

ALTO ALENTEJO

MAPA 2004 | MAIO JUNHO

wine

o vinho tratado com inteligência style

HERDADE DO ESPORÃO,
dez anos de brasil

BARBERA BARRICADO,
um mito da itália

ROLHAS OU TAMPAS,
eis a questão

OS MELHORES VINHOS
nacionais

#01 R\$ 8,90





OS MELHORES VINHOS DO BRASIL

OS DESTAQUES DO GUIA ABS - SP
VINHOS BRASILEIROS 2003/2004

por ARTHUR P. AZEVEDO *foto* VLADIMIR FERNANDES



A Associação Brasileira de Sommeliers - São Paulo está apresentando a terceira edição de seu Guia ABS - SP Vinhos Brasileiros, o único realizado com metodologia adequada para a avaliação dos vinhos disponíveis no mercado de São Paulo.

Para esta edição, foram introduzidas várias mudanças na já consagrada metodologia do Guia, visando aprimorar ainda mais os critérios usados para a aquisição e avaliação dos vinhos brasileiros. Por uma questão de logística e reprodutibilidade, todos os vinhos avaliados no Guia foram comprados em lojas e supermercados da Grande São Paulo, da mesma maneira que o consumidor o faria. Tal procedimento, além de garantir que todas as amostras são representativas daquilo que se oferece ao consumidor, evita qualquer tipo de manobra que possa colocar em dúvida a procedência dos vinhos avaliados. O painel de degustadores foi drasticamente reduzido, integrado nesta edição por diretores da ABS-SP, de reconhecida experiência na avaliação sensorial de vinhos. A ficha de degustação utilizada foi a oficial da ABS-SP, a mesma que é utilizada para a avaliação de todos os vinhos degustados na entidade. As degustações foram realizadas na sede da ABS-SP, no período da manhã, em condições ideais de luz e temperatura, com a utilização de taças ISO de degustação para os tintos e brancos e taças tipo flûte para os espumantes. Os vinhos foram degustados totalmente às cegas, em sua correta temperatura de serviço e separados por varietal e, no caso dos vinhos de *assemblage*, em duas faixas de preço, o que acabou gerando uma nova categoria de vinhos, que aparece pela primeira vez no Guia ABS-SP, que é a categoria dos vinhos *premium*. Mostramos em primeira mão os resultados das diferentes categorias de vinhos brasileiros, destacando os três primeiros colocados em cada uma delas. A íntegra do Guia ABS-SP Vinhos Brasileiros 2003/2004 está disponível no site www.abs-sp.com.br

PREMIUM

Salton Talento 2002 (83,7)

O Talento é um corte de cabernet sauvignon, tannat e merlot, com passagem em barricas novas de carvalho francês. Mostra intensa cor rubi, com reflexos violáceos, jovem e vibrante. Seu perfil aromático é bastante complexo, com frutas escuras em geléia, frutas secas, chocolate, notas resinosas e leves toques florais. Equilibrado, macio, concentrado e com boa persistência, tem taninos finos e delicioso retro-olfato.

Don Laurindo Assemblage Reserva 2002 (82,5/100)

Vinho de roupagem púrpura, de boa intensidade e sem evolução. Aromas delicados de cana de açúcar, frutas escuras, com notas florais e toques de alcatrão e defumado. Encorpado, concentrado e ligeiramente alcoólico, tem boa persistência, taninos de boa qualidade e retro-olfato agradável.

RAR Reserva de Família 2002 - Miolo (81,9/100)

Aqui a cor é rubi, intensa, com reflexos púrpura bastante evidentes. No nariz mostra toques evoluídos de couro e estábulo, com frutas escuras e carvalho tostado. Tem bom corpo, taninos de média qualidade ainda bastante presentes, boa concentração e persistência de média para longa.

ESPUMANTE BRUT

Chandon Excellence Brut Reserve (83,2/100)

Vinho espumante de cor amarelo-palha intenso e toques de cobre, com espumatação perfeita, composta por bolhas minúsculas, numerosas e persistentes. Possui aromas bastante complexos, com frutas maduras e frutas secas, especiarias, lanolina e tostado. Boa estrutura de boca, com excelente acidez, espuma consistente, equilíbrio perfeito, bom corpo, longa persistência e aristocrático retro-olfato de frutas secas, leveduras e tostado. Merece, com méritos indiscutíveis, o título de Melhor Espumante Brut do Brasil.

Marco Luigi Brut (Adega Victor Valduga) (82,4/100)

Vinho espumante de cor amarelo-palha intensa, com reflexos dourados e excelente espumatação. Destaque para os aromas de frutas tropicais maduras, com notas amanteigadas e de coco, além de toques de tostado. Bom ataque, com acidez refrescante, espuma consistente, boa persistência e retro-olfato de frutas, com toques de torrefação.

Cave de Amadeu Amadeu Brut (80,2/100)

Vinho espumante de cor amarelo-palha, de boa intensidade,

com bolhinhas minúsculas e numerosas. Aromas delicados de frutas secas, com toques de baunilha e manteiga. Na boca tem grande frescor, espuma consistente, bom equilíbrio, muito boa persistência e retro-olfato de frutas e tostado.

ESPUMANTES DIVERSOS

Salton Prosecco Brut 2004 (80/100)

Espumante de cor verde-citrino, claro, com excelente espumatação e aromas intensos e típicos, com notas cítricas e florais. Leve, tem espuma generosa e consistente, com grande frescor e boa persistência.

Chandon Passion Demi-Sec (77,8/100)

Delicada cor salmão, neste espumante de intensos aromas frutados, evocando lechias e exibindo notas florais. Tem boa doçura, bem compensada pela refrescante acidez, ótima persistência e intenso retro-olfato.

Cave Antiga Moscatel Espumante 2003 (72/100)

Claro e delicado, com espuma generosa, tem aromas muito típicos da moscatel, frutados e florais. Leve, tem excelente doçura, boa persistência e agradável retro-olfato de limão.



CHARDONNAY MERLOT

Cavalleri Chardonnay 2002 (83,9/100)

Um típico chardonnay do Novo Mundo, de cor amarelo-ouro intensa e aromas destacados de frutas tropicais maduras, bem emolduradas por carvalho tostado e notas amanteigadas, com fundo de baunilha. Ataque macio e potente, com acidez e álcool bem equilibrados, boa concentração, corpo médio e persistência também média. O retro-olfato, muito intenso, mescla frutas e carvalho tostado.

Miolo Chardonnay Reserva 2002 (80,5/100)

Vinho de cor amarelo-ouro, intensa e brilhante, com fortes notas de tostado no nariz, precedendo as frutas tropicais maduras e a baunilha. Na boca mostra acidez refrescante, bom corpo, maciez, concentração e persistência médias. O retro é dominado pelo carvalho tostado.

Cordelier Chardonnay Reserva 2002 (78,8)

Dourado intenso na cor, este chardonnay mostra aromas de abacaxi e melão, muito maduros, com notas de manteiga e leve tostado. Na boca tem média concentração, com acidez adequada, corpo médio e boa persistência, com retro-olfato delicado.

Don Laurindo Merlot 2001 (77/100)

Vinho de cor granada, demonstrando grande evolução. Os aromas são de frutas passas, com cacau, mentol e tostado. Agradável na boca, é macio, com boa acidez, corpo médio, taninos já resolvidos e com retro-olfato mentolado. Para beber já.

Miolo Reserva Merlot 2000 (75,2/100)

A cor aqui é rubi, com evidente halo de evolução e aromas também evoluídos de frutas maduras, com baunilha, tostado e fundo herbáceo. Na boca tem boa acidez, mas sobra um pouco o álcool. Tem taninos médios, corpo leve a médio, persistência média e leve adstringência final. Para beber agora.

Boscato Reserva Merlot 2002 (75/100)

Vinho de cor rubi, de média intensidade, com aromas que lembram frutas maduras e evidente caráter herbáceo. Ataque médio, com boa acidez, taninos de média qualidade, persistência média e retro-olfato agradável.

CABERNET SAUVIGNON

Pizzato Cabernet Sauvignon 2002 (80/100)

Vinho de cor rubi, escuro,

com interessantes aromas de frutas escuras muito maduras, com notas herbáceas muito finas, além de chocolate e tostado. Ótimo na boca, tem refrescante acidez, bom corpo, intensa concentração de sabores, taninos finos e muito boa persistência. Retro agradável de frutas e chocolate. Belo trabalho com a cabernet sauvignon.

Boscato Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2001 (78,6/100)

Outro bom exemplar de cabernet sauvignon, de cor rubi, intenso e aromas de frutas escuras (geléia de jabuticaba), com chocolate, floral e carvalho bem integrado. Na boca mostra-se com corpo médio, boa acidez, taninos de boa qualidade e persistência também muito boa.

Don Laurindo Reserva Cabernet Sauvignon 2002 (78,4/100)

Rubi violáceo intenso, este cabernet mostra força, com belos aromas de frutas escuras, coco, baunilha, especiarias e cana de açúcar. Ataque potente e macio, tem bom equilíbrio, taninos finos e boa persistência final.

OUTROS TINTOS

Cave de Pedra Tannat Reserva 2002 (78,2/100)

Potente e com boa personalidade, este tannat mostra cor rubi/

violácea intensa e aromas muito frutados, com chocolate e especiarias. Macio e levemente alcoólico, tem taninos de boa qualidade ainda bastante presentes, bom corpo e persistência média a longa. Destaque para o retro-olfato, de frutas e chocolate.

Garziera Shiraz 2003 - Vinícola Lagoa Grande (75/100)

Este shiraz do Vale do São Francisco confirma a vocação da região para esta varietal. Rubi com reflexos violáceos, tem aromas exóticos de licor de jabuticaba, especiarias, azeitonas, chocolate e alcatrão. Exibe boa concentração de sabores, belo corpo, taninos em grande quantidade, mas de boa qualidade e persistência muito boa. Deve melhorar com mais um pouquinho de adegas.

Don Laurindo Ancellotta 2001 (75,6/100)

Esta varietal italiana se presta bem para cortes, mas esta varietal é até que bastante interessante. Mostra cor rubi intensa, com aromas frutados e notas florais. Bom ataque, com intensa acidez e boa concentração de sabores, exibe bom corpo e persistência muito boa. O retro-olfato é bastante agradável.

Aurora Pinot Noir Varietal 2003 (71,3/100)

Apesar de jovem, este pinot noir se mostra muito evoluído, com tons de granada e média intensidade de cor. Aromas sutis, de frutas secas, com toques terrosos e tostado. Boca sem grande expressão, com taninos médios e certa adstringência final. Pouco persistente, tem corpo médio e final austero. Como se trata do melhor vinho brasileiro desta uva, dá para sentir que a pinot noir no Brasil deve ser reservada exclusivamente para a produção de espumantes.

Dal Pizzol Gamay-Beaujolais 2004 (75/100)

Tirando a gritante impropriedade do nome, já que Beaujolais é uma região demarcada da França, este vinho da uva gamay se mostra com cor violácea, aroma discreto de frutas, com notas florais. Na boca tem acidez elevada, corpo leve e média intensidade, bem ao estilo dos vinhos franceses mais simples, produzidos com a gamay em Beaujolais.

Valmarino Cabernet Franc 2002 (74/100)

A cabernet franc é uma varietal difícil, especialmente no Brasil. E este vinho não foge à regra, mostrando cor rubi escuro, com evidentes reflexos acastanhados, aromas de frutas, com toques de chocolate e notas herbáceas

(gerânio). Aqui, o corpo é médio, os taninos até que de qualidade razoável e a persistência boa.

Don Laurindo Assemblage 2001 (78,3/100)

Um bom vinho, com destaque para sua relação custo/benefício, este corte mostra cor rubi com reflexos granada, aromas interessantes de frutas vermelhas, com notas florais e ligeiro toque de couro e acordes resinosos. Na boca mostra-se de corpo médio a leve, com leve predomínio do álcool sobre a acidez, taninos médios/finos, com boa persistência e sem amargor final.

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR-EXECUTIVO DA ABS-SP. AS DESCRIÇÕES DOS VINHOS FORAM BASEADAS NO CONSENSO ENTRE OS DEGUSTADORES DO GUIA ABS-SP VINHOS BRASILEIROS 2003/2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SP
FONES 11 3814-7853, 113814-1269
ABS-SP@ABS-SP.COM.BR
WWW.ABS-SP.COM.BR

O USO DE BARRICAS DE CARVALHO
NOS VINHOS DA UVA BARBERA CAUSOU
UMA VERDADEIRA REVOLUÇÃO
NO PIEMONTE. ESTA É UMA TENDÊNCIA
QUE VEIO PARA FICAR?

por NELSON LUIS PEREIRA

Barbera Barricada

um mito da Itália



Se você pedisse para um piemontês a descrição do que seria um vinho da uva barbera, a resposta seria certamente que se trata de um vinho leve, de acidez refrescante, com toques de frutas vermelhas frescas, além de traços herbáceos e de especiarias.

Essa é uma resposta absolutamente óbvia e verdadeira, e não pode jamais fazer parte do passado, sob pena de aniquilarmos toda a tipicidade de um vinho, de um estilo e porque não dizer, de toda uma região muito tradicional localizada no norte da Itália.

Entretanto, tudo evolui, modifica-se, moderniza-se, inova-se. Foi o que aconteceu e vem acontecendo no Piemonte, nobre região do Noroeste italiano.

O responsável por essa verdadeira revolução se chama Giacomo Bologna, proprietário da vinícola Braida, que aceitou a sugestão de Émile Peynaud, prestigiadíssimo enólogo francês, no sentido que o vinho fosse imediatamente colocado em pequenos barris de carvalho novo após a vinificação, como acontece nos châteaux de Bordeaux.

Esse procedimento jamais havia sido cogitado pelos produtores dos vinhos da uva barbera, que sempre buscaram um vinho simples e agradável, para consumo imediato, para matar a sede ou acompanhar as refeições.

Com o tratamento em barricas de 225 litros de fino carvalho francês, o vinho tornou-se mais macio, preservando o caráter frutado e ganhando complexidade aromática, advinda dos aromas do carvalho, com notas de chocolate, especiarias e tostado.

