



wine

o vinho tratado com inteligência style

ENOTURISMO

as novas tendências do vinho uruguaio

VINICOLA

*Quinta do Crasto,
o ponto mais alto do Douro*

VINHO E SAÚDE

Câncer e Vinho, um tema polêmico

REVISTA VINUM Nº 02 2010 R\$ 10,00

ISSN 1808-184X



VINUM

Arquitetura da Refeição

**CONSISTÊNCIA,
SABORES, TEXTURAS...
PARA QUE UM EVENTO
GASTRONÔMICO SEJA
BOM, É NECESSÁRIA
UMA VERDADEIRA
LOGÍSTICA PARA
PROGRAMAR TIPOS
VARIADOS DE PRATOS
E VINHOS**

*por JOSÉ LUIZ BORGES
ilustração CAIO OISHI*



Arquitetura da Refeição

Há mais de uma década ensinamos, na Associação Brasileira de Sommeliers, o que nos parece um método objetivo e eficiente de previsão da harmonia enogastronômica.

O método, proposto pelo italiano Pietro Mercadini, considera os componentes aromáticos e gustativos do prato (tendência ao doce ou à gordura, suculência, untuosidade, aromaticidade, especiarias, amargor, sabor e tendência ácida) e do vinho (maciez, acidez, aromaticidade, tanicidade, alcoolicidade e efervescência). A harmonia, segundo este autor, nasce do contraste entre esses elementos. São atribuídos valores aos componentes do prato e do vinho gerando um gráfico, do tipo radar, cuja análise permite prever com objetividade a harmonia da combinação proposta.

Para as sobremesas, o princípio proposto é o da similaridade: pratos doces, vinhos doces. Em uma visão mais ampla, podemos também, utilizar a similaridade para os pratos principais. É possível, ainda, utilizar o método de avaliar contrastes ou semelhanças para as texturas e os aromas. O método funciona a contento, quando se trata de analisar prospectivamente se determinado vinho combinará com um prato específico. No entanto, refeições gastronômicas são algo mais complexo. Um jantar de vários pratos, todos perfeitamente harmonizados com os respectivos vinhos pode, ainda assim, ser uma tragédia. Imagine o seguinte cardápio: ostras acompanhadas por um *Chablis Grand Cru*, lagosta grelhada com manteiga de laranja escotada por um *Montrachet*, *Barolo* para um assado de costela seguido e queijo da Serra da Estrela com Porto Vintage e Tarte Tatin com *Sauternes*.

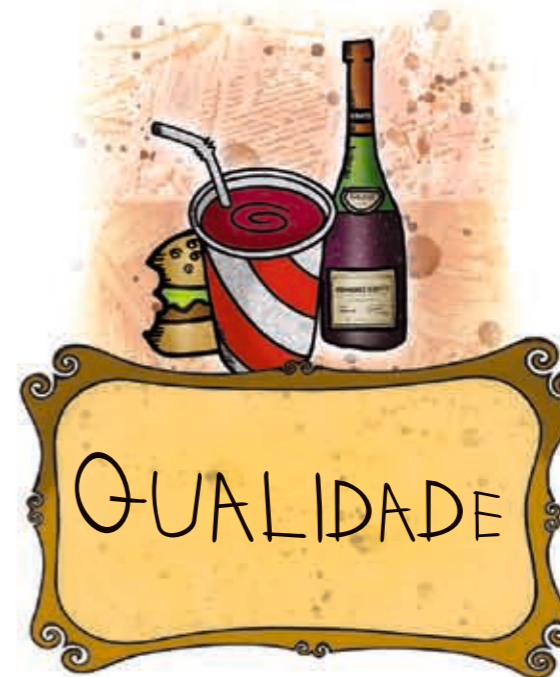
Todas as combinações são perfeitas, mas seria necessário um dos gigantes de Rabelais (ou o autor deste artigo!) para passar incólume por todas essas etapas. A seqüência deste cardápio, composto de pratos e vinhos individualmente deliciosos, pode ser fastidiosa e esse fenômeno é explicável: todos os pratos e vinhos são potentes, com altas concentrações de sabor e aroma. A base das compatibilizações foi, em todas as fases, a similaridade: pratos "pesados" com vinhos encorpados, muito sabor com muito aroma e assim por diante. Não há variação dos modelos de harmonização e, muito menos, criatividade. Assim, para que uma refeição gastronômica seja uma experiência memorável, a perfeita harmonia gustativa entre cada prato e o vinho que o acompanha é necessária, não sendo, porém, suficiente. Os aspectos psicológicos do verdadeiro rito, que é o evento gastronômico, devem ser previstos e satisfeitos.

As características psicológicas mais importantes da refeição são a variedade, a qualidade, o caráter étnico e a sazonalidade dos pratos e dos vinhos. A variação das modalidades de compatibilização, alternando pratos e vinhos similares com aqueles que combinam por contraste aumenta a variedade e a complexidade da refeição. Além disso, a ocasião em que a refeição ocorre implica aspectos psicológicos relacionados aos alimentos e vinhos consumidos.

