



# EXPEDIÇÃO AO CONE SUL

## **9. SAN RAFAEL EL ALGODÓN**

Em nosso segundo dia em San Rafael, resolvemos fazer o circuito que está assinalado em vermelho no mapa, com a intenção de percorrê-lo por completo, mas as chuvas que começaram a cair, no meio da tarde, tornaram impossível fazer a metade dele, pois a estrada não é asfaltada. Fomos, assim, somente até Vila Nihuil.

Perdemos de ver *El Valle Grande* e *El Cañón del Atuel*, que são dois pontos turísticos importantes para quem gosta de praticar esportes mais radicais. Paciência... não que eu não tenha qualquer habilidade para tais esportes, mas teria sido bom ter visto as gargantas desenhadas no relevo. De todo jeito, o que vimos no trecho feito já foi muito bom!



Durante os primeiros quilômetros – de San Rafael até a *Cuesta de Los Terneros* – as paisagens de vinhedos e as *bodegas* predominam, umas maiores e melhor preparadas para receber visitas e proporcionar degustação, outras menores, com produção em pequena escala e mais artesanais. Havia, também, outros tipos de ocupações, como *pueblos*, casas de segunda moradia e alguns pequenos estabelecimentos para atender turistas – *tiendas de artesanías*, logo no começo do percurso; *kioscos*, vendendo

empanadas (huuummm, no geral, são deliciosas!) etc.

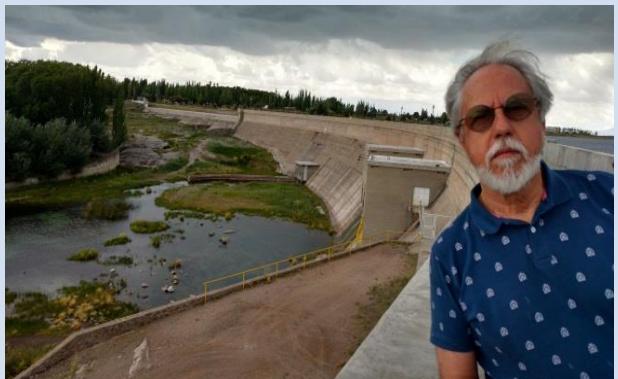
Nesta primeira porção do circuito, a topografia é extremamente plana. À medida que tomamos a direção sudoeste (vejam a bússola no mapa), os movimentos do relevo começam a encantar e, em vários momentos, eles nos lembraram dos que tínhamos visto na área do *Monument Valley*, nos Estados Unidos. A semiaridez desta área, que em função da barreira formada pela Cordilheira dos Andes recebe poucas chuvas, é notória. Se, na área do plantio das uvas, a irrigação possibilita as paisagens verdes, aqui, a natureza, nua e crua, mostra múltiplos tons do dourado ao marrom, nas áreas mais elevadas, e as baixadas são pinceladas levemente por algumas gramíneas verdes. O céu oscilava entre um azul esplêndido, nuvens claras que começavam a chegar e outras mais escuras que anunciam a chuva que íamos ver logo em seguida.



Ao sul deste circuito, encontramos as represas (*embalses*) que compõem um enclave úmido e bonito, amenizando a semiaridez das áreas percorridas. Havia muita gente fazendo alguma atividade em torno dela: acampando, pescando, caminhando ou, apenas, visitando e fotografando esta parte do entorno de San Rafael, como foi o nosso caso.

Nos setores em que correm as águas vindas da Cordilheira, há vegetação em torno dos rios; na área da represa propriamente dita, a aridez do relevo sem qualquer cobertura vegetal acaba gerando um contraste que valoriza ainda mais a extensa lâmina d'água,

que vai se acomodando às formas elevadas, compondo um contorno muito bonito, diferente das paisagens mais monótonas que são decorrentes dos represamentos para construção de hidrelétricas, próximas de onde moramos, nos rios Paraná e Paranapanema.



Já nos tinham recomendado conhecer a *Bodega El Algodón* e essa foi a melhor experiência do dia, e a recomendo de olhos fechados a quem passar por lá.

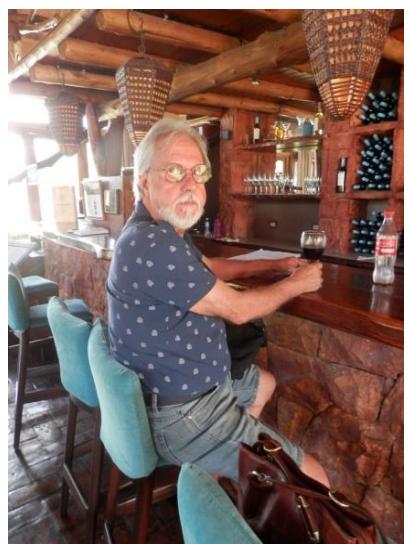
Ela é bem representativa do que vem se desenvolvendo em San Rafael, região vinícola recente, comparativamente às de Mendoza e San Juan. Em que pese essa juventude, algumas iniciativas buscam se equiparar, nas estratégias comerciais e nos procedimentos técnicos, ao que há de melhor, em termos internacionais. Esta propriedade está localizada no circuito vermelho, mais ou menos onde eu inseri a estrela amarela no mapinha.

