REPORTAGEM

O MILAGRE DO VINHO DA CHINA

Nos últimos anos, a China transformou um pedaço de terra estéril situado às portas do

deserto de Gobi numa das melhores regiões vinícolas do mundo. **Por Matteo Fagotto. Fotografias de Matilde Gattoni.**

Trabalhadoras fazem as vindimas numa das maiores vinhas da zona.

NINGXIA (China) – O sol matinal já vai alto no céu translúcido e uma brisa fresca e suave sopra pelas planícies intermináveis dos arredores de Yinchuan, a capital de Ningxia. À medida que a neblina se desvanece, expondo uma vista arrebatadora das acidentadas Montanhas Helan, um bando de mulheres vestidas com calças de ganga, camisolas leves e véus coloridos agacham-se junto às vinhas, cortando experientemente as uvas escuras e maduras e guardando-as em caixas de plástico verdes. É época das vindimas – a altura mais importante do ano nesta pequena região autónoma às portas do deserto de Gobi.

Olhando para os picos majestosos de Ningxia e as vinhas ordeiramente dispostas que se estendem até onde a vista alcança, é difícil imaginar que, há pouco mais de 20 anos a região era apenas um pedaço de areia esquecido, habitado por agricultores de subsistência. "Quando era pequena costumava escavar buracos no deserto. Escondia-me lá dentro e brincava com os meus amigos", recorda Yanling Ren, de 41 anos, sentada no seu laboratório, durante um raro intervalo nos seus afazeres.

Esta mulher enérgica e trabalhadora nasceu na aldeia de Yuquanying, perto da vinha da Montanha Helan, onde exerce atualmente o cargo de vinicultora principal da famosa multinacional francesa Pernod Ricard. "Quando tinha 15 anos, esgueirava-me para provar o vinho que os meus pais faziam", conta, rindo-se. "Os meus pais não me deixavam beber, mas eu gostava muito."

Inteligente, confiante e com um olhar penetrante característico, Yanling faz parte de um grupo de proprietários talentosos e determinados, viticultores e gestores que estão a liderar a revolução vinícola chinesa. Graças à sua visão e empenho, aquilo que foi em tempos uma província rural assolada pela pobreza transformou-se na nova fronteira vinícola. Ningxia contém atualmente mais de 40 mil hectares de vinhas e 199 adegas, a maioria das quais pequenas produções concentradas na produção de *vintages* de alta qualidade, com uma produção inferior a 100 mil garrafas por ano. Os vinhos de Ningxia já conquistaram vários concursos internacionais de prestígio e são vendidos nos melhores restaurantes, hotéis e garrafeiras, da Europa até à Austrália, da América do Norte até ao Dubai, Hong Kong e Reino Unido.

O início não foi promissor. A atual relação da China com o vinho remonta apenas à década de 80, quando o governo decidiu desincentivar o consumo generalizado de *baijiu*, as bebidas alcoólicas tradicionais à base de cereais que desviavam milhões de toneladas de alimentos essenciais e preciosos para a produção de álcool. Os agentes do Estado começaram a louvar os benefícios do vinho para a saúde, enquanto técnicos e especialistas agrários viajavam até à Europa para se familiarizarem com um produto que ninguém conhecia.

"Nessa altura, a China produzia uma mistura de sumo de uva, adoçante e álcool. Não era exatamente vinho", recorda Zhou Shuzhen, uma mulher distinta de 56 anos que foi uma das primeiras produtoras da região e trabalha atualmente para várias propriedades, incluindo a premiada adega de Kanaan. Antiga professora do ensino obrigatório, em 1983 Zhou fez parte de um grupo de nove pessoas escolhidas para um curso pioneiro de enologia na cidade de Changli, onde participou nas primeiras experiências de vinificação da China contemporânea. "Foi um vinho tinto seco. Estávamos a usar algumas variedades locais de uvas, mas não conhecíamos muito bem os processos de fermentação", recorda a mulher com o sorriso atencioso de alguém que teve um dia longo. "O resultado foi um vinho muito áspero e com muito álcool. Era muito escuro, mas não tinha grande sabor." O vinho foi apresentado a um agente do governo local que o considerou nojento, comparando-o com molho de soja. Desiludidos, os produtores livraram-se rapidamente dele, trocando-o por alguns alperces no mercado local.

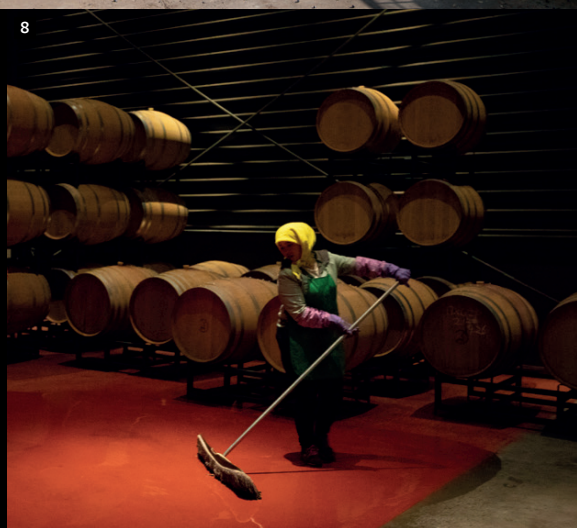
OS VINHOS DE NINGXIA JÁ CONQUISTARAM VÁRIOS CONCURSOS INTERNACIONAIS E SÃO VENDIDOS NOS MELHORES RESTAURANTES, HOTÉIS E GARRAFEIRAS.

