

CASA

NO 13 Nº 6 - 1989 - NCz\$ 65,00

VOGUE

BRASIL



14 ANOS

ADEGA VIVA

Se a alegria, como quer o escritor argentino Jorge Luis Borges, foi imaginada no dia em que se inventou o vinho, o arquiteto Miguel Juliano tem motivos de sobra para se sentir feliz.

Rodolfo Gutilla

Entre um projeto e outro, Juliano formou uma das mais respeitáveis adegas do país. Um espaço ecumênico, como faz questão de ressaltar, que reúne vinhos italianos, espanhóis, alguns portugueses e, sobretudo, franceses; dentre os últimos, os tintos da região de Bordeaux e os brancos de Borgogne perfazem 70% dos quase cinco mil volumes da adega.

“Evidentemente a adega irá me sobreviver, como há pouco aconteceu com meu amigo Yan de Almeida Prado. No entanto, ela não é a adega de um *coleccionador*, no sentido literal do termo; ao contrário, ela tem uma atividade enorme, pois lá em casa nós sempre estamos consumindo os vinhos que já atingiram o ponto ideal. Eu diria que, acima de tudo, minha adega é muito viva”, ressalta ele.

O critério que Juliano adotou para formar sua adega, e que ele recomenda àqueles que se iniciam na arte, requer do “apreciador” a mais

importante das virtudes *zen*: a paciência. Em se tratando, por exemplo, de uma adega de 150 volumes, o

ideal é que 2/3 deste total sejam destinados ao consumo imediato, num processo de constante renovação. Este é o caso dos vinhos brancos franceses da Alsácia, Vale do Loire, os Chianti italianos, os tinto Beaujolais, os brancos do Reno e os *champagnes*, entre outros. A terça parte restante, composta por vinhos que devem ser consumidos maduros, como os franceses Bordeaux tintos e alguns Borgogne brancos e tintos.

Vinhos no ponto certo para o consumo fazem da adega de Miguel Juliano uma adega viva.

“Se deixar para comprar o vinho já envelhecido, o ‘apreciador’ irá pagar uma fortuna e lutará muito para encontrá-lo”, ensina o arquiteto. “E agora estou procurando algumas caixas de Bordeaux tinto safra 1970 - uma grande safra - e está sendo difícil, mesmo na França, pois já está nas mãos de pessoas que as compraram para guardar.”

Outro aspecto que deve ser levado em conta ao se planejar uma adega diz respeito ao espaço que ela irá ocupar. Pois, para maturar em condições ótimas, o vinho deve permanecer deitado, em temperatura ambiente controlada, sem receber luz ou vibrações. “Em países frios, isto não é problema: basta

fazer uma *cave* no subsolo da casa e está resolvido o problema. Aqui, no que se refere à temperatura, nós somos obrigados a fazer o

controle térmico. No meu caso projetei uma adega subterrânea, isolada termicamente com *style-foam* (uma espécie de espuma para revestir as paredes) e resfriada por um ar-condicionado *heavy-duty* que mantém a temperatura interna entre os 12° e os 15° C, isso graças a um termostato”, diz Juliano.

As preocupações “térmicas” de Juliano ganham contornos mais dramáticos se considerarmos os versos do poeta Osmar Khayyam: “Ouço dizer/que os amantes/do vinho serão danados/no inferno”.



Alguns vinhos se destinam ao consumo imediato, outros precisam atingir a maturidade antes de serem degustados. É este o caso dos franceses Bordeaux e Borgogne que fazem parte da adega ecumênica do arquiteto Miguel Juliano.

