

AVIGNON
ARLES
MARSEILLE
NÎMES
TULOUSE
BORDEAUX
LYON
MONTPELLIER
PERPIGNAN
TOULON
NOROCCIDENTAL
SUD-OCCIDENTAL
SUD-EST
NOR-EST

wine

o vinho tratado com inteligência style

ENOTURISMO
provence, muito além dos rosés

DEGUSTAÇÃO ESPECIAL
os sofisticados bordeaux 1990

VIAGEM
os diferentes terroirs do chile



VINUM



wine

“ENQUANTO COMIAM, JESUS TOMOU O PÃO, E, ABENÇOANDO-O, O PARTIU, E O DEU AOS DISCÍPULOS, E DISSE: TOMAI, COMEI, ISTO É O MEU CORPO. E, TOMANDO O CÁLICE E DANDO GRAÇAS, DEU-LHO, DIZENDO: BEBEI DELE TODOS; PORQUE ISTO É O MEU SANGUE, O SANGUE DA NOVA ALIANÇA, DERRAMADO EM FAVOR DE MUITOS, PARA REMISSÃO DE PECADOS.”

MATEUS 26:28

VINHO É SANGUE

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO *ilustração* CAKO MARTIN

1. INTRODUÇÃO

Há milhares de anos os médicos vêm empregando o vinho no tratamento e na prevenção das mais variadas enfermidades. O primeiro a reconhecer as propriedades benéficas do vinho para o sangue foi Galeno (século II d.C.), o maior médico do Império Romano e o provador oficial de vinhos do imperador. Segundo ele, “vinhos tintos e doces produzem muito sangue, enquanto vinhos brancos e leves produzem pouco; assim, os primeiros são próprios para alimentar o corpo e os últimos ajudam a eliminar água pela urina.”

2. DEFINIÇÕES

O sangue que circula em nossos vasos é formado pelo plasma, glóbulos vermelhos (hemácias), glóbulos brancos (leucócitos) e plaquetas. O plasma, por sua vez, contém glicose, proteínas, aminoácidos, outros nutrientes, hormônios, enzimas, vitaminas, minerais, assim como resíduos produzidos pelas células. A principal função do sangue é o transporte de oxigênio e nutrientes para as células e a remoção de gás carbônico e de resíduos que precisam ser excretados. Indivíduos adultos têm, em média, um volume de sangue que corresponde a 7-8% do peso.(1)

A hematologia é a parte da medicina responsável pelo estudo dos diversos componentes do sangue, bem como das diversas doenças relacionadas a eles. Entre as mais comuns estão:

(1) Anemias: caracterizadas por uma diminuição no número de hemácias;

(2) Leucemias: neoplasias malignas dos tecidos produtores de sangue, caracterizadas por uma substituição difusa da medula óssea por células anormais, aumento do número de glóbulos brancos imaturos circulantes e infiltração dos linfonodos (gânglios), baço e fígado;

(3) Linfomas: neoplasias do tecido linfóide, geralmente malignas, que se distinguem pelo tipo e pelo grau de diferenciação das células presentes. Caracteriza-se por um aumento indolor dos linfonodos, fraqueza, febre, perda de peso e anemia.

(4) Distúrbios da coagulação: alterações no número ou na função das plaquetas, ou das diversas proteínas envolvidas na coagulação do sangue (ex: trombina, fibrinogênio etc.).

3 – ALCOOLISMO E SANGUE

O consumo exagerado de álcool apresenta vários efeitos nocivos sobre as células sanguíneas e/ou suas funções. Sabe-se que o alcoolismo pode causar supressão generalizada da produção de células sanguíneas ou levar à produção de precursores celulares anormais que não poderão transformar-se em células maduras.(2)

O álcool interfere na produção e no funcionamento dos glóbulos brancos, especialmente dos que defendem o orga-

nismo contra a invasão de bactérias. Com isso, consumidores exagerados de álcool apresentam-se como pacientes imunocomprometidos, suscetíveis a infecções bacterianas frequentes.(2, 3) De fato, cerca de 8% dos alcoólatras hospitalizados apresentam redução acentuada no número total de leucócitos circulantes.(4)

O álcool em excesso afeta de forma negativa as plaquetas e os outros componentes do sistema de coagulação. Em alguns trabalhos, até 80% dos pacientes hospitalizados apresentam redução leve do número de plaquetas. Entretanto, o efeito mais deletério do álcool sobre as plaquetas é o aumento “rebote” do número e da agregação nos períodos de abstinência ou após ingestão aguda. Esse fato pode aumentar o risco de acidentes vasculares, como o infarto do miocárdio ou os acidentes vasculares cerebrais.(2-4)

Não menos importante é o efeito nocivo do consumo excessivo de álcool sobre a formação de hemácias. Ele é capaz de danificar os precursores celulares, levando à formação de hemácias grandes e estados anêmicos típicos do alcoolismo. Um desses tipos é a anemia megaloblástica, que resulta da combinação entre deficiências nutricionais (comuns nesses indivíduos) e do efeito direto do álcool sobre o folato (ação antagonista).(2, 5) Com efeito, estudos experimentais sugerem que o álcool possa prejudicar o metabolismo hepático do folato absorvido. O álcool pode, ainda, interferir na síntese do heme (parte da hemoglobina que contém o ferro) levando a um quadro de anemia sideroblástica. A associação com doença hepática alcoólica

pode levar a diversos tipos de anemia hemolítica por alterações na membrana das hemácias.(2, 5)

Diferentemente das alterações hepáticas, cardíacas e do sistema nervoso central, as desordens hematopoéticas induzidas pelo álcool são reversíveis após a interrupção do consumo.(5)

4 – CONSUMO MODERADO DE ALCOOL (VINHO)

4.1 – ANEMIA FERROPRIVA

A anemia por carência de ferro é a deficiência nutricional mais comum em todo o mundo.(6) Sua prevalência varia entre 1 e 11%, dependendo da população estudada, sendo mais comum entre as mulheres antes da menopausa.(7, 8) Entre os idosos, a prevalência pode ser superior a 20% (acima dos 85 anos), sendo maior entre os homens.(9)

Pouco se sabe sobre os efeitos do consumo moderado de álcool, especialmente do vinho, sobre a absorção e o metabolismo do ferro. Alguns autores acreditam que o vinho possa ajudar o organismo a absorver melhor o ferro ingerido nos alimentos pois essa é mais fácil em meio ácido. Vale lembrar que as necessidades diárias de ferro variam entre 10 mg (homens) e 15 mg (mulheres) e que 100 ml de vinho tinto contém, em média, 0,5 mg de ferro.(10)

4.2 – ANEMIA FALCIFORME

A anemia falciforme é uma doença caracterizada por uma alteração na hemoglobina, que modifica o formato (em forma de foice) e a resistência das hemácias. Uma das

formas de tratamento é a administração do medicamento hidroxiuréia. Um estudo em laboratório mostrou que o resveratrol presente no vinho apresenta a mesma ação. Os resultados são encorajadores, mas ainda é cedo para tirar conclusões definitivas.(11)

4.3 – PLAQUETAS E PROTEÍNAS DA COAGULAÇÃO

Diversos estudos epidemiológicos mostram que o consumo moderado de álcool reduz o risco de doenças coronarianas em 25 a 50%.(12, 13) Há várias explicações para tal redução. A primeira é que o consumo parcimonioso de álcool está associado a um aumento de 10 a 20% nos níveis de HDL (colesterol bom), respondendo por cerca de 50% dos efeitos benéficos do álcool nas doenças coronarianas.(14, 15) Para explicar os outros 50%, vários trabalhos têm mostrado um efeito direto do álcool sobre a formação dos coágulos.(16) Além disso, sabe-se que alguns compostos presentes em bebidas alcoólicas, particularmente o vinho tinto, podem reduzir a atividade plaquetária (intimamente relacionada ao infarto do miocárdio) e melhorar a vasodilatação.(16)

Estudos em laboratório e em seres humanos têm demonstrado que o álcool pode inibir a agregação plaquetária, da mesma forma que o ácido acetilsalicílico (AAS – Aspirina).(15, 16) Mais interessante ainda são os diversos trabalhos que mostram que o vinho (particularmente o tinto), devido à grande concentração de flavonóides (quercetina) e resveratrol, apresenta benefícios adicionais sobre a função plaquetária, quando comparado com outras bebidas

(17, 18) Vale mencionar um artigo que demonstrou que o suco de uva também é capaz de reduzir a agregação plaquetária.(19) Entretanto, quando comparado ao vinho, foram necessárias 2,5 vezes mais suco de uva para se conseguir o mesmo efeito.

Outra particularidade do vinho com relação às plaquetas é sua capacidade de inibir o aumento rebote do número dessas células visto em períodos de abstinência, como mencionado anteriormente.(20)

Com relação às proteínas envolvidas na coagulação, sabe-se que o consumo moderado de álcool é capaz de reduzir os níveis de fibrinogênio. Essa redução está relacionada a um menor risco de doença coronariana, mesmo quando os níveis de colesterol LDL (ruim) estão elevados.(21) Três a sete doses de álcool por semana reduzem os níveis do inibidor de ativação do plasminogênio, do fator de von Willebrand e do fator VII e aumentam as concentrações de ativador de plasminogênio tecidual.(22) Juntamente com o fibrinogênio, esses outros fatores hemostáticos contribuem para a redução do risco de doença coronária vista em consumidores moderados de álcool.(21)

4.4 – LINFOMA DE HODGKIN

O linfoma de Hodgkin, também conhecido como Doença de Hodgkin, é um tipo de tumor que se desenvolve em linfonodos, geralmente do tórax e pescoço, caracterizado pela presença das “Células de Reed-Sternberg”. Quando disseminado, afeta também o baço, fígado e medula óssea, comprometendo a capacidade de o organismo lutar contra infecções.(23) As causas dessa doença não são conhecidas, embora uma associação com o tabagismo já tenha sido observada. Recentemente, pesquisadores notaram que indivíduos abstêmios ou que consumiam álcool menos de 1 vez por semana tinham uma tendência a um maior risco de desenvolver linfoma de Hodgkin que aqueles que consumiam álcool de forma regular e moderada.(24) Entretanto, as diferenças entre os grupos não foram estatisticamente significativas para permitir uma conclusão definitiva.

4.5 – LINFOMA NÃO-HODGKIN

O termo linfoma não-Hodgkin engloba mais de vinte neoplasias malignas dos tecidos linfáticos, com características

e comportamentos distintos.(25, 26) Embora seja a quinta neoplasia mais freqüente nos EUA (estimativa de aproximadamente 53.900 novos casos em 2002), sua etiologia permanece desconhecida.(26, 27) Por não sabermos os fatores de risco para o desenvolvimento dessa enfermidade, a definição de fatores protetores pode ser útil.(27)

A associação entre linfoma não-Hodgkin e álcool (vinho) é controversa. Um estudo feito no Uruguai mostrou que o consumo exagerado de cerveja (>60ml de álcool/dia) estava associado a um maior risco. Vinho e destilados não mostraram correlação.(28) Um trabalho italiano mostrou que o consumo de álcool poderia, ainda, prejudicar a sobrevida dos portadores dessa doença.(29)

Dois estudos, um inglês e o outro italiano, não mostraram associação entre linfoma não-Hodgkin e consumo de álcool.(30) Em sintonia com recentes estudos epidemiológicos, dois trabalhos norte-americanos mostraram que o consumo de vinho pode ajudar a prevenir a doença.(27, 31) No primeiro, que envolveu 960 homens com linfoma e 1717 homens sem a doença, os autores mostraram que o consumo de uma ou mais doses de vinho por dia pode reduzir em 60% o risco da doença. Cerveja e destilados não mostraram efeito protetor.(27) O segundo trabalho, que incluiu 601 mulheres com a doença e 718 mulheres sem (controles), observou que o consumo de vinho (> 12 doses por ano) reduziu o risco de desenvolvimento de linfoma não-Hodgkin em 25%. Os autores notaram, ainda, que o risco diminuía quanto mais antigo fosse o hábito de tomar vinho (consumo > 40 anos reduziu o risco em aproximadamente 40%).(31)

4.6 – LEUCEMIAS

As leucemias são neoplasias malignas dos tecidos hematopoéticos (formadores de sangue) caracterizadas por uma substituição difusa da medula óssea por precursores de leucócitos, número e forma anormal de glóbulos brancos circulantes e infiltração dos linfonodos, baço e fígado. Anualmente, são diagnosticados cerca de 20.500 novos casos em adultos e 2.500 em crianças, somente nos Estados Unidos da América, sendo que a doença causa cerca de 15.900 mortes.(1) Estudos em laboratório têm demonstrado que o resveratrol (associado ou não a outros polifenóis) é capaz de inibir alguns tipos celulares, impedindo sua proliferação.(32-34)

5 – CONCLUSÕES

O consumo de bebidas alcoólicas é uma característica importante de diversas civilizações desde a antiguidade, sendo que os prós e os contras desse hábito são, até hoje, objeto de debates calorosos. Parece haver pouca dúvida de que o consumo exagerado é maléfico para o indivíduo como um todo e para a sociedade. Já os efeitos do consumo moderado são controversos. Como visto acima, há fortes evidências

epidemiológicas e laboratoriais que confirmam que a ingestão moderada e regular de álcool, em particular de vinho, pode reduzir as chances de desenvolvimento de algumas doenças hematológicas, bem como auxiliar no tratamento de outras.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP. GUSTAVOAP@USA.NET

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDERSON KN, ANDERSON LE, GLANZE WD. MOSBY'S MEDICAL, NURSING, AND ALLIED HEALTH DICTIONARY. 4TH ED. ST. LOUIS: MOSBY; 1994.
- BALLARD HS. THE HEMATOLOGICAL COMPLICATIONS OF ALCOHOLISM. ALCOHOL HEALTH RES WORLD 1997;21(1):42-52.
- LATVALA J, PARKKILA S, NIEMELA O. EXCESS ALCOHOL CONSUMPTION IS COMMON IN PATIENTS WITH CYTOPENIA: STUDIES IN BLOOD AND BONE MARROW CELLS. ALCOHOL CLIN EXP RES 2004;28(4):619-24.
- SCHRIER SL. ALCOHOL ABUSE AND HEMATOLOGIC DISORDERS. IN. UPTODATE 14.3 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
- SCHARF RE, AUL C. [ALCOHOL-INDUCED DISORDERS OF THE HEMATOPOIETIC SYSTEM]. Z GASTROENTEROL 1988;26 SUPPL 3:75-83.
- SWANSON CA. IRON INTAKE AND REGULATION: IMPLICATIONS FOR IRON DEFICIENCY AND IRON OVERLOAD. ALCOHOL 2003;30(2):99-102.
- SCHRIER SL. CAUSES AND DIAGNOSIS OF ANEMIA DUE TO IRON DEFICIENCY. IN. UPTODATE 14.3 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
- GHINEA MM. TREATMENT OF IRON DEFICIENCY ANEMIA WITH FERRO-FOLGAMMA. ROM J INTERN MED 2004;42(1):225-30.
- GURALNIK JM, ERSHLERWB, SCHRIER SL, PICOZZIVJ. ANEMIA IN THE ELDERLY: A PUBLIC HEALTH CRISIS IN HEMATOLOGY. HEMATOLOGY AM SOC HEMATOL EDUC PROGRAM 2005:528-32.
- LARA R, CERUTTI S, SALONIA JA, OLSINA RA, MARTINEZ LD. TRACE ELEMENT DETERMINATION OF ARGENTINE WINES USING ETAAS AND USN-ICP-OES. FOOD CHEM TOXICOL 2005;43(2):293-7.
- RODRIGUE CM, AROUS N, BACHIRD, SMITH-RAVIN J, ROMEO PH, GALACTEROS F, ET AL. RESVERATROL, A NATURAL DIETARY PHYTOALEXIN, POSSESSES SIMILAR PROPERTIES TO HYDROXYUREA TOWARDS ERYTHROID DIFFERENTIATION. BR J HAEMATOL 2001;113(2):500-7.
- CORRAO G, RUBBIATI L, BAGNARDI V, ZAMBON A, POIKOLAINEN K. ALCOHOL AND CORONARY HEART DISEASE: A META-ANALYSIS. ADDICTION 2000;95(10):1505-23.
- STAMPFER MJ, HU FB, MANSON JE, RIMM EB, WILLETT WC. PRIMARY PREVENTION OF CORONARY HEART DISEASE IN WOMEN THROUGH DIET AND LIFESTYLE. N ENGL J MED 2000;343(1):16-22.
- HILL JA. IN VINO VERITAS: ALCOHOL AND HEART DISEASE. AM J MED SCI 2005;329(3):124-35.
- GOLDBERG IJ, MOSCALI, PIANO MR, FISHER EA. AHA SCIENCE ADVISORY: WINE AND YOUR HEART: A SCIENCE ADVISORY FOR HEALTHCARE PROFESSIONALS FROM THE NUTRITION COMMITTEE, COUNCIL ON EPIDEMIOLOGY AND PREVENTION, AND COUNCIL ON CARDIOVASCULAR NURSING OF THE AMERICAN HEART ASSOCIATION. CIRCULATION 2001;103(3):472-5.
- RUF JC. ALCOHOL, WINE AND PLATELET FUNCTION. BIOL RES 2004;37(2):209-17.
- PACE-ASCIAC CR, HAHN S, DIAMANDIS EP, SOLEAS G, GOLDBERG DM. THE RED WINE PHENOLICS TRANS-RESVERATROL AND QUERCETIN BLOCK HUMAN PLATELET AGGREGATION AND EICOSANOID SYNTHESIS: IMPLICATIONS FOR PROTECTION AGAINST CORONARY HEART DISEASE. CLIN CHIM ACTA 1995;235(2):207-19.
- FORMICA JV, REGELSON W. REVIEW OF THE BIOLOGY OF QUERCETIN AND RELATED BIOFLAVONOIDS. FOOD CHEM TOXICOL 1995;33(12):1061-80.
- KEEVIL JG, OSMAN HE, REED JD, FOLTS JD. GRAPE JUICE, BUT NOT ORANGE

- JUICE OR GRAPEFRUIT JUICE, INHIBITS HUMAN PLATELET AGGREGATION. J NUTR 2000;130(1):53-6.
- RENAUD SC, RUF JC. EFFECTS OF ALCOHOL ON PLATELET FUNCTIONS. CLIN CHIM ACTA 1996;246(1-2):77-89.
- DE LORIMIER AA. ALCOHOL, WINE, AND HEALTH. AM J SURG 2000;180(5):357-61.
- TANGNEY CC, ROSENSON RS. CARDIOVASCULAR BENEFITS AND RISKS OF MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION. IN. UPTODATE 14.3 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
- MAUCH PM. FEATURES AND DIAGNOSIS OF HODGKIN'S DISEASE. IN. UPTODATE 14.3 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
- WILLETT EV, O'CONNOR S, SMITH AG, ROMAN E. DOES SMOKING OR ALCOHOL MODIFY THE RISK OF EPSTEIN-BARR VIRUS-POSITIVE OR -NEGATIVE HODGKIN LYMPHOMA? EPIDEMIOLOGY 2007;18(1):130-6.
- GRULICH AE, VAJDIC CM. THE EPIDEMIOLOGY OF NON-HODGKIN LYMPHOMA. PATHOLOGY 2005;37(6):409-19.
- VOSE JM, CHIU BC, CHESON BD, DANCEY J, WRIGHT J. UPDATE ON EPIDEMIOLOGY AND THERAPEUTICS FOR NON-HODGKIN'S LYMPHOMA. HEMATOLOGY AM SOC HEMATOL EDUC PROGRAM 2002:241-62.
- BRIGGS NC, LEVINE RS, BOBO LD, HALIBURTON WP, BRANN EA, HENNEKENS CH. WINE DRINKING AND RISK OF NON-HODGKIN'S LYMPHOMA AMONG MEN IN THE UNITED STATES: A POPULATION-BASED CASE-CONTROL STUDY. AM J EPIDEMIOLOG 2002;156(5):454-62.
- DE STEFANI E, FIERRO L, BARRIOS E, RONCO A. TOBACCO, ALCOHOL, DIET AND RISK OF NON-HODGKIN'S LYMPHOMA: A CASE-CONTROL STUDY IN URUGUAY. LEUK RES 1998;22(5):445-52.
- BATTAGLIOLIT, GORINI G, COSTANTINI AS, CROSIGNANI P, MILIGI L, NANNI O, ET AL. CIGARETTE SMOKING AND ALCOHOL CONSUMPTION AS DETERMINANTS OF SURVIVAL IN NON-HODGKIN'S LYMPHOMA: A POPULATION-BASED STUDY. ANN ONCOL 2006;17(8):1283-9.
- WILLETT EV, SMITH AG, DOVEY GJ, MORGAN GJ, PARKER J, ROMAN E. TOBACCO AND ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF NON-HODGKIN LYMPHOMA. CANCER CAUSES CONTROL 2004;15(8):771-80.
- MORTON LM, HOLFORDTR, LEADERER B, ZHANGY, ZAHM SH, BOYLE P, ET AL. ALCOHOL USE AND RISK OF NON-HODGKIN'S LYMPHOMA AMONG CONNECTICUT WOMEN (UNITED STATES). CANCER CAUSES CONTROL 2003;14(7):687-94.
- ESTROV Z, SHISHODIA S, FADERL S, HARRIS D, VAN Q, KANTARJIAN HM, ET AL. RESVERATROL BLOCKS INTERLEUKIN-1BETA-INDUCED ACTIVATION OF THE NUCLEAR TRANSCRIPTION FACTOR NF-KAPPAB, INHIBITS PROLIFERATION, CAUSES S-PHASE ARREST, AND INDUCES APOPTOSIS OF ACUTE MYELOID LEUKEMIA CELLS. BLOOD 2003;102(3):987-95.
- SU JL, LIN MT, HONG CC, CHANG CC, SHIAH SG, WU CW, ET AL. RESVERATROL INDUCES FASL-RELATED APOPTOSIS THROUGH CDC42 ACTIVATION OF ASK1/JNK-DEPENDENT SIGNALING PATHWAY IN HUMAN LEUKEMIA HL-60 CELLS. CARCINOGENESIS 2005;26(1):1-10.
- MERTENS-TALCOTT SU, PERCIVAL SS. ELLAGIC ACID AND QUERCETIN INTERACT SYNERGISTICALLY WITH RESVERATROL IN THE INDUCTION OF APOPTOSIS AND CAUSE TRANSIENT CELL CYCLE ARREST IN HUMAN LEUKEMIA CELLS. CANCER LETT 2005;218(2):141-51.

