

Maximillian Potter

A história do Romanée-Conti

E a trama para destruir o melhor vinho do mundo

Tradução:
George Schlesinger

Consultoria:
Paulo Nicolay

Para Lori e nossos enfants, True e Jack

Título original:

Shadows in the Vineyard

(*The True Story of the Plot to Poison the World's Greatest Wine*)

Tradução autorizada da primeira edição americana,
publicada em 2014 por Twelve, um selo da Grand Central Publishing,
de Nova York, Estados Unidos

Copyright © 2014, Maximillian Potter

Copyright da edição brasileira © 2015:

Jorge Zahar Editor Ltda.

rua Marquês de S. Vicente 99 – 1º | 22451-041 Rio de Janeiro, RJ

tel (21) 2529-4750 | fax (21) 2529-4787

editora@zahar.com.br | www.zahar.com.br

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo
ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Grafia atualizada respeitando o novo
Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

Preparação: Maryanne Linz

Revisão: Eduardo Monteiro, Carolina Sampaio

Capa: Estúdio Insólito

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte

Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ

P893h Potter, Maximillian, 1971-
A história do Romanée-Conti: e a trama para destruir o melhor vinho do mundo/
Maximillian Potter; tradução George Schlesinger. – 1.ed. – Rio de Janeiro: Zahar, 2015.

Tradução de: *Shadows in the vineyard* (The true story of the plot to poison the
world's greatest wine)

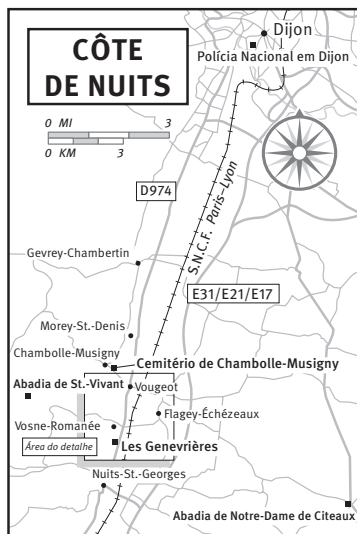
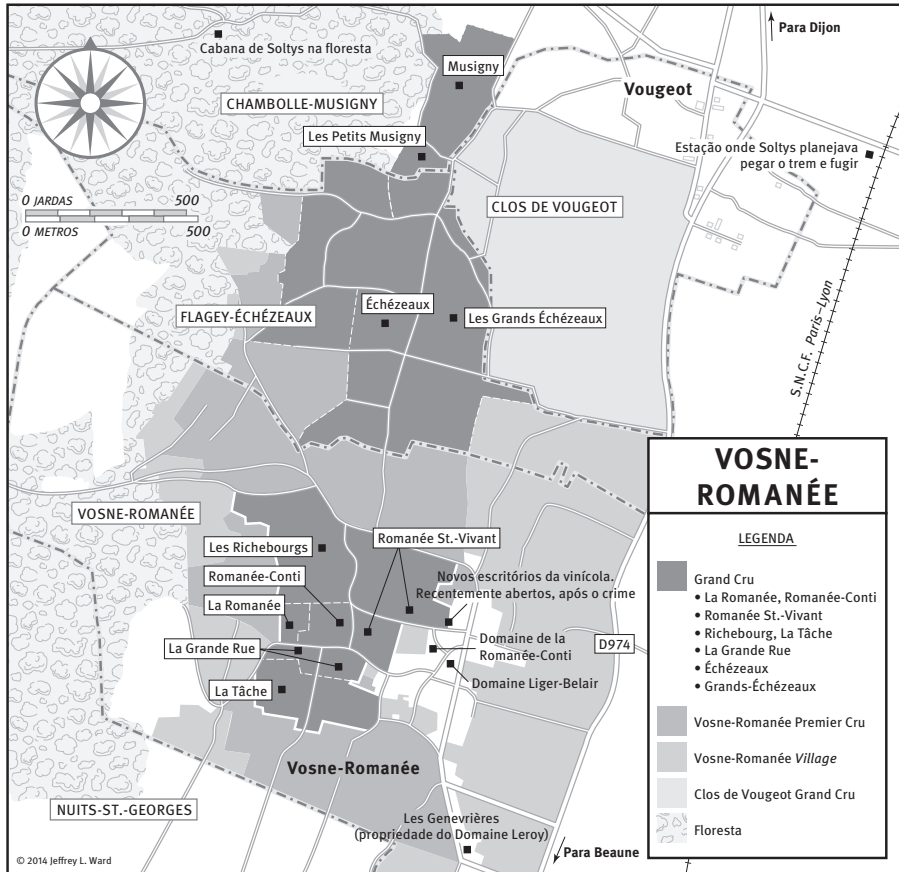
ISBN 978-85-378-1479-6

