

## DIÁRIO DE VIAGEM

*“O vinho é sinal de alegria, da transfiguração, da criação. Liberta-nos da tristeza e do cansaço do dia-a-dia...Alegra os sentidos e a alma, solta a língua e abre o coração; e transpõe as barreiras que limitam a nossa existência”*

### **PAPA BENEDICTO XVI**

*(in “12 Vinhos, 12 Histórias”, editado em Portugal, 1977, segundo pesquisa realizada pelo Deputado **Alexandre Cardoso** (PSB-RJ), reproduzida por **Ilimar Franco**, em “O GLOBO”)*

A França, ao que constato, está redescobrando a América do Sul, fazendo investimento maciço na produção de vinho ao longo da Cordilheira dos Andes, no Chile e na Argentina – quinto produtor mundial -, onde os irmãos **Jacques** e **François Lurton**, pertencentes a uma das mais poderosas famílias de Bordeaux, insistem em provar que, além de outras variedades de uva tradicionais na região – *Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Chardonnay* - o cultivo de outras, como as *Carménère* (não mais existente em seu país) *Syrah* e *Cabernet Franc*, também produzirão ali excelentes resultados, tanto nos *varietais*, como nos de *assemblage*.

Tudo isso pude ver em excursão de uma semana pela região, programada e organizada pelas empresárias **Tatiana Dualibe** e **Carol Maia**, do convênio *Vintage-Mactur Turismo*, em que se reuniram pessoas, de diversas profissões, apreciadoras de vinho (enófilos), as quais, durante as visitas às vinhas (bodegas), além das informações que recebiam do pessoal técnico de cada uma delas, também obtinham esclarecimentos adicionais do enólogo, **Grégoire Gaumont**, que, apesar do sobrenome, nada tem a ver, segundo ele, com a distribuidora de filmes franceses. A distância de 2.855 Km, entre São Paulo e Santiago do Chile, foi percorrida em três horas e quarenta minutos por um *airbus* da *Lanchile*, no sábado, 14 de maio.

Em Santiago, onde chegamos, às 19, horas e 30 min. - diferença de uma hora, para menos, em relação a Brasília - o tempo era frio e chuvoso, dando sinal de que os que, entre nós, não se encontravam com agasalhos adequados para enfrentar as condições climáticas da região dos Andes, de clima Mediterrâneo,

deveriam imediatamente providenciá-los. Foi num ônibus, de fabricação brasileira, que seguimos para o *Marriot Hotel*, o mais alto edifício de Santiago, localizado no bairro *Las Condes*, que mais apropriadamente deveria chamar-se *Las Condessas*, região de torres de escritórios de aço e vidro, de belos prédios de apartamentos – a construção civil é um dos itens que mais contribuem, nos últimos anos, para o crescimento do PIB chileno - supermercados e restaurantes. No percurso, o guia, que, apesar de não conhecer o Brasil, se expressa bem em português, nos advertia sobre palavras de uso corrente em nosso idioma, que, entretanto, por cautela, segundo ele, deveriam ser evitadas, tanto no Chile, como na Argentina, por serem tidas ali como expressões de baixo calão, como “mamão” e “colher”. No amplo salão de recepção do hotel – que tem hall de entrada de teto também abobadado, de onde se desprende bela luminária de estilo inca – foi-nos servido o “Pisco Sour”, bebida característica do Chile, com alguns ingredientes da “Caipirinha” e aguardente de uva.