Cave de 1865, ano de fundação da San Pedro, hoje usada exclusivamente para o Cabo de Hornos, top da vinícola

ENTENDER MELHOR
O COMPORTAMENTO
DA CARMENÈRE
E DA SYRAH E EXPLORAR
AS PARTICULARIDADES
DOS DIFERENTES
TERROIRS QUE O PAÍS
OFERECE SÃO ALGUMAS
DAS PREOCUPAÇÕES
ATUAIS DE IMPORTANTES
VINÍCOLAS CHILENAS

PRODUTORES CHILENOS INVESTEM EM QUALIDADE E DIVERSIDADE

por GUILHERME VELLOSO fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO

Já vai longe o tempo em que a vitivinicultura chilena era praticamente sinônimo de *Cabernets Sauvignon* potentes, mas nem sempre elegantes, e de *Chardonnays* excessivamente barricados, em linha com o gosto norte-americano. Essa conclusão ficou clara, mais uma vez, em recente visita de um grupo de jornalistas brasileiros a quatro vinícolas chilenas representadas no Brasil pela World Wine, do grupo La Pastina: **Odfjell**, **Bisquertt (La Joya)**, **Calina** e **San Pedro**. As principais constatações, obtidas a partir das conversas com enólogos das vinícolas visitadas e das degustações que tiveram lugar em cada uma delas foram:

a) *Os produtores começam a entender melhor* o comportamento da difícil *Carmenère*, hoje a variedade símbolo do país, que é o único, no mundo, a produzir vinhos exclusivamente à base dessa casta. Principalmente a diferença entre a *Carmenère* cultivada em zonas mais frias ou mais quentes. Com isso, a qualidade dos *Carmenère* chilenos vem melhorando consideravelmente e os exemplares mais interessantes já não têm aquele caráter quase que exclusivamente vegetal (pimentão verde), que marcou os primeiros vinhos chilenos à base dessa cepa, originária de Bordeaux, onde praticamente deixou de existir.

b) *Além da aposta na Carmenère*, uma exclusividade chilena (há até pouco mais de dez anos ela ainda era confundida com a *Merlot*), há grandes esperanças também na *Syrah*, sobretudo no seu cultivo em zonas mais frias, como as que ficam nos sopés dos morros (pedemont) e mais próximas do litoral. Aliás, para alguns enólogos, como Andrés Sánchez, consultor da Calina, o futuro vinícola do Chile está nas zonas mais frias, porque os vinhos produzidos em zonas mais quentes tendem a ter um caráter mais global.

c) *No geral, os varietais à base de Merlot* decepcionaram, mas houve surpresas agradáveis com outras variedades, como, por exemplo, a *Carignan* (ver quadro com uma seleção de alguns dos vinhos mais interessantes entre os que foram degustados ao longo da visita).

d) *Embora as castas brancas representem menos de 25%* da área plantada chilena, também houve boas surpresas no caso dos vinhos brancos, sejam novos varietais (à base, por exemplo, de *Viognier*) seja, no caso das tradicionais *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay*, o uso de uvas procedentes de novas regiões produtoras, como os vales de Elqui e de Limari.

e) *Finalmente, constata-se que, embora atualmente o Chile* produza vinhos à base de *Cabernet Sauvignon* de muito boa qualidade em todas as faixas de preço, os chamados vinhos super-premium (mais caros) tendem a utilizar cortes. E esses cortes devem ficar mais interessantes, à medida que muitas vinícolas começam a investir em variedades como *Carignan*, *Syrah* e *Petit Verdot*, além das que entram no clássico corte bordalês (*C.S.*, *Merlot* e *Cabernet Franc*).

A seguir, um breve histórico das vinícolas visitadas e seu posicionamento atual.



Don Osvaldo (esq.): sede centenária e tecnologia de ponta

BISQUERTT TRADIÇÃO E MODERNIDADE

A família Bisquertt planta uvas desde fins do século XIX, mas só começou a produzir vinhos com marca própria (La Joya) há aproximadamente vinte e cinco anos. Tudo começou em 1975, quando Don Osvaldo Bisquertt, atual presidente da vinícola, decidiu plantar variedades nobres como *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Malbec*, *Sauvignon Blanc* e outras nas terras da família. Atualmente, são mais de 800 hectares em produção (de um total de 1000), divididos em nove “fundos” (áreas), oito dos quais já em produção. A *Cabernet Sauvignon* é a variedade mais plantada, com 34%, seguida por *Sauvignon Blanc* e *Carmenère*, que, juntas, respondem por 30% da área plantada. Os fundos estão situados a uma distância máxima de 32 quilômetros da adega. Na época da colheita, o tempo gasto no trajeto entre cada fundo e a adega não excede a 30 minutos, pois isso poderia provocar o início do processo de fermentação das uvas. Além disso, dependendo da variedade, as uvas são colhidas à noite ou no início da manhã, quando a temperatura é mais baixa.

Todas as propriedades da Bisquertt se situam no vale de Colchagua, região de Rapel. São solos aluviais, com excelente drenagem. Mas, talvez o fator mais importante para a qualidade das uvas seja a proximidade do oceano Pacífico, que assegura grande amplitude térmica (média de 15°, podendo chegar a 25° em certas épocas), com dias quentes e ensolarados (acima de 30° no verão) e noites frescas. Para completar, as chuvas são escassas no verão, assegurando condições ideais na época da colheita.

Na adega, a Bisquertt conta com um total de 225 tanques de aço inoxidável. Os menores têm capacidade de 5.000 ou 10.000 litros e são utilizados na vinificação dos vinhos tintos de alta gama (Gran Reserva). Os maiores têm capacidade entre 38.000 e 57.000 litros. A capacidade total de produção é de mais de 15 milhões de litros e, atualmente, a produção é de aproximadamente 7 milhões de garrafas anuais. Para o envelhecimento dos vinhos são utilizadas 1000 barricas de carvalho francês e norte-americano (todos os vinhos, tintos e brancos, das linhas Reserva e Gran Reserva, são envelhecidos em barrica). No total, a Bisquertt produz 25 vinhos em diversas linhas e exporta quase 90% de sua produção. O top de linha é o **ZEUS** (um corte de *Cabernet* e *Carmenère*), que até hoje só foi produzido uma vez, com uvas da safra de 1998.



ODFJELL O VIKING DOS ANDES

A primeira coisa que chama a atenção do visitante que chega à Odfjell, distante cerca de uma hora de Santiago, são seus cavalos, de um tipo pouco comum na América do Sul. São os chamados “pôneis dos Fiordes”, trazidos da Noruega, país de origem do fundador da vinícola, o armador norueguês Dan Odfjell, e que hoje são utilizados tanto para a dura lida no campo como para passeio ou para puxar carroças com visitantes.

A presença dos pôneis revela um pouco da filosofia da Odfjell que prega uma agricultura sustentável e o respeito à natureza. Essa filosofia está presente tam-

Hereu (alto à esq.): pôneis noruegueses e estação meteorológica nos vinhedos

bém na adega, projetada pelo filho do fundador, Laurence. Ao mesmo tempo simples e elegante, com design escandinavo, ela foi encravada na encosta de uma colina, o que proporciona bela vista panorâmica dos vinhedos. 60% da construção é subterrânea, abrigando os tanques de fermentação e a sala das barricas, protegida do ambiente externo por paredes de concreto de 30 cm, que garantem um isolamento térmico natural. A alimentação dos tanques de fermentação é feita por gravidade, o que reduz ao mínimo o uso de bombas e o próprio manuseio do vinho, de modo a preservar ao máximo as características da uva. Embora a produção seja relativamente pequena (estima-se que chegue a 100 mil caixas em 2008), a Odfjell conta com cerca de mil barricas de carvalho (50% francesas e 50% norte-americanas) para o envelhecimento dos vinhos (a cada ano, são compradas entre 300 e 400 barricas, ao custo de aproximadamente US\$ 700 cada, no caso das francesas).

Os cuidados não são menores no campo. A colheita é manual, utilizam-se preferencialmente defensivos naturais, como o enxofre, e há sensores de umidade, conectados a uma estação meteorológica, em todos os vinhedos, o que permite verificar quanto a planta está transpirando e quanto (e quando) ela deve ser irrigada.

No processo de vinificação, o enólogo francês Arnaud Hereu (na Odfjell desde 1997), que conta com a consultoria do conhecido enólogo americano Paul Hobbs, dá preferência a leveduras selvagens (embora utilize às vezes leveduras específicas para determinados vinhos) e é um defensor da micro-oxigenação dos vinhos, popularizada por seu contemporâneo Michel Rolland. Segundo ele, o processo é quase idêntico ao de se oxigenar um aquário de peixes. A Odfjell tem vinte máquinas de oxigenação, que em certas épocas funcionam as 24 horas do dia. Segundo Arnaud, *Carmenère* e *Carignan* são as uvas que mais se beneficiam da micro-oxigenação, principalmente a última, por ser muito “dura”.

A Odfjell é uma vinícola nova. Os primeiros vinhos lançados no mercado foram da safra 2000, agrupados em duas linhas: Armador e Orzada. O top da linha é o **Aliara**, um vinho cujo corte varia de ano para ano. O de 2001 é um corte com predominância da *Cabernet Sauvignon* (80%); no 2003, a *Carmenère* entra com 54% e a *C.S.* com 30%. Atualmente, a Odfjell só produz vinhos tintos, o que vai mudar a partir de 2007, com o lançamento de um *Sauvignon Blanc*, que é o vinho preferido da mãe de Dan Odfjell. Outra novidade será o lançamento de um vinho top com o próprio nome da vinícola: **Odfjell**. O 2004, que só deve chegar ao mercado em 2008, será 100% *Carmenère*, e o 2005, cujo lançamento está previsto para 2009, 100% *Carignan* (ambos estão em barricas). Hereu reconhece que é difícil fazer um vinho top de *Merlot*, mas acredita no futuro da *Syrah*. “Vamos fazer vinhos Premium de *Syrah* e competir com os australianos”, garante.

CALINA SOTAQUE AMERICANO NO MAULE

Sanchez e Marcela
(abaixo): 2.300 barricas e
tanques de fermentação
diferentes para
brancos e tintos

A Viña Calina faz parte da Jackson Wine Estates, o império vinícola do norte-americano Jess Jackson, dono da Kendall-Jackson, em Sonoma, que hoje se estende a várias partes do mundo. Numa visita ao Chile em 1989, Jackson e sua esposa Bárbara acharam a região parecida com a Califórnia e compraram terras em Talca, no vale do Maule (atualmente, ela dispõe de áreas também em Colchagua e Casablanca). A primeira produção foi em 1991, com uvas compradas de terceiros; com uvas próprias, quatro anos mais tarde. A adega atual, moderna e funcional, foi construída em 2000. A Calina produz apenas vinhos Reserva (linha Calina) e Gran Reserva (linha Alcance), além de um vinho Premium de corte, o **Bravura**.

O nome da vinícola vem da neblina (“Calina”), que costuma cobrir os vinhedos nas primeiras horas da manhã. A produção é de aproximadamente 60 mil caixas de vinho nas duas linhas principais (a produção do **Bravura 2003** foi de apenas 250 caixas).

Para a vinificação, são usados 85 tanques de fermentação com capacidade que varia de 12.500 a 25.000 litros. A preocupação é trabalhar com muitos tanques pequenos, para vinificar diferentes parcelas em separado, comenta Andrés Sanchez, que foi o principal enólogo da Calina de sua fundação até o ano passado, quando se tornou consultor. Em seu lugar, entrou a enóloga Marcela Chandía, que anteriormente estagiou em vinícolas vários países e trabalhou em vinícolas chilenas. Marcela vai trabalhar junto com Randy Ullom, o enólogo-chefe da Kendall-Jackson. Os tanques usados pela Calina têm diferentes formatos: mais largos e mais baixos, para facilitar a remontagem dos tintos; mais estreitos e altos, para facilitar a fermentação e a decantação dos brancos. Todos os tanques estão equipados com cintas que permitem o controle automático de temperatura.

Mas, o que mais surpreende são os 2.300 barricas de carvalho, um número (e um investimento) surpreendentemente grande para a produção da vinícola. Sánchez explica que há duas razões para isso: a primeira é que todos os vinhos da Calina passam por amadurecimento em barricas; a segunda é porque Jackson comprou um bosque de carvalho na França e contratou um taneiro treinado naquele país, para produzir seus próprios barris nos Estados Unidos, o que obviamente diminui os custos. Os vinhos da linha Alcance e o Bravura só passam por carvalho francês; os da linha Calina, por americano e francês.

Sánchez não é adepto do processo de micro-oxigenação, que, segundo ele, só é necessário em duas situações: em safras muito ruins ou quando a uva não completa sua maturação fenólica. E, ao contrário de Hereu, da Odjfell, acredita que a *Carmenère* será a uva do futuro no Chile, principalmente a do vale do Maule, onde está a Calina. Quanto à *Syrah*, diz que os resultados dependem muito do clima. Na sua opinião, o importante é que o Chile produza vinhos com caráter local. “Se fizermos uma imitação do *Syrah* francês, será um vinho francês, não chileno”, conclui.



Puyo: diversidade de vinhedos e de terroirs permite testar novas variedades

SAN PEDRO A GIGANTE DE MOLINA

Quando se fala na San Pedro, os números são sempre superlativos: segunda maior vinícola do Chile (só perde para a Concha y Toro) e uma das 15 maiores do mundo; produção em torno de 72 milhões de litros (6 milhões de garrafas) e exportações para quase 80 países; o vinho chileno mais vendido no mundo (**Gato Negro**), que, por sinal, é citado no último livro de Amy Klink, “Linha d’Água”; o maior vinhedo chileno em extensão contínua (1.200 hectares, em Molina, vale do Curicó); mais de 2.500 hectares em produção nos principais vales chilenos e na Argentina (Finca La Célia); 13 mil barricas de carvalho de 24 tipos diferentes; equipe de 9 enólogos.

A origem da San Pedro remonta a 1865 (o ano batiza uma das linhas da empresa), quando os irmãos Bonifácio e José Gregório Correa Albano, quinta geração da família, começaram a produzir vinhos, inicialmente com uvas nativas, posteriormente substituídas por cepas européias nobres. Em 1940, começaram as exportações. Em 1990, a San Pedro abriu seu capital e, em 1994, passou ao controle da Compañía de Cervecerías Unidas (CCU), maior grupo de bebidas do Chile, ao qual pertence hoje. O grupo controla ainda as vinícolas Santa Helena, Altair e Tabali, no Chile. E a Finca La Célia, na Argentina. Atualmente, a San Pedro comercializa quatro linhas de vinhos: **Gato Negro, 35° South** (a latitude de Molina), **Castillo de Molina e 1865**. E, desde 1994, elabora um dos primeiros e mais conhecidos vinhos top chilenos: o **Cabo de Hornos** (o nome homenageia o ponto mais austral do Chile), elaborado apenas com uvas *Cabernet Sauvignon* de um vinhedo com mais de 50 anos. As duas primeiras linhas (Gato Negro e 35° South) apostam mais no caráter varietal e na tipicidade de cada casta. São vinhos frescos e frutados, fáceis de tomar e de ótima relação preço/qualidade. Já os das linhas Castillo de Molina e 1865 se dirigem a consumidores mais experientes e que valorizam, por exemplo, vinhos que estagiam em madeira (12 meses, no caso dos tintos da linha CM). A linha Castillo de Molina busca o melhor *terroir* para cada cepa. Assim, o *Chardonnay* vem do vale de Casablanca; o *Sauvignon Blanc* do vale de Elqui e os tintos de Lontué. A 1865 utiliza o conceito de vinhos de vinhedos específicos (“single vineyard”). Os rendimentos por hectare variam de 10 a 12 toneladas, no caso dos Castillo de Molina; 6 a 7 nos vinhos da linha 1865; e apenas 4, no caso do Cabo de Hornos.

Em 2006, a San Pedro incorporou o enólogo Marcos Puyo, um dos mais experientes do Chile, como responsável pelas linhas Castillo de Molina, 1865 e pelo Cabo de Hornos. Antes de chegar a San Pedro, Puyo foi, por seis anos, o enólogo-chefe da Viña Los Vascos. Uma das vantagens de contar com a diversidade de vinhedos e de *terroirs* de que dispõe a San Pedro, segundo Puyo, é poder testar novas variedades. Atualmente estão em teste cepas como *Viognier, Sangiovese e Petit Verdot*, além da *Riesling*, empregada num vinho de colheita tardia. Portanto, engana-se quem imagina que, por seu tamanho e força no mercado, não se devem esperar novidades da San Pedro.

AGRADECIMENTOS À WORLD WINE, DO GRUPO LA PASTINA, E AOS DIRIGENTES E ENÓLOGOS DAS VINÍCOLAS VISITADAS, PELA GENTILEZA E ATENÇÃO COM QUE NOS RECEBERAM.

GUILHERME VELLOSO, JORNALISTA E CONSULTOR DE EMPRESAS, É EDITOR-EXECUTIVO DA WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.

BOA OFERTA DE PREÇO E QUALIDADE

A SEGUIR, ALGUMAS SUGESTÕES, DENTRE OS VINHOS DEGUSTADOS DURANTE A VISITA ÀS VINÍCOLAS CHILENAS, SELECIONADOS PELA QUALIDADE, PELA BOA RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE, OU PELO INTERESSE PARA O CONSUMIDOR.



ODFJELL

1) Armador Syrah 2005 – “Por fim, um Syrah que me agradou” foi o comentário, justificado, do enólogo Arnaud Hereu, quando provamos este vinho, que ainda não foi engarrafado e só estará disponível em meados do ano. No nariz, ele se destaca pelas frutas negras e um toque de lavanda. Na boca, pela excelente acidez. Um vinho bem integrado, com taninos finos e que não revela os 15,2° de álcool.

2) Armador Cabernet Sauvignon 2005 – Como todos os da safra 2005, ainda não engarrafado. Um CS de estilo mais leve, fácil de beber. Um *thirsty wine*, ou seja, um vinho para matar a sede, nas palavras de Hereu. No nariz, além de frutas vermelhas (cerejas, framboesas), apresenta discreto toque de pimentão. Na boca, os taninos já estão macios e a ótima acidez, somada à presença de alcaçuz, deixam um final de boca muito agradável e refrescante. Em safras anteriores, o Armador CS foi, por três vezes, incluído nos Best Buy da Wine Spectator.

3) Orzada Carignan 2003 – Um ótimo (e não muito comum) varietal à base dessa uva, originária da França. Aromas frutados, lembrando ameixas, e um elegante toque defumado. Na boca, é redondo e macio, com um final longo e muito gostoso. Um vinho que cresce com a comida.

4) Aliara 2003 – A safra 2003 do top de linha da Odfjell é um corte de Carmenère (54%) e Cabernet Sauvignon (30%), completado por parcelas de Malbec, Carignan e Cabernet Franc. Ao contrário da versão 2001, que apresenta fortes aromas animais (brettanomyces?), no 2003 o frutado ainda domina. Na boca, o carvalho aparece, mas não encobre a fruta, com leve e agradável mentol final. Um vinho que prima mais pela elegância do que pela potência.



BISQUERTT (LA JOYA)

1) Sauvignon Blanc Reserva 2006 – O melhor Sauvignon Blanc provado nessa viagem, justificando a me-

dalha de ouro que recebeu no Cata d'Or, principal premiação de vinhos do Chile, em 2006. Ótimo ataque cítrico (grapefruit), secundado pelos típicos aromas de xixi de gato e suor, característicos dos melhores exemplares dessa casta. Na boca, o ponto alto é a acidez refrescante, muito bem equilibrada pelos 13,5° de álcool.

2) Viognier Reserva 2006 – Uma boa surpresa encontrar um vinho desta cepa, com boa tipicidade, no Chile. No nariz se somam os aromas de frutas como a chirimoya (a nossa fruta do conde) e pêras frescas, com elegante toque floral. Na boca, é bem integrado (acidez e álcool), mas um pouco curto. O discreto amargor final não chega a prejudicá-lo.

3) Rosé 2005 – Outra boa surpresa, no momento em que os rosés voltam à moda em todo o mundo. 100% Syrah, produzido pelo método sangria, após 24 horas de fermentação. Frutas vermelhas frescas, tipo framboesa e morango, dão a impressão aromática, com agradável toque floral. Na boca, mostra boa acidez e não aparenta os 13,5° de álcool. Um vinho leve e gostoso, um pouco curto no final, o que não chega a ser um defeito num rosé.

4) Carmenère Reserva 2005 – Um ótimo exemplo do que a Carmenère pode produzir, quando cultivada e vinificada adequadamente. Excelente nariz frutado (amoras), com presença muito discreta de pimentão (característica desta cepa no Chile). Na boca, mostra ótima acidez e taninos macios. A meu ver, um vinho superior ao Gran Reserva 2004, provado na mesma ocasião.



CALINA

1) Calina Chardonnay 2006 – Como o 2004, este Chardonnay é produzido com uvas de Casablanca (85%) e Limari (15%). Por isso, além dos aromas tropicais de abacaxi e manga, típicos da primeira, registra também, tanto no nariz como no final de boca, o toque mineral, aportado pela influência costeira de Limari. Quase 80% do vinho sofreu fermentação maloláctica e 100% passou por carvalho, o que confere estrutura e complexidade a este bom Chardonnay.

2) Calina Cabernet Sauvignon 2005 – Um CS que não segue o estilo “blockbuster” de muitos exemplares chilenos. O frutado (cereja) e um toque de mentol dominam os aromas e se repetem na boca, que traz ainda taninos macios, toque discreto de madeira, num conjunto muito agradável.

3) Alcance Carmenère 2005 – Um belo e potente

Carmenère (14° de álcool) que revela, no aroma, a presença de frutas vermelhas, especiarias e alcaçuz. Na boca, mostra que vai evoluir em garrafa pela boa acidez e taninos maduros. Final gostoso e longo, com notas de chocolate e café.

4) Bravura 2003 – O 2003, segunda safra do Bravura, é um corte de CS (80%), Merlot (15%) e Carmenère (5%). A novidade é que a CS veio de Colchagua. Um vinho ainda novo, com muita fruta (cerejas e amoras), especiarias tipo pimenta negra e um leve defumado. Na boca, se destaca pela elegância e não pela potência, apesar dos 14,2° de álcool. Muito equilibrado e integrado.



SAN PEDRO

1) 35° South Chardonnay 2006 – Um bom exemplar para quem gosta dos Chardonnays leves e frutados, com pouca presença de madeira (só 10% do vinho passou por barricas). O que aparece são os aromas tipicamente frutados, de abacaxi, desta cepa. Na boca tem boa acidez e, como não sofreu a maloláctica, preserva o frutado e o frescor. Um vinho agradável e bem feito.

2) Castillo de Molina Sauvignon Blanc 2006 – Um ótimo SB com uvas do vale de Elqui. O melhor dos três provados na San Pedro. Embora tenha boa tipicidade, não é um vinho óbvio. O aroma de grama cortada, impressão digital de muitos exemplares desta cepa, prevalece sobre os cítricos (limão/grapefruit). A excelente acidez garante um final de boca limpo e fresco.

3) 1865 Carmenère 2005 – Outro belo Carmenère, da linha superior da San Pedro, comprovando que os enólogos chilenos estão aprendendo a conhecê-la melhor. Aromas típicos da variedade, como especiarias (pimenta) e pimentão (discreto). Na boca, ainda está um pouco tânico, mas tem boa acidez, o que lhe assegura bom potencial para evoluir pelo menos 2-3 anos em garrafa.

4) Cabo de Hornos 2002 – O vinho top da San Pedro, 100% Cabernet Sauvignon, com uvas de um vinhedo de mais de 50 anos. O ponto alto do 2002 (que não foi um grande ano no Chile) é o ótimo equilíbrio entre acidez, taninos (ainda presentes, mas elegantes) e álcool. Passou 18 meses em barricas francesas, mas a madeira está muito bem integrada e não sobressai. Final gostoso, mas não muito longo. Não é um vinho para se guardar por muito tempo.

ExpoVini Brasil 2007

Sucesso Absoluto!

O MAIOR EVENTO DO SETOR EM NOVO LOCAL!

A 11ª edição do Salão Internacional do Vinho acontecerá em um dos mais prestigiados e bem localizados espaços de eventos em São Paulo - a Bial do Ibirapuera.

O espaço famoso por estimular a convivência das artes plásticas, cinema, moda, arquitetura e muitas outras formas de expressões artísticas, será prestigiado com o evento que envolve o sedutor universo do vinho.

24-26 | Abril 2007
BIAL DO IBIRAPUERA
São Paulo/SP

14:00 - 19:00
Somente profissionais

19:00 - 22:00
Profissionais e Consumidor final

FAÇA JÁ O SEU CADASTRO PELO SITE:
www.expovinisbrasil.com.br

“Expovinis é um excelente evento. As degustações conduzidas por especialistas, também são uma oportunidade de degustar e discutir vinhos de grande renome e raridade, que nunca são disponíveis em apresentações de produtores”

Stephen Brook
Revista Decanter

“O Expovinis se caracteriza por ser uma feira de grandes proporções. É ainda o único encontro no qual as vinícolas nacionais têm espaço”

Roberto Gerosa
Veja São Paulo

Observação: embora todas as vinícolas citadas sejam representadas no Brasil pela World Wine (11 3315-7477), alguns dos vinhos sugeridos, ou algumas safras específicas, podem não estar (ainda) disponíveis no mercado.