Wine Style



Imagine um jantar composto de creme de aspargos, suflê de queijo e Crème Brûlée. Obviamente seria horrível! Todos os pratos têm consistência pastosa não sendo necessária a mastigação. Falta variação de consistência. O cardápio descrito acima peca pela invariabilidade da modalidade de harmonização. Outro exemplo freqüente é a recomendação de sommeliers preguiçosos de fazer acompanhar todos os pratos da refeição com o mesmo espumante, como se isto fosse possível.



Usando novamente a imaginação, seria possível acompanhar um *cheeseburger* com o vinho do **Domaine de la Romanée Conti**? Se analisarmos essa combinação sob a óptica do método gráfico objetivo de Mercadini, esta possibilidade não seria totalmente absurda. A gordura intrínseca do sanduíche, aportada pela carne e pelo queijo, pode ser equilibrada pelos taninos, que não são muito intensos, do vinho. A doçura do ketchup tem contrapartida na acidez do borgonha enquanto o caráter frutado e de especiarias deste molho harmonizam-se, por similaridade, com essas mesmas características presentes no vinho. As refeições gastronômicas têm, porém, outra importante característica, que extrapola a combinação biunívoca entre os vinhos e os pratos: o efeito psicológico da alimentação. Embora o *cheeseburger* combine, em tese, com o **Romanée Conti**, as circunstâncias sociais em que os dois são habitualmente consumidos e as diferenças de preço entre ambos geram uma incompatibilidade psicológica e não gustativa. Causa revolta a cena na qual o patológico personagem do filme *Sideways* toma *Cheval Blanc* em copo de papelão para acompanhar seu Big Mac!



Esses pratos trazem uma sensação psicológica de viagem, de turismo. A harmonia entre esse tipo de prato e os vinhos produzidos em sua região de origem pode, entretanto, ser enganosa. Combinações consagradas localmente não são necessariamente agradáveis para todos, como é o caso de sardinhas assadas com vinho tinto verde, tão ao gosto lusitano. Outrossim, pratos típicos executados fora da região de origem muitas vezes são uma pálida caricatura do original e o emprego de um vinho da região pode não ser adequado. A variação pode ser obtida combinando pratos de uma região com vinhos de outra ou propondo vinhos para acompanhar pratos de locais que não produzem vinho como é o caso de sushi com champanhe.



Pensar em um *Brasato al vino rosso* escoltado por um *Barolo* se estivermos em um restaurante de praia em pleno verão poderia justificar uma internação psiquiátrica. Ao contrário, a sopa de frutos vermelhos com sorbet e *Asti* espumante, combinação gustativamente perfeita, causaria impacto negativo se servida em julho, em Campos do Jordão, quando clamamos por chocolate e vinho do Porto. O *Beaujolais nouveau*, em novembro e a trufa branca, na mesma época, são exemplos de vinhos e pratos sazonais. Ocasião: beber quentão no reveillon seria tão estranho quanto brindar com champanhe em uma festa junina. O cordeiro consumido nos países europeus no domingo de páscoa e o bacalhau da sexta-feira santa são pratos ligados a uma data específica. As refeições gastronômicas devem ser servidas a quem as compreende e aprecia.

Wine Style

Concluindo, para que o evento enogastrônomico seja bom, faz-se necessário um verdadeiro projeto de arquitetura dessa refeição: definir o número de pratos e de vinhos, programar alternância entre tipos, temperatura, consistência e sabor dos pratos; fazer o equivalente para os vinhos e promover a alternância entre os tipos de harmonização. Além disso, é interessante introduzir alguns elementos de surpresa e testar previamente todas as hipóteses. Convenhamos que a tarefa não seja fácil, mas é extremamente agradável e vale dedicar-se, com afinco, a essa atividade.

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

o vinho tratado com inteligência



Aprecie com moderação.

Colhemos o Espírito do
Valle de Apalta, através do fruto
de suas parreiras centenárias.

NEYEN

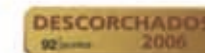
ESPÍRITU de APALTA



Gold Medall at Vinalies, France 2006



Medalla de Oro Catad'Or Hyatt Wine Awards 2005



CASA DO PORTO

desde 1988
Referência em Vinhos



Belo Horizonte
(31) 3286 7077



São Paulo
(11) 3061 3003

Vila Velha
(27) 3329 3518



Rio de Janeiro
(21) 2239 6698

Vitória
(27) 3225 3260



QUINTA DO CRASTO, *o ponto mais alto do Douro*

UMA DAS MAIS ANTIGAS PROPRIEDADES DO DOURO, A QUINTA DO CRASTO É FONTE DE ALGUNS DOS MAIS INTERESSANTES VINHOS DA REGIÃO. TOMÁS ROQUETTE, ENÓLOGO DA EMPRESA, É O NOSSO CICERONE NESTA VISITA INESQUECÍVEL

por ARTHUR AZEVEDO

O caminho é longo e sinuoso e, por que não dizer, difícil. No entanto, podemos afirmar que na Quinta do Crasto um simples mortal estará, literalmente, mais próximo do céu. Esta tradicional vinícola do Douro habita o imaginário de enófilos de todo o mundo e desfruta de grande prestígio no Brasil, país com o qual a família Roquete tem laços muito profundos.

A privilegiada localização num dos pontos mais altos do Douro, entre a Régua e o Pinhão, oferece condições excepcionais para o cultivo de uvas, além da vista estonteante para o Douro, potencializada pela espetacular piscina da propriedade. Some-se isso à hospitalidade da família Roquete e aos vinhos lá produzidos e teremos a explicação para nosso desejo quase compulsivo de ali voltar inúmeras vezes.