O nome oficial da bodega – *Algodon Wine Estates* – já mostra as estratégias de *marketing* e parte da história da *finca* de 825 hectares. Ela foi implantada por portenhos que, visitando a região, viram o potencial que ela poderia propiciar em termos de retorno aos investimentos que seriam necessários, para transformar o padrão e o tamanho do negócio que ali já existia.

Já havia, na propriedade, oliveiras com 40 anos, além de nogueiras, produzindo em grande quantidade, de pereiras e ameixeiras. Eles introduziram os vinhedos, aproveitaram parte da construção original que havia na propriedade, fizeram ampliações e instalaram um hotel. Montaram, ainda, um bonito restaurante que, também serve de apoio à visita, pois nele ocorre a degustação dos vinhos.



As construções mantêm, vistas por foram um ‘ar rural’, dado nesta região por esta cobertura de fibras em outras construções da região de Cuyo e, agora, vemos no El Algodón (nome inspirado no *Cotton Club*, de Nova York, uma associação dos anos 1930, cujos sócios apreciavam a boa comida, a música – jazz – e a contravenção, pois nos tempos da lei seca nos EUA, eles consumiam bebidas alcoólicas). Não são telhas de barro ou de pedra, mas sim uma bem feita amarração de folhas secas, que produzem um telhado denso e que propicia internamente um micro clima muito agradável (veja o detalhe abaixo da foto do restaurante, cuja entrada está ladeada por dois tonéis de carvalho). Por dentro, um capricho muito grande na decoração que mescla madeiras e fibras naturais, além do azul e branco que são as cores da marca.





De todas as construções pode-se avistar a cancha de golfe de nove buracos que circundando a propriedade, estende-se ladeada por vinhedos, oliveiras e nogueiras.

Fiquei pensando: é uma mescla de elementos tão diversificados – agricultura, produção de vinho, hotel, restaurante, golfe, reservas naturais etc. – que é de se perguntar se estamos num espaço rural efetivamente.

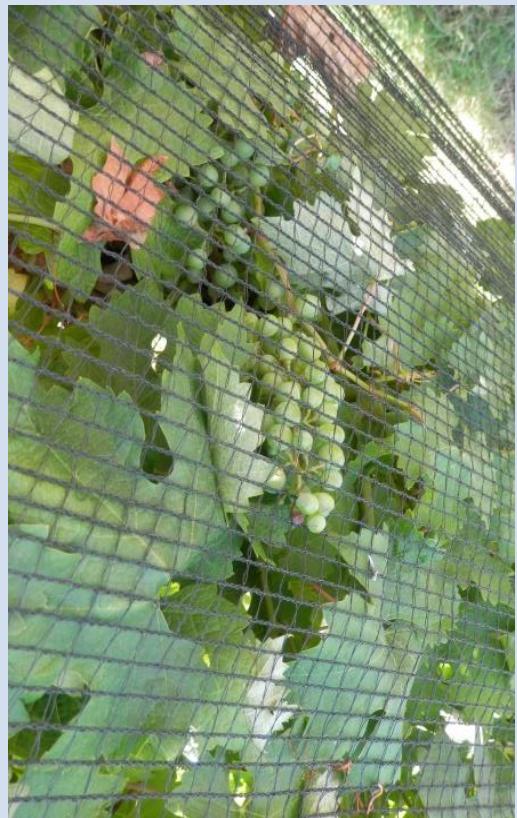


Os vinhedos estão organizados simetricamente. As áreas de plantio estão demarcadas pelos tipos de uvas e futuros vinhos a serem delas extraídos. As filas de vinhas estão protegidas por telas laterais (deduzi que pode ser para evitar o ataque de aves que são numerosas na região) e irrigadas por gotejamento, controlado pelas condições de umidade relativa do ar (há uma pequena estação meteorológica para oferecer as informações na propriedade) e por profissionais que vieram de longe para monitorar a docura das uvas e garantir a produção do melhor vinho possível.

Num parte mais baixa do terreno, estão se formando represas para armazenar a água do degelo dos Andes, que atravessa a propriedade por meio de um canal artificial, o que é fundamental numa região de clima praticamente semiárido. Havia, igualmente, postes para captação de energia solar, outra medida que visa tornar o empreendimento relativamente independente da oferta de serviços público (eu imaginei).