Organização:

EXPONOR
BRASIL AEP

R. Dr. Pêlo Barrera, 205 - 2º andar - Bela Vista - 01313-020 - São Paulo/SP
Tel.: (05 11) 3141.9444 - Fax: (05 11) 3141.9445
exponor@exponor.com.br / www.exponor.com.br

Revista Oficial:

MESA

Apoio:

FECOMERCIO

www.expovinisbrasil.com.br / expovinisbrasil@exponor.com.br

Apresentado com moderação.

Salão Internacional do Vinho



LEVEDURAS

AS OPERÁRIAS DA PRODUÇÃO DE VINHOS

Responsáveis pela conversão dos açúcares em álcool, as leveduras são minúsculos seres que o homem só conheceu após os trabalhos de Pasteur no século 19. Conheça-as melhor

por JOSÉ LUIZ BORGES ilustração JUNIÃO

Desde a segunda metade do século XIX, a partir dos trabalhos de Louis Pasteur é, ou deveria ser, de conhecimento de todos que o álcool, presente em nosso vinho e em todas bebidas alcoólicas, provem da fermentação da glicose por um microorganismo, uma levedura, a *Saccharomyces cerevisiae*. No entanto, em nosso cotidiano, utilizamos o álcool como desinfetante, ou seja, como um agente para eliminar microorganismos. Em relação à *S. cerevisiae*, essa aparente incoerência, que raras vezes nos passa pela cabeça, representa o sucesso evolucionário dessa levedura.

O MECANISMO CELULAR DE PRODUÇÃO DE ENERGIA

Habitualmente, as células obtêm sua energia, a partir da glicose, em duas etapas. A fase inicial é denominada glicólise anaeróbica, quando apenas duas moléculas de alta energia (ATP) são produzidas por molécula de glicose quebrada. Na indisponibilidade de oxigênio, esse é o processo habitualmente utilizado. A glicólise anaeróbica tem, como produto final, o ácido pirúvico. Quando há oferta de oxigênio, as células utilizam outros processos complementares, muito mais rentáveis, para aproveitar o ácido pirúvico sintetizado. Nesta condição, nossas células conseguem produzir

36 moléculas de ATP por molécula de glicose oxidada.

No caso da fermentação alcoólica, o ácido pirúvico produzido na primeira etapa, é transformado em acetaldeído e, posteriormente, em um álcool: o etanol. Observamos, portanto, que a produção de álcool, a partir de glicose, é um processo pouco eficiente para a levedura, com aproveitamento energético de apenas 57% e com perda de energia, sob a forma de calor, de 43% e produção de apenas duas moléculas de ATP. Estranhamente, a *S. cerevisiae* produz álcool mesmo em presença de oxigênio, não utilizando os processos mais eficientes na geração de energia.

POR QUE AS LEVEDURAS CONVERTEM O ÁLCOOL A PARTIR DE AÇÚCAR?

A explicação provável é que, no período cretáceo, há cerca de 80 milhões de anos, um ancestral da *S. cerevisiae* tenha, ao se dividir em duas novas células, sofrido um erro genético determinando a duplicação de seu genoma. A modificação genética ocorrida conferiu a essa nova espécie a capacidade de produzir álcool mesmo com farta provisão de oxigênio. Obviamente, a resistência ao álcool também foi adquirida por processo de seleção natural. Esse período coincide com o

aparecimento, na Terra, das angiospermas, plantas produtoras de frutos carnosos. A capacidade de sintetizar, a partir do açúcar desses frutos, uma substância tóxica para outros microorganismos e, ao mesmo tempo, resistir a ela, foi uma vantagem competitiva que permitiu a sobrevivência dessa levedura.

AS VANTAGENS E DESVANTAGENS DA FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA

Embora a *S. cerevisiae* seja a mais importante levedura envolvida na produção de vinhos, esse microorganismo está pouco presente nos vinhedos e nos bagos íntegros de uva. Nas etapas mais tardias da fermentação *S. cerevisiae* torna-se prevalente. A explicação desse fato está nos fenômenos descritos acima. A fermentação espontânea inicia-se pelas espécies nativas de leveduras. A elevação do teor alcoólico a 4° a 6° provoca o desaparecimento dessas espécies e a *S. cerevisiae* passa a dominar. A fermentação espontânea teria como vantagens a diversidade e a complexidade de aromas, a sutileza e o caráter regional, além de uma característica única a cada safra. Por outro lado, aromas defeituosos como excesso de acidez volátil são mais frequentes. A demora para o início favorece a interrupção da fermentação por fatores inibidores.

A FERMENTAÇÃO INDUZIDA POR LEVEDURAS SELECIONADAS

A fermentação induzida por leveduras cultivadas soluciona alguns desses problemas, mas traz outros como a padronização e o aumento do custo da vinificação. Um problema sério é a dificuldade de se cultivar estas leveduras em laboratório, procedimento que exige grandes investimentos em alta tecnologia. Quando se utilizam leveduras selecionadas, algumas características são desejáveis para esses microorganismos: habilidade de fermentar a baixa temperatura, alta pressão ou ambos; sintetizar pouco ácido acético, H₂S, SO₂ ou uréia; ser resistente a fatores inibidores e flocular rápida e completamente após a fermentação. As leveduras selecionadas podem sintetizar substâncias sápidas e aromáticas específicas que podem ser interessantes na vinificação de cepas neutras. Hoje na produção de vinhos, as leveduras selecionadas são amplamente utilizadas, mas os puristas ainda defendem ferrenhamente o uso de leveduras naturais, como forma de preservar as características de cada região.

JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES É EDITOR-EXECUTIVO DA WINE STYLE E VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP.



Vertical
confirma
alta qualidade
do ícone
chileno

SEÑA

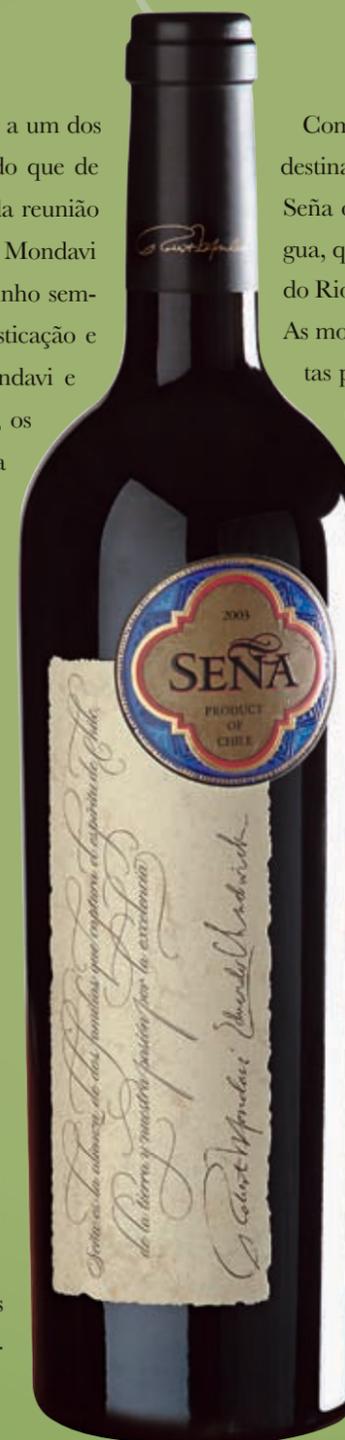


EDUARDO CHADWICK, PRESIDENTE DA VIÑA SEÑA,
ESTEVE NO BRASIL PARA UMA INÉDITA DEGUSTAÇÃO VERTICAL
DE UM DOS LEGÍTIMOS ÍCONES DO CHILE

por ARTHUR AZEVEDO

O nome Seña sempre esteve associado a um dos melhores vinhos do Chile, padrão-ouro do que de melhor se produz naquele país. Nascido da reunião de dois gigantes da vitivinicultura, Robert Mondavi e Eduardo Chadwick, este aristocrático vinho sempre encantou a todos pela elegância, sofisticação e estilo. A sociedade entre as famílias Mondavi e Chadwick iniciou em 1995 e desde 2004, os Chadwick assumiram controle da Viña Seña, mantendo inalterado o objetivo da empresa, qual seja, a produção de um vinho de características únicas. Para tanto, as cinco varietais de Bordeaux (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Petit Verdot* e *Malbec*), juntamente com a “chilena” *Carmenère*, cultivadas com técnicas biodinâmicas, são mescladas para ser “a mais fina expressão do Valle de Aconcagua”, como acentua Eduardo Chadwick.

Partindo da premissa que um grande vinho começa no vinhedo, Chadwick e Mondavi levaram quatro anos para escolher o local onde as uvas do Seña seriam cultivadas. A escolha recaiu sobre o Valle de Aconcagua, 120 km ao norte de Santiago, de topografia transversal, o que permite que as frias correntes de ar, provenientes do Oceano Pacífico, amenizem os dias quentes do verão. Nessa região os invernos são chuvosos e os verões secos, dando condições para a perfeita maturação das uvas.

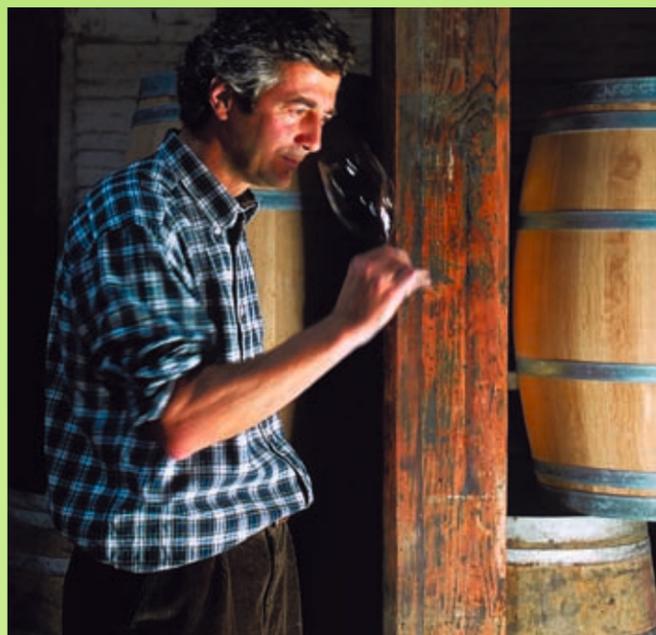


Com 350 hectares de extensão, dos quais 50 estão destinados para a implantação de videiras, o vinhedo Seña original está situado num subvale de Aconcagua, que é cortado pelo Estero Rabuco, um afluente do Rio Aconcagua, de águas cristalinas e puríssimas. As montanhas que cercam o vinhedo estão recobertas por mata nativa e o solo é de origem coluvial (terras que escorregam a partir do alto dos morros), composto de pedregulhos, rochas e argila. As primeiras parreiras, plantadas em 1999, foram das variedades *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*. Posteriormente, em 2005, foram plantados outros 26,5 hectares, adicionais aos 16 iniciais, agora com as uvas *Cabernet Franc*, *Petit Verdot*, *Malbec* e *Carmenère*, dando ao enólogo todas as condições para a produção de vinhos de corte de alta gama. O total da área plantada atinge hoje 42,5 hectares. Um aspecto interessante da região é a neblina que recobre os vinhedos pela manhã, criando um padrão de maturação mais lento, favorecendo a tão desejada maturidade dos taninos, hoje requisito indispensável para a produção de vinhos tintos de qualidade.

**Cabernet Sauvignon
é a cepa dominante**

Tendo como artífices os enólogos Eduardo Chadwick e Francisco Baettig, o Seña é produzido com uvas provenientes do vinhedo homônimo e eventualmente de outros

vinhedos de Aconcagua. A cepa dominante é a *Cabernet Sauvignon*, escoltada pelas outras varietais em porcentagens que mudam de acordo com a safra, dando como resultado um vinho harmônico e elegante. A colheita das uvas é sempre feita à mão, em bandejas de no máximo 20 kg, iniciando-se em meados de março e se estendendo até o final de abril. Uma vez chegadas à vinícola, é feita a seleção grão a grão, seguida de leve



esmagamento e fermentação a temperaturas que variam de 26 a 28°C. Segue-se um período, de 20 a 35 dias, de maceração pós-fermentativa a 18°C, sendo o vinho em seguida amadurecido em barricas de carvalho francês, de média tostagem e de diferentes tonelarias, das quais 70 a 90% são novas. Um aspecto curioso é que o vinho é mesclado precocemente, o que, segundo Chadwick, “permite que os diferentes componentes da mescla se integrem melhor durante o restante do tempo que o vinho permanece nas barricas”. Dessa forma, os vinhos individuais amadurecem por 4 a 5 meses e a mescla por mais 14 meses, em média. Depois de mais 2 meses em tanques de aço inoxidável, o vinho é engarrafado e permanece na vinícola para um período de envelhecimento na garrafa antes de sua comercialização.

Safras dos anos ímpares se destacam

Eduardo Chadwick e Otávio Piva de Albuquerque, presidente da Expand, promoveram uma degustação vertical de Seña. Quatro safras foram apresentadas, de 2000 a 2003, e foi muito fácil perceber que por trás da marca Seña existe um conceito muito forte, um padrão de qualidade, que se mantém safra após safra. No entanto, também foi possível perceber mudanças significativas a cada safra, mostrando a evolução dos conceitos de vinificação que foram gradativamente implantados ao longo dos anos. Em comum, os quatro Seña exibem grande elegância e complexidade, com pouca ou nenhuma evolução na cor. Mostraram-se com saudável

cor rubi, com o 2003 mantendo-se ainda púrpura e muito escuro. O perfil aromático também mostra-se consistente, quase uma impressão digital do *terroir*, com frutas escuras maduras, notas florais, café finamente torrado e toques de couro (2000 e 2002). Em todos, o toque mentolado é bastante evidente. Confirmando a velha máxima do Chile, as safras pares ficaram um pouco abaixo das ímpares, tanto no nariz quanto na boca. Claro que aqui estamos falando de vinhos de alto nível e, mesmo nos anos “difíceis”, o resultado é muito bom. Desta forma, o 2000 e o 2002 são menos concentrados, menos persistentes e com taninos ligeiramente mais rugosos que seus irmãos. São vinhos que vão ficar prontos antes e podemos dizer que já estão bastante acessíveis, podendo ser consumidos agora com grande prazer, especialmente se acompanhados por carnes suculentas e macias.

Diferente mesmo é o Seña 2003 e sem dúvida, para melhor. Mudou a composição, diminuindo a participação da *Cabernet Sauvignon* (52%), com significativo aumento da *Merlot*, agora para 40%, fechando a conta com *Carmenère* (6%) e *Cabernet Franc* (2%), 50% do vinhedo Seña. A safra de 2003 no Chile teve um desempenho extraordinário, com calor seco (durante o período de amadurecimento, a precipitação pluvial foi de “ridículos” 4mm, com 13mm de setembro a abril). Na degustação, destaque para os aromas exuberantes, para os taninos finíssimos, a ótima concentração e a longa persistência. A acidez refrescante dá suporte ao vinho e equilibra perfeitamente o álcool. Ainda não perfeitamente integrado, é um vinho para se guardar por mais alguns anos, quando então deverá revelar todos os seus encantos.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS ABS-SP, PARTICIPOU DA DEGUSTAÇÃO DE SEÑA A CONVITE DA EXPAND IMPORTADORA.

Fundada em 1910, um dos destaques da Vinícola Salton, projeto do arquiteto Julio Posenatto, é o frontão onde está um dos maiores relógios solares em mosaico do mundo. Construído na Itália, possui mais de seiscentas mil peças.

www.salton.com.br



Aprecie com moderação.

DESCUBRA NUM DIA TUDO, OU MELHOR, QUASE TUDO O QUE A VINÍCOLA SALTON DESCOBRIU EM 96 ANOS.



As caves das bordalesas e dos espumantes do método champenoise, escavadas na rocha, são atrações à parte. Assim como a adega onde estão guardados os vinhos nobres. Na Salton, é possível apreciar vinhos

premiados, adquirir produtos exclusivos e fazer cursos de degustação. A oportunidade perfeita de desvendar os detalhes da elaboração dos seus grandes vinhos e espumantes.

Visitação: segunda a sexta – 7h30 às 17h; sábado, domingo e feriado – 9h30 às 18h.

Vinícola Salton • Rua Mário Salton, 300, Tuiuty • Bento Gonçalves/RS • Reservas: (54) 2105.1000



VINÍCOLA
SALTON

UMA GRANDE DESCOBERTA.

a biodinâmica segundo seu papa

A biodinâmica não garante que o vinho será bom, mas é um caminho seguro para preservar sua individualidade, prega o francês Nicolas Joly, o mais famoso defensor dessa filosofia de cultivo no mundo dos vinhos

por GUILHERME VELLOSO E GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

O FRANCÊS **NICOLAS JOLY**, 60 ANOS, TEM UMA HISTÓRIA CURIOSA PARA QUEM É HOJE, INQUESTIONAVELMENTE, O MAIOR DEFENSOR (E O NOME MAIS REPRESENTATIVO) DA AGRICULTURA BIODINÂMICA APLICADA AO CULTIVO DA VINHA E À PRODUÇÃO DE VINHOS. EMBORA SUA FAMÍLIA FOSSE PROPRIETÁRIA DE UM VINHEDO SECULAR, PLANTADO PELOS MONGES CISTERCIENSES EM 1130, NICOLAS E SEU IRMÃO PREFERIAM DEDICAR O TEMPO LIVRE A CAVALGADAS, À CAÇA E À PESCA, ABUNDANTES NA REGIÃO DO LOIRE (SAVENNIÈRES). DEPOIS DE CURSAR A ESCOLA DE COMÉRCIO, NA FRANÇA, NICOLAS FOI FAZER MBA NA RENOMADA UNIVERSIDADE DE COLUMBIA, EM NOVA YORK, DE ONDE SAIU COM UM EMPREGO NO MORGAN GUARANTY, UM DOS MAIS TRADICIONAIS BANCOS DE INVESTIMENTO DO MUNDO. DEPOIS DE TRABALHAR POR TRÊS ANOS NA SEDE DO BANCO EM NOVA YORK, FOI TRANSFERIDO PARA A SUBSIDIARIAL DE LONDRES, PASSO QUE PODERIA TER SIDO SEGUIDO POR UMA BRILHANTE CARREIRA NO MUNDO DAS FINANÇAS. DEPOIS DE DOIS ANOS EM LONDRES, CANSADO DE SER UM “ESCRAVO DE LUXO”, COMO DIZ, DECIDIU ABANDONAR A CARREIRA FINANCEIRA E SE ESTABELECEU NA PROPRIEDADE DA FAMÍLIA, AJUDANDO A MÃE (O PAI JÁ MORRERA) NOS VINHEDOS E NA PRODUÇÃO DE VINHOS, CUJA RESPONSABILIDADE ASSUMIU. A GRANDE MUDANÇA COMEÇARIA POR ACASO: EM 1979, DURANTE UMA VIAGEM DE FÉRIAS PARA ESQUIAR NA SUÍÇA, ENQUANTO VASCULHAVA UM SEBO, FOI ATRAÍDO PELA CAPA DE UM LIVRO SOBRE BIODINÂMICA E FICOU CONHECENDO AS IDÉIAS DE RUDOLF STEINER, O CRIADOR DA ANTROPOSOPIA. “O LIVRO ME FASCI- NOU DESDE AS PRIMEIRAS PÁGINAS”, LEMBRA JOLY NA INTRODUÇÃO DE “WINE FROM THE SKY TO EARTH”, SEU PRÓPRIO LIVRO A RESPEITO DA APLICAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DA BIODINÂMICA AO CULTIVO DA VINHA E À PRODUÇÃO DE VINHOS, JÁ PUBLICADO EM DEZ IDIOMAS, CUJA PRIMEIRA EDIÇÃO FRANCESA SAIU EM 1999 (VER BOX). JOLY DESCOBRIU QUE OS PRINCÍPIOS DA BIODINÂMICA JÁ ERAM EMPREGADOS, HÁ MUITOS ANOS, EM OUTROS RAMOS DA AGRICULTURA, MAS NÃO NA VITIVINICULTURA. FASCINADO PELAS IDÉIAS DE STEINER, MAS COM MEDO DE CORRER UM RISCO MUITO GRANDE, LIMITOU SEU PRIMEIRO EXPERIMENTO EM CULTIVO BIODINÂMICO A UMA ÁREA DE APENAS 1/3 DE HECTARE, PLANTADA COM UVAS *CABERNET FRANC* E NÃO COM *CHENIN BLANC*, USADA EM SEU VINHO MAIS FAMOSO, O **CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT** (VER MATÉRIA A SEGUIR). OS RESULTADOS, SEGUNDO ELE, RAPIDAMENTE O CONVENCERAM A IR EM FRENTE E, EM 1984, TRÊS ANOS APÓS A BEM SUCEDIDA EXPERIÊNCIA INICIAL, TODOS OS 12 HECTARES DE VINHEDOS DA FAMÍLIA FORAM CONVERTIDOS PARA A BIODINÂMICA. BASICAMENTE, A CULTURA BIODINÂMICA PREGA O RESPEITO TOTAL À NATUREZA, ACREDITANDO NA INTER-RELAÇÃO ENTRE SEUS VÁRIOS ELEMENTOS (TERRA, SOL, LUA ETC.). OBTIVAMENTE, O USO DE FERTILIZANTES, PESTICIDAS E DE PRODUTOS QUÍMICOS EM GERAL, É TOTALMENTE PROIBIDO. NO CASO DA VINHA E DO VINHO, DEFENDE TAMBÉM O MÍNIMO DE INTERFERÊNCIA HUMANA EM TODO O PROCESSO PRODUTIVO, VEDANDO, POR EXEMPLO, O USO DE CLONES E LEVEDURAS ARTIFICIAIS (PARA MAIS INFORMAÇÕES VER REPORTAGEM “BIODINÂMICA, UMA NOVA FILOSOFIA”, PUBLICADA EM WS 03). A SEGUIR, ALGUMAS IDÉIAS E OPINIÕES (EM GERAL POLÊMICAS!) DE NICOLAS JOLY, COLHIDAS AO LONGO DE UMA DEGUSTAÇÃO COMENTADA POR ELE, DE SEUS VINHOS – E DE UMA CONVERSA DESCONTRAÍDA COM OS EDITORES DE WINE STYLE, POR OCASIÃO DE SUA VISITA A SÃO PAULO.

WS: O que é a biodinâmica?

NICOLAS JOLY: A Biodinâmica é o renascimento da natureza. É uma filosofia que leva em consideração todas as forças da Terra (solos, umidade, calor, frio etc) e do Cosmo (influência do sol, da lua, dos planetas e das estrelas), empregando essas energias para o cultivo de plantas saudáveis, e com “individualidade”. É um sinônimo de pureza e essência, um retorno ao verdadeiro “gosto” de origem, ao *terroir*. Temos que entender que todos os seres vivos são resultados de um somatório de frequências, de ritmos (energia). O mundo das energias é um mundo organizado, que pode ser empregado para o bem ou para o mal. O segredo da biodinâmica é encontrar o balanço entre as forças da terra e as forças dos céus, empregando essas energias sem tentar modificá-las.

A biodinâmica é o caminho para evitar essas doenças, restabelecendo a saúde do “grande sistema”

WS: Como a Biodinâmica é aplicada à vinha e ao vinho?