No entanto, é sabido que a passagem por barrica exige que os vinhos tenham uma boa estrutura, pois haverá a desejada microoxigenação, além da interação com o carvalho. A solução estava em agir nos vinhedos, fazendo uma criteriosa seleção clonal, reduzindo drasticamente o rendimento por hectare e controlando rigidamente todos os passos da vinificação.

O resultado foi um produto altamente sofisticado, apto ao envelhecimento, de grande prestígio internacional e capaz de fazer sombra para os já consagrados vinhos da região, como os Barolos e os Barbarescos. Estava nascendo um novo conceito, o Barbera Barricado, um vinho destinado a modificar radicalmente a imagem da simpática barbera.

O sucesso dos novos barberas motivou um grupo de produtores com espírito de renovação, a produzir um grande vinho, embasado num projeto chamado Quorum (com o sentido de reunião), numa vinícola que se chama Hastae, o antigo nome romano de Asti.

Para tanto, as seis famílias que fizeram a história de Asti e da barbera, a saber, Braida, Coppo, Chiarlo, Prunotto, Vietti e Berta, requisitaram os melhores profissionais da Itália, começando pelo renomado enólogo italiano, Ricardo Coltarella, além do engenheiro agrônomo Federico Curtaz, que é o encarregado dos cuidados vitícolas. Hoje, O Quorum é um vinho moderno e sofisticado, capaz de competir no disputadíssimo mercado internacional.

A experiência vitoriosa dos Barbera Barricados nos mostra que podemos maximizar o potencial de qualquer casta, por mais "simples" que ela seja, adotando métodos de cultivo e vinificação adequados e atingindo patamares de qualidade nunca imaginados.

Contudo, é sempre importante frisar que a generalização dessas técnicas pode uniformizar a maioria dos vinhos, perdendo-se, assim, a tipicidade e a individualidade dos diferentes vinhos produzidos em regiões tradicionais, tão valiosas, e imprescindíveis no mundo dos vinhos. Seguem, alguns vinhos disponíveis no mercado brasileiro, encantadores, complexos, e que podem abrir caminho, para uma melhor apreciação e entendimento dos grandes Barolos e Barbarescos, estes produzidos com a uva nebbiolo, a grade varietal do Piemonte.

CARACTERÍSTICAS E DENOMINAÇÕES:

A barbera é uma cepa vigorosa que precisa ser contida em seu desenvolvimento, procurando sempre baixos rendimentos. Sua destacada acidez e baixa quantidade de taninos podem ser atenuadas com um período de amadurecimento mais longo, retardando a época da colheita. Nesse sentido, é fundamental o conceito de terroir, com vinhedos bem posicionados.

SUAS PRINCIPAIS DENOMINAÇÕES SÃO:

BARBERA DEL MONFERRATO

Proveniente das regiões de Alessandria e Asti, é o típico Barbera de aperitivo. Fácil de beber, frutado, e com muito frescor, não deve envelhecer.

BARBERA D'ALBA

Barbera de muita personalidade, às vezes, agressivos e bastante rústico. Os melhores exemplares admitem certo envelhecimento.



BARBERA D'ASTI

Para muitos, o melhor dos Barberas, mais elegante e menos incisivo que seu rival de Alba. Sob esta designação está a grande maioria dos Barberas barricados.

OS BARBERA BARRICADOS DISPONÍVEIS NO BRASIL

VINÍCOLA BRAIDA – BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE

Pioneiro neste novo estilo de Barbera, sua primeira safra deu-se em 1982. Com rendimentos em torno de 40 hectolitros por hectare, sua vinificação ocorre com maceração ao redor de 20 dias. Em seguida, permanece



por 12 meses. O mesmo período repete-se com afinamento em garrafa. Vinho de grande estrutura, apto ao envelhecimento. A Braida ainda produz os excelentes Barbera d'Asti Bricco della Bigotta e o Barbera d'Asti Ai Suma

HASTAE QUORUM

Produzido pelo consórcio das seis famílias já referidas no texto, teve sua primeira safra em 1997. Um puro Barbera d'Asti, originado de uvas 100% barbera provenientes de diferentes vinhedos distribuídos por toda a região demarcada. Vinificado com 15 dias de contato da casca com o suco, tem fermentação maloláctica completa. O vinho permanece 10 meses em barricas novas de carvalho francês. Antes do engarrafamento fica por 12 meses em tanques de aço inoxidável.

AZIENDA LA SPINETTA – BARBERA D'ALBA VIGNETO GALLINA

Este vinhedo de quatro hectares muito bem posicionado em solo predominantemente calcário, obteve a primeira safra em 1996. A idade média das vinhas é de 30 anos. Fermentado por cerca de 10 dias com controle de temperatura, amadurece em barricas de carvalho francês de média tostadura entre 16 e 18 meses. Após este período volta para os tanques de aço inox por mais seis meses, antes de ser engarrafado sem filtração ou clarificação.

ALFIERO BOFFA – BARBERA D'ASTI VIGNA MORE

Vinhas com idade média entre 45 e 65 anos e rendimentos ao redor de 40 hectolitros por hectare fazem deste vinhedo, um dos grandes

destaques desta cepa. O afinamento em barricas de carvalho complementa magnificamente sua grande estrutura

VIETTI – BARBERA SCARRONE VIGNA VECCHIA

Localizado em Alba, este vinhedo com rendimentos baixíssimos (24 hectolitros por hectare) apresenta vinhas com idade de 70 a 80 anos. As uvas são fermentadas com maceração de 8 a 10 dias, sob temperatura acima de 26° C. Seu amadurecimento passa por barricas de carvalho por 16 meses. Seu engarrafamento é feito sem filtração.

MICHELE CHIARLO – BARBERA D'ASTI LA COURTE

Rendimentos por parreira reduzidos, fermentação com temperaturas entre 28 e 30° C com maceração por 12 dias, propiciam um vinho de grande concentração. Seu amadurecimento dá-se 50% em barricas de carvalho e o restante em grandes tonéis. Permanece por mais 12 meses em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

PRUNOTTO – BARBERA D'ASTI COSTAMIÒLE

O vinhedo Costamiòle é um dos mais bem posicionados da região demarcada. A fermentação é toda direcionada para uma boa extração de cor e taninos. Seu amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês (Allier) em torno de 12 meses. O envelhecimento na garrafa ocorre por um período semelhante, antes da comercialização.

NELSON LUIZ PEREIRA É DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SÃO PAULO

O VINHO NO RESTAURANTE

ESCOLHER OU RECUSAR UM VINHO NO RESTAURANTE
PODE SER UMA GRANDE DOR DE CABEÇA.

APRENDA COMO CONTORNAR ESTES PROBLEMAS

por MÁRIO TOREZAN FILHO fotos VLADIMIR FERNANDES



Todos nós, discípulos contumazes de Baco, imaginamos a hora, o local e a companhia certa para desfrutarmos de boas garrafas de vinho. Seja em nossa própria casa seja em casa de amigos, essa relação acaba se tornando prazerosa e descompromissada. Entretanto, muitas vezes optamos por desfrutar de bons vinhos em um ambiente mais sofisticado, sem transtornos para eventuais candidatos a anfitrião, e tendo como acompanhamento pratos das mais diversas inspirações.



Esse lugar é, sem dúvida, um bom restaurante e muitos possuem boas ou excelentes cartas de vinho, merecendo destaque aqueles que estimulam o consumidor com opções de vinhos com boa relação qualidade-preço.

Alguns estabelecimentos mais liberais permitem que os enófilos levem seus próprios exemplares para consumo, seja durante uma degustação técnica ou mesmo numa refeição. Com a finalidade de evitar certas situações constrangedoras para ambas as partes, alguns cuidados merecem atenção.

Em primeiro lugar, deve-se procurar fazer reserva de mesa, informando-se se é possível levar seu próprio vinho e se é cobrada “taxa de rolha”, que é um valor simbólico pelo serviço do vinho.

Esse primeiro contato com o sommelier, maître ou gerente do estabelecimento, mesmo por telefone, já fortifica o relacionamento com a casa. Deve-se tomar cuidado para evitar levar a um restaurante um exemplar que conste de sua carta, a não ser que seja algo bastante diferenciado.

Algumas pessoas possuem o hábito de mostrar as garrafas como se fossem verdadeiros troféus, adentrando o recinto exibindo-as para quem as quiser ver. A simplicidade é sempre a melhor conduta, nessas e em outras ocasiões. Quando o profissional realiza o serviço do vinho, abrindo sua garrafa, procure não demonstrar atitudes teatrais, mesmo quando se tratar de grandes vinhos.



QUANDO
O RESTAURANTE TEM
O GENTIL HÁBITO
DE NÃO COBRAR A
“TAXA DE ROLHA”
DE SEUS CLIENTES,
É DE BOM-TOM
QUE SE DÊ UMA
GRATIFICAÇÃO AO FINAL



Isso contribui sobremaneira para a imagem desagradável dos vulgarmente conhecidos enochatos. Se o vinho for solicitado a partir da carta do restaurante, lembre-se que só há duas situações em que é obrigatória a troca da garrafa: quando o vinho está oxidado ou bouchoné.

A primeira situação é mais clara e surge no vinho aromas semelhantes aos encontrados nos Porto Tawny ou nos Vin Santos italianos, que são vinhos oxidados. No limite máximo dessa situação, surgem os aromas do ácido acético, ou de vinagre.

A identificação de um vinho bouchoné demanda uma certa familiaridade do cliente, gerando muitas vezes discussões nada agradáveis. O bouchoné, ou doença

da rolha, dá ao vinho um desagradável aroma de mofo, ocasionado pela presença de uma substância química chamada tricloroanisol (TCA). A origem desse composto está no processo de produção da rolha. O problema é que nem sempre se chega a um consenso sobre a condição defeituosa do vinho. Aqui vale uma dica: não adianta cheirar a rolha e a melhor forma de se detectar o problema é colocar um pouco do vinho numa taça e aguardar alguns minutos. O aroma de mofo aumenta consideravelmente com a aeração. Na dúvida, o bom senso deve prevalecer, sob pena de uma ocasião especial terminar em confusão.

Sabemos que existem alguns “recusadores profissionais” de vinho em restaurantes e, vez por outra, trazem-me



exemplares recusados para expressar minha opinião. Nesses casos, na imensa maioria das vezes, o vinho NÃO ESTÁ RUIM; ELE É RUIM!!!

Os copos também merecem destaque no serviço do vinho. Há indivíduos que costumam levar seus próprios copos às degustações, e o modelo ideal é o chamado copo ISO ou INAO, com medidas padrão, que tendem a homogeneizar as impressões entre os degustadores. Tenha o hábito de convidar o sommelier a provar os exemplares, o que torna a relação extremamente amigável para ambas as partes.

Quando o restaurante tem o gentil hábito de não cobrar a “taxa de rolha” de seus clientes, é de bom-tom que se dê uma gratificação ao final; por exemplo, em vez dos 10% habitualmente cobrados deixar-se 15% de taxa de serviço.

Essas sugestões não devem servir para amedrontá-lo, mas para que você, apreciador, possa desfrutar de grandes vinhos compatibilizando-os com pratos à altura, e tornar esse momento, por vezes, inesquecível!

A Associação Brasileira de Sommeliers-SP mantém em seu site, www.abs-sp.com.br, uma relação de restaurantes que têm uma política de “taxa de rolha” diferenciada para os sócios da entidade. Medidas como essa estimulam o consumo de vinho e favorecem aqueles que pretendem desfrutar ao máximo seus vinhos mais nobres.

MÁRIO TOREZAN É MÉDICO E DIRETOR DA ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SP

AGRADECIMENTO: RESTAURANTE A FIGUEIRA RUBAIYAT - 11 3063-3888

“Vinum bonum lætificat cor hominis”

O VINHO BOM ALEGRA O CORAÇÃO DO HOMEM (SALMO 53)

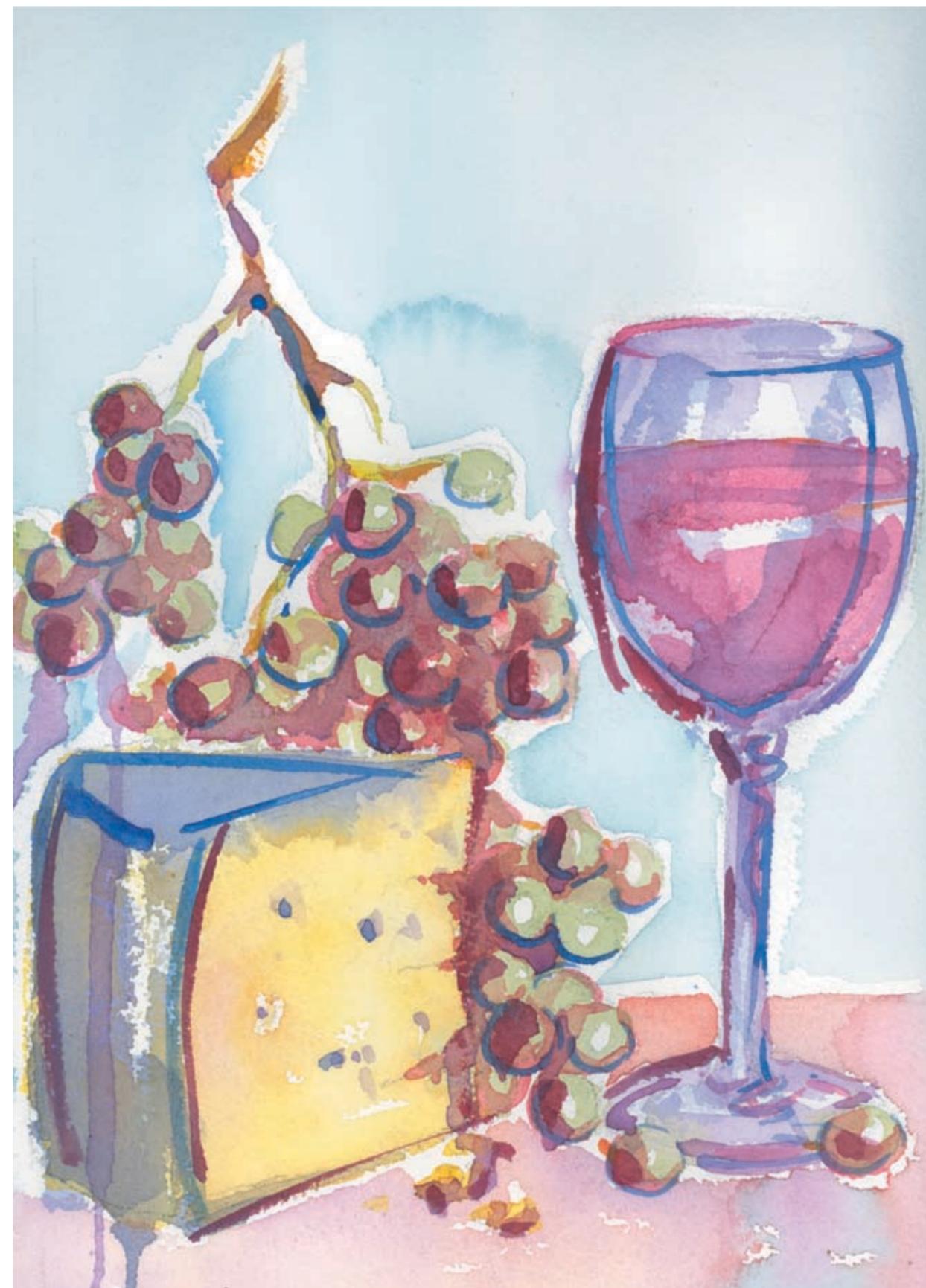
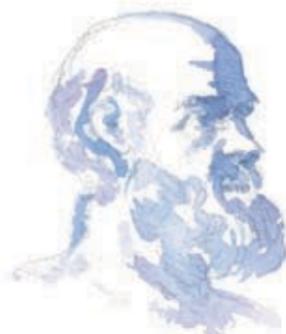
ESTUDOS RECENTES DEMONSTRAM DE FORMA CLARA A AÇÃO BENÉFICA DO VINHO SOBRE O ORGANISMO HUMANO. CONHEÇA MELHOR A AÇÃO DESTE NOVO AMIGO DO HOMEM