Como a noite era livre em nossa programação, partimos a aproveitá-la, apesar do frio, em um restaurante do bairro, Pub Licity, um dos mais novos da cidade, onde facilmente se podia perceber, pela amostragem presente, a diferença do temperamento brasileiro, alegre, impulsivo e extrovertido, com o do povo chileno, discreto, contido e comedido. O efeito dessa diferença recaía de forma direta sobre **Rodrigo**, o atarantado garçom destacado para nos servir, de traços fisionômicos bem próximos aos de **Maradona**, que circulava apressadamente por entre as mesas do restaurante preocupado em nos atender da melhor forma que lhe parecia ser possível. A comida era de boa qualidade – principalmente a massa – mas alguns pratos tiveram de retornar ao fogo porque foram servidos frios, malgrado o reconhecido empenho de quem nos atendia.. Terminado o jantar, ao deixarmos o restaurante, fui abordado por um motorista de táxi, que, preocupado, me mostrou o passaporte perdido de “*un brasileño*”, desejoso ele naturalmente de saber se, pela foto, eu o poderia reconhecer. Como o local não era bem iluminado, não fui capaz de identificar pela foto, sem conseguir ler o nome, o documento de um dos integrantes do nosso grupo. Tratava-se do advogado, que exerce funções na área de fiscalização da Agência Nacional de Energia Elétrica – Aneel - **Ricardo Martins Sant’Anna**, que, na manhã seguinte, domingo, no hotel – abarrotado de investidores árabes egressos da cúpula América do Sul – Países Árabes, realizada em Brasília - durante o café da manhã, mostrava-se desolado, disposto a ir, em seguida, ao aeroporto dar conhecimento às autoridades locais do sucedido e, na segunda-feira, procurar o consulado do Brasil, em Santiago, para também registrar o fato. Nem é preciso dizer o quanto lamentei não me haver detido mais no exame do passaporte, que me fora mostrado pelo motorista de táxi, na noite anterior, pois, se assim o tivesse feito, estaria em condições, com certeza, de livrar o companheiro do aborrecimento em que se encontrava naquela manhã, que, apesar de fria, prometia ser, como o foi, de céu limpo e ensolarado.

Nessas circunstâncias, saímos para uma visita aos principais pontos turísticos de Santiago, fundada em 1541 – oito anos antes, portanto, de Salvador, na Bahia. A cidade abriga 4 milhões de habitantes, dos 15 milhões que constituem toda a população do Chile, de extensão territorial de 741.767 km<sup>2</sup>, apresentando uma variedade climática que lhe permite produzir trigo e vinha no centro, promover a criação de gado bovino e o cultivo da batata no Sul, embora a

base de sua economia se finque na exploração de seu subsolo, nitratos, e principalmente cobre e ferro, extraídos do Norte e do Centro do país, destinados à exportação. É curioso observar, na visita aos monumentos históricos da cidade, que muitos dos que resistiram a terremotos, como algumas igrejas, foram construídos pelo sistema cal e canto, um tipo de argamassa constituída de areia, cal e clara de ovos, empregada, por exemplo, nas pilastras do portal do Clube Hípico de Santiago, erguido pelos ingleses enquanto lá estiveram explorando salitre. Para nós, brasileiros, é bom saber que a Embaixada do Brasil se situa num prédio tombado pelo Patrimônio Histórico Nacional. Além desses monumentos, é preciso lembrar a Catedral Metropolitana, de Nossa Senhora do Carmo, padroeira do país, em estilo românico, localizada na Praça de Armas, e o Palácio de La Moneda, de estilo neoclássico, erguido frente à Praça da Constituição por um arquiteto italiano, cenário dramático dos últimos momentos vividos por **Salvador Allende** (1973) antes que o país mergulhasse sob o poder de uma das ditaduras militares mais brutais do Continente.

Hoje, o Chile é governado por **Ricardo Lagos** – único do Continente capaz de dizer perante à ONU, como o fez durante a última Assembléia, que sua casa está em ordem - e que por isso mesmo, ao final do mandato, experimenta invejável índice de aprovação de 76% da população. Ao contrário do nosso “rei” operário, que se empanurra com mordomia mais dispendiosa do que a de todas as monarquias européias, **Ricardo Lagos** vive em sua casa, sem explorar o erário, cumprindo expediente de trabalho no Palácio de La Moneda. Por isso, a Diretora de Assuntos Fiscais do FMI, **Teresa Ter-Minassian**, que lá esteve durante nossa permanência, destacou a credibilidade alcançada pelo Chile por sua responsabilidade fiscal, que o diferencia, segundo ela, entre os seus vizinhos do Continente. À próxima administração, ela recomendou apenas que continue mantendo a responsabilidade fiscal do atual governo e que evite o mais que possa a sonegação para que o país eleve seus gastos sociais, sem precisar aumentar impostos. É bom salientar, a propósito, que o Chile não tem favelas, nem mendicância pelas ruas e a violência urbana é mínima, se considerarmos outros países da América Latina.