A Quinta do Crasto é uma das mais antigas do Douro, pois as primeiras referências à propriedade datam de 1615. Seu nome deriva do latim castrum, que designa

um “Forte Romano”. Adquirida no início do século XX por Constantino de Almeida, passou, em 1923, para as mãos de seu filho Fernando e em 1981 para as de Leonor Roquette, filha de Fernando e esposa de Jorge Roquette, que assumiram o comando da empresa, com a colaboração dos filhos Miguel e Tomás. Desde então, teve início o processo de modernização, com ampliação dos vinhedos e produção de vinhos de alta qualidade, dentro da denominação Douro DOC, pelos quais a empresa é hoje conhecida em todo o mundo.

VINHAS VELHAS, UM PATRIMÔNIO DE INESTIMÁVEL VALOR

É mais do que sabido que um grande vinho começa no vinhedo e talvez seja este um dos grandes trunfos da Quinta do Crasto. Tomás Roquette conta que um expressivo trabalho vem sendo feito nas vinhas para a obtenção de uvas de extraordinária qualidade, de castas

portuguesas, visando a produção de vinhos que não só apresentem a marca registrada da vinícola e da região, mas que também sejam aceitos pelo mercado internacional. Destaca que o grande desafio é a produção de vinhos comercialmente viáveis, sem jamais perder a identidade.

Entre as uvas cultivadas no Crasto estão as seis variedades emblemáticas do Douro: *Touriga Nacional* (35%), *Tinta Roriz* (20%), *Touriga Franca* (20%), *Tinta Barroca* (7%), *Tinto Cão* (5%), *Tinta Amarela* (1%) e “*Vinhas Velhas*” (22%). Chama a atenção a expressiva participação das chamadas Vinhas Velhas na composição dos vinhedos da empresa. Essas parreiras, de mais de 90 anos, estão plantadas pelo sistema de “vara e talão”, técnica bastante interessante de condução do vinhedo, pois permite não só a produção adequada de uvas, como também a perfeita conservação das plantas, essencial para essas videiras tão preciosas.

Tomás ressalta que a uva de melhor potencial no Douro é a *Touriga Nacional*, mas chama atenção para a

diversidade de uvas da região, que não pode ser desconsiderada. Diz que os vinhos de corte são os mais expressivos, mas não descarta os monovarietais, dos quais o **Quinta do Crasto Touriga Nacional** é o exemplo mais marcante, sem nos esquecermos do ótimo **Quinta do Crasto Tinta Roriz**, um dos meus vinhos preferidos. Quanto às novas castas, destaque para a *Souzão*, que tem tido boa evolução, lembrando que todos os novos projetos de viticultura da empresa têm esbanjado tecnologia, com uso de porta-enxertos selecionados e clones.

O Douro é sabidamente uma região muito quente e o fenômeno do aquecimento global, hoje na ordem do dia, assusta um pouco alguns produtores, que exageram ao dizer que as piores regiões vinícolas de hoje serão as melhores de amanhã. Tomás não é tão radical, mas admite que cada vez mais terá de se adaptar à nova realidade climática. Na Quinta do Crasto, a tecnologia ajuda a entender o fenômeno com a implantação de estações



HONORE ET LABORE
Since 1615
QUINTA DO
CRASTO

Quinta Ports a

QUIN
CI

"Single Quinta Y

“ OS VINHOS DO PORTO
E OS DOURO DOC TOPO DE GAMA
SÃO PISADOS EM LAGAR,
INICIALMENTE POR PISA HUMANA
("CORTE DO LAGAR") E DEPOIS
POR ROBÔS MECÂNICOS,
CONTROLADOS POR COMPUTADOR ”



meteorológicas nas vinhas, que enviam informações detalhadas, localizadas por GPS, para o computador central. A análise cuidadosa dessas informações trará importantes subsídios para um melhor conhecimento das condições climáticas de cada porção do vinhedo.

Para adequar o rendimento do vinhedo aos parâmetros determinados pelo enólogo se usa a poda em verde, com eliminação de parte dos cachos. O rendimento médio é de 1,5 a 2,0 kg por planta nas vinhas mais recentes, de aproximadamente 20 anos de idade, e de apenas 0,4 a 0,5 kg nas vinhas velhas.

Um equipamento moderno, a máquina de desponta, praticamente elimina a necessidade de se fazer a retirada de folhas das parreiras, adequando-as ao número de cachos deixados para amadurecer. A análise das uvas, para se determinar o melhor momento para a colheita, é feita usando-se a combinação de métodos laboratoriais (medições periódicas de açúcar potencial, pH e acidez) e principalmente a prova, “muita prova”, como costuma dizer Tomás, no campo. Sem dúvida alguma, a melhor

medida da maturidade dos taninos é dada pela análise organoléptica das uvas, na qual mais do que nunca vale a experiência e o discernimento do enólogo.