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração GLAIR ARRUDA

UM POUCO DE HISTÓRIA

Desde a Antigüidade, o vinho apresenta-se intimamente ligado à evolução da medicina, desempenhando sempre um papel principal. Os primeiros praticantes da arte da cura, na maioria das vezes curandeiros ou religiosos, já empregavam o vinho como remédio. Papiros do Egito antigo e tábuas dos antigos Sumérios (cerca de 2200 a.C.) já traziam receitas baseadas em vinho, o que o torna a mais antiga prescrição médica documentada.

O grego Hipócrates (cerca de 450 a.C.), tido como o pai da medicina sistematizada, recomendava o vinho como desinfetante, medicamento, um veículo para outras drogas e parte de uma dieta saudável. Para ele, cada tipo de vinho teria uma diferente função medicinal.



Galeno (século II d.C.), o mais famoso médico da Roma antiga, empregava o vinho na cura das feridas dos gladiadores, agindo este como um desinfetante. Também os judeus

antigos tinham o vinho como medicamento. Segundo o Talmud, “sempre que o vinho faltar, a medicina tornar-se-á necessária”.

Foi na Universidade de Salerno (Itália), fundada no século XI, que a importância do vinho sobre a dieta e a saúde foi codificada. Lá, correntes clássicas e árabes se fundiram, fornecendo as bases da medicina européia. O “Regime de Salerno” especificava “diferentes tipos de vinho para diversas constituições e humores”.

Avicena (século XI d.C.), talvez o mais famoso médico do mundo árabe antigo, reconhecia a importância do vinho como forma de cura, embora seu emprego fosse limitado por questões religiosas. O uso medicinal do vinho continuou por toda a Idade Média, sendo divulgado principalmente por mosteiros, hospitais e universidades.

Até o século XVIII, muitos consideravam mais seguro beber vinho do que água, pois esta era, freqüentemente, contaminada. Conta a lenda de Heidelberg, na Alemanha, que o guardião do grande barril (Große Faß) onde o soberano guardava todo o vinho recolhido como imposto, só bebia vinho. Seu nome era “Perkeo” (do italiano “Perche no” - por que não). Certa feita deram um líquido diferente para que bebesse e ele morreu

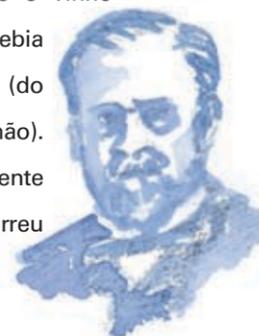
imediatamente. O tal líquido assassino era nada mais nada menos que água.

Em 1865-66, Louis Pasteur, o grande cientista francês nascido na região do Jura (terra dos famosos vin jaune e vin de paille), empregou o vinho em diversas de suas experiências, declarando que o vinho é “a mais higiênica e saudável das bebidas”. Em 1892, durante a grande epidemia de cólera em Hamburgo, o vinho era adicionado à água com intuito de esterilizá-la.

A partir do final do século XIX, a visão do vinho como medicamento começou a mudar. O alcoolismo foi definido como doença e os malefícios de seu consumo indiscriminado começaram a ser estudados. Nas décadas de 70 e 80, o consumo de álcool foi fortemente atacado por campanhas de saúde pública exaltando as complicações de seu uso em excesso. Entretanto, várias pesquisas científicas bem conduzidas têm demonstrado que, consumido com moderação, o vinho trás vários benefícios à saúde.

O CONSUMO MODERADO

“Nem muito e nem muito pouco” parece ser o princípio para se realçar os efeitos benéficos do vinho sobre a saúde. Entretanto, as autoridades de saúde de vários países têm encontrado dificuldade em estipular o que pode ser considerado “consumo sensato”. Na França, a ingestão de até 60 g de álcool por dia é segura para homens. Por outro lado, no Reino Unido, recomenda-se menos de 30 g por dia. Vários são os fatores que influenciam esses limites: sexo, idade, constituição física, patrimônio genético, condições de saúde e uso de



outras substâncias (drogas, medicamentos etc). Em linhas gerais, um homem pode consumir até 30 g de álcool por dia. Para as mulheres, por diversas razões (menos tolerância, menor proporção de água no organismo etc) recomenda-se até 15 g por dia. A diferença entre consumo moderado e exagerado pode significar a diferença entre prevenir e aumentar a mortalidade.

Além da quantidade, a regularidade também é importante para se obter os efeitos benéficos do vinho. Os que exageram nos finais de semana, e se poupam nos outros dias, podem sofrer todos os malefícios da ingestão exagerada e aguda do vinho sem nenhum ganho para a saúde.

O PARADOXO FRANCÊS

Uma grande reviravolta na relação entre vinho e saúde ocorreu no início da década de 90 com a divulgação do Paradoxo Francês. Durante um programa de televisão nos EUA, o cientista francês Serge Renaud mostrou que estudos epidemiológicos em escala mundial evidenciaram que os franceses apresentavam 2,5 vezes menos mortes por doenças coronarianas que os americanos, apesar de fumarem muito e consumirem a mesma quantidade de gorduras.

A principal explicação para tal paradoxo estaria no consumo regular e moderado de vinho. Como era de se esperar, após a transmissão do programa, o consumo de vinho tinto nos EUA multiplicou por quatro. Tal paradoxo foi, posteriormente, publicado na revista inglesa The Lancet, uma das mais conceituadas revistas médicas do mundo, dando origem a uma enxurrada de artigos sobre os benefícios do vinho sobre a saúde nos tempos modernos.

ÁLCOOL, TANINOS, FLAVONÓIDES, CATECINAS, RESVERATROL ETC.

Há muito se sabe que o álcool, consumido em pequenas doses regulares, traz benefícios para a saúde. Estudos epidemiológicos mostram que o álcool presente no vinho, cerveja e destilados pode diminuir a mortalidade por infarto do miocárdio, isquemia cerebral etc.

Entretanto, o vinho é o que mais desperta interesse dos cientistas por apresentar, além do álcool, diversas substâncias antioxidantes em sua composição. Entre os mais de 1.000 compostos encontrados no vinho, os polifenóis (flavonóides, taninos, catequinas, resveratrol, etc) são os mais estudados.

Os polifenóis, derivados de várias plantas, são os antioxidantes mais encontrados em nossa dieta. De acordo com sua origem, apresentam diferentes estruturas químicas. Atualmente, vários estudos têm demonstrado que o resveratrol, um antioxidante natural presente em vinhos tintos e brancos, está associado com os efeitos benéficos do vinho na doença coronária.

Além disso, em laboratório, o resveratrol tem mostrado efeito protetor contra o câncer, embora esses resultados ainda não tenham sido demonstrados na prática clínica.

VINHO E SAÚDE: ALGUNS FATORES

Doenças coronárias. O consumo moderado de vinho controla os níveis sanguíneos de algumas substâncias químicas inflamatórias chamadas citocinas. Estas, por sua vez, afetam o colesterol e as proteínas da coagulação. O vinho é capaz de reduzir os níveis de LDL e aumentar os

de HDL (colesterol bom). Com relação à coagulação, o vinho torna as plaquetas presentes no sangue menos aderentes e reduz os níveis de fibrina, evitando que o sangue coagule em locais errados. Estes efeitos poderiam prevenir o entupimento de uma coronária, evitando um infarto do miocárdio.

Doenças do cérebro. Os efeitos mais conhecidos do álcool sobre o sistema nervoso são a embriaguez e a dependência alcoólica. Entretanto, quando consumido com parcimônia, o vinho parece reduzir o risco de demência, incluindo o Mal de Alzheimer. Segundo alguns especialistas, os polifenóis presentes no vinho (principalmente nos tintos) seriam os responsáveis por evitar o envelhecimento das células cerebrais.

É intrigante notar que, proporcionalmente falando, a ação antioxidante dos polifenóis dos vinhos brancos é superior à dos tintos. Entretanto, a quantidade de polifenóis dos tintos é muito superior à dos brancos, tornando estes vinhos mais interessantes para as células cerebrais. Além da ação antioxidante, os vinhos melhoram a circulação cerebral, como o fazem com a circulação coronária. Sabe-se, ainda, que as chances de apresentar depressão são menores em consumidores moderados de vinho.

Doenças respiratórias. Experimentos recentes têm demonstrado que o vinho é capaz de reduzir as chances de uma infecção pulmonar, sendo mais eficaz que alguns antibióticos modernos.

Doenças do aparelho digestivo. Há vários séculos, São Paulo já recomendava “um pouco de vinho para a saúde do estômago”. Hoje, sabe-se que o consumo moderado de vinho está associado a uma menor incidência de úlcera péptica por uma série de razões: alívio do estresse, inibição da histamina, ação antimicrobiana contra o *Helicobacter pylori*, bactéria implicada na gênese da úlcera duodenal. Por atuar sobre o colesterol, o vinho parece reduzir as chances de formação de cálculos no interior da vesícula biliar.

Doenças do aparelho urinário. Estudos mostram que o vinho é capaz de reduzir em até 60% o risco de formação de cálculos urinários, ao estimular a diurese.

Diabetes. O vinho consumido de forma moderada melhora a sensibilidade das células periféricas à insulina, sendo interessante nos pacientes com diabetes tipo 2 (não insulino-dependente). Além disso, o vinho reduz as chances de morte por infarto do miocárdio em pacientes com diabetes tipo 2. Em mulheres, um estudo mostra que o vinho pode reduzir as chances de surgimento de diabetes.

Sangue e anemia. O álcool ajuda o organismo a absorver melhor o ferro ingerido nos alimentos. Além disso, um copo de vinho tinto contém, em média, 0,5mg de ferro.

Ossos. Alguns estudos populacionais têm demonstrado que o consumo de pequenas quantidades de vinho é capaz de melhorar a densidade óssea, reduzindo as chances de osteoporose.

Visão. O vinho reduz a degeneração macular, causa comum de cegueira em idosos.

Câncer. A possibilidade de que os antioxidantes presentes no vinho pudessem prevenir alguns tipos de câncer despertou o interesse de muitos pesquisadores em todo o mundo. Alguns estudos populacionais mostram uma redução da mortalidade por doença coronária e por câncer em bebedores comedidos de vinho. Por exemplo, homens que consomem vinho sensata e regularmente têm menor chance de desenvolver Linfoma não-Hodgkin.

Como foi dito repetidas vezes, o consumo moderado parece ser o caminho para a felicidade. Muito ainda precisa ser entendido sobre os reais efeitos, benéficos e maléficos, do vinho sobre a saúde antes de torná-lo a panacéia universal para as moléstias do mundo moderno. Entretanto, em pouquíssimas situações, um remédio pôde ser tão infinitamente agradável e prazeroso.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO
E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SÃO PAULO.



Apresentamos a região
responsável por vinhos marcantes,
excepcionais e inesquecíveis.

Vinhos do Alentejo



Mais que conhecimento: sabedoria
www.vinhosdoalentejo.pt

2 Os vinhos são em geral bem vinificados e na sua maioria são vinhos de uma cor correta oscilando entre um amarelo palha com reflexos esverdeados nos mais jovens ou nos vinhos em que predomina a sauvignon blanc, até um amarelo ouro mais intenso para os mais evoluídos ou em que predomina o sémillon.

1 As uvas utilizadas nesses vinhos são basicamente a sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. A sauvignon blanc dá ao vinho acidez e frescor enquanto o objetivo da sémillon é dar maior riqueza, corpo e fruta ao conjunto. A muscadelle, uva muito perfumada é utilizada em pequenas quantidades como um tempero.

3 Nos vinhos de uma faixa de preço mais baixa existe uma predominância de sauvignon blanc sobre a sémillon, ressaltando-se mais os aromas de frutas tropicais e frescor, típicos de sauvignon blanc, com toques florais e de frutas cítricas, corpo médio com bom equilíbrio e muito frescor, tornando-se ideais para combinação com peixes.