Apesar destes contratempos iniciais, a indústria vinícola de Ningxia continuou a desenvolver-se nas décadas seguintes, sob a direção das autoridades locais. A terra era reclamada ao deserto e plantada com árvores e uvas importadas da Europa, enquanto a água vinda do vizinho rio Amarelo fornecia a irrigação necessária. Os produtores arrendaram terrenos com desconto e começaram a contratar consultores estrangeiros, enquanto o governo local oferecia bolsas para estudos de enologia e organizava vários concursos internacionais de vinhos. Lentamente, estes esforços concertados começaram a dar frutos: o vinho de Ningxia atingiu o seu auge por volta de 2007 e é agora a segunda maior indústria da região, depois do carvão. "Nunca vi nada como isto em nenhum outro sítio. A velocidade do desenvolvimento é simplesmente espetacular", explica José Hernández González, um enólogo espanhol de 37 anos que trabalha em Ningxia desde 2012.

Embora a China tenha várias regiões vinícolas, Ningxia foi identificada por especialistas locais e internacionais como a melhor graças a uma excecional combinação de *terroir* arenoso e seco, grande altitude, muitas horas de insolação e baixa precipitação que reduz significativamente a necessidade de pesticidas. Cerca de 90% da produção da região é de vinho tinto, sendo Cabernet-Sauvignon a casta mais popular

1. Trabalhadores fazem a triagem das uvas. **2.** Mulheres locais transferem manualmente o vinho para as barricas de carvalho. **3.** Uma especialista técnica analisa o vinho no laboratório da Pernod Ricard Winery. **4.** Chenq Deqi é o presidente da gigante Daysun Group, dona da Ho-Lan Sould, a maior vínicola orgânica de Ningxia.

5. Uma empregada de mesa serve vinho no reputado restaurante East Wine Cellar. **6.** Trabalhadores fazem a triagem das uvas que acabaram de vindimar. **7.** Trabalhadores fazem a vindima na Helan Qingxue Vineyard. **8.** Uma trabalhadora limpa o chão da adega depois de colocar o vinho dentro da barrica de carvalho.



O PALADAR CHINÊS AINDA NÃO ESTÁ HABITUADO AO VINHO E PODERÁ DEMORAR ALGUM TEMPO A EDUCAR.

(outras são Merlot, Marselan, Malbec, Shiraz, Pinot Noir e, para os vinhos brancos, Chardonnay e Riesling italiano). A qualidade é surpreendentemente boa, tendo em conta que a indústria é muito recente e a maioria das vinhas tem menos de 20 anos. O que os vinhos de Ningxia ainda não possuem em complexidade e estrutura é compensado pelo seu aroma frutado, fresco e pelo teor de minerais – que se tornaram as características distintivas da região.

Atualmente, Ningxia pulula de pioneiros com esperanças de transformar o vinho na próxima corrida ao ouro, como aconteceu no lendário Oeste Americano. Algumas das adegas são cubos pré-fabricados em metal, geridas por aficionados com recursos financeiros limitados, mas uma grande paixão pelo vinho, enquanto outras são grandiosos *chateaux* construídos ao estilo francês. Entre estas últimas conta-se Changyu Moser XV, um impressionante castelo de conto de fadas no valor de 70 milhões de euros rodeado por 66 hectares de vinhas e com uma sala de cinema e um museu do vinho.

A adega é uma parceria entre Changyu, o mais antigo produtor de vinho da China, e o vinicultor Lenz Maria Moser, de 62 anos, descendente de uma das mais famosas famílias de vinicultores austríacas. "Estou profundamente convencido de que, com o passar do tempo, poderemos produzir vinhos de categoria mundial aqui", explica Moser, que quer transformar Changyu Moser XV numa das melhores adegas do mundo no espaço de poucos anos. "Os nossos produtos já são vendidos em mais de 25 países e queremos tornar-nos ainda mais globais. A China precisa de se posicionar internacionalmente para ter sucesso na primeira liga."

No entanto, as condições climáticas e os custos elevados podem dificultar particularmente a produção de vinho em Ningxia. Com temperaturas tão baixas como 27 graus Celsius negativos, as vinhas têm de ser enterradas no inverno e desenterradas na primavera para conseguirem sobreviver – um processo dispendioso e arriscado que mata entre 3 a 5% das plantas todos os anos. Quase todo o equipamento tem de ser importado da Europa, de máquinas para seleção e esmagamento das uvas a linhas de engarrafamento, barris e rolhas. A mão de obra também é extremamente cara, sobretudo durante a época das vindimas, quando todas as adegas precisam de apanhadores de uvas ao mesmo tempo.