À tarde, no domingo, almoçamos num restaurante – Donde Augusto - no Mercado Central, de estrutura de ferro fundido, importada da Inglaterra. Do cardápio, escolhi linguado grelhado ao molho de camarão, com purê de batatas e vinho *Cabernet Sauvignon*, da Casa Lapostolle, seguindo orientação de **Grégoire Gaumont**, que nos acompanhava. Mais tarde, fomos, eu e o companheiro, **Alcides Ribeiro Vieira Magalhães**, ex-oficial do Exército e funcionário do Senado Federal, enfrentar as longas filas que se postavam diante do Museu de Belas Artes para ver a exposição das obras de **August Rodin (1840-1917)**. Detive-me por mais tempo naturalmente diante da série de esculturas de **Honoré de Balzac**, o qual **Rodin** mostrou até mesmo ao natural. Pela coletânea de esculturas exibidas em Santiago, muitas das quais em miniatura, fica evidente a preferência do artista, que atormentou a vida de **Camille Claudel**, levando-a à loucura, em esculpir figuras masculinas – a natureza do homem - quase todas em movimento, como as de **Degas**;

Na segunda-feira, pela manhã, depois de saborear o café do hotel e de saber da boa notícia de que **Ricardo Sant’Anna**, orientado pelo arquiteto **Sérgio**

**Parada**, pioneiro no uso de estrutura metálica na construção de aeroportos no país, que também integrava o grupo, encontrara o passaporte, senti-me mais confortável. E mais prazeroso fiquei, em seguida, ao conhecer **Emanuelle Bon**, francesa de Nantes, formada em Ciências Econômicas, em Rennes, que nos aguardava junto ao ônibus - o mesmo da noite anterior - para nos conduzir às vinhas dos irmãos **Jacques e François**, filhos mais jovens da **Família Lurton**. A primeira vinha (bodega) não é exclusiva deles. É uma *joint venture* com a **Bodega William Cole**, constituída há seis anos, com produção anual de 2.200.000 lt, destinada à exportação, que fica no Casablanca Valley, referência em aromatização de vinhos brancos chilenos. Há pouco tempo o Casablanca Valley começou a crescer em termos de produção de vinho, pois, antes predominava ali a produção leiteira, que se transferiu para o Sul do país. Atualmente, existem lá, além da **Bodega William Cole**, as **Veramonte, Viña Mar, Indômita Wine, Willard Estate, Casas Del Bosque, Sotmoyor, Casablanca e Kingston**. O Vale é muito frio, pela manhã, permanecendo quase sempre sob densa neblina, o que o torna ideal para o cultivo das uvas *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. Falta água, porém, tanto assim que, dadas as excelentes possibilidades que o lugar oferece para a produção vinícola, já existe projeto de trazê-la de Santiago, abastecida pela Lagoa Negra, encravada na Cordilheira dos Andes, que a gente conhece do alto, sobrevoando a cidade, na saída ou na chegada. Apesar da falta de água, o jardim à frente da **Bodega William Cole** é magnífico, alternando grama, com rosas brancas e touceiras de lavanda, que dão ao ambiente um aroma formidável. O investimento na Bodega é pesado, o que pode ser constatado pelos 89 tanques de aço inoxidável para a fermentação do vinho e as 850 barricas de carvalho de algumas das mais tradicionais marcas francesas – Seguin Moreau, Chêne Français, Tonnellerie Radou e Demptos Radeaux – para o processo de vinificação. Foi diante desse poderoso equipamento que se deu nossa primeira degustação de vinhos, brancos e tintos, em seus diversos estágios de produção. Dali seguimos para San Antonio, onde almoçamos e degustamos ainda vinhos da linha **Lurton** no restaurante Logroño, com vista para o mar. Pernoitamos em Santa Cruz, no *Hotel Santa Cruz Plaza*, que exhibe aos hóspedes algumas obras de arte do período da colonização, como o mural em alto relevo do salão de refeições. O dia seguinte, terça-feira, amanheceu, como quase sempre, frio e chuvoso. Fomos para a *Hacienda Araucano*, no Colchagua Valley, de solo argiloso e pedra, referência em uva *Carménère* do Chile, que abriga outras 33 bodegas. A Hacienda Araucano é de propriedade exclusiva dos irmãos **Jacques e François Lurton**, onde encontramos, além de inúmeros e portentosos tanques de aço inoxidável, também outros volumosos de concreto. A degustação dos vinhos ali produzidos se deu num chalé, encravado no morro, onde o ônibus brasileiro não conseguia ter acesso. O percurso da ladeira, bastante íngreme e cheia de pedras, teve por isso de ser feito em três carros de passeio. Do chalé, tem-se vista magnífica do vale praticamente todo coberto de videiras, com predominância de *Carménère* e *Cabernet Sauvignon*. Ali degustamos, durante um almoço – com peixes e saladas - os brancos: *Araucano Sauvignon Blanc 2005*, *Araucano Chardonnay 2005*, *Gran Araucano Chardonnay 2003* e *Gran Araucano Sauvignon 2004*, e os tintos: *Araucano Camenere 2004*, *Araucano Cabernet Sauvignon+ Camenere 2004*, *Araucano Cabernet Sauvignon 2004*, *Clos de LOLOL 2002*, *Gran*

*Araucano Cabernet Sauvignon 2002* e o *ALKA Carmenere 2003* (6.000 gfs), considerado o melhor *Carmenere* do Chile.