PISA EM LAGAR USA HOMENS E ROBÔS MECÂNICOS

A vinificação no Crasto não tem segredos. O mais importante é conseguir consistência na matéria-prima, ano após ano, diz Tomás, que nos mostrou durante a visita que não dispensa extremos cuidados em todas as fases do processo. As uvas, colhidas à mão, chegam à vinícola em caixas plásticas de 25 kg, no máximo em 25 minutos após a colheita, para assegurar seu frescor. As caixas são esvaziadas diretamente na mesa de seleção, que possui velocidade variável em função das necessidades específicas, e lavadas em equipamento de alta pressão, antes de voltar ao vinhedo, mantendo a perfeita higiene de todo o processo. A seguir, as uvas são desengaçadas e prensadas, obtendo-se o mosto, que é levado por bombas peristálticas até os lagares ou tanques de fermentação, de acordo com



CENÁRIO DE CINEMA, PARA AS ESTRELAS DO CRASTO

Na cinematográfica sala de degustação da Quinta do Crasto, com vista panorâmica para o Douro e na companhia de Tomás Roquette, pudemos degustar toda a linha dos vinhos produzidos na vinícola, que impressionam pela consistência e pela qualidade, desde os mais simples, até o topo de gama.

Na entrada, o **Quinta do Crasto Douro 2005** mostra boa fruta, com notas florais no nariz, bom corpo e final agradável. Seguimos com o **Quinta do Crasto Reserva 2004**, de saudável cor púrpura e aromas intensos de frutas escuras maduras, com chocolate e tostado, concentrado e encorpado, ainda com taninos de ótima qualidade bastante presentes. Precisa de adega por mais 1 ou 2 anos.

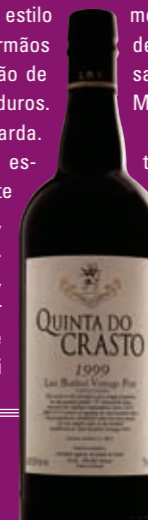
Os varietais brilharam, como de costume. O **Quinta do Crasto Tinta Roriz 2003** é simplesmente espetacular, revelando aromas de frutas escuras, puro cacau e café torrado, profundo e elegante. Na boca é sedoso, equilibrado, delicioso e sedutor, com retroolfato delicado e muito persistente. Obrigatório.

Já o **Quinta do Crasto Touriga Nacional 2004** é pura classe e sofisticação. Inconfundível no nariz, revela intensas notas de violeta, características dessa cepa, mescladas a geléia de frutas, chocolate e tostado. Macio, encorpado e concentrado na medida certa, tem tani-

nos de fina textura e persistência interminável. Continua sendo meu vinho do coração...

O **Xisto**, parceria de Roquette com a família Cazes, do Lynch-Bages, de Bordeaux, é produzido com uvas provenientes de vinhedos arrendados no Douro Superior (no futuro, virão da Quinta da Cabreira, nova propriedade dos Roquette, no Douro Superior). No Xisto são utilizadas as uvas **Touriga Nacional** (60%), **Touriga Franca** (15%) e **Tinta Roriz** (25%); a maceração é mais prolongada, cerca de 20 dias, e as barricas são francesas (60% novas). Degustamos o **Xisto 2004**, uma criação de cor púrpura e aromas sutis, entre os quais predominam notas minerais, toques florais e frutas escuras. Mais elegante do que potente, o Xisto tem um estilo menos exuberante que seus irmãos de vinícola, com boa concentração de nos finos e maduros. Mas revela bom potencial de guarda.

As grandes estrelas da casa, o **Vinha da Ponte Maria Tereza**, como nunca. O **Tereza 2003**, netrável cor início reticente seus aromas, foi



menos exuberante que seus irmãos de vinícola, com sabores e taninos que revelam a sua grandeza. O **Maria Tereza 2003**, com mais concentração e imensa massa de finos taninos. Longo, macio e muito persistente, vai fazer história. Duas obras-primas do Douro, com a assinatura dos grandes enólogos do Crasto. Imperdíveis.

aos poucos, liberando frutas em compota (ameixa e amora), notas de chocolate escuro, especiarias, floral e tostado. Explosivo na boca, mostra a potência que o nariz não revela. Encorpado e concentrado, é suculento, generoso, muito persistente e extremamente agradável. Certamente é um vinho de longa guarda e tem potencial para tanto. Mesmo sabendo que vamos ganhar aromas estratosféricos guardando-o por muito tempo, será difícil abdicar do prazer de prová-lo em sua juventude. O **Vinha da Ponte 2004** segue quase o mesmo roteiro. Fechado no nariz, revela tímidos aromas de frutas escuras e caramelo tostado. Na boca, no entanto, é ainda mais impressionante que o **Maria Tereza 2003**, com mais concentração e imensa massa de finos taninos. Longo, macio e muito persistente, vai fazer história. Duas obras-primas do Douro, com a assinatura dos grandes enólogos do Crasto. Imperdíveis.

Para finalizar, uma palavrinha sobre os Portos da Quinta do Crasto, degustados já quando estávamos em estado de graça. O **Porto LBV 2000** é delicado e elegante, marcado pelo equilíbrio. O **Porto Vintage 2004**, ainda não comercializado, é um canhão. Encorpado, potente, concentrado e delicioso. Mostra taninos maduros e agradável retroolfato floral.



o tipo de vinho que será produzido. Os Vinhos do Porto e os Douro DOC topo de gama são pisados em lagar, inicialmente por pisa humana (“corte do lagar”) e depois por robôs mecânicos, controlados por computador. Os Douro DOC terminam a vinificação em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura e pistões mecânicos e uso de délestage para o manuseio das cascas.