NJ: A uva, como qualquer outra planta, transforma energia (etéreo) em matéria. Esse é o conceito de fotossíntese. Transformar ar, calor etc. em galhos, folhas, frutos e, conseqüentemente, em gostos, cores e aromas. É a energia transformando-se em matéria. Cada fruta é um receptáculo de um mundo harmonioso. A vida é gerada por um sistema solar enorme, uma organização macrocômica. O verdadeiro enólogo é aquele que devota seu trabalho ao entendimento da vida, cuidando para que suas atitudes não perturbem o vasto sistema de criação. Compreender a natureza permite que a vinha, e cada variedade, se expresse do seu próprio jeito. A biodinâmica não é um milagre. Ela cria as possibilidades para que as vinhas captem energia, produzindo bons frutos. Entretanto, ela não garante que o vinho vai ser bom.

WS: O que você busca ao fazer um vinho?

NJ: Há milhares de anos o vinho é encarado como o “líquido da nutrição”, como parte de nossa dieta.

É um produto nobre, mas que pode apresentar imperfeições. Os homens não são perfeitos. Portanto, os vinhos também não precisam ser. São as diferenças (e as imperfeições) que fazem o espírito do vinho. Procuro aplicar o lema: “True wines - true people”. Desde que o vinho seja honesto, vale à pena ser provado. A massificação é um desastre. Quando ajudamos a natureza a fazer o seu trabalho temos a diversidade. Não estamos falando sobre “verdade”, mas sim, sobre personalidade.

WS: Você se considera um enólogo diferente?

NJ: Não sou um fazedor de vinhos, sou apenas um assistente da natureza (Nota WS: esse é o título impresso em seu cartão de visitas). O vinho é produzido há milhares de anos. No Coulée de Serrant, o vinho é feito há quase 900 anos. Nicolas Joly produz vinhos há menos de 30 anos, o que não é nada. O vinho é algo superior. Procuro adaptar os princípios da biodinâmica ao *terroir*, deixando que a vinha lute para sobreviver. Os melhores vinhos são aqueles que lutam para existir, aqueles que superam o maior número de adversidades, assim como as crianças. Para mim, *terroir* é a união entre solo, clima e uva (cepa) sendo que essa última é quem apresenta a força para unir os dois primeiros. Se perturbarmos a natureza, o que será colhido não terá harmonia e não haverá nada a fazer na adega.

WS: A Biodinâmica é fashion?

NJ: Quando a biodinâmica começou a ser empregada na vitivinicultura, nos anos 80, seus “seguidores” eram considerados como um séquito, um grupo de agricultores ricos e esotéricos. Durante muitos anos, fomos ridicularizados por outros produtores. Entretanto, os resultados mostraram que estávamos no caminho certo. Com isso, hoje em dia, podemos dizer que a biodinâmica é “fashion”. Entretanto, não corremos o risco desse adjetivo destruir a filosofia, pois a biodinâmica exige muito estudo e trabalho, afugentando os aventureiros. Os anos necessários (em geral, 2) para a transformação de um vinhedo convencional em biodinâmico são difíceis, pois as vinhas ficam sem os produtos químicos habituais e sem a proteção da biodinâmica.

WS: Como está a Biodinâmica hoje?

NJ: Somos um grupo de produtores que rodamos o mundo pregando o retorno ao *terroir*, a valorização das tradições, a revitalização do sistema de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Somos amigos e trocamos informações, sem competição. Em muitos países, o ensino da agricultura está restrito às indústrias químicas. Infelizmente, essa visão de tratar doenças enfraquece o “grande sistema”. A biodinâmica é o caminho para evitar essas doenças, restabelecendo a saúde do “grande sistema”. Entretanto, ainda somos pouco conhecidos, pois não fazemos marketing direto. Acreditamos que quando o produto final é bom, não precisamos de propaganda para divulgá-lo.

Um terço dos viticultores franceses vai falir nos próximos dez anos por falta de originalidade e pelo preço excessivo de seus produtos

WS: Você é contra a vitivinicultura tradicional?

NJ: Não sou contra a manipulação do vinho mas acredito que o consumidor tem o direito de saber que está consumindo um produto “artificial”, modificado. Cabe a ele escolher o que melhor convier. Quero apenas mostrar um novo processo de pensamento. Se a agricultura é boa, a adega (vinícola) pode ser considerada como uma maternidade e não uma usina (indústria). Entretanto, quando as uvas não são boas, o vinhateiro tem que recorrer a outros artifícios. A microoxigenação não é necessária quando as uvas são boas. Acredito que a natureza não erra, ela sabe fazer seu trabalho. Ela nos dá vinhos diferentes a cada ano, pois esses são reflexos de uma complexa interação entre momento, local, condições climáticas, energias etc.

WS: Como as mudanças do mundo moderno estão interferindo nos vinhos?

NJ: Nossa sociedade (e cada um de nós) usa, diariamente, diversas energias por meio de telefones

celulares, satélites, GPS e microondas. Entretanto, o abuso dessa utilização tornou-se um problema uma vez que o excesso dessas novas frequências perturba as frequências essenciais para a vida. O clima está maluco porque os seres humanos são malucos. Nós estragamos a atmosfera. Não têm nada a ver com a Terra.

WS: Como você vê a Chenin Blanc (principal uva branca do Loire e base de seu vinho mais famoso)?

NJ: É uma criança difícil, porque tem um ciclo muito longo. Se não tratá-la bem, pode virar um gangster. Se colher bem madura, é prima da *Riesling* (segundo Joly, a presença de 20% de uvas *botrytizadas* faz parte da expressão da *Chenin*).

WS: Qual o futuro da vitivinicultura mundial?

NJ: Um terço dos viticultores franceses vai falir nos próximos dez anos por falta de originalidade e pelo preço excessivo de seus produtos. Temos que lutar pelo resgate das diferenças, das particularidades. Devemos adaptar os princípios da filosofia biodinâmica às condições de cada região, pois quase todo o mundo apresenta potencial para produção de bons vinhos. Infelizmente, em qualquer país do mundo, há poucos lugares que produzirão grandes vinhos. Acredito que a França, a Itália e Portugal apresentem os maiores potenciais.

Encontra-se em fase final de revisão a edição brasileira da mais nova versão do livro de Nicolas Joly, *Wine from the Sky to Earth*. O lançamento, pela Editora Vinum Brasil, está previsto para 2007.

AGRADECIMENTOS: À CASA DO PORTO PELA ORGANIZAÇÃO DA DEGUSTAÇÃO VERTICAL DO COULÉE DE SERRANT E PELA ENTREVISTA COM NICOLAS JOLY.

GUILHERME VELLOSO: GVELLOSO@TERRA.COM.BR
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO: GUSTAVOAP@USA.NET

Provence

muito além dos rosés

CONHECIDA POR SUA BELEZA NATURAL E PELA EXCELÊNCIA DE SUA GASTRONOMIA, A PROVENCE TEM NOS VINHOS ROSÉS SEU GRANDE TRUNFO. UMA VIAGEM PELA REGIÃO MOSTRA QUE ELA OFERECE BEM MAIS QUE ISSO

por ARTHUR AZEVEDO *fotos* ARTHUR AZEVEDO/FRAÇOIS MILLO/ DIVULGAÇÃO



POUCO CONHECIDA PELOS BRASILEIROS, a Provence é uma região que vive quase que exclusivamente de vinhos rosés, que representam nada menos que 75% de todos os vinhos produzidos na região e 50% dos rosés franceses de região demarcada. A pequena produção de vinhos tintos e brancos, alguns de excepcional qualidade, e o fato de praticamente não se encontrar estes vinhos no Brasil (com raras exceções, caso do cultuado **Domaine de Trévallon**), torna a região pouco presente junto aos consumidores, que só agora e ainda de forma tímida, começam a se interessar pelos vinhos rosés ali produzidos.

Claro que a Provence tem grandes atrações turísticas, como Saint-Tropez, que sempre foram muito cultuadas, além de refinada gastronomia e cidades de grande tradição, como Aix-en-Provence, importante centro universitário, o que por si só garante o sucesso das viagens à região. Além disso, por suas paisagens e luminosidade incomparável, a região foi escolhida, em diferentes épocas, por grandes pintores franceses, para ali viver e trabalhar.

Para ficar nos mais famosos, basta lembrar Picasso, que passou seus últimos anos em Mougins, uma pequena cidade a 10 minutos de Cannes; o atormentado Van Gogh e seus dias tumultuados em Arles; ou ainda Henri Matisse, cuja residência-museu em Nice merece uma visita. Para os amantes da arte e em especial da obra de Marc Chagall, recomenda-se também um pequeno “détour”, para conhecer a esplêndida coleção da Fundação Maeght, perto de Saint Paul de Vence, que, por sinal, também merece uma visita. No entanto, a figura mais reverenciada na região é Paul Cézanne, um impressionista nascido em Aix-en-Provence, que tinha em sua terra natal a maior fonte de inspiração. Os diversos quadros que têm a montanha de Sainte-Victoire como tema são referências obrigatórias no panorama artístico da Provence.

Mas, o que de interessante, do ponto de vista dos vinhos, a região oferece, além de seus deliciosos rosés? Para responder a esta pergunta, Wine Style esteve lá e conferiu os avanços da moderna vitivinicultura da região.

DIVERSIDADE DE TERROIRS E INFLUÊNCIA DO MISTRAL CRIAM CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE GRANDE VARIEDADE DE UVAS

Logo na chegada à Saint-Tropez, fomos recepcionados pelo diretor de turismo, Claude Maniscalco, na prefeitura da cidade, e apresentados à magnífica infra-estrutura turística dessa minúscula “villa” de 5.000 habitantes, mas que recebe impressionantes 5 milhões de turistas por ano, sendo 70% de fora da França.

Turismo à parte, o assunto que nos levou a Provence foi o vinho e para conhecer a região nada melhor que uma palestra de um mestre do assunto: o diretor do CIVP-Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (www.vinsdeprovence.com), François Millo, que nos mostrou os segredos e a razão da qualidade dos vinhos ali produzidos. Beneficiando-se de uma diversidade de *terroirs*, que variam desde as áreas costeiras até as áreas montanhosas; dos solos

argilo-calcários aos solos de xisto, quartzo e áreas de solo vulcânico, e contando ainda com a imensa influência do frio vento Mistral (que, diga-se de passagem, deixou seu cartão de visitas durante nossa viagem), a Provence tem condições perfeitas para produzir uvas muito distintas, que dão origem a vinhos de muita personalidade, sejam eles rosés, tintos ou brancos, além de alguns espumantes muito interessantes.

Conforme nos explicou Millo, “o rosé é provavelmente o vinho mais antigo que se conhece, juntamente com os vinhos brancos”. Segundo a história, o rosé foi o vinho dominante até o século XVII, quando começaram a surgir os primeiros vinhos tintos, por demanda dos comerciantes ingleses. O declínio do rosé se deu com a Revolução Francesa, pois era associado à nobreza, enquanto o tinto era consumido pelas classes mais populares. Hoje em dia, o esforço dos produtores é no sentido de firmar a imagem do rosé como “o vinho do prazer”.

Falando da entidade, François destaca que a principal função do CIVP é zelar pela qualidade do vinho, restringindo





a produção de uvas ao máximo de 55 hectolitros/hectare e buscando a perfeita adaptação de cada casta ao seu respectivo *terroir*, obtendo-se assim a melhor expressão possível de cada uma das uvas.

As entrevistas com os principais produtores visitados na viagem deixam muito clara a disposição de produzir vinhos de alta qualidade, limitando o rendimento dos vinhedos, utilizando técnicas cuidadosas de vinificação e buscando a melhor expressão possível para os vinhos, sejam eles rosés, tintos ou brancos. Os investimentos feitos nos vinhedos e nas vinícolas são de grande monta e mostram seus resultados nos melhores vinhos produzidos. O caminho não é fácil e a missão árdua. Uma frase ouvida no produtor Rimauresq, um Cru Classé da Provence, dá o dimensionamento da questão: “a qualidade nos vinhos é um compromisso que demanda dedicação, tempo e muito investimento”.

O mercado mundial começa a se dar conta de que os vinhos da Provence vão muito além dos rosés, o que facilmente se comprova pela quantidade de matérias abordando a região, publicadas nas mais prestigiadas revistas de todo o mundo. No entanto, conquistar novos mercados não é tarefa fácil, especialmente para regiões pouco conhecidas do público fora da França e da Europa.

Os brasileiros, que em sua imensa maioria estão engatinhando na cultura do vinho, têm uma aguda predileção pelos vinhos tintos e terão de ser, gradualmente, seduzidos por vinhos rosés de alta qualidade. Um problema a ser resolvido é a pouca resistência desses vinhos ao calor, agravado pelo fato de que esses vinhos devem ser consumidos muito jovens, quando exprimem toda a exuberância da fruta e agradável frescor. Os importadores, lojistas e donos de restaurante terão de dimensionar muito bem seus estoques, evitando que vinhos fora do padrão sejam oferecidos aos clientes, o que certamente destruiria a reputação dos rosés da Provence, colocando por terra todo um trabalho, que até agora tem sido muito bem planejado e executado.

TIBOUREN E ROLLE SÃO CASTAS TÍPICAS DA REGIÃO

As uvas mais cultivadas na Provence são as tintas *Grenache*, *Syrah*, *Mourvèdre*, *Cinsault*, *Tibouren*, *Carignan* e *Cabernet Sauvignon*; e as brancas *Rolle*, *Clairette*, *Ugni Blanc* e *Marsanne*. A uva *Tibouren* é uma velha casta do Mediterrâneo, muito sensível à oxidação, que confere aos vinhos interessantes aromas de casca de laranja e frutas secas. Deve ser usada sempre em associação com outras uvas, nos chamados vinhos de corte, e nunca isoladamente. Já a *Rolle* é bastante popular na ilha da Córsega e no noroeste da Itália, onde é conhecida,



respectivamente, como *Vermentinu* e *Vermentino*. É uma casta branca que dá origem a vinhos parecidos com a familiar *Chardonnay*, especialmente se vinificada em barricas de carvalho.

Os rosés produzidos na Provence têm como principal característica a cor muito pálida, contrastando com os vinhos do mesmo tipo produzidos no resto do mundo. No entanto, o fato de ter pouca cor não quer, em absoluto, dizer que tenha menos sabor ou personalidade. Um grande esforço é feito no sentido de se produzir vinhos com sabor agradável,

geralmente secos, com elevado frescor, sem se extrair demasiadamente a cor das cascas das uvas tintas. A legislação local permite que se utilize até 15% de uvas brancas para a produção de rosés, mas são poucos os produtores que as utilizam.

DUAS TÉCNICAS SÃO USADAS NA PRODUÇÃO DE ROSÉS

Dois são as técnicas usadas na produção dos rosés: a sangria (retirada do suco após breve contato com as cascas) e a prensagem direta das uvas, o que dá origem ao “rosé de pressurage”. No primeiro caso, os vinhos produzidos são um pouco mais estruturados e complexos. Já o método de prensagem direta dá origem a vinhos muito aromáticos e delicados, com ótima acidez e perfeitos para aperitivos e



para o consumo fora das refeições. Alguns produtores dizem não haver dois métodos, mas apenas um, pois antes da prensagem, há um contato, breve e à baixa temperatura, das cascas com o suco, dentro da própria prensa. Tem lógica...

No entanto, como ressalta Millo, “os vinhos da Provence são produzidos por uma mescla de uvas e de métodos, sempre buscando a melhor expressão de cada uma delas”. Millo diz que “o grande desafio na Provence é de produzir vinhos com pouca cor, mas com aromas complexos e sabor intenso”.

Já os tintos e brancos são produzidos por técnicas modernas, com fermentação em barricas de carvalho ou aço inoxidável e controle de temperatura. A maturação se faz em barricas de carvalho francês, novas ou de segundo uso.

OS MELHORES VINHOS DA PROVENCE

Muitos foram os vinhos degustados e alguns merecem destaque, por sua elevada qualidade. Nem todos estão disponíveis no Brasil, pelo menos por enquanto, mas se depender da disposição dos produtores e entidades regionais ligadas ao vinho, muito em breve os consumidores brasileiros poderão degustar essas verdadeiras preciosidades provençais.

Château de Pampellone (www.mavigne.com) – pertencente à família Gasquet-Pascaud, é um produtor destacado, que faz parte do consórcio “Les Maîtres Vignerons de la Presqu’île de Saint-Tropez”, com vinhos nos estilos rosé, branco e tinto, todos de grande qualidade. Merecem menção o **Château Pampellone Cuvée Prestige Blanc 2005** – um corte das uvas *Ugni Blanc* e *Rolle*, de agradáveis aromas frutados e minerais, concentrado e persistente; o rosé **Saint-Roch**

2005 – simpático e jovial, de aromas frutados e muito fresco; o **Château Pampellone Rosé 2005**, excepcional, com aromas sutis de frutas vermelhas, com notas florais e de anis, boa expressão na boca, sabores deliciosos e destacado frescor. Em resumo, um rosé da Provence exemplar! E, por fim, o **Château Pampellone Rouge 2003** – um tinto produzido com *Syrah*, *Grenache* e *Mourvèdre*, com passagem em barricas de carvalho francês. Pertencente à elite dos tintos da Provence, tem aromas de frutas escuras, chocolate e tostado, bom corpo, taninos finos e maduros, muito boa persistência e retroolfato agradável.

Château Beaulieu (www.pgadomaines.com) – uma vinícola exemplar, com vinhedos históricos com mais de 2000 anos, situados na cratera de um antigo vulcão. O castelo, construído em 1720, pertenceu ao Rei René, Conde de Provence, e por si só merece uma visita. Hoje, pertence à família de Nicole e Pierre Guénant e no momento passa por ampla reforma. Os melhores vinhos são o **Château Beaulieu Cuvée Bérengère Blanc 2005** – um belo branco, macio, encorpado e de longa persistência; o **Château Beaulieu Rosé 2005** – apresentado na garrafa tradicional da região e exibindo delicados aromas de frutas vermelhas (cerejas e morangos), com grande frescor e agradável final; o último **Château Beaulieu Cuvée Bérengère Rouge 2003** – personalíssimo, com aromas de frutas escuras (ameixas), chocolate e tostado, com boa acidez, taninos finos, bom corpo e concentração na medida certa da elegância; e ainda o intrigante **Vin Cuit Beaulieu’s Basalte 2 ans** – uma especialidade local, cujo mosto é cozido em tachos de cobre de 2000 litros, com fermentação posterior em barricas de carvalho, com leveduras naturais. O resultado é um vinho curioso, de cor âmbar e aromas de frutas caramelizadas, com notas de oxidação, doce, macio e longo, ideal para acompanhar sobremesas e bolos de frutas secas.

Domaine de Rimauressq (www.rimauressq.fr) – um dos raros Crus Classés da região, vinhos de fina estirpe, produzidos a partir de uvas cuidadosamente cultivadas em solos de quartzo, pedra sedimentar, xisto e ardósia, com rendimentos muito baixos no vinhedo (30 a 35 hectolitros por hectare). A vinícola é bem equipada, gravitacional e são utilizados barris e barricas de tamanhos variados, entre 225 e 2.400 litros, dependendo da uva. Os melhores vinhos são os da linha

Enoturismo na Provence

AS DICAS PARA O VIAJANTE

Uma viagem à Provence não seria completa sem se aproveitar toda a infra-estrutura de turismo que a região oferece.

Comece pela charmosa *Aix-en-Provence*, onde um passeio a pé pelo famoso *Cours Mirabeau* certamente fará bem à alma. Conheça também uma das muitas fábricas do *calisson*, um doce tipicamente natalino, produzido com amêndoas e melão confeitado. Pode ser a *Confiserie du Roy René*, que tem uma “deliciosa” visita para turistas. Atrações imperdíveis em *Aix-en-Provence* são as feiras livres, como a da *Place des Prêcheurs*, local onde os aromas provençais se fazem sentir em sua plenitude.

Se você gosta de chocolate, dê uma passada na *Riederer* (*Cours Mirabeau, 67*) e deguste as criações de Philippe Segond, um dos mais



Nesse último, se tiver coragem, experimente a desafiadora *andouillette*, uma especialidade francesa - um embutido feito com intestinos de pombo e boi. Os aromas são indescritíveis e a experiência única. Para estômagos e narizes fortes.

Em *Marseille* (Marselha), uma visita é obrigatória: a igreja de *Notre-Dame de la Gard*, que se impõe não só pela beleza como pela magnífica vista da cidade. Para os amantes do vinho, recomendo uma visita ao restaurante *La Côte de Boeuf*, que tem uma das mais interessantes adegas de todo o sul da França, com garrafas de mais de 100 anos. Quem comanda o show é um dos melhores *sommeliers* franceses, *Paul Léaunard*, proprietário da casa e anfitrião mais que perfeito. O cardápio é para carnívoros inveterados. Peça para conhecer a adega, que fica num prédio vizinho ao restaurante. Se tiver sorte, o próprio Paul será seu cicerone.

Não deixe de experimentar um clássico da região, a *bouillabaisse*, uma sopa ou guisado, preparada com peixes, vegetais e ervas aromáticas. A origem do nome seria do francês *bouillon abaissé* ou seja, reduzir por evaporação. Lembre-se que o prato pode ser encontrado em qualquer lugar do mundo, mas só na Provence com os aromas e sabores



originais. Os melhores locais para conhecer esta maravilha são os restaurantes *Miramar* (*Quai du Port, 12*) e *Épissette* (*Vallon des Auffes, 156*). Os preços são bastante salgados, mas vale a pena, e lembre-se que a *bouillabaisse* completa precisa ser encomendada com pelo menos 24 horas de antecedência. Para se hospedar com classe, considere o hotel *Sofitel Marseille Vieux Port*, que oferece uma das melhores (e mais confortáveis) vistas para o Velho Porto.

Para finalizar, uma dica óbvia: faça um passeio demorado pela sofisticada e elegante *Saint-Tropez*, nem que seja só para respirar o mesmo ar que um dia respirou a musa *Brigitte Bardot*. Em *Saint-Tropez*, um ótimo restaurante é o *L'Auberge des Maures* (*Rue du Docteur Boutin 4*), um local simpático e charmoso. Peça a *daube provençale*, prato à base de carne bovina, cozida longamente com vinho tinto, ervas, cebola, cenoura, alho e casca de laranja, entre outras delícias. Outra



boa indicação é o sofisticado *La Piscine* (*Rue Grenouillère*), que tem culinária contemporânea muito bem executada, com destaque para os frutos do mar. Para comprar as especialidades gastronômicas locais a dica é a *Petit Village* (*Carrefour de la Foux 83580 Gassin*). As estrelas da casa são a *tapenade* (patê de azeitonas) e a *anchoiade* (patê de anchovas), além de azeites de oliva diversos, geléia de azeitonas perfumadas ao limão, patê de pimentão, mel de lavanda e geléias muito especiais. Outro local obrigatório é a *pâtisserie Sénéquier* (*Place aux Herbes, 4 – Quai Jean Jaurès*), casa famosa pelos *nougats*, pela *tarte tropézienne* e pelas delicadas tangerinas *confits*. *Bon voyage!*



renomados *chocolatiers* da França. Uma boa loja para comprar vinhos é a *Jacquèmes* (*Rue de la Glacière, 4*), que tem ótima variedade de queijos, vinhos e produtos regionais, além de uma seleção impecável de chocolates especiais, de diferentes “crus”. Dois ótimos restaurantes em *Aix-en-Provence* são o *Relais Sainte-Victoire* (www.relais-sainte-victoire.com), espetacular, com culinária refinada e estrelada, e o simpático *Le Passage*, moderno e elegante, no centro da cidade (www.le-passage.fr).



“R”, o topo de gama da empresa. O **Rimauresq Cru Classé Blanc 2005** destaca-se pelo frescor e pelos aromas cítricos; o **Rimauresq “R” Rosé 2005** é puro prazer, intenso, frutado e delicioso; o **Rimauresq “R” Rouge 2004** tem estilo, com aromas de cassis, ervas aromáticas e chocolate, boa acidez, bom corpo e persistência média. O vinho premium da casa, só produzido em grandes anos, é o **Rimauresq Quintessence 2004**, um corte de *Mourvèdre* (85%) e *Syrah* (15%), um vinho de guarda, encorpado, concentrado e muito longo.