Deixamos a Hacienda Araucano às 12 horas, preocupados em chegar ao Aeroporto de Santiago com uma hora de antecedência do voo da *Lanchile* para Mendoza, na Argentina, previsto para as cinco da tarde. Quando lá chegamos, porém, fomos avisados de que o voo sofreria atraso de quase duas horas, só acontecendo, portanto, às 19,00 horas. Quando, mais ou menos uma hora depois, o avião posou no Aeroporto **El Plumerillo**, de Mendoza, o fez com tamanha velocidade que não tive como deixar de reclamar, no formulário a que respondia, a pedido da empresa, sobre o atendimento que recebera de seu pessoal habilitado de bordo e de terra. Para nós, brasileiros, proibidos de tudo – a ordem aqui é proibir livro, estudo, cultura e trabalho – o *Hotel Hyatt Mendonza*, onde nos hospedamos, nos acenava com um desabafo: o Regency Casino Mendoza!... Muitos dos nossos companheiros, alvoroçados, faziam planos de exercer seu direito de escolha, que aqui nos é surrupiado, em solo argentino, projetando fortunas a serem extraídas de jogos variados, possivelmente até do bingo que, segundo o nosso “rei” operário, é pior que prostituição infantil. De minha parte, que não gosto de jogo, do partido do governo e de prostituição infantil, dar-me-ia por satisfeito se tivesse à mão um lança-perfume - também proibido por aqui - como os que meu pai me dava, nos tempos do Estado Novo, para jogar no cangote das meninas de Campo Florido ( vide “**As Raparigas da Rua de Baixo – Memórias de Infância**” [www.edicoes.com.br](http://www.edicoes.com.br)) . Por este preâmbulo, quero dizer que *los hermanos*, argentinos não são uns bananas, como nós!... Não são. Se o fossem, não teriam, com certeza, plantado num deserto – o índice pluviométrico varia ali de 200 a 260 milímetros por ano - numa região afetada por sismos, uma cidade, como Mendoza, de Primeiro Mundo!...Que divina Mendoza, que assegura aos argentinos a invejosa colocação de quinto produtores mundiais de vinho, além de, utilizando sistema de irrigação, com aproveitamento da água das geleiras, herdado dos Incas, produzir alho, cebola, oliva, flores e frutas de diversas variedades e da melhor qualidade e criações de reses da espécie bovina, caprina e ovina, além dos famosos cavalos “criollos”.

Com população de 1.579.651 habitantes, segundo o Censo de 2001, e superfície 148.827 km<sup>2</sup>, o que lhe dá índice de densidade demográfica de 10,6 habitantes por km<sup>2</sup>, Mendoza, a quarta cidade do país, me deixou, desde que em seu solo pisei, de queixo caído, talvez por me lembrar de Uberaba, minha cidade natal, que apesar de plantada em solo fertilíssimo, no Triângulo Mineiro, cercada de água e de rodovias, através desses anos todos só perde população por causa da economia estagnada, baseada na criação de gado de corte, de procedência indiana, mas que apesar disso sequer possui até hoje um frigorífico. Ah, Mendoza, que possui em sua bela Praça da Independência, além do Teatro Municipal, do Museu Municipal de Arte Moderna e do Teatro Independência, singelo, mas tocante memorial dedicado aos *mendocinos* abatidos na estúpida guerra das Malvinas!... Ah, Mendoza, que também já foi Santiago de Mendonza, pois pertenceu, no passado, ao Chile, o sentir-se orgulhoso por sua quase miraculosa existência não deve ser apanágio dos argentinos, mas de todos os que, neste Continente, temos um coração sul-americano pulsando forte!...Ah, Mendoza, que apesar da sua diuturna luta por água, sabe preservar o verde, exibindo a marca de

ser a cidade mais bem arborizada por km<sup>2</sup> da Argentina, tendo no Parque San Martin o seu mais exuberante exemplo, onde se pratica – acreditem – o esporte do remo na lagoa, formada por águas represadas das geleiras!....