4 Os vinhos da região de Graves (Pessac-Léognan) são mais elegantes e mais longevos que os de outras regiões de Bordeaux como Entre-Deux-Mers, exibindo notas minerais e um toque de “pedra de isqueiro” quando jovens, que se transformam quase milagrosamente em mel, tostado, e frutas secas como pêssegos e damascos, típicos da sémillon quando amadurecem, associados a uma maciez e untuosidade que conferem aos grandes Bordeaux brancos um caráter único.

DOSSIÊ: BORDEAUX BRANCO-SECO

Esta é uma seção em que degustadores experientados dão dicas para você se iniciar em um tipo ou estilo de vinho, diminuindo os riscos de desperdício de tempo ou de dinheiro, propiciando ao consumidor uma visão didática e sintética do tema.

foto VLADIMIR FERNANDES ilustração PAULO MARCUSSI



5 Nos vinhos mais estruturados e com pretensão de longevidade, a presença da madeira é perceptível embora não exagerada como nos exemplares do Novo Mundo equivalentes, com toques de baunilha e coco que acabam se incorporando muito bem, com naturalidade ao vinho, à medida que ele envelhece.

6 A safra é um dado importante para os vinhos de melhor qualidade e com maior expectativa de longevidade. As melhores safras são 1989, 1994 e 1997 e raramente coincidem com as melhores safras dos tintos da mesma região.

7 A comparação destes vinhos com outros vinhos de outras regiões do mundo é difícil já que este corte de uvas brancas é quase exclusivo de Bordeaux. Os mais simples com predomínio de sauvignon blanc, podem ser substituídos por versões de muitos locais do mundo embora sem a mesma fineza e complexidade. Quanto aos Bordeaux brancos de melhor qualidade onde a fusão de sauvignon blanc e sémillon criam uma personalidade própria, a substituição será difícil.

8 A disponibilidade dos vinhos no mercado é boa, trazidos por diferentes importadoras que oferecem produtos em todas as faixas de preço, oferecendo ao consumidor a oportunidade até de comparar preços de um mesmo produto, em locais diferentes. Como sempre, para os vinhos mais antigos, examinar com atenção as condições reais de conservação nas importadoras para não ter surpresas desagradáveis

10 Os vinhos degustados foram:

9 A qualidade geral dos vinhos pode ser considerada boa, embora nas faixas mais baixas de preço uma seleção criteriosa seja essencial para separar as verdadeiras jóias. Desconfie dos vinhos muito baratos ou das promoções!!!

Chateau Thieuley Cuvee Francis Courselle	2000	85
Chateau Doisy Daene Sec	2000	89
Chateau Tour Mirambeau Cuvee Passion	2000	86
Chateau Brown	1998	85
Chateau Carbonieux	1999	88
Chateau Fieuzal	1997	92
Chateau La Louviere	1995	85
Chateau Reynon Vieilles Vignes	2000	88
Pavillon Blanc Margaux	1996	90,5
Chateau Fieuzal	1994	91,5
Chateau Carbonieux	1999	92,5

OS DEGUSTADORES QUE PARTICIPARAM DESTA PAINEL FORAM: MÁRIOTELLES JR., GLÓRIA MARIA DUCCINI ALMEIDA, TERESA ROCHA, TIAGO SOARES, ROSELY ZAMBALDI, SÔNIA CAMPOS, JOSÉ CARLOS DE CASTRO, SÉRGIO GONÇALVES DE ALMEIDA, RAFAEL RIBEIRO DA LUZ, OLGA RIBEIRO DA LUZ, MARCOS VOLPIANO



Apreze com moderação.

VINHOS DA WORLD WINE, CLASSIFICADOS PELAS PUBLICAÇÕES MAIS RENOMADAS DO MUNDO.

REVISTA AMERICANA WINE SPECTATOR 2005

Vinhos	Produtores	Países	Pontos
* Castell de Falset 2000 (Tinto)	Falset-Marçà	Espanha	92
* Sannio Falanghina 2003 (Branco)	Feudi di San Gregorio	Itália	90

2 VINHOS ENTRE OS TOP 100 DO MUNDO

GUIA ITALIANO GAMBERO ROSSO 2005

Vinhos	Produtores	País
■ Barbaresco "Rabajà" 2001 (Tinto)	Bruno Rocca	Itália
■ Barolo Roche dell'Annunziata Torriglione 2000 (Tinto)	Roberto Voerzio	Itália
■ Patrimo 2002 (Tinto)	Feudi San Gregorio	Itália
* Kerner Praepositus 2003 (Branco)	Abbazia di Novacella	Itália
* Merlot Focus Zuc di Volpe 2002 (Tinto)	Volpe Pasini	Itália
* Chianti "Castello di Brolio" 2001 (Tinto)	Barone Ricasoli	Itália
* Montefalco Sagrantino 25 Anni 2001 (Tinto)	Arnaldo Caprai	Itália
* Greco di Tufo "Cutizzi" 2003 (Branco)	Feudi di San Gregorio	Itália
* Contessa Entellina Mille e Una Notte 2001 (Tinto)	Donnafugata	Itália
* Alghero Marchese di Villamarina 2000 (Tinto)	Sella & Mosca	Itália

CONFIRA 10 VINHOS TRE BICCHIERI

Produtores	País
Bruno Rocca	Itália
Roberto Voerzio	Itália
Feudi San Gregorio	Itália
Abbazia di Novacella	Itália
Volpe Pasini	Itália
Barone Ricasoli	Itália
Arnaldo Caprai	Itália
Feudi di San Gregorio	Itália
Donnafugata	Itália
Sella & Mosca	Itália

GUIA FRANCÉS BETTANE & DESSEAUVE 2005

Produtores	País
■ Domaine Guffens-Heynen (Verget)	França
■ Domaine Bernard Dugat-Py	França

2 PRODUTORES ENTRE OS 38 COM 3 ESTRELAS

VERGET PRODUTOR DESTAQUE Eleito um dos "Viticultores da Década".

■ Já disponível na World Wine * Disponível em safra anterior. Safra classificada disponível em breve.

World Wine
GRUPO LA PASTINA

Rua da Alfândega, 182 - Brás - São Paulo - SP
Rua João Penteado, 420 - Boulevard - Ribeirão Preto - SP - Tel.: (16) 3931.6008
BREVE NOS JARDINS - Rua Padre João Manoel, 1269 - São Paulo - SP
(esquina com a Rua Estados Unidos)

Rolhas de Cortiça, Rolhas Sintéticas ou Tampas de Rosca, eis a questão.

O DEBATE SOBRE COMO DEVE SER A MELHOR FORMA
DE FECHAR UMA GARRAFA DE VINHO ESTÁ APENAS COMEÇANDO.
ROLHAS OU TAMPAS? CONHEÇA OS ARGUMENTOS DE CADA
UM DOS LADOS E DECIDA POR VOCÊ MESMO

por HÉLIO GUEDES foto VLADIMIR FERNANDES

Nos últimos tempos, uma questão vem se tornando o centro das discussões quando o assunto é a forma de se tampar uma garrafa de vinho. Tudo por causa da velha e confiável rolha, que há alguns séculos vem cumprindo a nobre missão de preservar o vinho nosso de cada dia, mantendo-o longe do alcance do oxigênio e de outras ameaças ao precioso líquido.

Com o passar dos anos, a cortiça está se tornando cada vez mais cara e rara, levando inevitavelmente à busca de alternativas ao seu uso. No entanto, o que parecia muito simples, na prática se mostrou muito mais complicado, pois além da tecnologia, há no assunto uma boa dose de romantismo e tradição. Mas será que é só isso mesmo ou existem outras variáveis envolvidas nessa questão? É o que iremos tentar decifrar, percorrendo os caminhos desta mudança.

Um pouco de história

Em Portugal, entre os séculos XVII e XVIII, quando nossos antepassados buscavam uma maneira de

tampar as garrafas que transportariam os vinhos do Douro para Londres, diversas tentativas foram feitas com trapos, madeira e até com o próprio vidro, até que se descobriu que a rolha feita de cortiça seria o ideal.

A rolha de cortiça, feita com a casca do sobreiro, um tipo de carvalho chamado Quercus Súber, que os árabes já usavam séculos antes, seria a tampa ideal para conservar aquele vinho em perfeitas condições.

Até então, salvo esparsas tentativas com a rexina, que era a resina do pinheiro (usada pelos gregos para tentar conservar as ânforas de vinho seis séculos a.C.), na maioria das diversas regiões produtoras, os vinhos eram guardados em talhas, ânforas, barricas e tonéis, num processo totalmente aeróbico e sem nenhum cuidado de controle de temperatura e higiene tornando-os muito menos agradáveis do que são hoje.

A doença da rolha

Essa tampa feita de cortiça atravessou mais de três séculos, porém tinha ainda um sério problema: até pouco mais de 20 anos atrás, 10 a 20% das garrafas apresentavam a chamada doença da rolha que tecnicamente é a contaminação do vinho por um composto químico, o 2,4,6 tricloroanisol (TCA). Nesse caso o vinho apresenta um desagradável aroma de mofo e dizemos que o vinho está bouchonée.

O 2,4,6 tricloroanisol é um composto volátil de cloro, de origem orgânica, produzido por uma infinidade de microorganismos, principalmente fungos, presentes na natureza. No caso das rolhas, o principal fungo (mas não o único) envolvido é a *Armillaria mellea*, que possui a capacidade de produzir compostos clorados, sendo portanto o precursor do TCA.

O cloro necessário para a produção do TCA geralmente é de origem industrial, usado no processo de esterilização das rolhas. Fecha-se aqui o quadro: microorganismos (fungos) capazes de produzir compostos clorados e o cloro necessário para o processo. Para se ter uma idéia, foi somente na década de 1990 que se reuniu evidências suficientes para comprovar que a interação de fungos com compostos clorados resultava em altos níveis de TCA.

Com a evolução das técnicas de produção e dos métodos de esterilização da cortiça, esse índice foi diminuindo, sendo que há dez anos o índice de garrafas com problema na rolha estava em torno de 7%. Acredita-se que hoje seja ainda menor, na casa dos 5%, como citado no Harpers Wine and Spirit Weekly em maio de 2003.

Claro que as diversas qualidades de sobreiros produzem diferentes tipos de casca e conseqüentemente diferentes níveis de qualidade de cortiça, mas a maior parte das rolhas de boa qualidade vem da Península Ibérica, fazendo de Portugal e Espanha os maiores produtores individuais do mundo, responsáveis por 50% da produção total. Outros países, principalmente do oriente produzem uma parte dos outros 50% da cortiça destinada às rolhas dos vinhos. Os principais tipos de rolha de cortiça são: a Interiça ou Maciça, a Twintop que seria um sanduíche de duas partes de cortiça maciça com um recheio de aglomerado de cortiça no meio; a Altec, uma rolha de aglomerado de pedaços de cortiça de bom tamanho e conseqüentemente de melhor qualidade e a rolha de Aglomerado Simples usada por vinhos mais baratos.

Hoje, podemos dizer que realmente a cortiça natural caminha para uma grande (de 60 a 80%) redução do TCA, pois Amorim, o maior produtor de cortiça do mundo, criou um novo processo industrial que irá reduzir ainda mais a doença da rolha, conhecido por ROSA (rate of optimal steam application, ou índice ótimo de aplicação do vapor), que é um processo de esterilização da rolha com vapor.

Antes do ROSA, a Amorim havia criado um sistema de esterilização das mantas de cortiça individualmente, com uso de água fervendo. Junto com este sistema, a Amorim utiliza o CONVEX (continuous volatile extraction ou extração contínua de voláteis), em que as substâncias voláteis presentes na água, geradas durante o processo de cozimento, são removidas concomitantemente.

Sabaté, o segundo maior produtor de cortiça do mundo, reuniu há pouco mais um ano um grupo de diversos especialistas para mostrar na CEA (Comissão de Energia Atômica da França, em Montelimar na Provença) seu moderno e revolucionário processo de extração do TCA pelo uso gás carbônico em estado supercrítico, conhecido como Diamant, o qual reduzirá o TCA em 97%, porém isso não será muito estimulado enquanto sua nova fábrica não estiver pronta.

Este é um conceito difícil de explicar, mas basicamente consiste em usar o gás carbônico em condições extremamente particulares de temperatura e pressão, em que se consegue que a substância penetre na cortiça como um gás e, ao mesmo tempo, retire as substâncias voláteis como se fossem líquidas.

O surgimento das rolhas sintéticas

Com a evolução dos processos de produção dos vinhos, com a melhoria da qualidade dos clones dos diversos tipos de uva, a escolha dos melhores terroirs (ou melhores locais para plantio das diferentes variedades), também no campo das rolhas surgiram novas pesquisas. A grande mudança do perfil médio dos vinhos obrigou a uma mudança equivalente na qualidade das rolhas. Todos sabemos que as produções de cortiça não podem ser expandidas facilmente, pois além de ser um produto natural, dependem do sobreiro, que leva cerca de dez anos para desenvolver uma espessura mínima de cortiça (casca). Todos esses fatores acabaram estimulando a pesquisa para o desenvolvimento de rolhas sintéticas.

Inicialmente houve um certo preconceito, pois muitos tradicionalistas não podiam aceitar uma rolha plástica para aquele produto tão artesanal, tão cuidadosamente manipulado e tão nobre. Mas com o tempo, aparentemente, esse preconceito vem diminuindo dia a dia, mesmo porque, nos testes cegos desenvolvidos pelos grandes institutos de pesquisa, observa-se que de fato os vinhos correntes com rolhas sintéticas se apresentam tão bem ou mesmo melhor do que aqueles arrolhados com cortiça. Falo dos vinhos correntes, que são aqueles mais simples, produzidos para o consumo imediato ou em curto prazo, ou seja, não destinados a longos períodos de guarda. Isso pode ser testado na prática, experimentando diversos vinhos argentinos, chilenos, americanos, italianos, e outros, que usam esse sistema de fechamento da garrafa.

As rolhas sintéticas vêm sistematicamente demonstrando um bom nível de qualidade no que diz respeito à impermeabilidade, elasticidade, resistência, e aquelas que demonstram maiores níveis de similaridade com a cortiça conseguem preservar a qualidade dos vinhos, deixando-os quase que totalmente livres da temida doença da rolha.