Domaine Chaberts (www.chaberts.com) – a simpática inglesa Betty Ann Cundall é a proprietária dessa exemplar propriedade, com vinhedos de rara beleza e uma sede espetacular, outrora a moradia do Docteur Laforgue, um dos primeiros psicanalistas franceses. Com 30 hectares de área, o Domaine Chaberts tem todas as suas parcelas voltadas ao Sul, o que garante perfeita insolação e o calor necessário para o perfeito amadurecimento das uvas. O solo é único, argilo-calcário, com pedregulhos e restos de fósseis marinhos. Para completar, há sítios arqueológicos da era romana na propriedade. Os vinhos de Betty Ann refletem o carinho com que são produzidos, caracterizando-se pela elegância e sutileza. Bons exemplos são o **Chaberts Cuvée Bacchus Rosé 2005**, da linha básica, mas de excelente qualidade. Aromático, exuberante e esbanjando frescor, tem corpo leve e ótima persistência. Ideal para os dias quentes do verão brasileiro. Seu irmão mais velho, o **Château Chaberts Cuvée Prestige Rosé 2005**, brilha pelos aromas e sabores de framboesa, pela fineza, pela intensa acidez e pelo destacado equilíbrio. Um rosé do primeiro time, sem dúvida. Nos tintos, a grande estrela é o **Château Chaberts Cuvée Chaberts 2004** – o topo de gama, um ótimo vinho,

em todos os sentidos. Os aromas são instigantes, de cerejas negras, chocolate e fino tostado e na boca mostra sua alta qualidade, com acidez e álcool perfeitamente equilibrados, taninos finíssimos, ótima concentração, longa persistência e retroolfato muito agradável. Campeoníssimo.

Outros produtores e vinhos também merecem citação: o Château Deffends (**Cuvée St Lucienne Rosé 2005**), o Château Real d’Or (**Real d’Or Rosé 2005** e **Real d’Or Blanc 2005**), o Château de Pourcieux (**Pourcieux Rosé 2005**) e o Domaines de Provence (**Abbaye de Saint-Hilaire La Cuvée du Prieur 2002** – um tinto 100% *Cabernet Sauvignon*).

Para fechar, uma superdica sobre um grande vinho, degustado no jantar em St-Tropez, um impecável tinto que tem a assinatura de Michel Rolland. Sim, ele também está na Provence, mais precisamente no Domaine La Bastide Blanche et La Croix, onde, diga-se de passagem, está fazendo um ótimo trabalho. O vinho em questão é o **Domaine de La Bastide Blanche 2004 Vieille Vignes du Cap Lardier**, um corte de *Syrah* de vinhas velhas (80%) e *Grenache Noir*, com passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês. Encorpado, elegante e de grande personalidade, exhibe aromas de frutas negras em compota, bem emolduradas por notas de chocolate e carvalho tostado. Equilibrado e muito persistente, tem sabores deliciosos e retroolfato agradável. Absolutamente inesquecível.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DA WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP, VISITOU A PROVENCE A CONVITE DO COMITÉ INTERPROFESSIONEL DES VINS DE PROVENCE E DA EOC INTERNATIONAL. AGRADECIMENTOS A RAPHAËL ALLEMAND, JEANNE MARIOTON BARBOSA E ELISABETH HÉRAIL, DA EOC, QUE NOS ACOMPANHARAM EM TODA A VIAGEM.



APRECIE COM MODERAÇÃO

primebrasil

La vie en rose

Provence

muito além dos rosés

CONHECIDA POR SUA BELEZA NATURAL E PELA EXCELÊNCIA DE SUA GASTRONOMIA, A PROVENCE TEM NOS VINHOS ROSÉS SEU GRANDE TRUNFO. UMA VIAGEM PELA REGIÃO MOSTRA QUE ELA OFERECE BEM MAIS QUE ISSO

por ARTHUR AZEVEDO *fotos* ARTHUR AZEVEDO/FRANÇOIS MILLO/ DIVULGAÇÃO



POUCO CONHECIDA PELOS BRASILEIROS, a Provence é uma região que vive quase que exclusivamente de vinhos rosés, que representam nada menos que 75% de todos os vinhos produzidos na região e 50% dos rosés franceses de região demarcada. A pequena produção de vinhos tintos e brancos, alguns de excepcional qualidade, e o fato de praticamente não se encontrar estes vinhos no Brasil (com raras exceções, caso do cultuado **Domaine de Trévallon**), torna a região pouco presente junto aos consumidores, que só agora e ainda de forma tímida, começam a se interessar pelos vinhos rosés ali produzidos.

Claro que a Provence tem grandes atrações turísticas, como Saint-Tropez, que sempre foram muito cultuadas, além de refinada gastronomia e cidades de grande tradição, como Aix-en-Provence, importante centro universitário, o que por si só garante o sucesso das viagens à região. Além disso, por suas paisagens e luminosidade incomparável, a região foi escolhida, em diferentes épocas, por grandes pintores franceses, para ali viver e trabalhar.

Para ficar nos mais famosos, basta lembrar Picasso, que passou seus últimos anos em Mougins, uma pequena cidade a 10 minutos de Cannes; o atormentado Van Gogh e seus dias tumultuados em Arles; ou ainda Henri Matisse, cuja residência-museu em Nice merece uma visita. Para os amantes da arte e em especial da obra de Marc Chagall, recomenda-se também um pequeno “détour”, para conhecer a esplêndida coleção da Fundação Maeght, perto de Saint Paul de Vence, que, por sinal, também merece uma visita. No entanto, a figura mais reverenciada na região é Paul Cézanne, um impressionista nascido em Aix-en-Provence, que tinha em sua terra natal a maior fonte de inspiração. Os diversos quadros que têm a montanha de Sainte-Victoire como tema são referências obrigatórias no panorama artístico da Provence.

Mas, o que de interessante, do ponto de vista dos vinhos, a região oferece, além de seus deliciosos rosés? Para responder a esta pergunta, Wine Style esteve lá e conferiu os avanços da moderna vitivinicultura da região.

DIVERSIDADE DE TERROIRS E INFLUÊNCIA DO MISTRAL CRIAM CONDIÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE GRANDE VARIEDADE DE UVAS

Logo na chegada à Saint-Tropez, fomos recepcionados pelo diretor de turismo, Claude Maniscalco, na prefeitura da cidade, e apresentados à magnífica infra-estrutura turística dessa minúscula “villa” de 5.000 habitantes, mas que recebe impressionantes 5 milhões de turistas por ano, sendo 70% de fora da França.

Turismo à parte, o assunto que nos levou a Provence foi o vinho e para conhecer a região nada melhor que uma palestra de um mestre do assunto: o diretor do CIVP-Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (www.vinsdeprovence.com), François Millo, que nos mostrou os segredos e a razão da qualidade dos vinhos ali produzidos. Beneficiando-se de uma diversidade de *terroirs*, que variam desde as áreas costeiras até as áreas montanhosas; dos solos

argilo-calcários aos solos de xisto, quartzo e áreas de solo vulcânico, e contando ainda com a imensa influência do frio vento Mistral (que, diga-se de passagem, deixou seu cartão de visitas durante nossa viagem), a Provence tem condições perfeitas para produzir uvas muito distintas, que dão origem a vinhos de muita personalidade, sejam eles rosés, tintos ou brancos, além de alguns espumantes muito interessantes.

Conforme nos explicou Millo, “o rosé é provavelmente o vinho mais antigo que se conhece, juntamente com os vinhos brancos”. Segundo a história, o rosé foi o vinho dominante até o século XVII, quando começaram a surgir os primeiros vinhos tintos, por demanda dos comerciantes ingleses. O declínio do rosé se deu com a Revolução Francesa, pois era associado à nobreza, enquanto o tinto era consumido pelas classes mais populares. Hoje em dia, o esforço dos produtores é no sentido de firmar a imagem do rosé como “o vinho do prazer”.

Falando da entidade, François destaca que a principal função do CIVP é zelar pela qualidade do vinho, restringindo





a produção de uvas ao máximo de 55 hectolitros/hectare e buscando a perfeita adaptação de cada casta ao seu respectivo *terroir*, obtendo-se assim a melhor expressão possível de cada uma das uvas.

As entrevistas com os principais produtores visitados na viagem deixam muito clara a disposição de produzir vinhos de alta qualidade, limitando o rendimento dos vinhedos, utilizando técnicas cuidadosas de vinificação e buscando a melhor expressão possível para os vinhos, sejam eles rosés, tintos ou brancos. Os investimentos feitos nos vinhedos e nas vinícolas são de grande monta e mostram seus resultados nos melhores vinhos produzidos. O caminho não é fácil e a missão árdua. Uma frase ouvida no produtor Rimauresq, um Cru Classé da Provence, dá o dimensionamento da questão: “a qualidade nos vinhos é um compromisso que demanda dedicação, tempo e muito investimento”.

O mercado mundial começa a se dar conta de que os vinhos da Provence vão muito além dos rosés, o que facilmente se comprova pela quantidade de matérias abordando a região, publicadas nas mais prestigiadas revistas de todo o mundo. No entanto, conquistar novos mercados não é tarefa fácil, especialmente para regiões pouco conhecidas do público fora da França e da Europa.

Os brasileiros, que em sua imensa maioria estão engatinhando na cultura do vinho, têm uma aguda predileção pelos vinhos tintos e terão de ser, gradualmente, seduzidos por vinhos rosés de alta qualidade. Um problema a ser resolvido é a pouca resistência desses vinhos ao calor, agravado pelo fato de que esses vinhos devem ser consumidos muito jovens, quando exprimem toda a exuberância da fruta e agradável frescor. Os importadores, lojistas e donos de restaurante terão de dimensionar muito bem seus estoques, evitando que vinhos fora do padrão sejam oferecidos aos clientes, o que certamente destruiria a reputação dos rosés da Provence, colocando por terra todo um trabalho, que até agora tem sido muito bem planejado e executado.

TIBOUREN E ROLLE SÃO CASTAS TÍPICAS DA REGIÃO

As uvas mais cultivadas na Provence são as tintas *Grenache*, *Syrah*, *Mourvèdre*, *Cinsault*, *Tibouren*, *Carignan* e *Cabernet Sauvignon*; e as brancas *Rolle*, *Clairette*, *Ugni Blanc* e *Marsanne*. A uva *Tibouren* é uma velha casta do Mediterrâneo, muito sensível à oxidação, que confere aos vinhos interessantes aromas de casca de laranja e frutas secas. Deve ser usada sempre em associação com outras uvas, nos chamados vinhos de corte, e nunca isoladamente. Já a *Rolle* é bastante popular na ilha da Córsega e no noroeste da Itália, onde é conhecida,



respectivamente, como *Vermentinu* e *Vermentino*. É uma casta branca que dá origem a vinhos parecidos com a familiar *Chardonnay*, especialmente se vinificada em barricas de carvalho.

Os rosés produzidos na Provence têm como principal característica a cor muito pálida, contrastando com os vinhos do mesmo tipo produzidos no resto do mundo. No entanto, o fato de ter pouca cor não quer, em absoluto, dizer que tenha menos sabor ou personalidade. Um grande esforço é feito no sentido de se produzir vinhos com sabor agradável,

geralmente secos, com elevado frescor, sem se extrair demasiadamente a cor das cascas das uvas tintas. A legislação local permite que se utilize até 15% de uvas brancas para a produção de rosés, mas são poucos os produtores que as utilizam.

DUAS TÉCNICAS SÃO USADAS NA PRODUÇÃO DE ROSÉS

Dois são as técnicas usadas na produção dos rosés: a sangria (retirada do suco após breve contato com as cascas) e a prensagem direta das uvas, o que dá origem ao “rosé de pressurage”. No primeiro caso, os vinhos produzidos são um pouco mais estruturados e complexos. Já o método de prensagem direta dá origem a vinhos muito aromáticos e delicados, com ótima acidez e perfeitos para aperitivos e



para o consumo fora das refeições. Alguns produtores dizem não haver dois métodos, mas apenas um, pois antes da prensagem, há um contato, breve e à baixa temperatura, das cascas com o suco, dentro da própria prensa. Tem lógica...

No entanto, como ressalta Millo, “os vinhos da Provence são produzidos por uma mescla de uvas e de métodos, sempre buscando a melhor expressão de cada uma delas”. Millo diz que “o grande desafio na Provence é de produzir vinhos com pouca cor, mas com aromas complexos e sabor intenso”.

Já os tintos e brancos são produzidos por técnicas modernas, com fermentação em barricas de carvalho ou aço inoxidável e controle de temperatura. A maturação se faz em barricas de carvalho francês, novas ou de segundo uso.

OS MELHORES VINHOS DA PROVENCE

Muitos foram os vinhos degustados e alguns merecem destaque, por sua elevada qualidade. Nem todos estão disponíveis no Brasil, pelo menos por enquanto, mas se depender da disposição dos produtores e entidades regionais ligadas ao vinho, muito em breve os consumidores brasileiros poderão degustar essas verdadeiras preciosidades provençais.

Château de Pampellone (www.mavigne.com) – pertencente à família Gasquet-Pascaud, é um produtor destacado, que faz parte do consórcio “Les Maîtres Vignerons de la Presqu’île de Saint-Tropez”, com vinhos nos estilos rosé, branco e tinto, todos de grande qualidade. Merecem menção o **Château Pampellone Cuvée Prestige Blanc 2005** – um corte das uvas *Ugni Blanc* e *Rolle*, de agradáveis aromas frutados e minerais, concentrado e persistente; o rosé **Saint-Roch**

2005 – simpático e jovial, de aromas frutados e muito fresco; o **Château Pampellone Rosé 2005**, excepcional, com aromas sutis de frutas vermelhas, com notas florais e de anis, boa expressão na boca, sabores deliciosos e destacado frescor. Em resumo, um rosé da Provence exemplar! E, por fim, o **Château Pampellone Rouge 2003** – um tinto produzido com *Syrah*, *Grenache* e *Mourvèdre*, com passagem em barricas de carvalho francês. Pertencente à elite dos tintos da Provence, tem aromas de frutas escuras, chocolate e tostado, bom corpo, taninos finos e maduros, muito boa persistência e retroolfato agradável.

Château Beaulieu (www.pgadomaines.com) – uma vinícola exemplar, com vinhedos históricos com mais de 2000 anos, situados na cratera de um antigo vulcão. O castelo, construído em 1720, pertenceu ao Rei René, Conde de Provence, e por si só merece uma visita. Hoje, pertence à família de Nicole e Pierre Guénant e no momento passa por ampla reforma. Os melhores vinhos são o **Château Beaulieu Cuvée Bérengère Blanc 2005** – um belo branco, macio, encorpado e de longa persistência; o **Château Beaulieu Rosé 2005** – apresentado na garrafa tradicional da região e exibindo delicados aromas de frutas vermelhas (cerejas e morangos), com grande frescor e agradável final; o último **Château Beaulieu Cuvée Bérengère Rouge 2003** – personalíssimo, com aromas de frutas escuras (ameixas), chocolate e tostado, com boa acidez, taninos finos, bom corpo e concentração na medida certa da elegância; e ainda o intrigante **Vin Cuit Beaulieu’s Basalte 2 ans** – uma especialidade local, cujo mosto é cozido em tachos de cobre de 2000 litros, com fermentação posterior em barricas de carvalho, com leveduras naturais. O resultado é um vinho curioso, de cor âmbar e aromas de frutas caramelizadas, com notas de oxidação, doce, macio e longo, ideal para acompanhar sobremesas e bolos de frutas secas.

Domaine de Rimauresq (www.rimauresq.fr) – um dos raros Crus Classés da região, vinhos de fina estirpe, produzidos a partir de uvas cuidadosamente cultivadas em solos de quartzo, pedra sedimentar, xisto e ardósia, com rendimentos muito baixos no vinhedo (30 a 35 hectolitros por hectare). A vinícola é bem equipada, gravitacional e são utilizados barris e barricas de tamanhos variados, entre 225 e 2.400 litros, dependendo da uva. Os melhores vinhos são os da linha

Enoturismo na Provence

AS DICAS PARA O VIAJANTE

Uma viagem à Provence não seria completa sem se aproveitar toda a infra-estrutura de turismo que a região oferece.

Comece pela charmosa *Aix-en-Provence*, onde um passeio a pé pelo famoso *Cours Mirabeau* certamente fará bem à alma. Conheça também uma das muitas fábricas do *calisson*, um doce tipicamente natalino, produzido com amêndoas e melão confeitado. Pode ser a *Confiserie du Roy René*, que tem uma “deliciosa” visita para turistas. Atrações imperdíveis em *Aix-en-Provence* são as feiras livres, como a da *Place des Prêcheurs*, local onde os aromas provençais se fazem sentir em sua plenitude.

Se você gosta de chocolate, dê uma passada na *Riederer* (*Cours Mirabeau, 67*) e deguste as criações de Philippe Segond, um dos mais



Nesse último, se tiver coragem, experimente a desafiadora *andouillette*, uma especialidade francesa - um embutido feito com intestinos de pombo e boi. Os aromas são indescritíveis e a experiência única. Para estômagos e narizes fortes.

Em *Marseille* (Marselha), uma visita é obrigatória: a igreja de *Notre-Dame de la Gard*, que se impõe não só pela beleza como pela magnífica vista da cidade. Para os amantes do vinho, recomendo uma visita ao restaurante *La Côte de Boeuf*, que tem uma das mais interessantes adegas de todo o sul da França, com garrafas de mais de 100 anos. Quem comanda o show é um dos melhores sommeliers franceses, **Paul Léaunard**, proprietário da casa e anfitrião mais que perfeito. O cardápio é para carnívoros inveterados. Peça para conhecer a adega, que fica num prédio vizinho ao restaurante. Se tiver sorte, o próprio Paul será seu cicerone.

Não deixe de experimentar um clássico da região, a *bouillabaisse*, uma sopa ou guisado, preparada com peixes, vegetais e ervas aromáticas. A origem do nome seria do francês *bouillon abaissé* ou seja, reduzir por evaporação. Lembre-se que o prato pode ser encontrado em qualquer lugar do mundo, mas só na Provence com os aromas e sabores



originais. Os melhores locais para conhecer esta maravilha são os restaurantes *Miramar* (*Quai du Port, 12*) e *Épissette* (*Vallon des Auffes, 156*). Os preços são bastante salgados, mas vale a pena, e lembre-se que a *bouillabaisse* completa precisa ser encomendada com pelo menos 24 horas de antecedência. Para se hospedar com classe, considere o hotel *Sofitel Marseille Vieux Port*, que oferece uma das melhores (e mais confortáveis) vistas para o Velho Porto.

Para finalizar, uma dica óbvia: faça um passeio demorado pela sofisticada e elegante *Saint-Tropez*, nem que seja só para respirar o mesmo ar que um dia respirou a musa Brigitte Bardot. Em *Saint-Tropez*, um ótimo restaurante é o *L’Auberge des Maures* (*Rue du Docteur Boutin 4*), um local simpático e charmoso. Peça a *daube provençale*, prato à base de carne bovina, cozida longamente com vinho tinto, ervas, cebola, cenoura, alho e casca de laranja, entre outras delícias. Outra



boa indicação é o sofisticado *La Piscine* (*Rue Grenouillère*), que tem culinária contemporânea muito bem executada, com destaque para os frutos do mar. Para comprar as especialidades gastronômicas locais a dica é a *Petit Village* (*Carrefour de la Foux 83580 Gassin*). As estrelas da casa são a *tapenade* (patê de azeitonas) e a *anchoïade* (patê de anchovas), além de azeites de oliva diversos, geléia de azeitonas perfumadas ao limão, patê de pimentão, mel de lavanda e geléias muito especiais. Outro local obrigatório é a *pâtisserie Sénéquier* (*Place aux Herbes, 4 – Quai Jean Jaurès*), casa famosa pelos *nougats*, pela *tarte tropézienne* e pelas delicadas tangerinas *confits*. *Bon voyage!*



renomados chocolatiers da França. Uma boa loja para comprar vinhos é a *Jacquèmes* (*Rue de la Glacière, 4*), que tem ótima variedade de queijos, vinhos e produtos regionais, além de uma seleção impecável de chocolates especiais, de diferentes “crus”. Dois ótimos restaurantes em *Aix-en-Provence* são o *Relais Sainte-Victoire* (www.relais-sainte-victoire.com), espetacular, com culinária refinada e estrelada, e o simpático *Le Passage*, moderno e elegante, no centro da cidade (www.le-passage.fr).



“R”, o topo de gama da empresa. O **Rimauresq Cru Classé Blanc 2005** destaca-se pelo frescor e pelos aromas cítricos; o **Rimauresq “R” Rosé 2005** é puro prazer, intenso, frutado e delicioso; o **Rimauresq “R” Rouge 2004** tem estilo, com aromas de cassis, ervas aromáticas e chocolate, boa acidez, bom corpo e persistência média. O vinho premium da casa, só produzido em grandes anos, é o **Rimauresq Quintessence 2004**, um corte de *Mourvèdre* (85%) e *Syrah* (15%), um vinho de guarda, encorpado, concentrado e muito longo.

Domaine Chaberts (www.chaberts.com) – a simpática inglesa Betty Ann Cundall é a proprietária dessa exemplar propriedade, com vinhedos de rara beleza e uma sede espetacular, outrora a moradia do Docteur Laforgue, um dos primeiros psicanalistas franceses. Com 30 hectares de área, o Domaine Chaberts tem todas as suas parcelas voltadas ao Sul, o que garante perfeita insolação e o calor necessário para o perfeito amadurecimento das uvas. O solo é único, argilo-calcário, com pedregulhos e restos de fósseis marinhos. Para completar, há sítios arqueológicos da era romana na propriedade. Os vinhos de Betty Ann refletem o carinho com que são produzidos, caracterizando-se pela elegância e sutileza. Bons exemplos são o **Chaberts Cuvée Bacchus Rosé 2005**, da linha básica, mas de excelente qualidade. Aromático, exuberante e esbanjando frescor, tem corpo leve e ótima persistência. Ideal para os dias quentes do verão brasileiro. Seu irmão mais velho, o **Château Chaberts Cuvée Prestige Rosé 2005**, brilha pelos aromas e sabores de framboesa, pela fineza, pela intensa acidez e pelo destacado equilíbrio. Um rosé do primeiro time, sem dúvida. Nos tintos, a grande estrela é o **Château Chaberts Cuvée Chaberts 2004** – o topo de gama, um ótimo vinho,

em todos os sentidos. Os aromas são instigantes, de cerejas negras, chocolate e fino tostado e na boca mostra sua alta qualidade, com acidez e álcool perfeitamente equilibrados, taninos finíssimos, ótima concentração, longa persistência e retroolfato muito agradável. Campeoníssimo.

Outros produtores e vinhos também merecem citação: o Château Delfonds (**Cuvée St Lucienne Rosé 2005**), o Château Real d’Or (**Real d’Or Rosé 2005** e **Real d’Or Blanc 2005**), o Château de Pourcieux (**Pourcieux Rosé 2005**) e o Domaines de Provence (**Abbaye de Saint-Hilaire La Cuvée du Prieur 2002** – um tinto 100% *Cabernet Sauvignon*).