1. Vinho e vinificação – França. 2. Vinho – degustação. I. Título.

COMO DEVE SER O CELEIREIRO DO MOSTEIRO

- 1) Seja escolhido para celeireiro do mosteiro, dentre os membros da comunidade, um irmão sábio, maduro de caráter, sóbrio, que não coma muito, não seja orgulhoso, nem turbulento, nem injuriador, nem tardo, nem pródigo,
- 2) mas temente a Deus; que seja como um pai para toda a comunidade.
- 3) Tome conta de tudo;
- 10) Veja todos os objetos do mosteiro e demais utensílios como vasos sagrados do altar.

[Capítulo 31 das Regras beneditinas]



1. O Grand Monsieur

O SOL SOBRE a área aparentemente interminável da Borgonha, com seus vinhedos de um verde exuberante, pertencia ao fim do verão. As poucas nuvens existentes eram fantásticas, gordas e luminosas – gigantescos torrões de tinta acrílica branca e prateada que ainda não tinham terminado de secar sobre a vasta tela do céu pintada por Deus. Dezenas de milhares de videiras tremulavam nas brisas tão suavemente que não fosse o sutil ondular pareceria não haver brisa nenhuma. O gorjeio dos pardais espalhava-se por todos os lados, como se eles tivessem passado a noite bebendo de um tonel aberto em uma das vinícolas próximas. Com as delicadas subidas e descidas do terreno, os vinhedos pareciam-se com um lento mar de correntes imprevisíveis.

A temperatura naquela manhã de setembro de 2010, na região da Côte d’Or, o coração da Borgonha, e para muitos colecionadores de vinho a única parte da Borgonha que importa, já estava bem alta. A umidade era tão presente quanto a névoa costeira. Em breve, os trabalhadores sairiam dos vilarejos para cuidar das videiras. Os tratores chegariam: com seus pneus altos para atravessar com facilidade as fileiras de vinhas meticulosamente ordenadas, correriam de lado a lado esquivando-se dos turistas que pedalavam ao longo das estreitas faixas de estradas de terra entre os vinhedos. Naquele momento, porém, a paisagem estava tranquila; até onde a vista alcançava a única pessoa em meio aos vinhedos era o *Grand Monsieur*.

Vestido em tons de cáqui – até o chapéu de pano, de abas largas –, Aubert de Villaine, com seus 71 anos, caminhava na porção chamada Romanée-St.-Vivant. Alto e magro, vagava pelas videiras como vinha fazendo

por mais de quatro décadas: em arremetidas de passos largos, braços ligeiramente abertos para os lados, palmas alisando o topo das vinhas.

Veza ou outra ele parava, pescava o lenço no bolso, enxugava o suor da testa e olhava ao redor. Monsieur de Villaine sabia que tudo e nada estavam se desenrolando diante de seus olhos, e que seu desafio era determinar qual era o tudo e qual era o nada – encontrar as pistas no mistério da natureza.

Em momentos como esse, cercado pelo esplendor sublime dos vinhedos antes da vindima, o Grand Monsieur às vezes pensava nos mestres franceses – Pissarro, Renoir, Monet. Ele desconfiava que teriam apreciado a Borgonha e compreendido seu trabalho.

“Deve-se ter apenas um mestre – a natureza”, tinha dito Pissarro. Renoir expressara de outra maneira: “Você vem para a natureza com as suas teorias e ela derruba todas elas.” E Monet – ah, Monet. Era de admirar que ele tivesse feito a melhor descrição de todas? “Uma paisagem mal existe como paisagem porque sua aparência vive mudando a cada momento. Mas ela vive por meio da sua atmosfera, por meio do ar e da luz, que variam constantemente.”

Embora Monsieur de Villaine insistisse ser indigno de tal comparação, ele tinha muito em comum com Monet. Quando Monet pegou o pincel pela primeira vez, viu e pintou o mundo natural em pedaços. Colocou água aqui e o céu ali; o campo entrou acolá; flores e árvores vieram aqui, aqui e ali. Cada um era um elemento em si, existindo quase independentemente de seus arredores, como se, sem mais nem menos, qualquer um dos elementos pudesse ter sido facilmente colocado em outra cena, transportado para outra pintura.