Isto porque qualquer problema que ocorra no processo de desinfecção das cubas e equipamentos de produção dos vinhos pode gerar o TCA e hoje já existem relatos de vinhos vedados com a tampa sintética que apresentaram as características de vinhos bouchonée.

Neste caso o nome fica até um pouco impróprio, pois o problema está no vinho e não na rolha.

As melhores rolhas sintéticas são conhecidas pelos nomes de Auscork, Aegis, NuKork, Supremecork e Nomacork. Outras que não vêm obtendo os mesmos resultados, e pelo contrário, têm apresentado resultados críticos e até medíocres nas



pesquisas e testes são a Tag e a Ecorc, sendo a pior de todas conhecida por Betacorque.

ScrewCap, a revolucionária tampa de rosca

Paralelamente a tudo isso surge outra forma de se tampar o vinho: a ScrewCap, conhecida por ROTE (roll-on tamper evident), a nossa Tampa de Rosca. Só para lembrar, esse tipo de tampa é encontrado nas garrafas de destilados, nos vidros de azeite, e em diversos tipos de líquidos, até nos remédios. Hoje grande parte dos vinhos da uva riesling australianos e os da uva sauvignon blanc da Nova Zelândia já são fechados com esse tipo de tampa, conhecido naqueles países por seu nome comercial, Stelvin. Tudo isso devidamente endossado pelo AWRI (Australian Wine Research Institut - Instituto de Pesquisas do Vinho da Austrália). Vinhateiros de diversos países vêm adotando esse método com muito sucesso e os testes mostram que de fato os resultados são positivos. Fala-se que muitos testes já estão em curso em países europeus, inclusive na França. Os mais recentes estudos sobre a eficiência das tampas de rosca mostram que elas realmente vedam totalmente a garrafa, impedindo a entrada de ar de forma muito eficaz. No entanto, o que poderia ser uma vantagem, pode estar conspirando contra o uso deste tipo de tampa, pois em algumas garrafas que as utilizaram, surgiram preocupantes aromas e sabores de borracha.

Estes aromas indesejáveis podem ter se originado em enxofre reduzido, processo químico causado pela ausência de oxigênio. Peter Godden, autor da experiência, é enfático em dizer textualmente que

“esta é uma importante característica dos vinhos que usam tampas de rosca e nós fizemos esta comunicação para evitar que se fizesse o engarrafamento em massa de vinhos em condições extremas de ausência de oxigênio, vedando-os posteriormente com tampas de rosca, o que poderia acarretar o aparecimento posterior destes aromas indesejáveis de borracha”.

A partir dessa constatação, uma pergunta fica sem resposta: será que nós realmente precisamos de uma vedação perfeita? O que realmente se procura é algo que vede o vinho tão bem quanto a rolha de cortiça, mas sem os riscos da contaminação pelo TCA. Não queremos nada melhor que a rolha, pois isto poderá acarretar mudanças que não desejamos na evolução a longo prazo de nossos prezados e valiosos vinhos de guarda.

Dizem que os grandes produtores franceses dispõem altos valores em pesquisas sobre rolhas sintéticas e screwcaps, com a justificativa que esses investimentos poderão retornar na forma de melhoria na qualidade dos vinhos, em melhor produtividade e até em redução de custos, pois uma rolha de cortiça de boa qualidade, com 4 a 5 cm de comprimento, custa mais de US\$1.00.

E o interesse mercadológico dos produtores de rolhas sintéticas, dos produtores de cortiça, e dos fabricantes das máquinas automáticas de fabricar as tampas e das máquinas de tampar as garrafas? Há muito interesse envolvido neste assunto! Só o que podemos fazer é esperar os resultados do uso dessas rolhas e tampas nos vinhos mais longevos e seu efeito sobre a evolução dos vinhos, pois os testes efetuados nos últimos 20 anos (quando foi inventada a rolha sintética) são com vinhos correntes, para serem consumidos no curto prazo. Precisamos também esperar que haja disposição para se efetuar esses testes com os vinhos de alto preço e prestígio, destinados à guarda por longo tempo.

HÉLIO GUEDES É CONTADOR/AUDITOR E DIRETOR-SECRETÁRIO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SÃO PAULO.

AGRADECIMENTO:
CASA DO PORTO 11 3061-3003



Ventisquero, a vinícola chilena mais premiada em 2004.

Com prêmios conquistados em diversas partes do mundo, a Ventisquero comprova a suprema qualidade de seus vinhos. Delicie-se com esta generosa expressão de sabor.



Concurso

Selection Mondial de Vins Canada
Selection Mondial de Vins Canada
Selection Mondial de Vins Canada
Citadelles de Vin
Japan Wine Challenge
Japan Wine Challenge
Japan Wine Challenge
Catad' Or Hayatt Wine Awards
International Wine and Spirit Competition
International Wine and Spirit Competition

Vinho

Chardonnay Reserva 2003 Casablanca
Merlot Gran Reserva 2002
Syrah Gran Reserva 2002
Carménère Gran Reserva 2002
Cabernet Sauvignon 2002
Sauvignon Blanc Gran Reserva 2003
Cabernet Sauvignon Reserva 2002
Carménère Grey 2002
Syrah Grey 2001
Carménère Gran Reserva 2002
Cabernet Sauvignon Grey 2001
Syrah Gran Reserva 2002
Carménère Reserva 2003
Syrah Grey 2001
Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2001

Prêmio

Medalha de Ouro
Medalha de Ouro
Medalha de Prata
Trophy Prestige
Medalha de Bronze
Medalha de Prata
Medalha de Bronze
Gran Medalha de Ouro
Medalha de Ouro
Medalha de Prata
Medalha de Prata
Medalha de Prata
Medalha de Prata
Medalha de Bronze



Fonte: Revista de Vitivinicultura - Chile



HERDADE DO ESPORÃO, *dez anos de Brasil*

SEDUTORES E SOFISTICADOS, OS VINHOS DO ALENTEJO TÊM ATRAÍDO AS ATENÇÕES NOS ÚLTIMOS ANOS. DESCUBRA AS RAZÕES DESSE SUCESSO CONHECENDO MELHOR A HERDADE DO ESPORÃO

por ARTHUR AZEVEDO fotos ARTHUR AZEVEDO / DIVULGAÇÃO

Portugal vem passando por uma verdadeira revolução vinícola nos últimos anos, mudando o foco dos vinhos fortificados que lhe deram fama e prestígio, para a produção de vinhos de grande classe e renome internacional, baseado em suas uvas autóctones, tratadas com tecnologia de última geração.

Levando-se em consideração a imensa diversidade de microclimas que o país possui e a criatividade de seus enólogos, aliados ao uso adequado da tecnologia moderna, fica fácil explicar a transformação experimentada pelos vinhos portugueses nos últimos anos.

Portugal tem uma área plantada de vinhedos de 238.000 hectares, dividida entre 300.000 proprietários. A produção média de vinhos entre 1995 e 2001 foi de cerca de sete milhões de hectolitros por ano, o que coloca Portugal como o décimo produtor de vinhos do mundo e o sexto da União Européia. Desse total, 58% são de vinhos tintos e 42% de brancos, sendo

48% dos vinhos produzidos em regiões classificadas como DOC e IPR. O consumo médio per capita está ao redor de 52 litros/ano, o quarto maior do mundo, atrás apenas de Luxemburgo, França e Itália.

Uma tendência interessante é a mudança da mentalidade em relação ao tipo de vinho, deixando a produção em massa, representada pelas inúmeras cooperativas que existem em Portugal, e passando a produzir vinhos de altíssima qualidade (e preços também altos), em pequenas propriedades, os chamados Vinhos de Quinta. Esses vinhos têm sido avidamente procurados e consumidos em todo o mundo, verdadeiros vinhos cult, venerados por legiões de apreciadores dos vinhos de autor.

Isso ajuda na imagem do país, mas o que conta para o consumidor médio é que a qualidade dos vinhos portugueses têm aumentado de um modo geral, tornando-os uma referência segura e de grande consistência.



Esse é o fato mais importante e que vem ocorrendo em todo Portugal, de norte a sul e praticamente em todas as regiões vinícolas do país.

Dentro desse novo cenário, o Alentejo assume lugar de destaque, com a produção de vinhos de alta qualidade, que atendem às expectativas dos mais exigentes consumidores em todo o mundo. Quando se trata do mercado interno de Portugal, o domínio do Alentejo é absoluto, respondendo por mais da metade de todo o vinho consumido no país.

A Herdade do Esporão é referência obrigatória no Alentejo e neste ano completa dez anos de mercado brasileiro, com vinhos amplamente reconhecidos por sua excelência. Tivemos o privilégio de visitar a propriedade durante nossa viagem a Portugal no final de 2004, para receber o honroso título de Membro da Confraria dos Enófilos do Alentejo, quando então pudemos descobrir a intimidade dessa vinícola exemplar.

HERDADE DO ESPORÃO

A Herdade do Esporão é uma das mais antigas propriedades do Alentejo, remontando suas origens ao século 13. Situada em

Reguengos de Monsaraz, no coração do Alentejo e a cerca de 200 km a sudeste de Lisboa, espalha-se por uma área de 2000 hectares, dos quais cerca de 600 estão plantados com videiras.

Em 1973 a propriedade foi adquirida pelo grupo Finagra, na época integrado pelos srs. Dr. José Alfredo Roquette e Joaquim Bandeira. Durou pouco esta primeira etapa, pois o Esporão foi desapropriado pelo governo socialista de Portugal em 1975, durante o movimento conhecido como a Revolução dos Cravos. Felizmente a propriedade foi devolvida para seus legítimos donos em 1979 e foi colocado em prática o projeto para a produção de vinhos de alta qualidade, objetivo inicial do empreendimento.

Em 1987 foi construída uma moderna e funcional vinícola, em local privilegiado, e dois anos depois surgia o Esporão Reserva, um vinho de reconhecida qualidade desde suas primeiras safras e também o melhor vinho da empresa, o Esporão Garrafeira.

Um acontecimento importante se deu em 1992, quando o Dr. José Roquette tornou-se o acionista majoritário da Finagra, controlando direta ou indiretamente, 97% do capital da empresa. Desde então o Esporão não mais parou de crescer, por meio de sucessivos investimentos em melhorias, entre as quais se destacam a renovação das vinhas já existentes e o plantio de novos vinhedos,

a partir de 1995, além da construção de uma imensa barragem, a instalação de um sistema de irrigação por gotejamento, a construção de um edifício para o eno-turismo e a ampliação da capacidade da vinícola.

Os investimentos não pararam e, em 1998, o Esporão lançou cas de queijos; em 2002, inaugurou-se uma vinícola específica para a produção de vinhos brancos e, em 2003, ampliou-se de maneira significativa a capacidade de fermentação dos vinhos tintos. Também nesse ano, concluiu-se a recuperação da famosa Torre do Esporão, símbolo máximo da Herdade.

OS VINHEDOS E AS UVAS DO ESPORÃO

Os vinhedos do Esporão, algo como 600 hectares, estão plantados em diferentes locais na região demarcada, tais como Esporão, Perdigões, Rusga, Palmeiras e Monte. Toda a área plantada está equipada com um sistema de irrigação por gotejamento, computadorizado. As distâncias entre as plantas são de 2,80m x 1,20m ou 3,00m x 1,50m e os sistemas de condução mais utilizados são o Guyot e o Cordão, mas outras formas estão sendo exaustivamente testadas.

As variedades tintas plantadas são as tradicionais do Alentejo, tais como aragonês, trincadeira e alicante bouschet, ao lado da touriga nacional, syrah, cabernet sauvignon e bastardo. Entre as uvas brancas, merecem destaque a Antão Vaz, a arinto, a roupeiro, a perrum, a rabo-de-ovelha e a sémillon.

A MODERNA VINÍCOLA

Os cuidados enológicos do Esporão estão a cargo de um australiano, David Baverstock, um verdadeiro maestro na condução dos delicados processos de produção dos vinhos, devidamente assessorado pelo jovem e competente Luis Patrão e por Sandra Alves. A influência de David no estilo dos vinhos produzidos no Esporão é sensível, pois estes possuem um inegável sotaque de Novo Mundo.

Um dos grandes diferenciais da Herdade do Esporão é a sua moderna vinícola, concebida de forma a separar os processos de produção de vinhos tintos, brancos e especiais.

Na vinícola de brancos, chama a atenção o uso de prensas pneumáticas de última geração, com válvulas de acionamento progressivo, que permitem a separação



do mosto automaticamente, de acordo com a força de prensagem utilizada. Isto permite um controle total sobre as características de cada mosto, com reflexos diretos sobre a qualidade final dos vinhos brancos, que hoje vêm se constituindo numa das mais interessantes linhas de produtos do Esporão.

Na área dos tintos, o cenário é dominado pelos tanques de aço inoxidável dotados de controle de temperatura, equipamento indispensável para a produção de vinhos de alta qualidade. As barricas de carvalho americano (75%) e francês (25%), cerca de 2000 no total, também têm papel de

destaque no amadurecimento dos vinhos.

A parte mais interessante é a dos lagares de aço inoxidável, de pequena capacidade, para a fermentação dos vinhos tintos especiais, que se dá de forma cuidadosa, com absoluto controle sobre a extração de cor e taninos, além de prover oxigênio para otimizar o processo. Trata-se de uma vinícola-boutique dentro da vinícola-mãe, cujos resultados são, para dizer o mínimo, de tirar o fôlego.

São processados todos os anos na vinícola cerca de 9 milhões de quilos de uvas, sendo 7,5 milhões de uvas tintas e 1,5 milhão, de uvas brancas.



Um dos diferenciais da Herdade do Esporão é a modernidade. Na vinícola dos brancos são utilizadas prensas pneumáticas. Já a dos tintos apresenta tanques de aço inoxidável, responsáveis pelo controle de temperatura

O ENO-TURISMO NO ESPORÃO

O eno-turismo é hoje uma modalidade de viagem de grande aceitação e procura em todo o mundo. Afinal de contas, conhecer as regiões onde os vinhos são produzidos, aumenta de forma exponencial o prazer de degustá-los. E nesse setor, a Herdade do Esporão está mais do que aparelhada para receber os turistas, com uma série quase que interminável de atrações.