No caso do Vinho do Porto, além de a vinificação ser realizada integralmente no lagar, é utilizado o vinho de prensa, que sempre volta ao “vinho mãe”. Esse processo aumenta a estrutura do vinho e seu potencial de longevidade. O amadurecimento se dá no Armazém de Madeiras, em tonéis de carvalho português, onde os **Vintage** estagiam por 2 anos e os **Late Bottled Vintage** por 4

a 6 anos. Os **Tawny Colheita** mais antigos são de 1994 e ainda não foram engarrafados. Não há intenção de se produzir Tawnys com indicação de idade, pelo menos por enquanto.

Já os cobiçados **Douro DOC** amadurecem em 900 barricas de carvalho francês (e raramente de carvalho americano) das melhores procedências (Taransaud, Seguin-Moreau, Nadalié e François Frère).

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP, VISITOU A QUINTA DO CRASTO A CONVITE DA FAMÍLIA ROQUETTE, DO ICEP E DO INSTITUTO DO VINHO DE DOURO E PORTO, DURANTE VIAGEM A PORTUGAL EM NOVEMBRO DE 2006.



APRECIAR COM MODERAÇÃO

*primabrasil

La vie en rose

VINHO & CÂNCER

*“Uma taça de vinho,
na hora certa, vale mais
que todos os reinos
da terra.”* *Gustav Mahler
(1860 - 1911)*

PESQUISAS RECENTES MOSTRAM QUE CONSUMO MODERADO DE VINHO PODE ATÉ AJUDAR NA PREVENÇÃO DE ALGUNS TIPOS DA DOENÇA. NESTA EDIÇÃO, WINE STYLE TRAZ ALGUNS FATOS SOBRE ÁLCOOL, VINHO, RESVERATROL E ALGUMAS ENFERMIDADES. NA PRÓXIMA EDIÇÃO, CONHEÇA A RELAÇÃO DO ÁLCOOL COM CÂNCER DE MAMA, FÍGADO, PRÓSTATA ETC. *por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO*

ilustração ROD PEREIRA

Em muitos países, o câncer é a segunda maior causa de morte, ficando atrás apenas das doenças cardíacas.⁽¹⁾ Apesar dos imensos esforços na melhoria dos tratamentos e na busca da cura, a mortalidade da maioria das neoplasias, no geral, não foi reduzida significativamente nos últimos 25 anos. O prognóstico de pacientes com cânceres metastáticos de pulmão, cólon, mama e próstata, que respondem por mais da metade das mortes por câncer nos EUA, ainda é bastante reservado.⁽¹⁾ Além disso, o problema tende a agravar-se com o envelhecimento da população nos países desenvolvidos e com a redução da desnutrição e das doenças infecciosas nos países em desenvolvimento, aumentando a expectativa de vida. Uma publicação conjunta da Organização Mundial de Saúde (OMS) e da Agência Internacional para Pesquisa sobre o Câncer (IARC) estimou que, no ano 2000, foram diagnosticados 10,1 milhões de novos cânceres em todo o mundo, com 6,2 milhões de mortes.⁽²⁾

A medicina convencional trata o câncer baseada nos mesmos princípios do tratamento de uma infecção: “um invasor a ser eliminado”. Esse pensamento leva a tentativas radicais para livrar-se do tumor pelas técnicas do “corte” (cirurgia), “queima” (radioterapia) ou “envenenamento” (quimioterapia). Infelizmente, muitas vezes, essas abordagens apresentam resultados bastante limitados.

Como as causas e os fatores de risco de muitas neoplasias já são bem conhecidos, a prevenção apresenta-se como estratégia sensata e amigável. Com efeito, estudos realizados na Austrália concluíram que o controle do tabagismo, a redução da exposição ao sol e a adoção de uma dieta saudável mostram resultados animadores, inclusive do ponto de vista econômico.⁽²⁾

Nessa mesma linha temos a quimioprevenção. Esta técnica é definida como o uso de agentes naturais ou farmacológicos para evitar o surgimento ou reverter o processo de desenvolvimento do câncer antes que ocorram invasões ou

ESTÔMAGO

O câncer gástrico é a quarta neoplasia mais freqüente em todo o mundo, sendo o segundo em mortalidade (atrás apenas do câncer de pulmão).⁽³⁰⁾ Estima-se que 870.000 novos casos são diagnosticados a cada ano, com 650.000 mortes em todo o mundo, correspondendo a 9,9% de todos os cânceres.⁽³¹⁾

A associação entre o consumo de álcool e o surgimento de neoplasia gástrica é controversa.⁽³²⁾ Barstad e colaboradores acompanharam 15.236 homens e 13.227 mulheres por um período médio superior a 13 anos e observaram que o total de álcool ingerido não estava relacionado à neoplasia.⁽³³⁾ Entretanto, o tipo de bebida parece influenciar o risco. Quando comparados com pessoas que não ingeriam vinho, os que bebiam até 6 taças por semana tinham um risco 24% menor de neoplasia; entre os que tomavam mais de 13 taças por semana o risco caiu 84%. Houve uma diminuição de 40% no risco relativo para cada taça de vinho ingerida por dia. Entretanto, os resultados precisam ser analisados com cautela, pois apesar da diferença ser aparentemente grande, não houve significância estatística. A cerveja e os destilados não apresentaram associação com o câncer gástrico.

