além das características físicas e químicas do solo, e mesmo dos humores do clima e dos desejos da natureza, a intervenção humana ganha cada vez mais espaço na produção de vinhos de qualidade

Mesmo assim, no tocante aos solos, há uma combinação de fatores importantes para a produção de uvas que gerem bons vinhos. O solo deve ser profundo, ou estar baseado sobre um extrato de rocha-mãe podre, que permita o enraizamento e um abastecimento moderado de água; deve ter uma textura fina, de preferência com abundância de pedras; prover a planta de matéria orgânica o suficiente para satisfazer suas necessidades, mas que não seja um solo rico e dê apenas os minerais suficientes para um crescimento não muito vigoroso da videira.

PELO SOLOS DO MUNDO

COONAWARRA,

AUSTRÁLIA

A festejada Terra Rossa, de Coonawarra, na Austrália, é basicamente uma combinação única de eventos. A área - que já foi um litoral - tem solo calcário sobre a parte superior de uma base de arenito. O calcário secou ao longo de milênios e a desintegração do solo quando começou a erodir provocou depósitos de ferro em seu interior, gerando oxidação e criando as tonalidades de laranja e vermelho na terra, rica em nutrientes e minerais, com boa drenagem. Um solo que descobriu-se perfeito para a Cabernet Sauvignon.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,

FRANÇA

Imagine o fundo de um aquário, com aquelas rochas arredondadas, lisas. Pois esse é o cenário mais comumente encontrado nas vinhas em Châteauneuf-du-Pape. Essas pedrinhas ovais chegaram ao vale do Rhône após enchentes seculares ocorridas na última Idade do Gelo. E se encarregam de reter o calor do sol para depois, durante a noite, transferir



a energia às vinhas. O resultado são vinhos ricos, encorpados, quase picantes. E com generosa quantidade de álcool.

MOSEL,

ALEMANHA

A ardósia abunda no solo de Mosel absorve o calor do sol e reflete às vinhas, garantindo uma melhor maturação das uvas. Além disso, é altamente porosa. De quebra, garante uma mineralidade que só faz bem à casta rainha da região: a Riesling. E se há uma uva no mundo que reflete com precisão o que o solo oferece, essa cepa é a Riesling. Não por acaso, o solo de Mosel é considerado um dos mais importantes na viticultura mundial.



DOURO,

PORTUGAL

O vinho que nasce do Douro é um sobrevivente. A região é rica em granito. Mas o maciço de xisto dividido em camadas verticais por baixo da superfície permite que a umidade se infiltre no solo, e ainda oferece espaço para que as raízes se infiltrem mais profundamente em busca de nutrientes. O resultado é um vinho robusto, encorpado, forte. Trocando em miúdos, um sobrevivente.



BORGONHA, CHAMPANHE E VALE DO LOIRE, FRANÇA

Uma bacia pedra calcária de marga se alonga por essas três regiões francesas: o solo kimmeridgian. É certo que cada pedaço de terra tem a sua particularidade, o que ajuda a tornar vinhos vizinhos tão distintos, diferentes. Mas a base está toda lá. Um solo argilo-calcário, repleto de quartzo, zircão e de nutrientes gerados dos fósseis de moluscos de eras passadas. E é na raiz desse solo que mora muito da explicação da qualidade, da fineza e da singularidade de cada um dos (bons) vinhos dessas regiões.



PRIORATO,**ESPANHA**

Uma mistura de ardósia escura e quartzito, rochosa e altamente porosa, com uma enorme capacidade de drenagem e que permite às raízes cavar até 25 metros na rocha atrás de bolsões de água e de nutrientes. Esse é o famoso llicorella, solo dominante no Priorato, e uma das razões para a fama dos vinhos da região.

**MENDOZA,****ARGENTINA**

Concentração é o sobrenome do vinho argentino. E tal característica é reflexo direto da combinação solo/geografia. As altitudes elevadas, somadas à mistura de areia, granito, xisto e depósitos aluviais transformam o solo de Mendoza em um ambiente único para crescimento das uvas. A ajuda do clima, com muito sol durante o dia, e temperaturas baixas durante a noite, completam o quadro e geram vinhos ricos em resveratrol.