Começando pela Torre do Esporão, símbolo da empresa, totalmente reformada ela oferecendo aos visitantes uma espetacular vista em 360 graus de toda a propriedade. Em seu interior há toda uma infra-estrutura para encontros empresariais, em salas muito bem decoradas. No térreo, existe um interessante museu, ainda não aberto ao público, com peças retiradas de um sítio arqueológico encontrado numa das propriedades da Finagra.

O maior interesse do visitante, depois dos vinhos é claro, se situa no andar térreo da incrível casa de visitas, que diga-se de passagem tem uma das mais belas vistas do Alentejo, tendo como pano de fundo as videiras, as oliveiras e a magnífica barragem.

Trata-se do sofisticado restaurante Galeria, comandado pelas mãos mágicas de D. Julia Vinagre, proprietária do Restaurante Bolota Castanha da cidade de Terrugem, que oferece aos comensais um verdadeiro desfile de especialidades alentejanas, dignas de se colocar no currículo, tais como a sopa de cação, o bacalhau confitado com azeite do Esporão, as costeletas de borrego panadas com purê de frutas ou ainda o bife do lombo em cama de pêras confitadas com molho de queijo, segundo a grafia original da ementa (cardápio), na terrinha.

Ainda há lugar para a sobremesa? Então que tal uma sericaia com ameixas d'Elvas, ou então um bisquit de torrão de alicante com couli de framboesas? Nada mau, hein?

Mas atenção, esta não é uma tarefa para amadores, pois um almoço completo pode ter até oito deliciosos pratos, entremeados pelas maravilhas do Esporão, servidas com imenso cuidado pelo sommelier José Carlos Santanita.



OS VINHOS DEGUSTADOS NO ESPORÃO

Durante nossa visita ao Esporão, tivemos a oportunidade de degustar vários vinhos, entre os quais destacamos os mais representativos.

Na linha dos brancos, começamos como o Monte Velho Branco 2003, um Vinho Regional Alentejano baseado nas uvas arinto, Antão Vaz e roupeiro. Tem bom custo/benefício e mostra aromas de frutas brancas (pêra), com notas florais e cítricas. Fresco, tem sabores concentrados, bom equilíbrio e boa persistência (82/100). Outra boa opção é o Vinha da Defesa Branco 2003, das mesmas castas e sem carvalho, muito vivo e fresco, focado na fruta, delicado e agradável. (84/100)

Subindo um degrau na escala, vamos de Esporão Branco Reserva 2003, com as mesmas uvas, fermentadas em carvalho

americano (75%) e aço inoxidável (25%). Neste caso, o perfil de aromas se amplia, com frutas muito maduras (abacaxi), toques de anis e carvalho tostado. Excelente na boca, é macio, equilibrado, concentrado e possui refrescante acidez, além de longa persistência. (88/100)

No topo da pirâmide está o impecável Esporão Private Selection 2003, um sério candidato ao título de melhor vinho branco de Portugal. Elegante, de roupagem amarelo-dourado, tem intensos aromas de frutas confeitadas, com notas florais, resinosas e de fino carvalho tostado. Expansivo e concentrado na boca, tem acidez extraordinária, belo corpo e persistência muito longa, além de inesquecível retro-olfato. (92/100)

Entre os tintos, começamos (muito bem) com o Esporão Reserva 2001, um velho conhecido dos brasileiros, produzido com as castas do Alentejo, aragonês e trincadeira, com um toque da francesa cabernet sauvignon, com passagem por barricas de carvalho americano e francês, pré-utilizadas por 6 meses pelos vinhos monovarietais. O resultado é brilhante, na forma de um vinho de cor rubi intensa e aromas deliciosos de frutas escuras em geléia (amoras e ameixas), entremeadas por couro novo,



especiarias e chocolate, bastante complexo. Na boca tem boa expressão, com acidez e álcool equilibrados, taninos finos, muito boa concentração e larga persistência, fechando com intenso retro-olfato de frutas e chocolate. Um vinho completo. (90/100)

Na seqüência, testamos o Esporão Garrafeira 2001, o mais nobre tinto da empresa e mesmo na sua mais tenra infância, denunciada por sua cor púrpura impenetrável, já começa a mostrar todo o seu potencial. Os aromas, ainda tímidos, evocam frutas escuras, com notas de especiarias, torrefação, resinoso, chocolate e delicados toques florais, emoldurados por um sutil tostado. Potente, concentrado e ainda reticente na boca, tem taninos finíssimos em grande quantidade e longa persistência. Há que lhe dar um bom tempo de adega para que possa desenvolver sua costumeira complexidade. (92+/100)

Os monovarietais se constituem numa atração à parte. Modernos, lembram mais os vinhos do Novo Mundo. O Esporão Syrah 2002 é estupendo, com elegantes e complexos aromas de frutas escuras em compota, com notas de tabaco, café e chocolate. Agradável, mostra potência, concentração e equilíbrio, com maciez, expansão e excelente persistência. Pura sedução! (91/100)

Já o Esporão Alicante Bouschet 2002, outro canhão, escuro, denso e impenetrável, tem um nariz de ameixas, com notas

resinosas e florais. Encorpado, concentrado e persistente, tem taninos de boa qualidade, ainda muito presentes. Precisa de adega, por mais 2 ou 3 anos, para desenvolver complexidade e trabalhar os taninos. (90/100)

A última surpresa estava reservada para o fim do almoço e veio na forma de um delicioso vinho de sobremesa, o Esporão Late Harvest 2003, um puro sémillon, que lamentavelmente não é exportado para o Brasil, por sua pouca disponibilidade. Dourado e luminoso, o vinho tem exuberantes aromas de frutas confeitadas mescladas a mel, intensos e agradáveis. Intensa doçura e acidez contrastante lhe dão um bom equilíbrio, completado por grande concentração de sabores e longa persistência. Uma excelente companhia para o festival de doces do restaurante do Esporão. (88/100)

Felizes são os consumidores brasileiros, que têm à sua disposição toda a gama de vinhos da Herdade do Esporão, que lhes fizeram muito boa companhia nos últimos dez anos. De nossa parte, só resta agradecer tal privilégio.

Arthur Azevedo é editor da Wine Style e diretor-executivo da Associação Brasileira de Sommeliers-SP, visitou a Herdade do Esporão a convite da Finagra, da Comissão Vitivinícola do Alentejo, do Instituto de Comércio Exterior de Portugal (ICEP) e da Associação Nacional das Denominações de Origem de Portugal (ANDOVI), em dezembro de 2004.



SERÁ QUE EXISTEM VERDADES ABSOLUTAS
NA ANÁLISE SENSORIAL DE UM VINHO? SAIBA OS FATORES
QUE PODEM INFLUENCIAR A SUA ANÁLISE

por JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES ilustração EDUARDO JARDIM

Os órgãos dos sentidos constituem nossa interface com o meio ambiente. Através deles percebemos os sinais do mundo exterior, os quais são processados nas camadas superiores do cérebro, tornando-se realidade cognitiva.

A evolução desses nossos órgãos permitiu a sobrevivência da espécie humana. Sem a olfação, como perceber, em tempo de fuga, o incêndio em nossa habitação ou, ainda, detectar o alimento deteriorado? A visão sempre

nos permitiu observar o inimigo ao longe e o tato nos afasta imediatamente de objetos quentes ou pontiagudos que podem levar às injúrias.

A percepção sensorial pode, também, ser uma fonte de prazer, incluindo-se, aí, o consumo do vinho. Nossos sentidos, porém, podem ser ilusórios, sendo necessária uma cuidadosa análise das informações por eles trazidas. As vias nervosas que levam os estímulos sensoriais ao cérebro são

integradas em uma área denominada córtex órbito-frontal.

Essa integração entre visão, olfação e paladar, cuja função biológica é otimizar a busca de alimentos adequados, também pode levar a erros de avaliação. Assim, quanto à apreciação visual do vinho, o tipo de luz incidente sobre a taça pode modificar nossa interpretação de sua cor. A luz fluorescente realça os tons frios como o verde e o azul, enquanto a luz incandescente torna mais pronunciados os quentes, tais como o vermelho e o amarelo.

Provas feitas com iluminação inadequada levam a conclusões equivocadas sobre a cor e tonalidade do vinho podendo conduzir-nos a erros principalmente no que diz respeito



ao julgamento da evolução do vinho. Dessa forma, a iluminação natural é o padrão para a descrição da cor no vinho.

Além dos enganos proporcionados pela fonte luminosa, o próprio aspecto visual pode influenciar a percepção de outras qualidades organolépticas do vinho e o julgamento de sua qualidade.

Se o vinho é branco, os descritores aromáticos usados são, freqüentemente, as frutas brancas e, para os tintos, são os frutos vermelhos. Quando o degustador é vendado, privando-o do conhecimento da cor do vinho, muitas vezes essas associações não se verificam ou até se invertem.

Por outro lado, a aceitação da cor está diretamente relacionada à aceitação do sabor. Vinhos brancos, quase incolores ou pálidos, sem a cor amarela intensa proporcionada pela longa maturação e pelo amadurecimento em barrica, tendem a ser avaliados mais rigorosamente. Vinhos tintos com grande intensidade de cor tendem a ser mais bem avaliados, pois essa característica, habitualmente, associa-se a vinhos mais encorpados.

Contudo, essa relação nem sempre é verdadeira e o corpo do vinho certamente não é um parâmetro isolado de qualidade. As características do vinho inferidas pela sua cor são associações aprendidas ao longo do tempo. Quando um vinho é observado e apresenta determinadas características visuais, um perfil aromático e gustativo específico, associado com aquele padrão visual, vem à mente do degustador, podendo modificar a avaliação do vinho.

A degustação em taças negras ou sob luz vermelha pode corrigir esse viés.

A olfação, talvez, seja o mais enganoso dos sentidos.

Inicialmente, a utilização de descritores aromáticos do vinho envolve reconhecimento desses aromas e a evocação de sua associação com elementos de nosso cotidiano (frutas e outros alimentos, flores, animais, etc).

Como essas associações são aprendidas e memorizadas segundo as experiências individuais, uma mesma substância aromática pode evocar diferentes lembranças em diferentes degustadores.

Ademais, para reconhecer aromas é necessário conhecê-los. A diversidade da aromateca que cada um de nós guarda na parte de nosso cérebro denominada rinencéfalo determina



a maior ou menor riqueza de nossas descrições dos aromas do vinho. Claramente, esse processo é pouco preciso e apresenta enorme variação individual. O aroma do vinho, pelo mecanismo de integração nervosa já descrito, influencia na avaliação dos outros caracteres do vinho.

Sabe-se, por exemplo, que a adição de aroma artificial de morango a uma amostra de vinho faz com que esse vinho seja descrito como sendo mais doce do que outra amostra do mesmo vinho à qual não se adicionou o aroma de fruta.

Quando sentimos os aromas de frutas cítricas, flores e mel de um vinho da variedade Moscatel, sempre aguardamos um vinho doce na boca. Se o vinho for seco, degustadores experimentados ficarão surpresos, enquanto



os inexperientes poderão descrevê-lo como doce.

É o aroma enganando o paladar.

Quanto à gustação, um dos principais problemas são os limiares de sensibilidade individuais muito variados para acidez, amargor e doçura. É comum observarmos indivíduos que apreciam seu café expresso curto sem açúcar sem achá-lo amargo; enquanto outros tomam seu carioca com meia xícara de açúcar, reclamando do amargor intenso. Além disso, a distinção conceitual entre os sabores ácido, doce e amargo não é, habitualmente, muito clara.

A degustação de vinho envolve, portanto, o julgamento de percepções sensoriais que podem ser enganosas. A emissão de juízo sobre um vinho deve ser precedida de uma profunda reflexão sobre as possíveis falhas intrínsecas do processo degustativo. O reconhecimento delas leva a descrições menos pretensivas e mais fidedignas dos vinhos degustados!

JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES É MÉDICO
E VICE-PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE SOMMELIERS-SÃO PAULO



ESCOLHER O MELHOR VINHO PORTUGUÊS É DIFÍCIL. ESCOLHER ONDE COMPRAR É MUITO FÁCIL.

Na Adega Alentejana você encontra os grandes premiados do ano segundo a Revista de Vinhos, a mais importante de Portugal.

A Adega Alentejana é a maior importadora de vinhos portugueses no Brasil. É por isso que aqui você encontra muito mais variedade. São 7 anos servindo os apreciadores mais exigentes com a melhor qualidade do mercado. Afinal, todos os nossos vinhos são transportados em contêineres refrigerados e armazenados em depósitos com controle de umidade e temperatura, garantindo assim os aromas e sabores originais.

Confira os Melhores do Ano:



Produtor Revelação do Ano
Casa de Sabicos
Eng. Joaquim Madeira
e Graça Ramalho

Vinhos do produtor:

- CSR
- Casa de Sabicos
- Casa de Sabicos Seleção do Enólogo



Enólogo do Ano
Eng. Paulo Laureano

Consultor de quatro empresas que exportam vinhos para a Adega Alentejana.