Em um estudo mexicano, o consumo de vinho em doses superiores a 10 taças por mês esteve associado a um aumento de 2,93 vezes no risco de neoplasia gástrica.⁽³⁴⁾ Já em Portugal, o consumo de mais de uma garrafa de vinho tinto por dia aumentou o risco de neoplasia em 2,61 vezes (1,36 vezes para consumo inferior a uma taça por refeição).⁽³⁵⁾ No norte da Itália, o consumo de vinho aumentou o risco de tumor em 10% (até 4 doses/dia), 30% (4–5 doses/dia), 60% (6–8 doses/dia) e 40% (acima de 8 doses/dia).⁽³⁶⁾ Entretanto, aqui também não houve diferença estatisticamente significativa. Os autores também não observaram associação entre cerveja e destilados e o risco de neoplasia.

metástases.⁽¹⁾ Muitas substâncias naturais têm demonstrado poder quimiopreventivo contra tumores em estudos envolvendo células ou modelos animais, com potencial para utilização em seres humanos. Entre esses agentes, um dos mais estudados é o resveratrol.^(3,4)

O QUE SE SABE A RESPEITO DO RESVERATROL

O resveratrol (3,4',5-trihidroxiestilbeno) é um composto antioxidante, polifenólico, que ocorre naturalmente na casca da uva como resposta a uma infecção por microorganismo ou exposição à radiação ultravioleta. A produção do resveratrol reduz ou bloqueia a infecção pelo patógeno, servindo como antibiótico natural.

O uso do resveratrol para tratamento de doenças é prática antiga. Há centenas de anos, as medicinas tradicionais chinesa e japonesa empregam extratos da raiz da planta *Polygonum cuspidatum* (que contém resveratrol) para combater doenças circulatórias, do fígado e da pele. Além disso, estudos epidemiológicos conduzidos nas últimas duas décadas têm demonstrado que o vinho tinto é capaz de proteger contra diversas enfermidades, incluindo o câncer.^(5,6)

Diversos trabalhos científicos têm demonstrado que o resveratrol é capaz de interferir nas principais etapas do desenvolvimento do câncer (carcinogênese), comprometendo o surgimento, o crescimento local e a disseminação (metástases) de tumores em animais de laboratório.^(7,8) As principais ações do resveratrol contra o câncer são: (a) ação antioxidante e antimutagênica; (b) atividade anti-surgimento de células neoplásicas; (c) efeito antiinflamatório; (d) inibição da cicloxigenase e hidroxiperoxidase (ação anticrescimento); (e) indução da diferenciação das células humanas promielócitas (antiprogredão).⁽¹⁾ Além disso, ele é capaz de estimular a morte das células neoplásicas (apoptose) e de aumentar a sensibilidade das células neoplásicas a pequenas doses de outros quimioterápicos, melhorando a eficácia dos tratamentos disponíveis. Mais interessante ainda, ele não apresenta efeito tóxico contra as células normais dos modelos animais; é capaz, ainda, de aumentar o tempo de vida de leveduras e moscas, sinalizando um potencial antienvhecimento.^(9,10)

ÁLCOOL (VINHO) E CÂNCER

O consumo moderado de álcool parece reduzir a mortalidade geral entre adultos, principalmente por uma diminuição na incidência de doenças coronarianas.⁽¹¹⁻¹³⁾ Por outro lado, a ingestão crônica e exagerada de álcool e o tabagismo são os principais fatores de risco para neoplasias dos tratos respiratório e digestivo alto, incluindo cavidade oral, faringe, hipofaringe, laringe e esôfago. Além disso, a cirrose alcoólica é uma condição que favorece o aparecimento de neoplasia de fígado. Evidências mostram que o consumo prolongado de álcool, mesmo em doses moderadas, pode, ainda, aumentar o risco de câncer de mama e cólon,

principalmente em indivíduos com predisposição genética.⁽¹⁴⁾

Segundo uma estimativa feita no ano passado, baseada em dados da OMS, 3,6% de todas as neoplasias diagnosticadas em 2002 estavam relacionadas ao consumo de álcool (5,2% entre os homens e 1,7% entre as mulheres). Isso corresponde a cerca de 389.100 novos casos, com 232.900 mortes.⁽¹⁵⁾

Estudos que avaliam a mortalidade por câncer mostram que o consumo exagerado de álcool (> 30g/dia) aumenta a mortalidade por câncer de mama e cirrose em mulheres⁽¹²⁾, câncer de pulmão em homens⁽¹³⁾ e neoplasias de boca, esôfago, faringe, laringe e fígado em adultos.⁽¹¹⁾ Por outro lado, um estudo envolvendo 22.071 médicos norte-americanos com idades entre 40 e 84 anos, acompanhados por 10,7 anos, mostrou que o consumo moderado e regular de álcool não esteve associado à mortalidade por neoplasias de pulmão, próstata e cólon/reto.⁽¹³⁾