Para fechar, uma superdica sobre um grande vinho, degustado no jantar em St-Tropez, um impecável tinto que tem a assinatura de Michel Rolland. Sim, ele também está na Provence, mais precisamente no Domaine La Bastide Blanche et La Croix, onde, diga-se de passagem, está fazendo um ótimo trabalho. O vinho em questão é o **Domaine de La Bastide Blanche 2004 Vieille Vignes du Cap Lardier**, um corte de *Syrah* de vinhas velhas (80%) e *Grenache Noir*, com passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês. Encorpado, elegante e de grande personalidade, exibe aromas de frutas negras em compota, bem emolduradas por notas de chocolate e carvalho tostado. Equilibrado e muito persistente, tem sabores deliciosos e retroolfato agradável. Absolutamente inesquecível.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DA WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP, VISITOU A PROVENCE A CONVITE DO COMITÉ INTERPROFESSIONEL DES VINS DE PROVENCE E DA EOC INTERNATIONAL. AGRADECIMENTOS A RAPHAËL ALLEMAND, JEANNE MARIOTON BARBOSA E ELISABETH HÉRAIL, DA EOC, QUE NOS ACOMPANHARAM EM TODA A VIAGEM.



APRECIE COM MODERAÇÃO

La vie en rose



BOEUF BOURGUIGNON

UM BOM COMPANHEIRO
PARA VINHOS ESTRUTURADOS

UM DOS CLÁSSICOS PRATOS
DA BORGONHA, O BOEUF BOURGUIGNON
FOI O CENTRO DAS ATENÇÕES, EM SESSÃO
DE HARMONIZAÇÃO ENOGASTRONÔMICA

por MARIO TELLES JR. fotos SÔNIA AZEVEDO

O Boeuf Bourguignon, como tantos outros pratos tradicionais, de zonas rurais de países vinícolas, é extremamente amigável para com o vinho. Trata-se de um refogado de cortes menos nobres de carne bovina, cozidos lentamente no vinho tinto (se possível, da Borgonha), juntamente com cubos de bacon e cebolinhas caramelizadas. Para comprovar essa assertiva, a equipe de Wine Style, juntamente com o Club du Taste-vin, leia-se François Dupuis e Christine Michel, promoveu um almoço, preparado pelo chef Alain Uzain, em que o prato foi combinado com diferentes vinhos franceses. O resultado você conhece a seguir.

OS ELEMENTOS DO BOEUF BOURGUIGNON

Qualquer tentativa de harmonização entre vinhos e um determinado prato deve ser iniciada com a análise de seus elementos constituintes, para posteriormente encontrarmos nos vinhos as identidades ou contrastes que nos permitirão possíveis combinações.

O Boeuf Bourguignon servido apresentava textura (medida do grau de maciez ou untuosidade do prato) média, com marcada acidez (provocada pela redução do vinho usado para marinar a carne), suculência (quantidade de líquido do alimento) média (pelo fato de a carne ter sido cozida lentamente), pouca gordura (por ter sido usada maminha em vez do músculo, mais gorduroso), tendo como acompanhamento vários legumes, que por ter sido cozidos lentamente, acabaram se caramelizando, o que deu ao prato um leve teor de doçura.

MORGON DOMAINE DE LA CHANAISE DOMINIQUE PIRON 2004 *Cru de Beaujolais*

Aromas frutados com toques herbáceos, corpo leve e acidez baixa. Seu corpo não foi suficiente para sustentar o prato, nem sua acidez para suportar a acidez do prato. O lado positivo foi a fruta, que vai bem com a doçura do molho e dos legumes que acompanham a carne. Talvez uma versão mais jovem, com maior acidez e mais fruta, conseguisse melhor equilíbrio.

CHATEAU ROCHER FIGEAC 2002 *St Émilion*

Produzido a partir das uvas Merlot (85%) e Cabernet Sauvignon (15%), é um vinho muito frutado e floral, com toques herbáceos, taninos finos pouco marcantes, bom equilíbrio na boca, em estilo mais elegante que potente. Alcançou melhor equilíbrio com o prato do que o Morgon, por ser mais encorpado e por ressaltar os aromas frutados e herbáceos. Falta, talvez, um pouco mais de acidez e taninos que talvez estivessem presentes se a safra fosse mais expressiva.

CHATEAU BALESTÉ 2000 *Buzet*

Aqui a composição é de Merlot (55%), Cabernet Franc (25%) e Cabernet Sauvignon (20%), ou seja, um típico corte bordalês. Aromas de evolução evidentes (humus e animal), associados a frutas em compota, num vinho com acidez elevada e taninos bastante presentes, que lhe conferem certa rusticidade. Esta foi a melhor combinação para o prato: boa acidez, muita fruta, taninos abundantes e corpo médio, adequado para o peso do Boeuf Bourguignon.

CÔTES DE NUITS VILLAGES VIELLES VIGNES 1998, ANNE MARIE GILLE *Borgonha*

O vinho mais evoluído de todos, ainda com muita fruta, boa acidez e de corpo leve a médio, com taninos quase resolvidos e muita maciez na boca. A clássica situação de um vinho ótimo para se beber sem a comida, mas que é delicado demais para suportar o prato, faltando-lhe a estrutura necessária. No entanto, teve comportamento melhor que o Morgon, por ter mais fruta e principalmente mais acidez.

CHATEAU COURONNEAU CUVÉE PIERRE DE CARTIER 2001 *Christophe Prat - AOC Bordeaux Supérieur*

Um vinho de butique. Merlot em pureza, de vinificação moderna, muito frutado e marcado pela madeira, mas muito macio, com taninos finos e pouco perceptíveis. Corpo médio, sem grande estrutura, portanto sem os elementos necessários para suportar o prato.

CUVÉE KERMÈS 2001 *Coteaux de Languedoc, Lise e Jean Carbonne*

O menos evoluído do painel, ainda ostentando cor violácea e exibindo aromas de frutas escuras, defumado e especiarias. Na boca, apresentou corpo leve, com acidez insuficiente, taninos pouco evidentes, quase resolvidos e, portanto, sem estrutura para suportar a riqueza do prato. O vinho é um corte de Syrah (80%), Mourvèdre (15%) e Carignan (5%).

LES VIGNERONS DU MONT-VENTOUX *Côtes du Ventoux Réserve 2005*

Aromas terrosos, com muita fruta, num vinho de bom corpo, boa acidez e taninos abundantes, de qualidade média, com leve amargor final. A combinação com o prato fez bem ao vinho, amaciando os taninos. E sua acidez compensou a relativa untuosidade do Boeuf Bourguignon; e seu frutado combinou muito bem com a riqueza aromática do prato, tornando-se, na opinião dos especialistas, a segunda melhor opção para essa harmonização. Por curiosidade, vale informar que esse foi o vinho usado pelo chef Uzain na preparação do prato.

A conclusão é a de que o perfil ideal para combinar com o Boeuf Bourguignon é o de um vinho jovem, com muita fruta e boa acidez, bom corpo, bem estruturado e com taninos de boa qualidade, bastante presentes. Os vinhos com aromas de evolução, além dos aromas frutados, enriquecem ainda mais a harmonização.

Lembramos que a escolha dos ingredientes e a forma de preparar o prato (veja o exemplo da carne escolhida) têm grande influência na escolha dos vinhos, como, por exemplo, a necessidade ou não de vinhos com maior ou

menor estrutura, ou ainda, com mais ou menos taninos.

A palavra-chave da boa harmonização é experimentar, mas sem nunca perder de vista os preceitos fundamentais que norteiam essa deliciosa atividade.

PARTICIPARAM DA DEGUSTAÇÃO OS JORNALISTAS JOSÉ MARIA SANTANA, SUZANA BARELLI E JORGE CARRARA, ALÉM DOS EDITORES DE WINE STYLE – MARIO TELLES JR., ARTHUR AZEVEDO, RUI ALVES E GUILHERME VELLOSO.

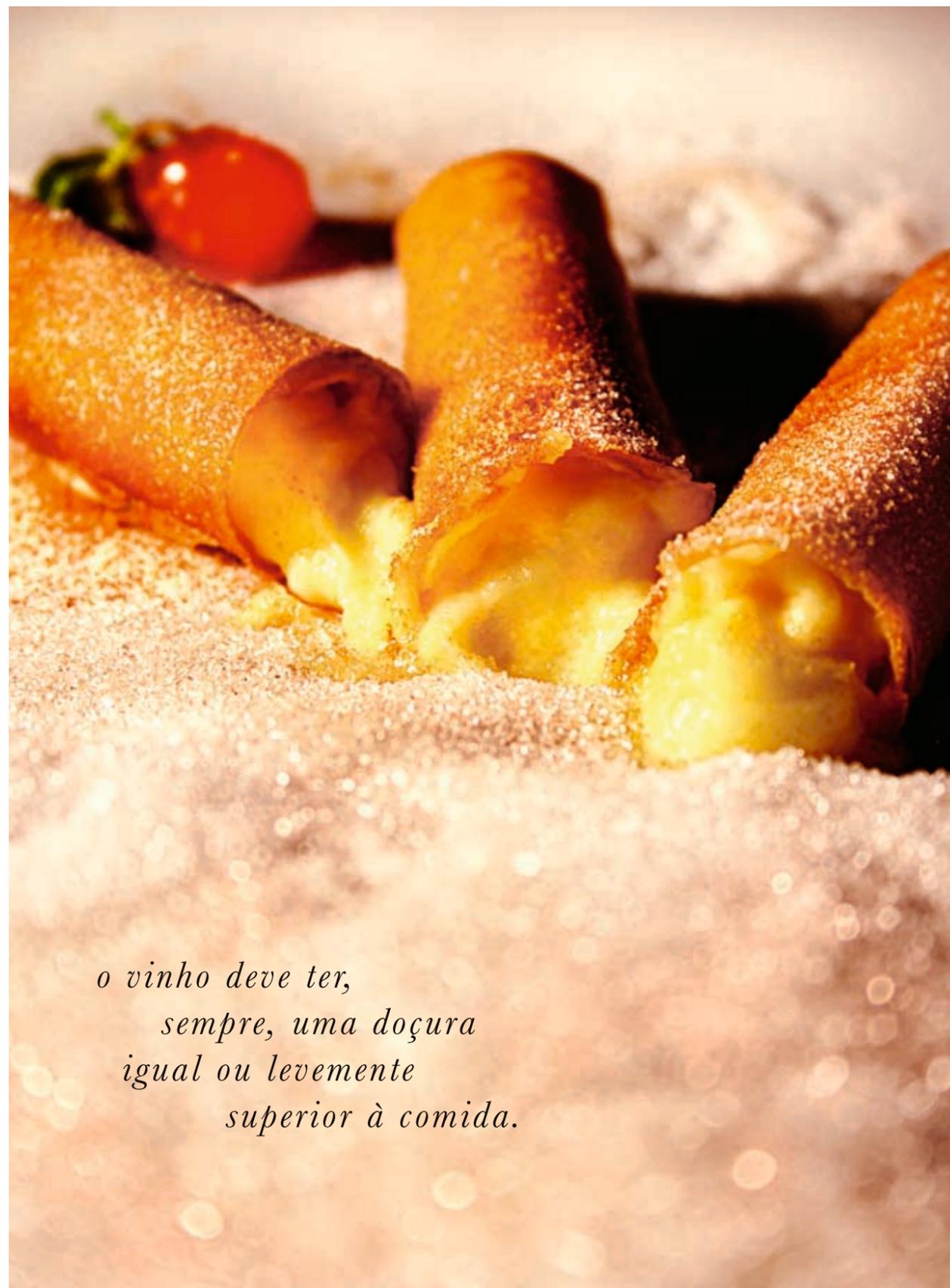
MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.

O COMPLEXO SABOR DOCE

A DOÇURA, SEJA NATURAL OU ADICIONADA, É UM IMPORTANTE ELEMENTO NA COMBINAÇÃO DE VINHO COM COMIDA. CONHEÇA OS SEGREDOS DESSE CASAMENTO

por MARIO TELLES JR. fotos FLÁVIA SARAIVA

Se o nosso caro leitor quiser avaliar a verdadeira relação que temos com a sensação de doçura, tente lembrar-se de quantas pessoas conhece que sejam viciadas em comidas ácidas ou salgadas, comparando-as com a verdadeira legião de adoradores de doces, balas, pirulitos e outras guloseimas açucaradas. A explicação mais provável para essa “preferência” do homem pelo sabor doce está na associação com o sabor ligeiramente adocicado do leite materno, único para o qual o ser humano está atavicamente preparado. Outro fator de gênese desse fenômeno pode ser o sabor, exageradamente doce, das fórmulas lácteas infantis, com as quais muitas crianças são alimentadas desde o nascimento. Todos os outros sabores são adquiridos por meio de aprendizado, muitas vezes difícil, como muitas mães podem perceber quando tentam introduzir os sucos de frutas cítricas ou a papinha salgada aos bebês no primeiro ano de vida.



*o vinho deve ter,
sempre, uma doçura
igual ou levemente
superior à comida.*

Algumas pessoas não conseguem se livrar dessa verdadeira fixação pelo doce que as acompanha pelo resto da vida, apresentando o chamado “paladar infantil”, que pode ser importante em termos culturais, como ocorre com os sabores agrídoces dos molhos apreciados pelos norte-americanos. De qualquer forma, o sabor doce pode ser encontrado tanto no vinho quanto na comida, das formas mais variadas. Nosso objetivo neste artigo é dissecar a relação da doçura entre eles e, com isto, harmonizá-los de forma lógica e racional.

A origem do SABOR DOCE e a HARMONIZAÇÃO por similaridade

No vinho, a origem usual do sabor doce é a presença de glicose e frutose (açúcares naturais do mosto), que deixaram de ser transformados em álcool e gás carbônico, permanecendo residualmente na composição final do vinho, tornando-o mais ou menos doce, de acordo com a quantidade que restou no vinho. Essa quantidade pode variar de uma leve doçura (pouco mais de 5 gramas por litro) até os clássicos vinhos de sobremesa com mais de 250 gramas por litro de açúcar residual. Uma outra forma de conferir ao vinho uma certa doçura é elevar o seu teor alcoólico.

Esta percepção é fundamental para estabelecermos nossa primeira regra de compatibilização para a doçura entre vinhos e comida: **na compatibilização, por similaridade, o vinho deve ter, sempre, uma doçura igual ou levemente superior à comida.**

Assim, um ravióli com recheio de ricota e uvas passas, levemente adocicado, com um molho simples de manteiga e sálvia, pode ser servido com um **Riesling alemão Kabinett** ou mesmo **Spätlese** com a doçura e a acidez ideais para equilibrar a gordura e doçura do prato.

Um exemplo oposto e que confirma essa regra é o da clássica e horrível combinação de bolo de noiva com espumantes secos. Neste caso, o excesso de doçura do glacê de açúcar faz desaparecer a vivacidade e o frescor de qualquer espumante. Esse problema pode ser amenizado e até resolvido com a utilização de um espumante do tipo Demi-Sec ou doce.

Criando vínculos entre o VINHO E A COMIDA: harmonizando por CONTRASTE

Pensemos agora na situação oposta – a harmonização por contraste, em que contrapomos elementos do vinho e do prato. A combinação clássica entre o Parmigiano Regiano e o **Amarone della Valpolicella** baseia-se na doçura fornecida pelos elevados teores alcoólicos do vinho, que equilibram por contraste o sabor salgado do queijo. O mesmo princípio é utilizado, de forma direta, no contraste entre Roquefort e Sauternes em que o doce do vinho e o salgado do queijo são o ponto de partida para uma combinação maravilhosa, que é complementada por outros elementos, tais como a untuosidade do queijo e do vinho.

A doçura do vinho é, portanto, um elemento único para criar uma série de contrastes com o sabor salgado e, também, com a acidez, o picante e, até com o amargor não exagerado.

Tome-se o exemplo da musse de maracujá em que apesar de haver doçura, a acidez é um elemento intenso e que deve ser equilibrado, por contraste, com um vinho exibindo um teor maior de açúcar, como um **Late Harvest**.

O contraste com o picante fica muito claro em culinárias como a coreana e a indiana, em que vinhos com baixo teor alcoólico, acidez aumentada e um leve toque adocicado como os **Vendages Tardives** alsacianos fazem combinações instigantes.

Recentemente, para compatibilizar com um refogado de carne seca, acompanhado de lâminas de jiló fritas, que lhe conferem um leve amargor, utilizamos, com sucesso, um **Cava demi sec** com 15 a 20g/l de açúcar residual.

O sucesso atual dos vinagres balsâmicos ou dos vinagres de frutas, com um toque adocicado, baseia-se no melhor equilíbrio que a acidez intensa do vinagre alcança quando se aumenta a doçura, amenizando, conseqüentemente, a reconhecida dificuldade que a combinação de saladas com vinhos apresenta.

Fica, portanto, clara nossa segunda regra de compatibilização sobre doçura: **doçura presta-se muito bem a contrastes com acidez, salgado, picante ou amargor, ajudando a criar vínculos entre vinho e comida (vinhos doces são amigos da comida).**



a TEXTURA DO VINHO como elemento adicional para a harmonização

Uma observação complementar é a de que vinhos com maior teor de açúcar apresentam uma textura alterada, com maior densidade e corpo. Na verdade, essa alteração em vinhos de sobremesa, por exemplo, como é o caso dos **Sauternes**, **Montbazillac** e **Jurançon**, é o grande segredo da clássica harmonização com o *foie gras* à qual, evidentemente, soma-se o contraste do sal com o açúcar e da acidez do vinho com a gordura para criar esse novo equilíbrio.

Assim, quanto mais doce o vinho, maior a sua untuosidade, textura e corpo, valendo a mesma regra para o teor de álcool.

Um conceito que exige um pouco mais de abstração de nosso leitor é o da doçura associada, não em relação ao açúcar, mas ao acúmulo de amidos em vários alimentos, como o que ocorre com o milho ou a batata. A sensação doce, provocada pelo amido em contato com as enzimas da saliva, combina bem com o caráter frutado de vinhos com uvas como *Chardonnay*, *Pinot Gris*, *Dolcetto* e *Merlot*.

O sabor doce, exibido por certos alimentos em plena maturidade, combina muito bem com o sabor fruta-

do dos vinhos. Exemplo disso é o tomate, que chega a adquirir um sabor doce quando totalmente seco e que pode ser combinado esplendidamente com vinhos frutados como os **Barbera** ou até um **Chianti**.

Portanto, a maturidade natural combina com leve doçura e fruta no vinho.

Os molhos podem, também, acrescentar doçura aos pratos como ocorre com os chutneys, as mostardas de frutas, ou mesmo, os molhos de frutas tropicais ou cítricas obrigando-nos a alterar o peso e a fruta do vinho de acordo com nossa escolha.

De todo modo, ao contrário do que se poderia imaginar, a doçura não deve ser considerada como um elemento simples, utilizada apenas para combinações com sobremesas. Aqueles que evitam pensar, preferindo regras ditadas, sem qualquer base de sustentação na prática ou na literatura, limitam as possibilidades de utilização desse sabor, que pode ser empregado em inúmeras e interessantes combinações com diferentes pratos.

AGRADECIMENTOS: RESTAURANTE A BELA SINTRA 11 3891-0740.

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.

COULÉE DE SERRANT MOSTRA ALTA CLASSE, EM DEGUSTAÇÃO CONDUZIDA POR SEU CRIADOR

por MARIO TELLES JR.



Uma degustação vertical dos vinhos da **Clos de la Coulée de Serrant** é uma daquelas oportunidades maravilhosas, ímpares, para quem faz do vinho uma razão importante em sua vida. E não deve passar despercebida àqueles que desconhecem este que, em nossa opinião, é um dos três maiores ícones entre os vinhos brancos do mundo.

Tenho de admitir que esta foi uma das degustações mais difíceis de que participei, tanto pela complexidade e multiplicidade de sensações quanto pela emoção de verificar, na prática, que uma lenda corresponde plenamente às expectativas. Cada vinho era completamente diferente do outro, sem um padrão de repetição, hoje tão comum em época de vinhos globalizados e “parkerizados”. Só isso seria suficiente para marcar de forma definitiva o acontecimento, mas como “plus” degustamos esses maravilhosos vinhos com o próprio Nicolas Joly, criador e proprietário da vinícola Clos de la Coulée de Serrant.

Em princípio, sempre tivemos certa má vontade com a biodinâmica, pois somos céticos por formação. Imaginar, como já ouvimos, produtores que conversam com a terra e, ainda, que afirmam que a terra lhes

“Eu não quero apenas um bom vinho. Quero também um vinho que seja verdadeiro”

NICOLAS JOLY

responde, é um pouco demais para nós. Pensamos que, muitas vezes, a biodinâmica é mais um belo instrumento de marketing que uma ferramenta de trabalho da videira e do vinho. Por isso, passamos a adotar uma nova política para analisar os vinhos biodinâmicos, baseada essencialmente na qualidade dos vinhos que degustamos. Isso aconteceu até conhecer os vinhos biodinâmicos de Nicolas Joly. Graças a essa degustação, olharemos a biodinâmica de outra forma, pois mais que palavras os próprios vinhos falam pelo criador.

Foram degustados inicialmente dois vinhos das appellations Roche aux Moines e Savennières: o **Clos de la Bergerie 2004** (87/100) é muito frutado, quase doce no aroma, com toques de abacaxi em calda e frutas brancas, boa acidez, corpo médio/intenso, muito macio e untuoso na boca, boa persistência final, quase pronto para beber. Já o **Le Vieux Clos 2004** (89/100) é muito mais austero e fechado inicialmente, com toques florais e especiarias, álcool e acidez elevados, ainda jovem, mas com boa estrutura de boca e persistência final longa.

Seguiram-se os **Clos de la Coulée de Serrant**, vinhos brancos produ-

zidos com a uva *Chenin Blanc* em pureza, em diferentes safras:

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 2004

Amarelo palha/ouro, com aromas florais e frutados que evoluíram para toques terrosos e cogumelos, em vinho com ataque médio/intenso, álcool levemente acima e acidez surpreendentemente baixa, corpo leve a médio, retroolfato floral e terroso, persistência média para longa (89/100).

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 2003

Amarelo palha/ouro, com aromas muito intensos e complexos, ressaltando os toques de azeitonas verdes, trufas negras, especiarias e notas mineiras, que evoluíram para um delicioso *butterscotch* no final, revelando muito peso e força na boca, muita fruta, com grande maciez, álcool e acidez elevados. É um vinho que marca mais pela potência que pela elegância, com persistência muito longa (92/100).

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 2002

Amarelo palha/ouro, com aromas finos, elegantes e complexos de chá de camomila, erva cidreira, mel, pimenta branca e cera de abelhas. Apresenta ataque macio e untuoso, ótima acidez, belo equilíbrio, muito frutado na boca, revelando frutas brancas e erva cidreira, corpo intenso e persistência muito longa. Delicioso, mesclando potência e elegância (93,5/100).

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 1999

Amarelo ouro, com aromas evoluídos e etéreos de cera de abelhas, cogumelos e florais, seguidos de um ataque delicioso, com grande equilíbrio e ótima acidez, em vinho com belo corpo em que predominam o frescor, o retroolfato complexo e a persistência muito longa (95/100).

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 1990

Amarelo ouro, com aromas intensamente florais e toques de cera de abelhas, chá de ervas e mel, um verdadeiro modelo de livro da evolução da *Chenin Blanc*. Na boca, é macio, untuoso, equilibrado, ainda revelando ótima acidez, grande complexidade e persistência final muito longa. Não é muito encorpado, mas prima pela extrema elegância (96/100).

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 1989

Amarelo ouro, revela aromas muito minerais (pedra de isqueiro), defumado, frutas brancas frescas, mel e chá de ervas, seguido de um ataque potente (o mais potente dos vinhos degustados) com álcool elevado, acidez muito intensa, dando a impressão da "não-integração" de seus elementos, intenso retroolfato mineral, persistência média/longa. Um vinho ainda muito distante de atingir sua maturidade. Um monstro ainda na mais tenra infância, apesar de seus 16 anos de vida (93/100).

MARIO TELLES JR., EDITOR DE WINE STYLE, PARTICIPOU DA DEGUSTAÇÃO DOS VINHOS DE NICOLAS JOLY A CONVITE DA CASA DO PORTO, IMPORTADORA DOS VINHOS PARA O BRASIL.