Na quarta-feira, com temperatura de um grau, seguimos cedo para a **Bodega Lurton**, de Vista Flores, cujas videiras crescem e criam suas profundas e poderosas raízes, no solo arenoso, de escassa preservação de material orgânico, aos pés da Cordilheira dos Andes, que avisto praticamente coberta de neve. A **Bodega Lurton**, de Mendoza, exhibe, como trunfo, entre seus inúmeros tanques de aço inoxidável e de concreto para a fermentação e barricas de carvalho para a vinificação, com capacidade de produção de 2.500.000 lt por ano, poderoso selecionador de grãos, do qual só existem nove outros exemplares no mundo. Orgulhoso por nos mostrá-lo, o enólogo, **Marco Toriano**, um *mendocino*, fluente em inglês e francês, explicou-nos que o equipamento, recentemente chegado da Europa, é capaz de selecionar até três tipos de grãos ao mesmo tempo. Outra novidade, que ele nos mostrou, num dos recintos da parte administrativa, cuja temperatura se mantém estável, seja qual for a de fora da Bodega, são os adiantados trabalhos para que os vinhos da linha **Lurton** adotem, em definitivo, tampa sintética, que, se por um lado, perde em mística, em encanto, em relação à tradicional rolha de cortiça, por outro, ganha em durabilidade e permite que as garrafas sejam guardadas na vertical. Depois de percorrermos toda a extensão da Bodega, que é enorme, deu-se início à degustação. Serviram-nos para degustar nada mais, nada menos que quinze variedades de vinho, brancos e tintos, algumas delas exclusivas da Argentina. Os vinhos mais *emblemáticos* dos **Lurton**, alguns deles premiados na Europa e no Japão, são: *Piedra Negra Malbec*, *Gran Lurton Cabernet Sauvignon*, *Malbeck Bonnard* e *Lurton Pinot Gris*. Depois da degustação, às 16 horas – o horário de Mendoza é o mesmo do Brasil – **Marco** nos levou a almoçar no restaurante da Bodega, onde algumas daquelas variedades degustadas ainda nos foram servidas para acompanhar frios, saladas e carnes assadas ao estilo argentino. Quando a noite chegou, já nos encontrávamos de novo em Mendoza e diante da notícia de que alguns integrantes do grupo, que por não disporem de agasalhos suficientes, como eu dissera, ou por se haverem exposto em demasia ao frio e aos vinhos daquela manhã, em Vista Flores, se mostravam febris ou enjoados e, por isso, tiveram de ser atendidos pelo médico do *Hotel*.

Na manhã seguinte, com algumas desistências, seguimos para a **Bodega Don Felipe Rutini**, criada em 1885, que abriga, desde 1970, o *Museo do Vino*, organizado por um dos filhos de **Don Felipe** – morto em 1925 – chamado **Rodolfo Rutini**. Através das inúmeras e preciosas peças do Museu, o visitante reconstitui a história da produção vinícola, em Mendoza, que vem desde os tempos da Colonização, quando o traslado da uva era feito por cavalos. Tem também a compreensão de que, embora a tecnologia e os materiais empregados na produção mudaram através dos tempos, o processo de fabricação do vinho continua o mesmo. Do Museu, passamos a visitar a **Bodega Família Rutini Wines**, que tem capacidade de produção de 7 milhões de litros anuais para atender a todas as faixas do exigente mercado consumidor argentino, em companhia do enólogo responsável, **Mariano Di Paola**, que conjuga suas atividades na Bodega, com as de professor da Faculdade de Enologia, da

Universidade de Mendoza, primeira e única da América Latina. Para dar conta de sua missão, entretanto, **Di Paola** conta com a colaboração de uma enóloga, **Paula Witkowski**, a qual me explica que o mercado argentino não gosta de vinho travado – o que se retém fortemente no paladar – e demonstra forte tendência para o *varietal* (de uma só variedade de uva) bem definido e mais balanceado. Isso explicaria, a meu ver, a preferência da Bodega pela uva *Malbeck* – talvez o *Mapema Malbeck 2003* seja, por isso, seu vinho mais emblemático - suavizada, em Mendoza, pelo solo e pelo clima, como esclarece **José Saravia Brun**, responsável pelo Departamento de Exportação da **Família Rutini Wines** e grande admirador das belezas naturais do Brasil, cujo território conhece de ponta a ponta. Na degustação, que se realizou durante almoço oferecido, no restaurante da Bodega, com base numa seleção de assados e empanados, tivemos oportunidade de degustar *Rutini Champenoise 2000*; *Rutini Sauvignon Blanc 2004*; *Mapema Malbeck*; *Mapema Primera Zona 2002*; *Felipe Rutini Apartado 2002*; *Felipe Rutini Dulcinea 2003*; *Fortified Malbec* e *Grappa*, estes vinhos brancos, doces, para serem servidos após as refeições. Essa mesma linha de vinhos da **Família Rutini Wines** nos foi servida à noite, num jantar, que as empresárias organizadoras da excursão, **Tatiana** e **Carol**, nos ofereceu em um dos melhores restaurantes de Mendoza, *Francis Malman*, ao qual também compareceu **José Saravia Brun**, do Departamento de Exportação da Bodega.