À medida que amadurecia, porém, o trabalho de Monet tornava-se menos técnico e mais orgânico, espiritual. Ele veio a entender o poder da natureza. Foi como se um dia, enquanto estava parado sozinho às margens da lagoa coberta de nenúfares, Monet tivesse descoberto uma fenda no Universo, puxado ambos os lados para abri-la, como uma cortina, entrado, se virado para trás e visto o mundo de uma outra dimensão – de uma perspectiva que lhe permitia ver a interligação de tudo, ver a luz e o ar e o tremeluzir e o fluxo de energia entre todas as coisas naturais.

Foi então que Monet começou a tornar visível o invisível. As linhas que ele um dia julgou que definiam e separavam alguma ordem natural dissolveram-se em liquefeita unidade.

Era assim que o Grand Monsieur trabalhava. Só que com uvas. Sua vida fora dedicada a transcender a energia técnica e vinificadora invisível da natureza.

Enquanto estudava a obra-prima que era a paisagem à sua volta, o Grand Monsieur rezava por um sinal. Rezava apesar de não ter confiança no poder da oração como um dia já tivera. Devido a horríveis acontecimentos recentes e à possibilidade de resultados inquietantes, o Grand Monsieur começara a questionar a existência de Deus.

Ninguém seria capaz de detectar suas ansiedades só de olhar para ele. Ou talvez sim. Se você estivesse entre os poucos em quem ele confiava, que o conhecessem bem o bastante, e se por acaso o visse de relance em um momento como esse – sua face longa, desgastada e olhos castanhos desamparados –, em que ele pensava que ninguém estivesse olhando, quando julgava estar sozinho, podendo ser ele mesmo.

E, contudo, já fazia tanto tempo que Monsieur de Villaine não vivia aquela situação: um momento de privacidade, sozinho consigo mesmo. Não existia “ele mesmo”. Somente o emaranhado daquilo que ele representava: os vinhedos, as famílias, o Domaine, a Borgonha, a França – o legado acumulado de incontáveis homens sagrados e um príncipe profano. Um legado sujeito às oscilações do mercado, muitas vezes ignorante de como apreciar verdadeiramente uma boa garrafa de Borgonha, e que, em vez disso, era guiado pelos caprichos de compradores obcecados com a batida dos martelos de leilões e garrafas como troféus e símbolos de status.

Por um longo tempo, Monsieur de Villaine não quis participar de nada disso. Ele havia resistido. Com o tempo, como os melhores Pinot Noirs, a composição de Monsieur de Villaine tornara-se algo diferente do que havia sido. Ele amadureceu. Começou a apreciar o que sempre fora seu destino – cuidar de seus *enfants*, os vinhedos, e produzir o vinho mais magnífico e mais incompreendido do mundo.

SEUS FUNCIONÁRIOS referiam-se a ele como o Grand Monsieur. O apelido demonstrava respeito. Um reconhecimento de sua graça e gentileza. Monsieur de Villaine portava uma expressão reservada, mas sua gente sabia que era apenas uma fachada, seu modo de proteger o Domaine e também seu coração, muitas vezes partido e remendado, ao que parecia, com pétalas de rosas.

Anos antes, quando um dos seus queridos colegas de trabalho, aflito por causa de um amor perdido, foi achado enforcado em uma viga na sede da vinícola, foi ao Grand Monsieur que eles se voltaram para orientação. Os trabalhadores reuniram-se na vinícola e baixaram as cabeças enquanto ele os conduzia em uma prece, lembrando-os de que o Senhor de fato age por meios misteriosos. Ele lhes disse que isso era parte do plano de Deus. E pediu-lhes que tivessem fé, que acreditassem.

Quando chegavam os aguaceiros que duravam dias e afogavam suas tarefas programadas para os vinhedos, como acontecia com frequência da metade do verão em diante, pouco antes da colheita, era o Grand Monsieur quem mitigava suas preocupações. Embora nessas horas ele, mais que qualquer um, se preocupasse com os atrasos e com a possibilidade de perda da safra, exalava serenidade; garantia à equipe que quando os céus voltassem a clarear eles seriam capazes de completar o trabalho. No devido tempo, dizia aos seus homens quando seus parceiros, Deus e a natureza, estavam prontos. Tenham fé, ele lhes afirmava. Acreditem.