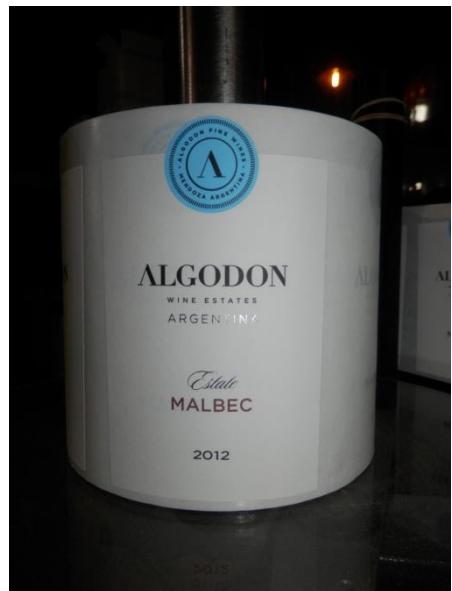
À medida que a jovem que nos acompanhava na visita ia dando suas explicações, era possível se ver o montante de interesses econômicos que estavam por trás de todas as ações que tornavam aquela paisagem tão organizada, agradável e, ao mesmo tempo, rentável.





Para equipar a bodega, importaram tonéis modernos de aço inoxidável para a produção do vinho e de carvalho para o seu armazenamento e envelhecimento. Esses equipamentos vieram da França e dos Estados Unidos. E a guia continuava a explicar... Ela explicava tudo, mas de modo tão técnico e decorado que logo se percebia que ela não tinha qualquer relação de maior conhecimento ou afeto pelo vinho, sua história, seu charme e tudo mais que envolve esta paixão, para tantos, e negócio, para outros tantos.





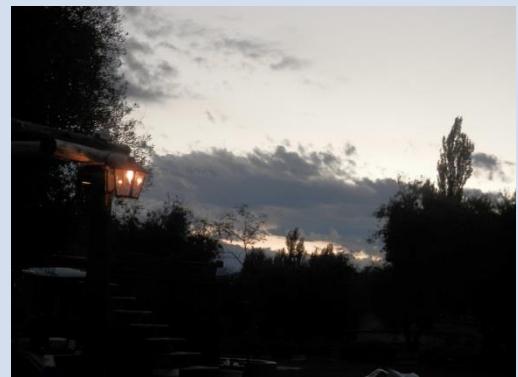
Foi nos informado, ainda, que uma parte da gleba foi loteada e está sendo vendida para famílias argentinas e estrangeiras, que queiram construir uma casa de campo e ter sua própria parcela de vinhas, cuidada pela empresa, que depois gerará a produção de vinhos, cujo rótulo será personalizado com seus sobrenomes. O mesmo tipo de serviço é oferecido a outras pessoas que o queiram comprar: adquire-se um tonel de carvalho e se deixa o vinho envelhecendo; após um dado período, este conteúdo será encaminhado ao proprietário em três lotes (três anos subsequentes) de garrafas de vinho com o rótulo personalizado com o nome da família ou com outro tipo de *design*. Vejam as fotos dos vinhos envelhecendo, com uma pequena etiqueta identificando seus proprietários, aguardando o momento da remessa.



Assim, já deu para perceber que não fizemos uma visita a uma simples bodega, mas a um efetivo conglomerado de negócios, que se articulam entre si, associados a vários ramos de atividade: produção agrícola industrial, serviços de hotelaria, restauração, esportes e turismo, venda de terras e, sobretudo, negócios em torno de um marca. Ela é o produto principal ao qual se associam todos os outros, oferecendo a quem compra alguma distinção social, ou seja, a noção e a exposição de pertencimento a um dado grupo “muito especial” – aqueles que desfrutam do *El Algodón*.

Por que o nome da propriedade é Algodon Wine Estates? Porque os investidores bonaerenses venderam-na, no começo dos anos 2000, para um grupo dos Estados Unidos, que começaram a ampliar a produção para exportação, se possível para outros continentes (ela fez referência ao Brasil como mercado promissor, mas também a países da Europa, sem citar algum especificamente), investiram para promover a venda de lotes rurais para construção de casas de campo a moradores da América Anglo-Saxônica. Estamos ou não num período que merece ser denominado de **globalização**?

Feita a visitação e a degustação, à noite, voltamos para jantar no restaurante da bodega. Foi agradável, com o céu se pondo já depois das 21h e a comida servida à sombra de uma oliveira.



Fonte da foto do caput: <https://www.facebook.com/AlgodonWineEstates/photos>

Carminha Beltrão

Janeiro de 2016