Na manhã de sexta-feira, num passeio turístico pela cidade, uma visita ao *Museo Del Área Fundacional*, que exhibe raridades arqueológicas, desvenda para visitantes, como nós, todo o passado histórico, dramático, de Mendoza, cidade primeiramente criada em 1561, mas totalmente destruída trezentos anos depois (1861) por um terremoto, da qual restaram apenas ruínas da igreja de São Francisco de Assis. Só muitos anos após o terremoto, foi que os *mendocinos* conseguiram - com ajuda inclusive do Chile - construir nova cidade, a que hoje conhecemos, cujo plano urbanístico obedece ao padrão ditado pelos espanhóis durante o reinado de **Felipe II**, como esclarece o arquiteto **Sérgio Roberto Parada**, de quarteirões bem definidos, amplas ruas e avenidas e construções sismo-resistentes, distantes uma das outras. Toda a cidade é muito limpa e magnificamente bem arborizada, oferecendo qualidade de vida invejável a seus moradores. O comércio funciona em dois horários: de 8,30 às 12,00 horas e, de 16,00 às 20,30 horas, o que se explica pelo fato de que, no verão, o período, de 12,00 às 16,00 horas, experimenta temperatura extremamente elevada. Além da Praça da Independência, onde se encontram o *Hotel Park Hyatt Mendoza* e outras instituições culturais municipais, vale destacar a existência da Praça San Martín, na qual se concentram todas as instituições financeiras da cidade. Vale a pena também circular pela 5ª Seção, bairro residencial, de apurado nível arquitetônico, de localização mais ou menos próxima do Parque San Martín, que, em tamanho e beleza, supera o de Brasília,.

Na manhã de sábado, 21 de maio, com temperatura de um grau, deixamos Mendoza, rumo a Santiago, a bordo de outro avião da *Lanchile*. Logo, o sol brilhava intensamente sobre a cobertura de gelo da Cordilheira dos Andes que, em pouco tempo, começamos a sobrevoar. A beleza do espetáculo, entretanto, parecia ficar relegada a um segundo plano diante das lamentosas manchetes dos jornais chilenos, oferecidos a bordo, dando conta da terrível tragédia, ocorrida nas

montanhas, onde quarenta e cinco recrutas, prestadores voluntários de serviço militar, dada a imperícia de seus comandantes, desapareceram, tragados por uma avalanche de neve. O país estava de luto. O presidente do Chile já recebera manifestação de solidariedade por telefone do presidente da Argentina. No aeroporto de Santiago, permanecemos até às 15,00 horas, onde novamente embarcamos, num *airbus* da *Lanchile*, rumo a São Paulo, onde chegamos, às 20 horas, sob tempo também chuvoso e frio. As manchetes dos jornais brasileiros, como sempre, davam conta de novos casos de corrupção governamental, abrangendo Correios, Instituto de Resseguros do Brasil – IRB - , concursos públicos promovidos pela UnB e outros. As lembranças da viagem, porém, nos aconselhavam a emprestar, uma vez mais, ouvidos ao que disse o **Papa Benedicto XVI** sobre o vinho, cuja reprodução abre este relato de viagem graças à colaboração de **Tereza Braga**, funcionária aposentada do Tribunal de Contas da União, uma das mais alegres e animadas companheiras desses belos dias que passamos no Chile e na Argentina:

*“O vinho é sinal da alegria, da transfiguração, da criação. Liberta-nos da tristeza e do cansaço do dia-a-dia...Alegra os sentidos e a alma, solta a língua e abre o coração; e transpõe as barreiras que limitam a nossa existência”*  
**SALUTE!...**

REYNALDO DOMINGOS FERREIRA