Embora o Grand Monsieur dirigisse o Domaine que estava acima de todas as outras vinícolas da Borgonha, um tesouro nacional – uma “catedral” de vinícola, como disse certa vez um funcionário francês em Paris – e uma vinícola que fizera dele um dos homens mais ricos da França, Monsieur de Villaine conduzia-se com partes iguais de dignidade e humildade. Emanava gratidão e não considerava nada como garantido. Sempre tinha em mente a época em que os vinhos da vinícola não traziam lucro algum, e nunca perdeu de vista o fato de que tal período poderia vir novamente.

Era um dos primeiros a chegar pela manhã, no seu Renault prateado, e um dos últimos a sair. Suas costas estavam tão doloridas quanto as de-

les, suas mãos igualmente cheias de calos. Certa vez, quando sua esposa, Pamela, pediu-lhe que viajasse a Paris para encontrar-se com ela em uma festa oferecida por uma estrelinha de segunda americana, demorou-se o mais que pôde na “fazenda”, como ele chamava as terras da maior vinícola do mundo, e só então compareceu à noitada, com extrema má vontade. Chegou tarde, conforme um dos seus familiares lembrou, trajando as roupas cáqui da lavoura.

Durante os longos dias de colheita, o Grand Monsieur fazia questão de que os colhedores tivessem um pagamento muito melhor do que os das equipes de outras vinícolas; e contratava um renomado chef local para preparar as refeições. Em vez de se esconder em um escritório com ar condicionado, optava por estar na vinícola ou nos vinhedos para cortar e escolher, muitas vezes indagando sobre o bem-estar e as famílias dos empregados. Ele perguntava, as pessoas sabiam, porque se importava. Para o Grand Monsieur, qualquer um que trabalhasse no Domaine era da família; e eles compreendiam que faziam parte de algo muito especial.

UM DIA DURANTE UMA COLHEITA, enquanto os catadores do Grand Monsieur cortavam os cachos das videiras na porção de terra chamada Richebourg, um dos trabalhadores se aproximou de mim. Atarracado, rouco, com um nariz que parecia ter sido entortado e amassado por um soco em uma briga de bar. Vestia bermuda, uma camiseta regata branca, botas de trabalho e um solidéu. Um cigarro pendia do lado da boca. Deu-me a impressão de que estaria mais à vontade como estivador nas docas carregando sacos de café ou cachos de bananas em vez de se dedicar à meticulosa, delicada e detalhista tarefa de colher minúsculos cachos de uvas.

Ele trazia nas costas um cesto grande preso como mochila e era encarregado de transportar a fruta colhida do vinhedo para uma plataforma próxima sobre rodas. “Cesto! Cesto!”, os colhedores chamavam por ele quando suas cestas de colheita estavam cheias. Durante dias eu o observava trabalhando, lançando olhares disfarçados para algumas das colhedoras quando elas se curvavam com seus alicates para cortar os cachos

de Pinot Noir. Pelo menos uma vez ele me flagrou observando-o. Tive a impressão de que ele não se importava muito de ser observado. Pensei que era isso que ia me dizer quando se aproximou de mim.

“Posso lhe dizer uma coisa?” Ele falou comigo em inglês. A essa altura eu já andava pelo Domaine havia duas colheitas, tempo suficiente para que todo mundo ali soubesse que eu falava muito pouco francês. Ele ficou parado, com o rosto a alguns centímetros do meu. Eu podia sentir o cheiro do seu suor e da nicotina no seu hálito.

“*Bien sûr*”, respondi. É claro. Tentei usar o pouco francês que sabia.

Ele jogou o cigarro em uma faixa próxima da estrada. Tranquilei-me pensando que era pouco provável que ele provocasse uma briga comigo ali, na frente de todo mundo.

“O patrão”, afirmou ele, apontando com a cabeça na direção de Monsieur de Villaine. O patrão estava suficientemente longe para não ouvir, sobre a plataforma, sozinho, selecionando as uvas que haviam sido colhidas e despejando-as cuidadosamente dos grandes cestos em caixotes plásticos que seriam transportados para a vinícola.

“*Oui?*”, falei.

“*Son coeur est dans la terre.*”

Ele pôde ver que eu estava tentando processar seu francês. Ajoelhou-se na minha frente. Pegou a mão direita e pressionou a palma contra o peito, na altura do coração. Olhou para mim, os olhos fixos nos meus, para ter certeza de que eu estava observando seu gesto.

“*Son coeur*”, disse ele.

“Seu coração?”

“*Oui, son coeur.*” Tirou a mão do peito e a pressionou contra o solo. “*Est dans la terre.*”

“Está na terra?”