Aprecie com moderação

SELECÇÃO VERDE DECANTER

Todo frescor e vitalidade que a estação mais quente do ano sempre pediu. Atendido pela genialidade de um dos maiores especialistas em vinho verde do mundo.

Seleção Verde Decanter por Anselmo Mendes.

O verão agora tem uma nova cor.

Anselmo Mendes, o grande enólogo do Vinho Verde e uma das maiores estrelas de Portugal (Enólogo do Ano 1997 pela Revista de Vinhos) assina os vinhos:

Varanda do Conde Alvarinho/Trajadura Provam 2005 - 89 pontos - Wine & Spirits - 89 pontos - Wine Enthusiast

Portal do Fidalgo Alvarinho Provam 2005 - 92 pontos - Wine & Spirits - 90 pontos e BEST BUY - Wine Enthusiast

Alvarinho Muros Antigos 2005 - TOP 100 - Wine Enthusiast 2006 (30º lugar) - 91 pontos - Wine Enthusiast - 91 pontos - Wine & Spirits

Loureiro Muros Antigos - 2005 PRÊMIO DE MELHOR COMPRA 2006 - Revista de Vinhos - 17 pontos em 20 - Revista de Vinhos

Alvarinho Muros de Melgaço 2005 - 17,5 pontos em 20 - João Afonso 2007 - 17 pontos em 20 - João Paulo Martins 2007



DECANTER

(11) 3074-5454 • (47) 3326-0111 • (48) 3223-6884

www.decanter.com.br

Casa Lapostolle, Rolland e Clos Apalta são destaques em São Paulo

MICHEL ROLLAND
ESTEVE EM SÃO PAULO,
CONDUZINDO A VERTICAL
DE CLOS APALTA
E APRESENTANDO
SUA MAIS NOVA CRIAÇÃO,
O BOROBO. CONFIRA
OS DETALHES

por ARTHUR AZEVEDO



Entre os apreciadores de vinhos, não há quem não conheça o **Clos Apalta**, um vinho de alta gama, produzido a partir de uvas colhidas no Vale de Apalta, em Colchagua, no Chile. A simples menção deste nome já é suficiente para reunir um sem número de fãs deste superpremium chileno. Melhor ainda se o vinho vier acompanhado de seu criador, o renomado e polêmico (só para alguns, diga-se de passagem) enólogo francês, Michel Rolland, que já tem histórias para contar no Brasil. De quebra, Rolland ainda trouxe sua mais nova criação, o **Borobo**, um vinho intrigante e de alta qualidade. O evento foi promovido pela Mistral Importadora, representada por Ciro e Otávio Lilla, anfitriões mais que perfeitos para uma rara oportunidade como esta.

CASA LAPOSTOLLE, UM PEDAÇO DA FRANÇA EM PLENO CHILE

Fundada pela francesa Alexandra Marnier-Lapostolle, essa vinícola de ponta está localizada no coração do Vale de Colchagua, ao sul de Santiago e, desde o início, teve como diretriz a produção de vinhos que fossem os melhores do Chile, mas sem perder de vista a inspiração



européia. Os vinhos da Casa Lapostolle sempre primaram pela elegância e sofisticação, recebendo elogios quase que unânimes da crítica internacional. Os vinhedos da empresa estão situados nas melhores localizações de Apalta, Requinoa e Casablanca. Merecem destaque os produzidos a partir de uvas de vinhas velhas, verdadeiras jóias da viticultura chilena. Desde sua fundação, a Casa Lapostolle conta com a consultoria de Michel Rolland, com a prerrogativa de ser a única vinícola do Chile a ter esse privilégio.

MICHEL ROLLAND ABRE O JOGO E CONTA ALGUNS SEGREDOS

Durante o almoço, tivemos uma conversa franca com o sempre afável e simpático Michel, com quem já tivemos a satisfação de estar em diversas ocasiões. Cada vez mais descontraído, ele abriu o coração e falou sem reservas sobre os mais diversos assuntos, sem restrições, até quando o tema era, digamos, um pouco espinhoso, como algumas polêmicas em que, involuntariamente, se envolveu. Mas o forte de Michel Rolland é falar sobre vinhos e vinhedos, um assunto que realmente o apaixona.

Injustamente acusado de produzir vinhos sempre iguais, Michel mostra que a realidade é muito diferente disso. Diz que “hoje temos mais conhecimentos e tentamos descobrir como produzir vinhos mais elegantes, apesar das condições climáticas cada vez mais difíceis (referindo-se ao aquecimento global)”.

Continua observando que “antes, produzíamos vinhos sem saber como ou porque” e que “a nova história é descobrir a verdadeira razão das coisas, como forma de entender os novos rumos da vitivinicultura”. Surpreendendo a todos, concorda que “os vinhos muito concentrados muito alcoólicos e com excesso de carvalho te-

rão de se reciclar e buscar um ponto de maior equilíbrio”, pois, na sua opinião, “a virtude está sempre no equilíbrio”. Mas, com uma pontinha de ironia, não deixa escapar a oportunidade de afinetar seus críticos, que defendem “alguns vinhos antigos, muito mal elaborados, rústicos, pouco concentrados e nada interessantes”.

O BOROBO E OS CLOS APALTA MOSTRAM COMPLEXIDADE E ELEGÂNCIA

Na degustação, a primeira grande atração foi o **Borobo 2001**, um inusitado corte de *Syrah* (20%), *Cabernet Sauvignon* (20%), *Carmenère* (20%), *Merlot* (15%) e *Pinot Noir*, de *Casablanca* (15%). Perguntado sobre seu novo vinho, Michel diz tê-lo criado para atender ao mercado, ávido por novidades. A intenção foi usar uvas diferentes, criando um corte original. Aliás, Rolland se auto-intitula “um produtor de cortes”, dizendo ser esta a sua vocação e o seu prazer. O uso de *Pinot Noir* do Vale de Casablanca e *Syrah*, de Apalta, ambas regiões de clima mais frio, visa produzir um vinho mais elegante e menos alcoólico. Aqui a palavra chave é refinamento e complexidade. E o vinho mostra isso de forma muito clara, exibindo cor rubi/púrpura e aromas deliciosos de frutas

maduras (cerejas), com leve toque de carvalho tostado. Macio, refrescante, com bom corpo e longa persistência, é um vinho moderno e que deve ter uma carreira de muito sucesso. A vertical de Clos Apalta foi um momento muito especial. Desfilaram as safras de 2001, 2002, 2003 e 2004, cada uma



revelando lentamente sutilezas e encantos, deixando claro que se tratam de vinhos de guarda e com um longo caminho a percorrer. Em linhas gerais, são vinhos produzidos, majoritariamente, com *Merlot/Carmenère*, de vinhas velhas, com pequena porcentagem de *Cabernet Sauvignon* (algo como 15%). O desengaço, ou seja, a separação dos bagos, é feita

parcialmente à mão (44%); a fermentação é feita a 28°C por cerca de 12 dias e a maturação se dá em barricas de carvalho francês, 70% novas e 30% de segundo uso.

Todos os vinhos se mostraram surpreendentemente jovens, com tonalidades que variam do rubi/púrpura (2001) a púrpura (quase negro) como o 2003 e o 2004. Os aromas revelaram frutas maduras (sem exageros), com notas florais, e toques de mentol e chocolate (2001, 2002 e 2003). Os aromas do 2004 estavam bastante contidos, fruto de sua extrema juventude. Na boca, a marca registrada de todos foi o equilíbrio, a elegância, a fineza dos taninos, a concentração na medida certa e a longa persistência. Os mais antigos (2001 e 2002) já estão bastante acessíveis e o 2002 encanta pela sua generosidade. Em termos de prognóstico, diria que o **Clos Apalta 2003** é uma aposta certa, devendo se tornar uma lenda com o passar do tempo, reprisando o sucesso do 1999, este um marco na história recente do Chile.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP, PARTICIPOU DO EVENTO A CONVITE DA MISTRAL IMPORTADORA E DE SOFIA CARVALHOSA, ASSESSORA DE IMPRENSA DA MISTRAL.

OS MELHORES DO ANO PARA A ABS-SP

Profissionais e restaurantes são homenageados por sua atuação em favor do vinho

Como faz todos os anos, no final de 2006 a Associação Brasileira de Sommeliers, de São Paulo, homenageou os profissionais e restaurantes que mais se destacaram ao longo do ano por seu trabalho em favor do vinho.

A premiação de 2006 apontou “velhos conhecidos” como o restaurante **A Figueira Rubaiyat**, campeoníssimo nessa categoria, que venceu desde a criação do prêmio – o restaurante é conhecido pelos enófilos não apenas pela abrangência e qualidade de sua carta de vinhos, mas também – o que infelizmente ainda é exceção e não regra – por praticar uma política de preços bastante honesta em relação aos praticados pelas importadoras. Mas presenças novas também marcaram o evento, como o restaurante português **Rancho 53**, na rodovia Castelo Branco, que, além de vinhos,

vende produtos, especialmente comestíveis, de Portugal; e o **Le Coq Hardy**, um dos mais antigos e tradicionais de São Paulo, premiado por não criar obstáculos para o enófilo que deseja levar seu próprio vinho para acompanhar a excelente culinária do chef **Elizeu Pereira de Souza**, que sucedeu o irmão no comando das caçarolas.

Merece registro também a rede de churrascarias **Fogo de Chão**, que levou o prêmio por oferecer boas opções, tanto em variedade como em qualidade, de vinhos em taça (outra saudável política ainda pouco difundida entre os restaurantes brasileiros) e por ter investido também na boa formação de seu corpo de sommeliers, presentes em

todas as filiais, tanto no Brasil como nos Estados Unidos, país onde já fincou bandeira em várias cidades. E ainda a premiação do jovem sommelier mineiro **Benedito Filho**, cujo trabalho certa-

mente contribuiu para o rápido sucesso do **Sophia Bistrot**, um dos novos restaurantes de São Paulo.

As duas novas categorias criadas em 2006 premiaram, respectivamente, o veterano jornalista **Saul Galvão** e a jovem vinícola catarinense **Villa Francioni**. Saul foi um dos primeiros jornalistas brasileiros a se dedicar exclusivamente ao vinho e hoje assina colunas no jornal O Estado de São Paulo e na revista Gula, faz comentários na rádio Eldorado e, em 2006, lançou nova edição ampliada, de seu “Tintos e Brancos”. Já a Villa Francioni é resultado do sonho do empresário catarinense Dailor de Freitas, já fa-

lecido, hoje perpetuado por seus filhos. É uma vinícola de ponta em todos os aspectos, que vem colocando no mercado vinhos muito interessantes (com destaque para os brancos de *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*), com uvas de seus vinhedos em Bom Retiro e São Joaquim, na serra catarinense, cujas primeiras colheitas ocorreram, respectivamente, em 2004 e 2005. Trata-se de iniciativa pioneira, que segue a tendência mundial de se plantar vinhedos em altitudes antes impensáveis. No caso da Villa Francioni, elas variam de 900 a 1.350 metros, e os vinhedos se situam em uma das raras regiões do Brasil em que é relativamente comum a ocorrência de neve no inverno.



PREMIADOS 2006

Melhor Restaurante Amigo do Enófilo

LE COQ HARDY

Melhor Carta de Vinhos

A FIGUEIRA RUBAIYAT

Melhor Carta de Vinhos Regional

RANCHO 53

Melhor Carta de Vinhos em Taça

FOGO DE CHÃO

Sommelier Revelação

BENEDITO FILHO (SOPHIA BISTROT)

NOVAS CATEGORIAS

Vinícola do Ano

VILLA FRANCONI (SANTA CATARINA)

Personalidade do Mundo do Vinho

SAUL GALVÃO

BORDEAUX

UMA DEGUSTAÇÃO EXCEPCIONAL

ENCONTRO COM CINCO DAS MAIORES ESTRELAS DE BORDEAUX,
NA ABS-SP, MOSTRA PORQUE A REGIÃO, MAIS DO QUE UMA CÉLEBRE ÁREA
VITIVINÍCOLA, É A REFERÊNCIA OBRIGATÓRIA NO MUNDO DOS VINHOS

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO fotos VLADIMIR FERNANDES



Entre enófilos de todo o mundo, a simples menção do nome Bordeaux remete a um mundo de sonhos, repleto de garrafas míticas, aromas, perfumes e sensações indescritíveis. Entretanto, para que nossos sonhos não se transformem em frustração, é preciso definir melhor de que vinhos de Bordeaux estamos falando. E, nesse quesito, nada pode ser mais encantador, divino, sedutor, onírico e pleno que seus *premiers crus*.

A França é, atualmente, a maior produtora mundial de vinhos. Segundo dados da *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, ela produziu 46.360.000 hectolitros de vinho em 2003. Desse total, Bordeaux responde por mais de 4.000.000 hectolitros, algo em torno de 660.000.000 de garrafas. Quando falamos apenas de vinhos finos, Bordeaux responde por 30% dos melhores vinhos feitos no mundo. Champagne e Borgonha, que completam o “Trio de Ferro” francês, produzem mais 40%.

A região de Bordeaux, com mais de 100.000 hectares de vinhas, pode ser considerada o maior vinhedo do mundo, com uma superfície maior que todos os vinhedos alemães juntos.

Essa área plantada está dividida entre cerca de 13.000 produtores. Entretanto, os *grand crus* – vinhos que fizeram a reputação de Bordeaux ao longo dos séculos – representam apenas 5% da produção. Apesar de uma produção muito pequena, a fama desses châteaux é tão grande que sua influência se estende por todo o mundo, servindo de ícone para enólogos dos mais diversos países.

MARGAUX FOI O CAMPEÃO, EM DISPUTA ACIRRADA

Em uma parceria promovida pela Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP) e a Casa do Porto, foi realizada uma degustação dos cinco *premiers crus* de Bordeaux, todos da safra de 1990. No Brasil, foi a primeira vez que esses ícones da vitivinicultura francesa foram reunidos em uma degustação aberta ao público. Os felizardos presentes puderam apreciar em sua magnífica maturidade toda a categoria desses inesquecíveis vinhos.



CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Localizado na AOC Pauillac, esse vinhedo data do século XVIII e pertence à Baronne Philippine de Rothschild. A área plantada é de 75 ha, dividida entre *Cabernet Sauvignon* (77%), *Merlot* (11%), *Cabernet Franc* (10%) e *Petit Verdot* (2%). A idade média das vinhas é de 45 anos, com rendimento médio de 40 a 50 hl/ha. O solo que predomina é o graves garonnaises. São produzidas cerca de 300.000 garrafas/ano, que atingem sua maturidade após um período de 12 a 15 anos. As grandes safras do século passado foram: 1929, 1945, 1947, 1949, 1953, 1959, 1961, 1982, 1986, 1989, 1990 e 1998.

O **Mouton Rothschild 1990** apresentou-se de cor rubi intensa, com reflexos acastanhados, próprios da idade. No olfato, predominaram os aromas de frutas vermelhas muito maduras, fumo de cachimbo, floral, bala de café e madeira nobre (cedro), com toques animais (couro) e de chocolate. Na boca, mostrou acidez e álcool equilibrados, bom corpo, taninos de ótima qualidade, longa persistência e retroolfato de frutas em compota, com notas de mentol e especiarias.

CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD

Também localizado na AOC Pauillac. Sua origem remonta ao século XVII. O solo que predomina é o graves profundo sobre calcário. A área plantada é de 100 ha, divididos entre *Cabernet Sauvignon* (70%), *Merlot* (25%), *Cabernet Franc* (3%) e *Petit Verdot* (2%). O rendimento médio é de 48 hl/ha, sendo que a idade média das vinhas é de 45 anos. Anualmente, são produzidas cerca de 210.000 garrafas, que atingem sua maturidade após 10 a 50 anos de guarda. As melhores safras do século passado foram: 1928, 1929, 1945, 1949, 1953, 1959, 1961, 1975, 1976, 1982, 1986, 1988, 1990, 1996 e 1998.

O **Lafite-Rothschild 1990** foi uma das melhores surpresas da noite. O vinho apresentou-se com cor rubi intensa, com reflexo acastanhado. No nariz, predominaram os aromas de frutas vermelhas passadas, mineral (grafite), tostado, especiarias, tabaco, caixa de charutos, mentol, alcaçuz e floral com toques balsâmicos e animais (couro). Na boca, o vinho mostrou-se seco, equilibrado e com bom corpo. Prima pelos taninos finíssimos, já resolvidos, pela longa persistência e pelo retroolfato, em que predominaram os aromas de frutas vermelhas, cedro e especiarias. Sem

dúvida alguma, um vinho muito elegante. Segundo alguns dos experientes degustadores presentes, um dos melhores vinhos deste produtor já degustados nos últimos anos.

CHÂTEAU LATOUR

Ainda na AOC Pauillac, esse vinhedo já existia em 1695 e hoje pertence ao empresário francês François Pinault. O principal solo é o graves garonnaises sobre leito de argila. A área plantada é de 47 ha (a propriedade possui 65 ha), distribuída entre *Cabernet Sauvignon* (75%), *Merlot* (20%), *Cabernet Franc* (4%) e *Petit Verdot* (1%). O rendimento médio é de 45 hl/ha e a idade média das vinhas é de 40 anos. São produzidas cerca de 175.000 garrafas/ano que atingem sua maturidade após envelhecimento que varia de 15 a 50 anos. As melhores safras do século XX foram: 1928, 1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1964, 1966, 1970, 1982, 1986, 1990 e 1996.

O **Latour 1990** mostrou-se de cor rubi, de boa intensidade e com reflexo acastanhado. Os aromas que predominaram foram os de frutas vermelhas muito maduras (cereja), tostado, café, trufas, carvalho tostado e especiarias, com toques de chocolate e couro. Na boca estava espetacular, com sabores delicados, ótima acidez, bom corpo, taninos finíssimos, perfeito equilíbrio e interminável persistência. No retroolfato, predominaram os aromas tostados, florais e de frutas vermelhas maduras. Apesar de já se mostrar muito elegante e redondo, é um vinho que ainda não atingiu a plenitude de sua evolução.

CHÂTEAU HAUT-BRION

Situado na AOC Pessac-Léognan, Graves, esse vinhedo tem sua origem no ano de 1525 e pertence, atualmente, ao Domaine Clarence Dillon SA. O solo é do tipo graves fino. A superfície plantada é de 43,2 ha para tintos, assim distribuídos: *Cabernet Sauvignon* (45%), *Merlot* (37%) e *Cabernet Franc* (18%). O rendimento varia entre 35 e 45 hl/ha, sendo que a idade média das vinhas é de 35 anos. São produzidas aproximadamente 200.000 garrafas/ano, que atingem sua maturidade após 9 a 35 anos. As grandes safras do século XX foram: 1929, 1944, 1959, 1961, 1982, 1989, 1990 e 1995.

O **Haut-Brion 1990** mostrou-se de cor rubi de média intensidade, com reflexo acastanhado. No nariz, chamaram a atenção os aromas de frutas vermelhas maduras, frutas secas



(ameixa), alcaçuz, caixa de charutos, especiarias, mentol, estrebária (“marca registrada” desse vinho), couro, floral (dama da noite e jasmim), ervas secas, com toques minerais, terrosos, de chocolate e bacon. Predomínio de aromas terciários. Na boca, o vinho mostrou-se seco, com bom corpo, ótima acidez e perfeito equilíbrio. Os taninos, de fina textura, ainda perceptíveis, dão suporte ao vinho, que tem boa concentração de sabores, longa persistência e delicado retroolfato.

CHÂTEAU MARGAUX

Localizado na AOC Margaux, esse vinhedo data do século XVII e pertence, atualmente, à família Mentzelopoulos. Os solos predominantes são o graves fino e a argila. As vinhas ocupam 78 dos 260 ha da propriedade e são divididas entre *Cabernet Sauvignon* (75%), *Merlot* (20%), *Petit Verdot* (3%) e *Cabernet Franc* (2%). A idade média das vinhas é de 35 anos e o rendimento médio é de 45 hl/ha. Anualmente, são produzidas cerca de 200.000 garrafas, que atingem sua maturidade após 9 a 35 anos. No século passado, as grandes safras foram: 1900, 1928, 1945, 1953, 1961, 1982, 1986, 1990 e 1996.

O **Margaux 1990**, escolhido pelos presentes como o grande campeão da noite, em disputa acirradíssima, mostrou cor rubi intensa e reflexo acastanhado. Em seu sofisticado perfil aromático reinaram os aromas florais (violeta), de frutas vermelhas em compota (framboesa, cassis, geléia de jabuticaba), madeira nobre (cedro), especiarias (pimenta, canela), alcaçuz, mentol, café torrado e chocolate, com toques animais e balsâmicos. Impecável na boca, impressionou pela elegância e sofisticação, com perfeito equilíbrio, sabores inesquecíveis, ótima acidez, taninos sedosos, bom corpo e excepcional persistência. Um clássico em sua melhor forma. Mostrou na prática a razão de ser considerado o mais sutil e feminino dos vinhos de Bordeaux, cultuado por uma legião imensa de fãs. Absolutamente imperdível.

AGRADECIMENTOS A CASA DO PORTO, PELA PARCERIA QUE TORNOU POSSÍVEL A REALIZAÇÃO DA DEGUSTAÇÃO NA ABS-SP.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É EDITOR-ASSISTENTE DE WINE STYLE E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP. GUSTAVOAP@USA.NET



aprecie com moderação

D'ALZ

Bertani



Um sabor à frente do seu tempo

Desde seus primeiros anos de história, a Bertani se diferencia pela cultura de suas uvas sempre com técnicas de vanguarda, o que a consagrou como produtora de vinhos de sabor e qualidade excepcionais, presentes nos mais prestigiados menus europeus e de outros continentes.



DON LAURINDO *um salto de qualidade*

VINÍCOLA FAMILIAR, A DON LAURINDO VEM SE DESTACANDO PELA PRODUÇÃO QUASE ARTESANAL DE VINHOS CADA VEZ MAIS APRECIADOS NO BRASIL E NO EXTERIOR. JÁ EQUIPADA COM TECNOLOGIA DE PONTA PARA A VINIFICAÇÃO, ELA AGORA INICIA UMA REVOLUÇÃO NO VINHEDO

por FRANCISCA STELLA FAGÁ E RUI ALVES

Notabilizada como uma das piores da história da Serra Gaúcha, a safra de 2001 é, ainda hoje, uma das mais procuradas por clientes da Don Laurindo. Choveu muito nos meses de dezembro e janeiro e por isso as vinícolas da região decidiram fazer a colheita antes que o excesso de umidade pusesse tudo a perder. Como as uvas não amadureceram o suficiente, os vinhos ficaram ácidos demais, adstringentes demais, com aromas de menos. Os da Don Laurindo, ao contrário, distinguiram-se.

“Apostamos tudo ou nada”, conta Ademir Brandelli, um dos quatro filhos do fundador da vinícola, Laurindo Brandelli. Responsável pela elaboração dos vinhos Don Laurindo, Brandelli decidiu esperar. Calculou que já havia chovido muito e que dali em diante o clima mudaria para melhor. Passaram-se 38 dias sem chuva alguma. Quando ele deu o sinal para a colheita, mais de um mês depois das demais vinícolas, as uvas *Tannat* já estavam quase desidratadas “Pareciam uvas passas”, lembra.

“O risco era alto, houve uma pequena perda de produção, mas em compensação os vinhos ficaram excelentes”.

Com produção relativamente pequena, de 150 mil garrafas em média por ano, ele considera que pode se dar a esse luxo, o luxo de correr riscos. “Só posso fazer bons vinhos de uvas boas e posso perfeitamente pular uma safra sem produzir”, diz. Em momentos difíceis como o verão de 2001, Brandelli lembra-se de o que ouviu de um enólogo francês em uma palestra: “Para produzir bons vinhos, a pessoa tem de estar bem consigo mesma, bem financeiramente e fazer o máximo do máximo”.