A avaliação das diferenças entre ingestão de vinho, cerveja ou destilados é mais controversa e necessita estudos mais aprofundados. Um trabalho dinamarquês mostrou que o consumo moderado de vinho pode reduzir a

mortalidade geral (excluindo as mortes por doenças coronárias e cerebrovasculares) em até 25%, quando comparada com a mortalidade em abstêmios. O consumo de cerveja e/ou destilados não apresentou alteração.⁽¹⁶⁾ Um outro estudo, conduzido entre mulheres norte-americanas, evidenciou que o risco de morte não diferia de forma significativa quanto à forma de álcool ingerida. Entretanto, houve tendência a uma maior proteção entre as consumidoras de vinho.⁽¹²⁾

No estudo de Grombaek e colaboradores, a ingestão de vinho (até 21 doses/semana) reduziu a mortalidade por câncer em até 22%, quando comparada à mortalidade entre abstêmios. O consumo de cerveja e destilados (nas mesmas doses), aumentou o risco de morte por neoplasia.⁽¹⁷⁾ Quantidades superiores a 22 doses/semana, aumentam o risco independentemente da forma do álcool.

RESULTADOS ENCORAJADORES

O desenvolvimento de um agente capaz de prevenir ou bloquear o crescimento de tumores a partir de substâncias presentes em alimentos é uma possibilidade que

CAVIDADE ORAL, LARINGE, FARINGE E ESÔFAGO

As neoplasias de cabeça e pescoço (cavidade oral, laringe, faringe) encontram-se entre as 10 principais causas de morte por câncer em todo o mundo.⁽¹⁹⁾ A doença é mais comum em homens, sendo que no ano 2000, 19.600 novos casos foram diagnosticados na França.⁽²⁰⁾ No Brasil, a cidade de São Paulo apresenta uma das mais altas incidências mundiais de câncer de laringe, com 8.000 novos casos e cerca de 3.000 mortes por ano.⁽²¹⁾

O câncer de esôfago também representa um grave problema de saúde pública em todo o mundo. Existem dois tipos principais: o carcinoma espinocelular (CEC) e o adenocarcinoma. As diferenças entre o padrão e os fatores de risco de ambos são grandes. Entretanto, guardam uma infeliz semelhança: a alta mortalidade.⁽²²⁾

Entre os fatores de risco para o surgimento de tumores da cavidade oral, laringe, faringe e do CEC, o consumo de álcool é um dos mais importantes, provavelmente por um efeito irritativo direto sobre a mucosa.⁽¹⁴⁾

Um estudo tipo caso-controle realizado em Porto Rico sugeriu que a concentração de álcool nas diversas bebidas pode ser um importante modificador do risco de câncer oral. O consumo de destilados mostrou forte associação com a neoplasia enquanto a ingestão de vinho ou cerveja apresentava resultados mais brandos.⁽²³⁾ Achados semelhantes foram observados no Uruguai.⁽²⁴⁾

Algumas pessoas acreditam que o uso freqüente de anti-sépticos bucais contendo álcool também possa aumentar o risco de um tumor oral. Entretanto, uma revisão sistemática sobre o assunto concluiu que tal ligação é improvável.⁽²⁵⁾

O risco de câncer de esôfago também está fortemente relacionado ao consumo de álcool.⁽²⁶⁾ Estudos mostram que um consumo de álcool superior a 80g/dia pode aumentar a chance de neoplasia de esôfago (CEC) em 18 vezes; o tabagismo (>1 maço/dia) aumenta o risco 5 vezes; a associação dos dois age de forma sinérgica, aumentando o risco 44 vezes.⁽²⁷⁾ Consumo superior a 1,5 garrafas de vinho por dia aumenta em 100

vezes o risco de neoplasia e esôfago.⁽²⁸⁾

Corroborando os achados acima, uma meta-análise envolvendo os resultados de 235 artigos (117.000 casos) mostrou que o consumo de álcool estava fortemente relacionado ao surgimento de neoplasias na cavidade oral, faringe, laringe e esôfago.⁽²⁹⁾

Apesar da quantidade de artigos relacionando de forma direta o consumo de álcool e neoplasias do trato digestivo superior, um trabalho desenvolvido na Dinamarca merece citação. Grombaek e colaboradores acompanharam 15.117 homens e 13.063 mulheres (com idades variando entre 20 e 98 anos) por um período médio de 13,5 anos e observaram que as pessoas que consumiam entre 7 e 21 doses de álcool/semana tinham um risco duplicado de câncer, quando comparadas com as abstêmias; entre as que consumiam mais de 69 doses por semana, o risco aumentou 11,7 vezes.⁽⁶⁾ Entretanto, quando os autores estratificaram o risco de acordo com o tipo de bebida, observaram que a ingestão de vinho diminuía o risco de câncer enquanto o consumo de cerveja e destilados aumentava.

fascina pesquisadores em todo o mundo, com importante impacto na vida de milhões de pessoas. O resveratrol, presente em diversas frutas (principalmente na uva e, conseqüentemente, no vinho), tem demonstrado resultados encorajadores (*in vitro* e em animais) contra alguns tipos de neoplasia. Além disso, ele apresenta as propriedades de um agente quimiopreventivo ideal: (a) ausência de, ou poucos, efeitos colaterais em células normais e saudáveis; (b) alta eficácia contra tumores em diferentes locais;