“*Oui.*” Levantou-se. Olhou dentro de mim até ficar satisfeito de eu ter entendido.

Deu um soco delicado no meu ombro e disse outra vez:

“*Monsieur de Villaine, le Grand Monsieur, son coeur est dans la terre.*”

Com isso, ele sorriu na direção do patrão e caminhou de volta para as videiras para ver a vista e esperar o próximo carregamento da fruta.

EM UMA TRANQUILA manhã em meados de setembro de 2010, enquanto caminhava pelos vinhedos de Romanée-St.-Vivant e olhava o céu, o Grand Monsieur procurava pistas que o ajudassem a determinar quando começar mais uma colheita anual.

Com idas e vindas, durante séculos, os senhores aristocratas e funcionários do governo vinham determinando a data para o início da colheita para toda a Borgonha. Caracteristicamente, porém de forma injusta, essa proibição de colheita correspondia aos desejos dos proprietários mais ricos dos melhores vinhedos, que produziam as uvas de qualidade mais elevada. Em teoria, a política de ter um período unificado fazia sentido, pois a colheita tomava conta de toda a região. Carroças puxadas a cavalo repletas de uvas a caminho das sedes das vinícolas entupiam as estradas rurais e as apertadas ruas urbanas. Estabelecimentos comerciais eram fechados, de boa vontade ou não, para permitir que amigos e familiares dos *vignerons* pudessem colher e escolher. Mas do ponto de vista que mais importava, burocratas escolherem quando a colheita devia começar para todos era uma política inerentemente falha.

Só o *vigneron* que trata de suas videiras sabe quando as bagas estão prontas. Só o próprio agricultor da vinha sabe que as uvas que crescem em um setor do vinhedo, digamos, onde haja a tendência de mais exposição à luz solar e ao vento, amadurecerão mais depressa que as bagas em outro setor da mesma porção de terreno. Uma encosta de videiras virada para o leste provavelmente recebe mais o sol quente do meio-dia. E assim por diante.

E aí entra a miríade de técnicas agrícolas. Cada cultivador borgonhês tem seu jeito próprio de fazer as coisas – um híbrido de ciência e magia metafísica, respaldada por tradição e fé, e, é claro, viticultura. São tantas nuances. De fato, ninguém entende o perfil de um lote de videiras melhor que seu *vigneron*...

A França é um país relativamente pequeno, cerca de 20 mil quilômetros quadrados menor que o estado do Texas. A região da Borgonha, a área rural basicamente pastoral a sudeste de Paris, compreendendo quatro “departamentos” – Yonne, Nièvre, Saône-et-Loire e a Côte d’Or –, representa cerca de apenas um vigésimo do país. O corredor das terras vinícolas da Côte d’Or, de aproximadamente sessenta quilômetros de comprimento por cinco de largura, que se estende da cidade de Dijon até o sul da cidade de Beaune, é pouco mais que uma pequena ruga no Universo.

Ainda assim, a temperatura e o terreno variam drasticamente. A Côte d’Or é dividida em duas regiões: os vinhedos do sul pertencem à Côte de Beaune e os vinhedos do norte estão na Côte de Nuits, que na época era onde todas as porções dos vinhedos de Monsieur de Villaine, exceto uma, eram cultivadas. Embora as duas *côtes* (literalmente, encostas) estejam em uma proximidade tão íntima, poderiam estar em diferentes planetas no que se refere ao clima do fim do verão. Então os funcionários em Beaune, em última instância, rendiam-se à realidade de que a decisão de quando colher deveria ficar com quem está agora, com os próprios *vignerons*.

QUANDO MONSIEUR DE VILLAINÉ caminhava pelos seus vinhedos, às vezes podia ver o oceano pré-histórico que cobria essa parte da França. Peixes antigos flutuavam como manchas do sol diante de seus olhos. Ele observava as criaturas nadando, e então, quando a crosta terrestre se separava e se juntava, forçando montanhas e rachando faces de penhascos – enquanto o oceano recuava –, ele observava como as criaturas marinhas se fossilizavam, pulverizavam, a poeira penetrava e desaparecia no chão. Via os santos espíritos entrarem na terra selvagem – os monges com seus capuzes pontudos desbastando os matagais, limpando a terra, depois ajoelhando e pondo a terra na boca, e finalmente casando suas vinhas com o solo.