- Casa de Sabicos
- Eborae Vitis e Vimus - Produtora dos vinhos Singularis e Dolium
- Mouchão - Produtora dos vinhos Dom Rafael e Mouchão
- Herdade da Calada - Produtora dos vinhos Vale da Calada e Baron de B



Enólogo do Ano (Vinhos Generosos)
Eng. Jaime Costa

Vinhos do Porto:

- Barmester
- Gilberts

VINHOS PREMIADOS

Prêmio de Excelência

- Mouchão Tonel 3-4 1999
- Cortes de Cima Reserva 2001

O Melhor de Cada Região

- Baron de B Reserva Branco 2003
- Baron de B Reserva Tinto 2001
- Dolium Reserva Tinto 2001
- Mouchão Tinto 2000
- Vinha Paz Reserva Tinto 2002
- Escolha António Saramago Palmela 2001

As Melhores Compras

- Convento da Tomina 2003
- Couleiro - Mor Branco 2003
- Couleiro - Mor Anilão Vaz Branco 2003
- CSR Tinto 2002
- Dom Salvador Alvarinho Branco 2003

Adega Alentejana
Qualidade em Vinhos de Portugal
www.adegaalentejana.com.br

próximo passo: mestre em vinho. *melhor sommelier do mundo quer ser master of wine*

DEPOIS DE CONQUISTAR O TÍTULO DE “MELHOR SOMMELIER DO MUNDO”, O ITALIANO ENRICO BERNARDO AINDA SE VÊ DIANTE DE NOVOS DESAFIOS. NÃO BASTA TER SIDO CAMPEÃO ITALIANO, EUROPEU E MUNDIAL. BERNARDO SONHA EM SE TORNAR MASTER OF WINE, DO BRITÂNICO INSTITUTE OF MASTER OF WINES, E JUNTAR-SE AO RESTRITO CÍRCULO DOS 246 MEMBROS QUE DETÊM O TÍTULO AO REDOR DO MUNDO, DO QUAL FAZEM PARTE JANCIS ROBINSON E OUTROS NOMES SAGRADOS. BERNARDO ESTEVE NO BRASIL ANO PASSADO PARA COMANDAR DEGUSTAÇÃO DOS “TOP” NACIONAIS. CONSIDEROU O TALENTO 2002 DA VINÍCOLA SALTON O MELHOR, MAS NÃO DARIA MAIS DE 80 PONTOS PARA O VINHO. “NA FAIXA DOS 80 COMEÇAM A APARECER OS BORDEAUX”, DISSE ELE NA OCASIÃO. BERNARDO, O ENTREVISTADO PARA A PRIMEIRA EDIÇÃO DA WINE STYLE, REVELA COMO SE PREPAROU PARA O CONCURSO E O QUE SE PASSA NAS MESAS DO HOTEL GEORGE V, DE PARIS, ONDE TRABALHA.

por RUI ALVES

WS - Qual é o significado de ser um italiano o ganhador do título de Melhor Sommelier do Mundo?

BERNARDO - Depois de muitos anos, 26 para ser preciso, esse título volta a ter cores italianas. É claro que é uma grande satisfação. Mas não é a nacionalidade que faz diferença. Acredito que importantes são a paixão e o amor pelo mundo do vinho. Independente da origem, qualquer um pode transformar a paixão num momento especial. O que faz a diferença é a tenacidade, a curiosidade e a energia que a pessoa investirá para

o conhecimento de um mundo que é tão complicado quanto fascinante: o mundo do vinho.

WS - Qual é o caminho para ser campeão? O que você aconselharia aos mais jovens?

BERNARDO - Chegar à final do concurso de Melhor Sommelier do Mundo não é fácil. Primeiro é preciso ganhar o título nacional. Depois é necessário passar por uma seleção de quatro finalistas, de um total de 43 participantes, realizada por uma comissão de experts mundiais. Os testes envolvem viticultura

e enologia. Há a degustação às cegas de dois vinhos escolhidos aleatoriamente, acompanhada de uma

O SOMMELIER ENVOLVE-SE MUITO COM O SERVIÇO DO VINHO

análise escrita. Há também uma prova escrita de compatibilização de prato e vinhos e, finalmente, o teste de serviço, que inclui a decantação. A prova final é em público. O candidato deve encarar uma degustação às cegas de cinco bebidas, a correção de uma carta de vinhos equivocada, a seleção de vinhos para acompanhar um menu completo, justificando as recomendações e, finalmente, a decantação. Para atingir esse objetivo dediquei nove anos de estudos, pesquisas e viagens ao redor do mundo. Trabalhei em diversos países apenas para aprofundar o conhecimento das diferentes culturas e aprender línguas, o que é fundamental para o trabalho. Os jovens, se tiverem a verdadeira paixão, devem estudar a viticultura mundial, usar o tempo livre para visitar produtores, ter sempre contato com as origens do vinho, trabalhar

EU NÃO ME SINTO MUDADO DEPOIS DA COMPETIÇÃO

em outros países para adquirir a sua própria personalidade. Na sua profissão, o sommelier nunca deve esquecer que o seu papel é sugerir ao cliente a escolha de um vinho, transmitir sua experiência sem a atitude de superstar. Humildade é a chave para quem gosta de vinho, o aprendizado não termina nunca.

WS - Você pensa em fazer o concurso para se tornar Mestre em Vinhos?

BERNARDO - Sim, um dia pretendo tornar-me um Mestre de Vinhos. O contexto dos exames é diferente, apesar de o tema ser o mesmo. Além do conhecimento teórico, o sommelier envolve-se muito com o serviço

do vinho e o contato com o cliente é muito importante. O concurso para Mestre de Vinhos é mais baseado em conhecimentos teóricos.

E UM VELHO MADEIRA COM BEEF CONSOMMÉ

WS - Como ficou sua vida depois do título?

BERNARDO - Eu não me sinto mudado depois da competição. Eu já tinha conhecimento de minha capacidade, mas o título faz com que as pessoas me vejam com mais respeito. Tive que atender a muitos convites para entrevistas, algo que não estava acostumado. Se antes do concurso não tinha tempo para nada porque estava estudando, hoje em dia também não sobra muito em função das diversas ofertas de colaboração que tenho recebido, inclusive a de editar o meu livro, que sai em setembro. No meu trabalho no George V, assumi a função de Diretor de Sommelier e de Gerente de Bebidas. E ainda continuo a me dedicar à minha empresa de consultoria, a Bernardo Wine.

WS - Quais os vinhos da América do Sul que você recomenda no George V?

BERNARDO - Sugiro argentinos e chilenos. Normalmente os recomendo para acompanhar carnes vermelhas e caça. São vinhos com muita estrutura e calor, perfeitos para noites frias e pratos com molhos ricos.

WS - Quais as compatibilizações que você recomendaria para alcançar o “terceiro sabor”, fruto da combinação perfeita?

BERNARDO - Sugeriria Champagne com Foie Gras ou ostras, Porto Vintage com queijo Silton, Porto Colheita com “cabaleo reau” e um velho madeira com beef consomme com trufas negras.

PARA MIM, NÃO HÁ VINHO PREFERIDO

WS - Quais são os melhores vinhos que você já tomou?

BERNARDO - Esta é a pergunta mais freqüente em minhas entrevistas. Infelizmente eu não encontro uma resposta. Para mim, não há vinho preferido. Cada um tem sua história. Há situações em que eu prefiro um e momentos em que prefiro outro, sempre de qualidade. O vinho, como as pessoas, tem a sua identidade e complexidade, que devemos respeitar.

SÃO MUITO ALCOÓLICOS, O QUE SACRIFICA A ELEGÂNCIA

WS - Poderia recomendar alguns vinhos com boa relação custo-benefício?

BERNARDO - Em termos de custo-benefício, sugeriria vinhos do sul da Itália, os portugueses, húngaros, chilenos e argentinos.

CREIO QUE REALIZEI TODOS OS MEUS DESEJOS

WS - O que você acha dos vinhos do Douro e do Alentejo?

BERNARDO - Gosto muito dos vinhos do Douro. Quanto aos do Alentejo, creio que são ainda muito alcoólicos, o que sacrifica a elegância.

WS - Como você vê as mudanças no estilo dos vinhos de Bordeaux? Você acha que eles vão aderir ao novo estilo de vinhos, prontos para beber, potentes, no estilo de Robert Parker?

BERNARDO - Esse fenômeno já aconteceu. Muitos produtores negam essa tendência de produzir vinhos prontos para beber, potentes. Mas a verdade é que eles já transformaram seus vinhos seguindo o novo estilo. Não fosse assim, porque estariam tão preocupados com as notas de Parker?

WS - Há algum vinho que você nunca tomou e que esteja em sua lista?

BERNARDO - Para ser honesto, creio que realizei todos os meus desejos. Agora dedico-me a novas descobertas.

WS - Alguma mensagem para os brasileiros?

BERNARDO - Viva a capirinha!

LANÇAMENTO
Vinhos do
URUGUAI

TOSCANINI
 FAMILY of WINES since 1988



Rua Arizona, 1035 - Brooklin
 tel.: 11 5506-6422 - fax: 11 5505-4175
 www.bestwine.com.br - contato@bestwine.com.br

VINOBLE 2004
 IV SALÓN DE LOS VINOS NOBLES, GENEROSOS Y LICOROSOS
 FOURTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES (DESSERT AND SHERRY-TYPE WINES)



Qual o sabor DO PARAÍSO?

por MÁRIO TELLES JR.



UMA FEIRA DE VINHOS DOCES É UMA FESTA PARA OS SENTIDOS. ESTIVEMOS NOS BASTIDORES DA VINOBLE 2004 E DESCOBRIMOS VERDADEIRAS PRECIOSIDADES. CONFIRA!

É a pergunta que não quer calar, que me fiz ao ser convidado pela organização da Vinoble, a feira mundial de vinhos doces e fortificados que ocorre anualmente em Jerez de la Frontera na Espanha, em sua versão 2004. Para mim, que há cerca de 20 anos comeci no mundo do vinho organizando talvez a primeira degustação de vinhos doces realizada no Brasil, a resposta é simples.

O sabor do paraíso é doce como os três Eszencia (não confundir com o Tokay Eszencia) que degustei nestes cinco dias, em contraponto ao único vinho desse tipo que tive a oportunidade de provar nos 25 anos de minha vida de enófilo. Um deles, o Eszencia Oremus 1989, apresentava 500 g de açúcar residual, devidamente compensados por 25 gramas de acidez tartárica,





em fantástico equilíbrio, com lágrimas eternas, untuosidade inigualável, surpreendente final fresco e apenas 2,8 graus de álcool.

Outra maravilha que degustei foi o raro Riesling Eiswein Forster Pechstein do famoso produtor alemão Burkling Wolf, que combina refrescante acidez com doçura intensa, da forma que apenas os grandes vinhos do Pfalz conseguem fazer e delicadeza de um raio de sol ao nascer ou de uma leve brisa que nos afaga a face.

Os organizadores mostraram competência na escolha do local, Alcazar, a majestosa fortificação moura conhecida em todo o mundo, esplendidamente restaurada e transformada em um Centro de Convenções. A exposição se realizou nos vários pátios e jardins do complexo e as aulas e degustações aconteciam em locais como a Mesquita ou o Moinho, mantidos como eram originalmente em seus primórdios.

as novidades DA VINOBLE

Tecnicamente, como em qualquer feira, era preciso saber separar o joio do trigo, atento o suficiente para descobrir novidades como o Vin Santo grego, que possui uma mineralidade que lhe dá uma personalidade única ou ainda o ressurgimento do Vin Santo de Nozziola, no Trentino, estimulado em boa hora pela Slow Food, uma associação que valoriza a boa gastronomia, ou o surgimento do Sapro, um consórcio integrado por produtores como Marcel Deiss, que defende a menor intervenção da mão do homem possível nos vinhos botritizados.

Às vezes é impossível não resvalar no exotismo exagerado como quando provamos um vinho tipo passito do Japão, produzido com a Koshu, uva vinífera japonesa que, calcula-se, seja conhecida há mais de 1000 anos.

As degustações abrangeram não apenas as regiões clássicas dos vinhos doces, como Sauternes, Loire ou Tokay, mas também

as regiões emergentes como Chile ou as pouco conhecidas do grande público como do Sudoeste da França.

Algumas experiências inovadoras em eno-gastronomia, realizadas nos chamados Laboratórios do Gosto, vieram confirmar que os espanhóis estão hoje à frente nesta área justamente por não ter medo de ousar!

Afinal combinar chouriço com vinhos doces e tintos não é para quem é fraco!

EM RELAÇÃO À GASTRONOMIA LOCAL, *alguns fatos foram marcantes:*

Começamos com os famosos tapas, tantos e tão variados que podem substituir uma refeição, como pudemos comprovar na recepção da Casa Lustau, onde tivemos a oportunidade de conhecer mais de 20 tipos diferentes destas delícias.

Também nos impressionou o frescor e suculência dos alimentos, destacando-se o pimentão, conhecido na Espanha como pimiento. Imperdível !!!

Por fim, não poderíamos deixar de mencionar o tradicional presunto cru, apenas o melhor do mundo, e um prato mais raro e só disponível na temporada de touradas que é o rabo de touro em seu ragu.

O balanço final foi muito positivo pela organização impecável, pelas oportunidades únicas de degustação e pela eno-gastronomia espanhola, hoje considerada como vanguarda mundial.

MÁRIO TELLES JR. É MÉDICO, EDITOR DE WINE STYLE
E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SP,
VISITOU A VINOBLE A CONVITE DA ORGANIZAÇÃO DA FEIRA.

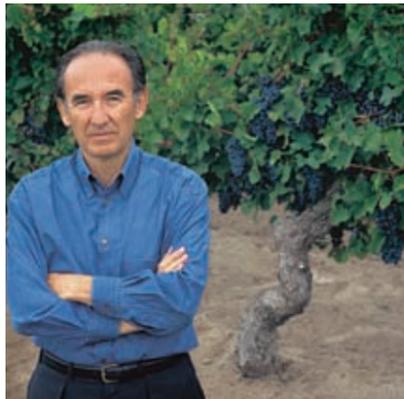


ABRA SEUS SENTIDOS
ABRA SEU CORAÇÃO

ABRA
SANTA CAROLINA
quando algo especial acontece

aprecie com moderação

notícias do vinho



Nicolás Catena, o mais importante produtor da Argentina, esteve em São Paulo A convite de *Ciro Lilla*, da *Mistral Importadora*, representante exclusiva da *Catena* no país, esteve no Brasil o importante produtor argentino **Nicolás Catena**, um nome de sucesso internacional. A marca registrada de *Catena* é a inovação; foi o primeiro a plantar vinhedos em altitudes elevadas na Argentina, abrindo novas perspectivas para a produção vinícola naquele país. Outro fato relevante diz respeito à seleção clonal da malbec desenvolvida por Nicolás e responsável por boa parte do sucesso desta uva. Na degustação realizada no impecável *Figueira*, foram mostrados vários vinhos das diferentes linhas da empresa, com destaque para o *Catena Alta Chardonnay 2002*, o *Luca Malbec 2001* e o *Catena Alta Malbec 2002*.

