

Um pinot que o tempo soube preservar

Romanée-Conti de 127 anos é aberto em jantar especial e surpreende por sua longevidade

AFFONSO NUNES

É comum se dizer que vinhos melhoram com o passar do tempo. Mas o que dizer de um vinho de casta delicada envasado há 127 anos? Abrir um Romanée-Conti safra 1899, como ocorreu recentemente em um jantar reservado na Borgonha, é o tipo de acontecimento que une o rigor da enologia ao encanto da história. Avaliado em mais de 100 mil euros (R\$ 600 mil), o vinho repousou quase 13 décadas antes de finalmente reencontrar a luz — e o ar. A comprovação da data se deu pela marca intacta “1899” na rolha original, ainda visível através do vidro.

Esta trajetória, silenciosa e improvável, começou no final do século XIX, passou pela filoxera que



Reprodução Instagram

Garrafa passou décadas guardada na adega de uma antiga família aristocrática francesa

devastou vinedos da Europa, atravessou guerras, e crises até a garrafa ser descoberto quase por acaso em um leilão onde era apenas uma garrafa entre muitas. Mas garrafas não são iguais. Algumas carregam tempo, história e uma estranha resistência que desafia o óbvio.

A garrafa acabou adquirida pelo empresário e investidor de vinhos de Singapura Soo Hoo Khoon Peng, conhecido por negociar rótulos raros. Cerca de um ano depois da compra, ele decidiu organizar uma

degustação privada para abrir a relíquia. Ao ser servido a um grupo de especialistas, o vinho ostentou uma cor entre âmbar e laranja queimado, tonalidade comum em tintos centenários que evoluíram lentamente.

A evolução de um vinho tão antigo é um processo delicado: ao longo das décadas, os pigmentos se desfazem, os taninos se dissolvem,

os aromas primários — frutas frescas e flores — cedem espaço aos chamados aromas terciários, construídos por anos de oxigenação minúscula através da rolha. É nesse momento que surgem notas de flores secas, chá preto, especiarias finas e madeiras antigas. Em geral, um vinho com mais de um século está morto ao ser aberto. Este, porém, mostrou vitalidade suficiente para surpreender especialistas experientes, revelando acidez viva, textura suave e um final que persis-

tia como lembrança teimosa.

O feito impressiona ainda mais quando comparado a outros vinhos históricos. Há registros de degustações emocionantes de Madeira do século XVIII, que resistem graças ao estilo naturalmente oxidativo, e do lendário Château d'Yquem 1811, cuja doçura e acidez formam um cinturão de proteção quase eterno. Vinhos do Porto de safras antigas também ocasionalmente cruzam o tempo com mérito. Mas todos esses exemplos pertencem a categorias naturalmente longevas — fortificados e doces têm mecanismos de defesa intrínsecos contra o tempo. Já o Romanée-Conti de 1899 é um Pinot Noir, uma casta delicadíssima, conhecida por sua transparência aromática e fragilidade. Isso torna sua sobrevivência um fato extraordinário.

Parte da explicação reside no produtor. O Domaine de la Romanée-Conti, ou simplesmente DRC, é a joia mais cobiçada da Borgonha e, para muitos críticos, o ápice da Pinot Noir no planeta. Em um vinhedo de pouco menos de dois hectares — tamanho de um pequeno parque de bairro — nascem algumas das garrafas mais reverenciadas do mundo. A Borgonha, com seus solos calcários, clima temperado e obsessão pelo terroir, não produz vinhos para impressionar pelo excesso, mas sim para acompanhar, com nuance e precisão, a identidade da terra. Romanée-Conti é a expressão máxima dessa filosofia. Não é um vinho feito para estardalhaço; é feito para durar — e, às vezes, para sobreviver ao impensável. Talvez por isso um dos privilegiados presentes à degustação tenha descrito o momento como “um milagre.”

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR **NATASHA SOBRINHO**



Divulgação

Inverno no Kitchin

Com a chegada do inverno, o Kitchin, no Shopping Leblon, destaca sugestões do cardápio que combinam conforto e sofisticação da culinária japonesa contemporânea. Entre os destaques estão o Kakiague de Milho e o Ebi Spicy nas entradas, além do Yakimeshi de Camarão e Polvo e do Teppan Filé Mignon entre os pratos quentes. Para harmonizar, a casa sugere opções como o saque Hakutsuru Junmai Dry, o vinho Rutini Encuentro Malbec e o drinque Boulevardier. A experiência termina com um acolhedor Brigadeiro de Colher.



Divulgação

Omakase de Inverno

O Naga, na Barra da Tijuca, lança seu novo Omakase de Inverno, menu degustação em 16 etapas criado pelo chef japonês Massahiko Iguchi, conhecido como Hikosan. Inspirada na filosofia japonesa que celebra as quatro estações do ano, a experiência aposta em ingredientes sazonais, sabores mais encorpados e preparações quentes para os dias mais frios. Entre os destaques estão a Centolla com Wakame no Sumissô, o Shabu-shabu de Kagoshima Gyu, o Temaki de Black Cod e o Sashimi de Bluefin Toro.



Divulgação

Noite especial

A chef Tatiana Alvarenga promove, no dia 12, uma experiência gastronômica exclusiva para celebrar o Dia dos Namorados no Zona Sul Barra (Érico Veríssimo). O menu harmonizado inclui camarão pochê de entrada, salmão com redução de espumante rosé como prato principal e sobremesa de morango pochê em chá de jasmim. Os vinhos foram selecionados especialmente para acompanhar cada etapa do jantar. Os ingressos custam R\$ 250 e dão direito a R\$ 50 de cashback em compras no Zona Sul.