Por conseguinte, as garrafas dos vinhos de gama média e alta de Ningxia custam centenas de euros e são muito mais caros do que os seus homólogos europeus, razão pela qual as adegas locais têm dificuldades com as vendas. "O vinho de Ningxia é bom, mas difícil de promover", confirma Sun Qiuxia, de 39 anos, gerente de uma garrafeira recentemente aberta em Yinchuan. "Somos muito novos e precisamos de tempo para aprender a fazer as coisas corretamente. A Europa demorou centenas de anos a aperfeiçoar a produção e a comercialização de bom vinho."

Apesar destas hesitações, o crescimento do vinho local tem atraído pesos-pesados da área, como o conglomerado francês de luxo LVMH (dono da Moët & Chandon), e a Midea, uma das principais fabricantes de eletrodomésticos da China. A petrolífera Copower, sediada em Hong Kong, e a gigante alimentar tailandesa-chinesa Daysun também se juntaram à corrida.

Chen Deqi, de 62, o visionário presidente anos da Daysun e proprietário da Ho-Lan Soul, a maior adega biológica de Ningxia, planeia construir mais 30 *chateaux* nos próximos 10 anos. No total, o complexo ocupará 6.700 hectares e incluirá lagos artificiais, centros de exposição, vários hotéis, uma estância de esqui e um trecho da Grande Muralha da China. O projeto tem um custo estimado em 758 milhões de euros, mas Chen não parece preocupado. "As condições para cultivar uvas são melhores aqui do que em Bordéus e o mercado está em crescimento constante", explica, durante uma visita à cave de alta tecnologia de Ho-Lan Soul, iluminada por holofotes roxos futuristas. "Em breve, a China será o maior mercado vinícola do mundo."

Embora a China já seja o sexto maior produtor e o quinto maior consumidor de vinho do mundo, o seu consumo de vinho médio *per capita* é apenas de 1,7 garrafas por ano. Apesar dos esforços desenvolvidos pelo Governo, o *baijiu* e a cerveja continuam a ser as bebidas alcoólicas preferidas dos chineses. As pequenas garrafeiras de Ningxia começam lentamente a conquistar território nas cidades principais, mas o paladar chinês ainda não está habituado ao vinho e poderá demorar algum tempo a educar.

"Promover os nossos vinhos implica muitas provas, jantares e passa-palavra", confirma Gao Yuan, de 41 anos, coproprietária da Silver Heights, uma das vinhas mais famosas de Ningxia. Gao começou a produzir vinho em 2007 numa propriedade de um hectare comprada com as poupanças da mãe. Conseguiu encher apenas 3 mil garrafas, mas o vinho era tão bom que a empresa de distribuição com a qual trabalhava lhe pediu que se demitisse do seu emprego e se dedicasse à produção de vinho a tempo inteiro. Hoje em dia, a Silver Heights vende os seus produtos em hotéis e restaurantes de topo na China, França, Japão, Canadá e Hong Kong. A sua história exemplifica o potencial de uma região onde a paixão, a criatividade e a ambição criaram uma mistura perfeita. O milagre do vinho de Ningxia é uma história de sucesso local e o arauto de uma nova China, autoconfiante e disposta a abrir-se ao resto do mundo.

"Não devemos esquecer-nos de que o vinho é um produto cultural. Pensemos nele como uma janela para comunicar com os outros em vez de nos concentrarmos apenas no seu valor económico", explica Hao Linhai, de 65 anos, um homem calmo e ponderado, com uma aura inata de autoridade indiferente que é considerado a grande mente por trás do desenvolvimento do sector vinícola local, que supervisionou durante o seu mandato como vice-governador de Ningxia.

A noite prepara-se para cair sobre as planícies encantadas de Ningxia e os trabalhadores regressam às adegas transportando caixas carregadas do precioso fruto. As uvas serão imediatamente escolhidas, esmagadas e colocadas em tanques de aço para iniciarem a fermentação – o primeiro passo da sua longa jornada até se transformarem em vinho. Zhou, a vinicultora, observa todo o processo espreitando por uma janela com vista sobre as vinhas. Embora reconheça que a qualidade dos vinhos de Ningxia ainda não é equiparável à dos franceses, dos italianos ou dos americanos, ela acredita que a região tem tudo o que é preciso para estabelecer o seu nome no mercado. "Sinto-me privilegiada e orgulhosa por ver o ponto a que esta indústria chegou", diz, com um sorriso delicado. "Há cada vez mais vinicultores chineses a viajarem pelo mundo e a aprenderem técnicas novas, que nos ajudarão a melhorar. Ainda temos um longo caminho a percorrer, mas estou muito confiante no nosso futuro." ●

O MILAGRE DO VINHO DE NINGXIA É O ARAUTO DE UMA NOVA CHINA, AUTOCONFIANTE E DISPOSTA A ABRIR-SE AO RESTO DO MUNDO.

À esquerda, em cima, a sala de fermentação da Pigeon Hill Winery; em baixo, a máquina de triagem da vinícola Ho-Lan Soul. Nesta página, a sala de fermentação da Pigeon Hill Winery, dona de mais de 1.200 hectares de vinha.