Cheval des Andes, um ícone da Argentina chega ao Brasil

Para marcar a chegada do *Cheval des Andes*, vinho resultante da joint-venture entre o *Château Cheval Blanc* (Bordeaux) e *Terrazas de Los Andes* (Mendoza), *Davide Marcovich*, da *LVMH*, recebeu personalidades, jornalistas e formadores de opinião no celebrado restaurante *D.O.M.* de *Alex Atala*. O *Cheval des Andes*, uma mescla de cabernet sauvignon e malbec, provenientes de Mendoza, foi apresentado por seus criadores, os enólogos **Pierre Lurton** (do *Cheval Blanc*) e **Roberto de La Mota** (*Terrazas*), que não esconderam dos presentes o orgulho que têm de tão importante criação. Todos os detalhes sobre o *Cheval des Andes* você encontrará no site da *Artwine*, em www.artwine.com.br



Miguel Torres Chile tem novos vinhos A conceituada empresa espanhola *Miguel Torres*, da *Catalunha*, tem no Chile uma vinícola modelo, onde são produzidos vinhos de grande caráter e personalidade. Para mostrar estes vinhos, esteve no Brasil o diretor-geral da empresa, *Jordi Matas*, em almoço realizado no restaurante *A Figueira*, em São Paulo. Os grandes destaques foram o estupendo *Cordillera 2001*, um corte das uvas cariñena, merlot e syrah, o *Maquehua Chardonnay 2003* e o vinho premium da casa, o *Conde de Superunda 2000*. A *Torres* é representada no Brasil pela *Reloco*, do Rio de Janeiro.



O MUNDO APRECIA O
ESPUMANTE BRASILEIRO.
APRECIE SALTON BRUT
RESERVA OURO.

Um dos melhores e mais premiados
espumantes do Brasil.



Benjamim, da Nieto Senetiner, é apresentado pela Casa Flora *Buscando preencher um segmento importante do mercado, a Casa Flora, tradicional importadora de São Paulo, foi buscar na Argentina uma nova linha de vinhos, produzida pela conceituada vinícola Nieto Senetiner, de Mendoza. A linha Benjamim é composta por vinhos das uvas malbec, chardonnay, cabernet sauvignon e tempranillo, em variedades puros, muito frutados, bem elaborados e de preço extraordinariamente convidativo, que, diga-se de passagem, é o seu maior atrativo, destinados ao consumo diário. A Casa Flora também traz para o Brasil os vinhos da linha reserva da Nieto Senetiner, de grande qualidade e ótimo preço.*

ICEP e Mundivini mostram novos vinhos portugueses

Em delicioso almoço no Vecchia Cuccina, do craque Sérgio Arno, o Instituto para o Comércio Exterior de Portugal (ICEP) e a empresa Mundivini, de Portugal, mostraram alguns vinhos inéditos, que em breve estarão no Brasil, dos produtores Casa de Mouraz (Dão), Quinta da Pacheca, Quinta de Mourão e Quinta Dona Leonor, os três últimos do Douro. Foram degustados vinhos brancos, tintos e do Porto, de extraordinária qualidade, como tem sido o habitual dos novos vinhos portugueses.



Artwine e Zizitour promovem turismo enológico na Argentina e em Portugal

A Artwine Consultoria de Vinhos e a Zizitour realizarão em 2005 duas interessantes viagens eno-turísticas. A primeira, em junho, será para a Argentina e em setembro o país visitado será Portugal, ambas com acompanhamento de Arthur Azevedo, consultor da Artwine e diretor de Wine Style. Para mais informações e reservas, consulte a Zizitour pelo telefone (11) 5539-4386, ou www.artwine.com.br



Uruguaí mostra seus novos vinhos no Brasil

Em evento promovido pelo Instituto Nacional de Vitivinicultura do Uruguaí (INAVI), e realizado no hotel Unique em São Paulo, os mais representativos produtores do Uruguaí estiveram no Brasil, para mostrar as safras mais recentes de seus vinhos. O Uruguaí vem, nos últimos anos, se destacando na produção de vinhos finos, em especial os da uva tannat, a varietal emblemática do país. Organizado mais uma vez por Cristina Neves Eventos, a mostra alcançou um grande êxito, o que pôde ser comprovado pela grande afluência de jornalistas, formadores de opinião, sommeliers e enófilos.

Wines of Argentina realizou a 8ª Mostra dos Vinhos Argentinos no Brasil

Marcado pela realização de várias degustações em todo o país e por uma regata no Rio de Janeiro, a Wines of Argentina, capitaneada por Roberto Luka, da Finca Sophenia, trouxe nada menos do que 40 dos mais importantes produtores da Argentina para mostrar seus vinhos para um público ávido por novidades, que em São Paulo lotou as dependências do Buffet Torres, num concorrido evento organizado mais uma vez com competência por Cristina Neves e sua equipe. Para quem ainda não sabe, a Argentina é hoje o país de quem o Brasil mais importa vinhos, o que por si só já dá a exata dimensão da importância dessa mostra.

Paulo Laureano e Joaquim Madeira trazem novidades para a Adega Alentejana

Para mostrar os novos vinhos da Adega Alentejana, o empresário Manuel Chicau e sua esposa Roseli organizaram um jantar muito especial no Antiquarius em São Paulo, com a presença dos produtores Joaquim Madeira e Paulo Laureano. Os vinhos mostrados foram das vinícolas Casa de Sabicos, empresa de Joaquim Madeira e de sua esposa Graça, eleitos pela Revista de Vinhos de Portugal como Produtores Revelação de 2004 e Eborae Vitis e Vinum, de Paulo Laureano (enólogo do ano de 2004 também pela Revista de Vinhos) e de sua esposa Tereza. Laureano, um velho amigo dos brasileiros e nosso em particular, responde pela elaboração em ambas as vinícolas e o faz com sua habitual competência. Nada menos que 10 vinhos foram degustados, com os seguintes destaques: Casa de Sabicos Joaquim Madeira 2004, Casa de Sabicos Avó Sabica 2004, Casa de Sabicos Reserva 2002, Dolium Reserva 2001, Dolium Selectio Touriga Nacional 2003 (uma jóia rara, imperdível e já disponível no Brasil) e os dois ícones do Alentejo, os destacados Mouchão 2001 e Mouchão 2001 Tonel 3 e 4.



Os preparativos.



O Evento.

Gala

Um vinho inesquecível.
Autografado por Luigi Bosca.

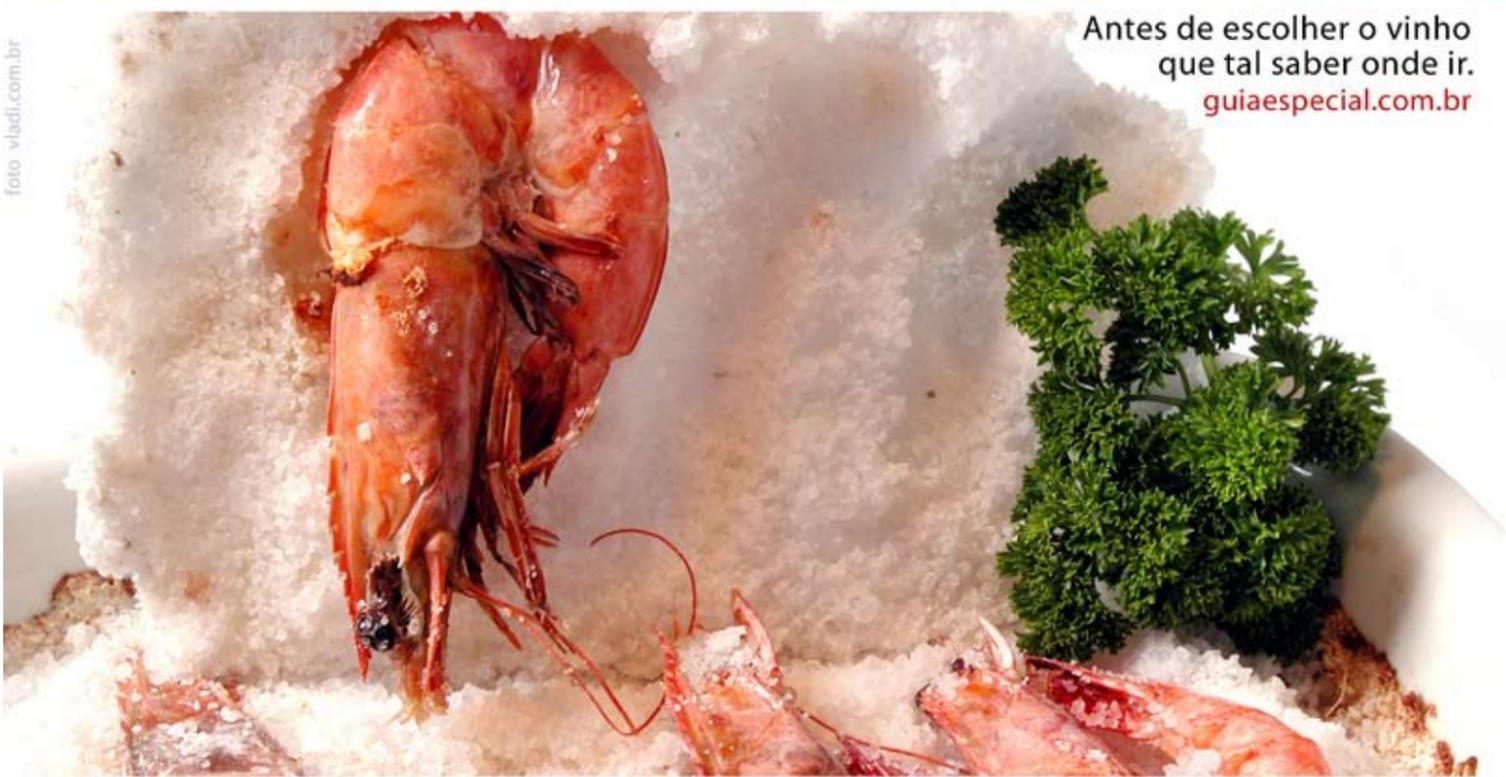


IMPORTADORA DE VINHOS

(11)3071-3055 • (47)326-0111 • (48)223-5565
www.decanter.com.br

Aprecie com moderação

Antes de escolher o vinho
que tal saber onde ir.
guiaespecial.com.br



Roquette-Cazes, a próxima atração da Quinta do Crasto O enólogo Tomás Roquette, em visita ao Brasil para divulgar os excelentes vinhos da Quinta do Crasto, trouxe um ótima notícia para aqueles que gostam dos novos vinhos do Douro. Trata-se da mais nova criação da empresa, o Roquette-Cazes, fruto da associação da Quinta do Crasto com a família Cazes, produtora do Château Lynch-Bages em Pauillac/Bordeaux. Segundo nos contou Tomás, o vinho será lançado em junho na Vinexpo (França) e estará disponível no Brasil, por meio da Qualimpor, ainda este ano. Produzido com as uvas touriga nacional, touriga franca e tinta roriz, o Roquette-Cazes tem uma filosofia de vinificação diferenciada, com um rígido planejamento, visando à produção de um vinho de personalidade única, que mantenha-se fiel às origens portuguesas, mas com um inequívoco toque francês. As uvas são provenientes de vinhedos especialmente escolhidos entre os melhores disponíveis na espetacular Quinta do Crasto, com idade média de 20 anos, e a vinificação será realizada em tanques tronco-cônicos com duplo controle de temperatura (quente e frio), o que dará aos enólogos um amplo controle sobre o processo. A maturação desse vinho da safra de 2003 se deu em barricas de carvalho francês novas, por 20 meses. Levando-se em consideração o retrospecto das empresas envolvidas na criação desse vinho, não é difícil imaginar que um novo ícone do Douro está nascendo.

Hotel São Gotardo realiza evento de Eno-Gastronomia em julho

O Hotel São Gotardo, localizado no alto da Serra da Mantiqueira, em Itamonte, vai realizar nos dias 8, 9 e 10 de julho de 2005, a terceira edição de seu sofisticado evento de eno-gastronomia, reunindo desta vez o chef Marco Baracat, do restaurante Baracat, de Campinas, escolhido pela revista Veja como o melhor da cidade em 2004, e Arthur Azevedo, consultor de vinhos, diretor da Associação Brasileira de Sommeliers-SP e editor de Wine Style. No programa deste ano teremos uma palestra sobre Portugal, seguida de degustação de vinhos, e um jantar preparado por Marco, harmonizado com vinhos especialmente escolhidos por Arthur, que também assina a Carta de Vinhos do São Gotardo. O hotel, que faz parte do Roteiro de Charme, possui uma localização privilegiada, com vista panorâmica da Serra da Mantiqueira, além de confortáveis apartamentos, suítes com lareira e hidromassagem, piscina aquecida, sauna, massagens, caminhadas ecológicas, biblioteca, bar, lareiras e um exclusivo atendimento que encanta a todos os hóspedes. Para mais informações e reservas, ligue para o São Gotardo pelo telefone (035) 3363-9000 ou acesse www.hotelsaogotardo.com.br



Encontro Internacional do Vinho no Espírito Santo será em agosto de 2005

O incansável Roberto Serpa, devidamente assessorado por sua equipe, realizará a oitava edição do Encontro Internacional do Vinho, considerado com muita justiça o “maior evento de enófilos do país”. Como ocorre tradicionalmente, o evento será realizado em Pedra Azul, um dos lugares mais aprazíveis do país, no período de 4 a 7 de agosto de 2005. O formato do encontro repetirá sua fórmula vencedora, com grandes degustações temáticas, conduzidas por renomados especialistas do Brasil e do exterior, além das imperdíveis degustações paralelas, onde são degustados alguns dos mais raros e cobiçados vinhos do planeta, por poucos privilegiados. Informações adicionais podem ser obtidas com a MS Eventos (27) 3200-3776 ou com a Allianz Tour (27) 3315-4333.

10 anos de **HERDADE DO ESPORÃO** no Brasil. Obrigado a todos que nos ajudaram a abrir um milhão de garrafas.



Qualimpor
Rua Antonio das Chagas, 523
Chác. Sto. Antonio - São Paulo - SP
Tel.: (11) 5181-4492
email: esporao@qualimpor.com.br
www.herdadedoesporao.com.br