VOCAÇÃO PARA PRODUIZIR GRANDES VINHOS

A Don Laurindo completa 17 anos de atividades, determinada a fazer uma verdadeira revolução. Ela já figura entre as melhores produtoras do Brasil e, em degustações às cegas, seus vinhos – em particular o **Gran Reserva**, só elaborado em safras excepcionais – já re-

ceberam notas superiores a bons chilenos e até franceses. Mas, segundo Brandelli, o melhor ainda está por vir.

Brandelli está convencido de que o Brasil tem vocação para produzir não apenas bons vinhos, mas grandes vinhos. E pretende demonstrar isso com sua própria produção.

O primeiro passo nessa direção é um projeto que só será concluído daqui a seis anos. Já equipada com tecnologia de ponta para vinificação, a Don Laurindo iniciou, no ano passado, uma verdadeira revolução no campo. Começou a fazer a reconversão dos vinhedos do método tradicional da latada, comum entre os imigrantes italianos que se instalaram na Serra Gaúcha, para o de espaldeira, reconhecido como o que permite a melhor insolação e o mais completo amadurecimento da uva. No caso da Don Laurindo, o sistema é o de latada aberta, que possibilita melhor ventilação e melhor insolação que o latada tradicional, mas ainda assim é tecnicamente inferior ao de espaldeira.

Entre dois e três dos quinze hectares de vinhas da Don

Laurindo serão a cada ano reconvertidos para o sistema de espaldeira. Durante o processo, em que são plantados os enxertos, a parcela fica quatro anos sem produzir. Quando for concluído o plano de reconversão, em 2012, a área de vinhas deverá aumentar em mais cinco ou seis hectares. Hoje a Don Laurindo tem 30 hectares de terras, dos quais só a metade, a que tem maior exposição ao sol e melhor drenagem, é destinada aos vinhedos. Ao final do processo a produção deve saltar das atuais 150 mil garrafas por ano para 250 mil garrafas ao ano.

MENOS QUANTIDADE, MAIS QUALIDADE

Mas o aumento da quantidade está longe de ser o objetivo principal do projeto. Ademir Brandelli prevê um salto em qualidade.

A conversão para espaldeira será a maior mudança desde que, em 1991, a vinícola foi fundada, e por isso ainda deixa apreensivo o fundador. Aos 75 anos, Laurindo Brandelli está



ainda apegado à tradição de cultivo que herdou de seu pai e de seu avô. A propriedade pertence à família desde 1887, quando Marcelino Brandelli, o bisavô de Ademir, chegou a Bento Gonçalves procedente de Zévio, um povoado na província de Verona, norte da Itália. Foi inicialmente destinada à agricultura rudimentar da época e também ao plantio de vinhas para produzir vinho destinado ao consumo da própria família. A área de terra foi ampliada em 1946, quando Cezar, filho de Marcelino, comprou trinta hectares mais bem localizados para a plantação de videiras. Durante muitos anos, a família produziu uvas para vender

a vinícolas da Serra Gaúcha e só em 1991 começou ela própria a vinificar. Ademir, que então era enólogo de outra casa, a Dal Pizzol, onde permaneceu por 16 anos, passou a orientar a elaboração dos vinhos; e só passou a se dedicar integralmente à Don Laurindo três anos mais tarde. Desde o início, até hoje, mantém-se firme na filosofia de elaborar vinhos somente a partir das uvas que ela própria produz.

Ademir Brandelli observa que demorou para o Vale dos Vinhedos começar a dar ênfase à qualidade, principalmente no campo. No tempo do avô, exemplifica, a propriedade colhia 500 quilos de uva por safra. Hoje, na mesma área,

o Vale de São Francisco e a região da campanha gaúcha. Por todas essas razões, nos últimos cinco anos houve uma melhora radical de qualidade.

TESTE NOS MERCADOS EXTERNOS

A Don Laurindo começa a exportar para a Europa. E iniciou o ano de 2007 com um grande teste para o mercado norte-americano, com a programação, em janeiro de degustações de seus vinhos nas churrascarias Porcão em Miami e em Nova York. Outra churrascaria brasileira de Nova York, a Plataforma, soube da programação do Porcão e já

procurou a Don Laurindo, interessada em incluir os vinhos em sua carta. A vinícola já tem em carteira pedidos de Roman Vanek, um importador da República Tcheca, que fez quatro encomendas de vinhos Don Laurindo, assim como de vinhos produzidos por outras quatro vinícolas brasileiras: Miolo, Casa Valduga, Boscato e Salton.

Também um importador da Inglaterra mostrou interesse pelos vinhos Don Laurindo. E outro do México, um importador de móveis fabricados em Bento Gonçalves, que já levou ao seu país amostras de Don Laurindo. A tabela de preços é a mesma para o mercado externo e interno. Os valores prati-



colhe 150 quilos, mas de qualidade muito superior. Até pouco tempo atrás, lembra, era comum haver adubação do solo com cama de aviário. Por causa do nitrogênio, a produção era enorme e a qualidade, terrível. Os vinhos eram excessivamente ácidos e adstringentes. Mas isso é coisa do passado, pois ninguém mais usa esse tipo de adubação, pondera. Por conta dessa história, há muita rejeição indiscriminada ao vinho brasileiro. Mas tudo muda em degustações às cegas, afirma. Vinhos brasileiros têm feito bonito quando provados com chilenos, ar-

gentinos e até mesmo franceses. Um grande desafio para os produtores é levar os consumidores a valorizarem o vinho brasileiro, acredita Brandelli.

Além disso, do início da década de 90 até hoje, as condições climáticas no mundo mudaram muito. No caso do Vale dos Vinhedos, para melhor. A propósito, 2006 deve ser uma safra excelente. De outubro até o início deste ano, as condições de umidade foram muito boas. O Brasil também tem grande diversidade. O mercado está, agora, despertando para novas regiões, novas fronteiras de produção, como

cados no Brasil só são convertidos de real para dólar. A garrafa do **Reserva Cabernet Sauvignon**, por exemplo, sai daqui a US\$ 12, mas com despesas adicionais chega à Europa a US\$ 22. Com a margem do distribuidor, o preço final ao consumidor é US\$ 35. A esse preço, quem não conhece ou não valoriza o vinho brasileiro prefere comprar um francês ou um chileno, observa Ademir.

As exportações representam menos de 2% da produção e uma fração mínima dos negócios da Don Laurindo, que hoje fatura em média R\$ 3,5 milhões ao ano.

LANÇAMENTOS NO PIPELINE

Este ano, a Don Laurindo acrescenta duas novidades ao seu catálogo. Uma delas é um *Merlot* concebido para ser um tinto frutado e leve, para ser consumido ainda jovem. A outra é uma edição especial da variedade *Tannat*, que a Don Laurindo lançou pioneiramente no Brasil em 1995. Será o **Tannat 10 anos**, da safra 2005, que segundo Ademir Brandelli foi excepcional, e que marca o décimo aniversário do lançamento da primeira edição.

Esses dois lançamentos vão se juntar ao top de linha,

o **Gran Reserva**, e a um portfólio de vinhos varietais. O Gran Reserva só é produzido nas safras consideradas excelentes, como 1999 e 2002. A última a ser lançada é a de 2005. É um corte de 80% de *Tannat*, cepa de origem francesa, com 20% de *Ancellotta*, uva de procedência italiana. O vinho permanece um ano em inox, outro ano em barricas novas de carvalho francês e dois anos da garrafa.

Wine Style degustou a safra de 2002. É de cor púrpura, aroma complexo de frutas vermelhas, animal, couro e toques de baunilha, coco queimado, amêndoa e café torrado. A acidez é boa, com final persistente. Tem qualidades para disputar lugar entre os melhores vinhos nacionais.

Os varietais são o **Reserva Tannat**, que marcou a casa pelo seu pioneirismo e por sua qualidade, o *Merlot*, o

Cabernet Sauvignon, o *Ancellotta* e o *Malbec*. Há também o **Reserva Assemblage**, combinação ao estilo da região francesa de Medoc, de *Tannat*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*. Produz também o espumante **Brut Natural**, feito a partir de *Chardonnay* e *Riesling itálico*, pelo método tradicional, ou *champenoise*. A cor é amarelo palha, com toques verdeais, boa espumatação, aroma de boa intensidade, predominando as frutas cítricas e toques de maçã. Na boca é muito fresco, graças à boa acidez, equilibrado e longo, com discreto amargor, menor que a média dos espumantes nacionais.

FRANCISCA STELLA FAGÁ É JORNALISTA. RUI ALVES É EDITOR-ASSISTENTE DE WINE STYLE E DIRETOR DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SP.



A VERDADEIRA ESCULTURA PORTUGUESA.

Um vinho exemplar tem na natureza seu grande artista. E a Bairrada é um verdadeiro atelier, com o clima e o solo sendo co-autores de um prazer único, que estimula todos os sentidos. Quinta do Valdoeiro, a vinicultura no mais puro estado de arte.




QUINTA DO
VALDOEIRO

PORTO A PORTO - Fone: (41) 3018-7393
Fax: (41) 3342-3495 - www.portoaporto.com.br
info@portoaporto.com.br
CASA FLORA - Fone: (11) 3327-5199
Fax: (11) 3327-5169 - www.casaflora.com.br
flora@casaflora.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO

notícias do vinho

Expand abre loja no Shopping Iguatemi em São Paulo

A nova loja da Expand no Shopping Iguatemi em São Paulo já está em pleno funcionamento, facilitando o acesso dos clientes aos diferenciados vinhos do extenso e sofisticado catálogo da importadora. O projeto arquitetônico da loja é assinado pelos jovens arquitetos do Estúdio Tupi, que tiveram como desafio pensar em um modo de expor os vinhos de maneira diferente. A idéia, então, foi usar um balcão, livre, onde se pudesse brincar com a disposição dos vinhos, e onde até foi desenvolvido um novo suporte para as garrafas. Abaixo do balcão, gavetas – para guardar mais vinhos. A descontração e o aconchego estão presentes por meio de elementos escolhidos para fazer a composição espacial da loja: o conceito de vila está implícito na passagem feito em mosaico português. O espaço



tem ainda duas telas de plasma, para projeção de filmes e DVDs de produtores de vinho – seria mais uma forma de contar histórias. A comunicação visual, a cargo do designer Alexandre Suannes, é outro diferencial: as vitrines vão funcionar como um grande outdoor, para comunicar as promoções e os eventos.

Expand (11) 4613-3333 – www.expand.com.br

Grand Vin traz ao Brasil Lalou Bize-Leroy para degustação única

Um dos maiores mitos do mundo do vinho, Lalou Bize-Leroy, chega a São Paulo em março de 2007 para comandar com a importadora Grand Vin, no dia 12 uma única noite de degustação de seus prestigiados vinhos **Domaine Leroy**. Cerca de oito vinhos integrarão essa concorrida degustação que custará R\$ 350, por pessoa com a presença mítica de Madame Lalou. A Grand Vin, é a distribuidora exclusiva da **Domaine Leroy** no Brasil, terceiro país no mundo a receber a exclusividade na representação desses célebres vinhos, além dos EUA e do Japão.

Grand Vin (11) 3045-9888

Ventisquero Carmenère Reserva 2005 é premiado no Chile

Seguindo a trajetória de sucesso desse notável vinho chileno, o **Ventisquero Reserva Carmenère 2006** recebeu o prêmio máximo no Concurso **Carmenèreal Mundo**, primeiro concurso internacional de Carmenère, realizado em Santa Cruz, charmosa cidade situada no coração do Valle de Colchagua, no Chile. Vale destacar que a safra 2003 desse mesmo vinho teve grande destaque em concurso realizado em Bordeaux, onde também recebeu o prêmio máximo. Quem já teve o prazer de degustar o vinho certamente dará razão aos jurados. Os vinhos Ventisquero são importados para o Brasil, com exclusividade, pela Cantu.

www.cantu.com.br



Casa do Porto mostra o chileno Antiyal Alvaro Espinoza é o enólogo da vinícola Antiyal e um dos defensores da produção biodinâmica. Segue a filosofia de trabalhar o máximo possível com a natureza sem o uso de pesticidas e herbicidas. Bons resultados só podem ser alcançados com cuidado extremo com o vinhedo. Antiyal significa “Filhos do Sol”, no idioma Mapucho, língua dos índios da região. A casa é pequena e não produz mais de 3000 garrafas por ano. A Casa do Porto realizou degustação vertical das safras de 1998 a 2004. O corte é de Cabernet Sauvignon, produzido em Huelquén e Carmenère, da Isla de Maipo. Os vinhos primam pela elegância. Os mais recentes são mais concentrados que os mais antigos, com taninos finos, bom equilíbrio, acidez e persistência. Custam R\$ 400 na Casa do Porto. www.casadoporto.com

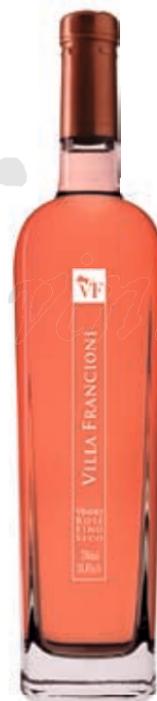
Terramatter mostra portfólio de chilenos

Marcio Moulla, proprietário da Terramatter Importadora, trouxe a São Paulo representantes de nove pequenas vinícolas chilenas. A idéia era mostrar que os chilenos estão valorizando o terroir e produzindo vinhos de qualidade e diferentes entre si. Representadas com exclusividade pela empresa, estiveram presentes: Portal del Alto, Huelquen, El Huique, Terravid, Laura Hartwig, Chocalán, Von Siebenthal, Calypra e Loma Larga. Terramatter: www.terramatter.com.br



Villa Francioni lança Sauvignon Blanc e Rosé, duas ótimas opções para o verão

A premiada vinícola Villa Francioni, eleita a vinícola do ano pela Associação Brasileira de Sommeliers-SP, está lançando dois novos vinhos, muito adequados para os dias quentes do verão brasileiro. O mais esperado deles é o **Sauvignon Blanc 2006**, uma evolução do surpreendente 2005, do qual apenas 600 garrafas foram produzidas em caráter experimental. Segundo Orgalindo Bettú, o enólogo da Villa Francioni, a maturidade das uvas colhidas este ano permitiram a elaboração de um vinho muito aromático, de grande tipicidade e repleto de frescor. Chama a atenção a concentração de aromas e sabores cítricos, entremeados a notas de maracujá e toques herbáceos. O outro lançamento é o **Villa Francioni Rosé 2006**, obtido a partir de variedades francesas, tendo como resultado um vinho de muito caráter e que tem nos aromas delicados de frutas vermelhas seu maior atrativo. Villa Francioni: www.villa.francioni.com.br



Prosecco
Valdo.
Questão de
bom gosto!



Aprecie com moderação.

Deguste com prazer
e beba com moderação.



www.santar.com.br

Rua Benjamim de Oliveira, 389/405
Brás - São Paulo - SP
(11) 3227 7355 / 0800 55 45 88



Amado, em Salvador, tem carta de vinhos diferenciada

A excelência da culinária de Edinho Engel ultrapassa fronteiras. Conhecido internacionalmente por suas criações no já lendário Manacá, no litoral paulista, o chef Edinho agora está brilhando em terras baianas. Seu novo restaurante, o Amado, é hoje visita obrigatória em Salvador, atraindo não só turistas com também os moradores da cidade, que se renderam à criatividade de Edinho, que está literalmente reinventando alguns clássicos da culinária local. Uma das atrações da casa é a adega, recheada de bons vinhos, por preços bastante civilizados, que são o contraponto perfeito para a sofisticação dos pratos servidos. Destaque para o serviço do vinho, impecavelmente realizado pelo sommelier Marcelo (formado pela ABS-SP) e sua equipe. O Amado fica na Avenida do Contorno, 660, bairro do Comércio, e tem uma vista de tirar o fôlego. Anote na agenda o telefone: (71) 3322-3520 e faça a sua reserva o quanto antes.



Deguste com prazer e beba com moderação.

Cecilia Torres: Enóloga do ano

Eleita recentemente "Enóloga do Ano", pelo Guia de Vinhos do Chile 2007, a simpática e conhecida Cecilia Torres, da Santa Rita, primeira mulher a receber esse título, esteve no Brasil para apresentar alguns de seus novos vinhos e comentar os avanços recentes da vitivinicultura chilena. Em conversa com os editores de Wine Style, Cecilia observou que a aposta atual do Chile é em vinhos de qualidade cada vez maior, já que, segundo ela, o prestígio do país já está consolidado nas faixas média e alta do mercado, inclusive em variedades como Sauvignon Blanc, Carmenère, Syrah e Cabernet Franc. Embora não concorde que a Carmenère seja a casta emblemática do Chile, ela acredita em seu potencial em terroirs muito específicos de Colchagua (Apalta) e do vale de Maipo. Ela revela muito maior entusiasmo pela Syrah ("estamos apenas começando"), que considera bem adaptada a várias microregiões do país. Prova disso é o ótimo Floresta Syrah 2004 que apresentou em degustação na ABS-SP, eleito o melhor Syrah do país pelo mesmo Guia de Vinhos do Chile. Na opinião de Cecilia, há nichos a ser explorados pelos enólogos chilenos tanto em vinhos varietais como em cortes. Nos tintos, ela destaca o uso da Malbec ("na medida certa, pode ser maravilhoso para um corte"). Nos brancos, diz que gosta muito da Viognier, ainda pouco conhecida no Chile, por ficar entre o "cálido" da Chardonnay e o "frescor" da Sauvignon Blanc.

wine style 08



Miolo apresenta seu novo espumante rosé

A Miolo Wine Group, seguindo a tendência do mercado brasileiro, está lançando seu mais novo espumante, um sofisticado e elegante rosé, elaborado com as uvas Chardonnay, Pinot Noir e Merlot, com seis meses de maturação nas caves subterrâneas da vinícola, em Bento Gonçalves. O Miolo Rosé vem para completar a linha de espumantes da empresa, que já havia sido reforçada pelo ótimo Miolo Millésime, cerrando fileiras com o já muito conhecido Miolo Brut e com o delicioso Miolo Terranova Moscatel. Dois espumantes chilenos fecham o time, os Oveja Negra Brut e Demi-Sec, elaborados pela parceira chilena Via Wine. Outra notícia muito boa é que o Fortaleza do Seival Tannat 2005, produzido pela Miolo na região da Campanha, acaba de ser premiado com a Medalha de Ouro no Concurso Tannat al Mundo, realizado em Montevidéu, no Uruguai. É a primeira vez que um vinho brasileiro é premiado naquele que se intitula o país da Tannat. www.miolo.com.br

Barons de Rothschild, grife internacional marca presença no Brasil

O nome Rothschild sempre esteve associado a vinhos de excelente qualidade, seja qual for sua origem. A conceituada casa francesa, representada no Brasil pela Mistral Importadora, produz hoje vinhos em diferentes países – além, é claro, da França. Os projetos mais interessantes da empresa estão hoje em Portugal e Argentina, respectivamente o Quinta do Carmo e o CARO, este último em associação com o ícone Catena. Para mostrar alguns dos vinhos e falar sobre os planos da empresa, esteve em São Paulo Jean-Luc Vincent, que em companhia de Otávio Lilla, diretor da Mistral, conversou com os editores de Wine Style. Jean-Luc explicou que "a filosofia da casa Barons de Rothschild é transmitir os conhecimentos de geração para geração e ter humildade de reconhecer as limitações inerentes à produção de vinhos e as dificuldades que se apresentam tanto no vinhedo quanto na vinícola. Tais dificuldades são decorrentes das variações inevitáveis da qualidade das uvas, que depende basicamente de condições climáticas e de terroir". Na degustação, brilharam o Château d'Aussières 2003, um Corbières muito interessante, que tem nas frutas exuberantes seu ponto forte; o Quinta do Carmo 2001, um dos bons vinhos portugueses da atualidade, muito agradável, com bom corpo e taninos finos e o ótimo CARO 2003, um corte em partes iguais de Malbec e Cabernet Sauvignon, muito intenso e concentrado, suculento e de grande personalidade. www.mistral.com.br



Aprecie com moderação.



www.santar.com.br

Rua Benjamim de Oliveira, 389/405
Brás - São Paulo - SP
(11) 3227 7355 / 0800 55 45 88



notícias do vinho

Ferrari, um dos melhores espumantes italianos, acaba de chegar na Decanter

A importadora Decanter está anunciando a chegada ao Brasil do mais badalado espumante italiano, **Ferrari**, após, segundo nos contou Adolar Hermann, proprietário da empresa, três anos de longo namoro, forma com que se refere às longas negociações com os produtores na Itália. Considerado um vinho de elite, o espumante Ferrari tem em seu currículo uma longa lista de prêmios, incluindo o título de elaborar o vinho que mais vezes recebeu os cobiçados “Tre Bicchieri”, na história do Gambero Rosso, o reconhecido guia italiano de vinhos. Trata-se do **Giulio Ferrari Riserva del Fondatori**, eleito pelo guia o melhor espumante italiano. Uma boa notícia para o consumidor brasileiro, que está irremediavelmente apaixonado pelos espumantes. www.decanter.com.br



Pernod- Ricard realiza harmonização de Champagne e Sushi

Champagne é sem dúvida uma bela combinação para comida japonesa, ficou demonstrado no evento promovido pela Pernod-Ricard, no Hotel Hyatt em São Paulo. Além dos champagnes **Mumm** e **Perrier Jouët**, foram também apresentados os espumantes Mumm argentinos e Almadén brasileiros. Uma surpresa foi o novo **Mumm Demi-Sec**, de ótima relação custo/benefício, que se harmonizou perfeitamente com as criações do chef Adriano Kanashiro. Claro que os champagnes foram as grandes atrações do evento, com destaque especial para a **Perrier-Jouët**. www.pernodricard.com.br

notícias do vinho

ESPM lança curso de pós-graduação em Marketing do Vinho

A **ESPM** (Escola Superior de Propaganda e Marketing) foi buscar especialistas no mercado doméstico e internacional para formar profissionais especializados em Marketing do Vinho. O curso de pós-graduação será realizado em Porto Alegre e terá início em março de 2007. Conta com o apoio da Importadora Expand e das vinícolas Miolo e Aurora. Da França virá Michel Burqué, da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV). Flavio Martins, coordenador do curso, explicou o diagnóstico realizado do setor e identificou um grande potencial de crescimento do mercado brasileiro. O consumo per capita de 1,8 litros/habitante no Brasil é muito baixo, se comparado aos 55 litros/habitante na França, a líder mundial. Para crescer, Martins identificou algumas ações, dentre as quais destacam-se: melhor integração do setor, busca de melhores práticas de governança corporativa para as empresas do setor e busca e consolidação das indicações de procedência. **ESPM** (51) 3218-1300 - www.espm.br



Cointreau bebe Champagne Gosset

Madame Beatrice Cointreau veio a São Paulo para celebrar dez anos de importação ao Brasil, pela Importadora Expand. Sua família, ex-proprietária do licor Cointreau que foi vendido, permanece com o controle do **Champagne Gosset**. A marca ocupa o quarto lugar no mercado brasileiro, segundo Otávio Piva de Albuquerque, proprietário da Expand. O estilo Gosset conjuga boa acidez e bom corpo. São merecidas as notas altas da crítica especializada. Expand: www.expand.com.br

notícias do vinho

Experimente a alma da Argentina. Experimente seu Malbec.



Tango em Buenos Aires.

WINES OF ARGENTINA



Paisagens unicas, vinhos unicos.

O tango fala do lado apaixonado

dos argentinos. O Malbec fala de sua paixão pelos vinhos.

Argentina é um país que ama e saboreia seu vinho, e produz o mesmo com um nível de excelência que o mundo começou a reconhecer. Conheça essa paixão argentina que é o Malbec e percorra suas adegas visitando www.winesofargentina.org