Monsieur de Villaine sentia a energia nas veias da terra ao seu redor, uma energia que infundiria os vinhos da Borgonha que o rei Carlos Magno havia tempo tinha declarado dignos de serem consagrados como sangue de Cristo. O Grand Monsieur imaginava o homônimo principesco do seu

Domaine percorrendo esses vinhedos, assegurando que seus terrenos não fossem plantados muito densamente, insistindo que a qualidade nunca fosse comprometida em favor da quantidade. É claro que, além disso, o Grand Monsieur também se via quando menino nesses vinhedos, desinteressado, andando atrás de seu pai e de seu avô.

Como quase todos os borgonheses, os De Villaine eram católicos. O Grand Monsieur passara boa parte de sua vida em igrejas. Costumava comparar os muitos milhares de vinhedos da Borgonha aos cacos de uma vidraça rachada. Milhares e milhares de lotes de terra divididos, aparentemente sem qualquer lógica, e dentro desses lotes, uma gama de *climats* assimétricos que eram ao mesmo tempo únicos e ainda assim primorosamente encaixados em um empolgante todo meticulosamente trabalhado.

Até então, a estação de cultivo de 2010 trouxera muita chuva e umidade. O que poderia significar um desastre para a Pinot Noir. As “Pinots” são assim chamadas porque os cachos dessa variedade de uva são parecidos com pinhas. Da mesma forma que a estrutura da pinha é tão densa quanto delicada, as uvas Pinot crescem em cachos apertados que deixam pouco espaço para o fluxo de ar entre as bagas. Sob a sombra das copas de folhas, dentro dos cachos em forma de cone de 2010, por causa da umidade do ar, essa umidade se instalara sobre as uvas.

Se Monsieur de Villaine programasse sua colheita tarde demais, putrefação e míldio poderiam devorar a pele das uvas. O fungo botrítis poderia conferir às uvas tantos cadáveres brancos e poeirentos que se transformariam em pó ao serem colhidas. Era uma ironia agri-doce que à medida que as bagas amadureciam para atingir a maturidade e níveis de açúcar ideais, exatamente quando teriam o melhor para oferecer, estivessem ao mesmo tempo apodrecendo, em breve servindo apenas para serem deixadas no pé, para cair e morrer no solo.

Nessa fase da vida de Monsieur de Villaine esta realidade viticultural era algo que ele entendia bastante bem. Muitos que o conheciam, ou pensavam conhecê-lo, cochichavam que ele começava a parecer frágil e muitas vezes tinha uma aparência fatigada, que sua visão e instintos não eram mais tão aguçados como costumavam ser. Nos vinhedos circulava

uma história que, ao voltar de carro para casa em um fim de tarde, ele atropelara uma menina de bicicleta. Não foi nada sério. E é claro, segundo contam, o Grand Monsieur sentiu-se péssimo e visitara a menina no hospital. Em suma, as pessoas haviam começado a se perguntar quantas safras ainda restariam para Monsieur de Villaine.

Ele sabia desses falatórios. Fingia não ouvir ou não se importar, mas se importava, sim. Tais sussurros levantavam a pergunta se ele não estaria se demorando demais na condução dos vinhedos.

Que a verdade seja dita, havia vezes em que pensava nos falatórios e ele próprio começava a ter dúvidas. Contudo, mais frequentemente, ao considerar as fofocas, sentia-se reanimado. Dava de ombros, bufava – como os franceses gostam de fazer – e dizia a si mesmo que ainda tinha muito do seu melhor para dar.

Além disso, pensava, qual era a alternativa para o Domaine? Sempre que a questão do seu sucessor lhe passava pela cabeça, ele dizia a si mesmo que tinha assuntos mais urgentes a resolver, como agora, a decisão de quando colher. Convencia-se a acreditar que em relação à sua aposentadoria e seu possível herdeiro, quanto mais esperasse, melhor.

AS SUAVES BRISAS de setembro eram bem-vindas. Os ventos secavam a umidade, combatiam os fungos e prolongavam esses últimos dias críticos de maturação, possibilitando que as uvas chegassem ao nível e equilíbrio máximo de açúcar.

No ar daquela manhã de setembro, porém, Monsieur de Villaine sentiu o tipo de calor úmido furtivo que frequentemente era presságio de violentas tempestades, talvez até mesmo granizo. Isso levantava novas perguntas que exigiam consideração imediata: os temporais eram iminentes? Com que ritmo a umidade e a chuva estavam espalhando a podridão nas suas frutas? Podia dar a suas bagas mais tempo nas videiras, ou deveria mandar seu gerente de vinhedo, Nicolas Jacob, chamar os colhedores?