(c) possibilidade de administração via oral; (d) mecanismo de ação conhecido; (e) baixo custo; (f) aceitação pela população.⁽¹⁾ Entretanto, um longo caminho ainda tem de ser trilhado antes que os resultados dos testes em laboratório possam ser extrapolados para a prática clínica e até que ele possa ser empregado na quimioprevenção ou controle de cânceres (quimioterapêutica) em humanos.⁽¹⁸⁾

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. AZIZ MH, KUMARR, AHMAD N. **CANCER CHEMOPREVENTION BY RESVERATROL: IN VITRO AND IN VIVO STUDIES AND THE UNDERLYING MECHANISMS** (REVIEW). INT J ONCOL 2003;23(1):17-28.
2. STEWART BW, COATES AS. **CANCER PREVENTION: A GLOBAL PERSPECTIVE**. J CLIN ONCOL 2005;23(2):392-403.
3. OVESNA Z, HORVATHOVA-KOZICS K. **STRUCTURE-ACTIVITY RELATIONSHIP OF TRANS-RESVERATROL AND ITS ANALOGUES**. NEOPLASMA 2005;52(6):450-5.
4. ULRICH S, WOLTER F, STEIN JM. **MOLECULAR MECHANISMS OF THE CHEMOPREVENTIVE EFFECTS OF RESVERATROL AND ITS ANALOGS IN CARCINOGENESIS**. MOL NUTR FOOD RES 2005;49(5):452-61.
5. BIANCHINI F, VAINIO H. **WINE AND RESVERATROL: MECHANISMS OF CANCER PREVENTION?** EUR J CANCER PREV 2003;12(5):417-25.
6. GRONBAEK M, BECKER U, JOHANSEN D, TONNESEN H, JENSEN G, SORENSEN TI. **POPULATION BASED COHORT STUDY OF THE ASSOCIATION BETWEEN ALCOHOL INTAKE AND CANCER OF THE UPPER DIGESTIVE TRACT**. BMJ 1998;317(7162):844-7.
7. EBELER SE, DINGLEY KH, UBICK E, ABEL S, MITCHELL AE, BURNS SA, ET AL. **ANIMAL MODELS AND ANALYTICAL APPROACHES FOR UNDERSTANDING THE RELATIONSHIPS BETWEEN WINE AND CANCER**. DRUGS EXP CLIN RES 2005;31(1):19-27.
8. BAUR JA, SINCLAIR DA. **THERAPEUTIC POTENTIAL OF RESVERATROL: THE IN VIVO EVIDENCE**. NAT REV DRUG DISCOV 2006;5(6):493-506.
9. DE LA LASTRA CA, VILLEGAS I. **RESVERATROL AS AN ANTI-INFLAMMATORY AND ANTI-AGING AGENT: MECHANISMS AND CLINICAL IMPLICATIONS**. MOL NUTR FOOD RES 2005;49(5):405-30.
10. DELMAS D, LANCON A, COLIN D, JANNIN B, LATRUFFE N. **RESVERATROL AS A CHEMOPREVENTIVE AGENT: A PROMISING MOLECULE FOR FIGHTING CANCER**. CURR DRUG TARGETS 2006;7(4):423-42.
11. THUN MJ, PETO R, LOPEZ AD, MONACO JH, HENLEY SJ, HEATH CW, JR., ET AL. **ALCOHOL CONSUMPTION AND MORTALITY AMONG MIDDLE-AGED AND ELDERLY U.S. ADULTS**. N ENGL J MED 1997;337(24):1705-14.
12. FUCHS CS, STAMPFER MJ, COLDITZ GA, GIOVANNUCCI EL, MANSON JE, KAWACHI I, ET AL. **ALCOHOL CONSUMPTION AND MORTALITY AMONG WOMEN**. N ENGL J MED 1995;332(19):1245-50.
13. CAMARGO CA, JR., HENNEKENS CH, GAZIANO JM, GLYNN RJ, MANSON JE, STAMPFER MJ. **PROSPECTIVE STUDY OF MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND MORTALITY IN US MALE PHYSICIANS**. ARCH INTERN MED 1997;157(1):79-85.
14. POSCHL G, SEITZ HK. **ALCOHOL AND CANCER**. ALCOHOL ALCOHOL 2004;39(3):155-65.
15. BOFFETTA P, HASHIBE M, LA VECCHIA C, ZATONSKI W, REHM J. **THE BURDEN OF CANCER ATTRIBUTABLE TO ALCOHOL DRINKING**. INT J CANCER 2006;119(4):884-7.
16. GRONBAEK M, DEIS A, SORENSEN TI, BECKER U, SCHNOHR P, JENSEN G. **MORTALITY ASSOCIATED WITH MODERATE INTAKES OF WINE, BEER, OR SPIRITS**. BMJ 1995;310(6988):1165-9.
17. GRONBAEK M, BECKER U, JOHANSEN D, GOTTSCHAU A, SCHNOHR P, HEIN HO, ET AL. **TYPE OF ALCOHOL CONSUMED AND MORTALITY FROM ALL CAUSES, CORONARY HEART DISEASE, AND CANCER**. ANN INTERN MED 2000;133(6):411-9.
18. CLEMENT MV, HIRPARA JL, CHAWDHURY SH, PERVAIZ S. **CHEMOPREVENTIVE AGENT RESVERATROL, A NATURAL PRODUCT DERIVED FROM GRAPES, TRIGGERS CD95 SIGNALING-DEPENDENT APOPTOSIS IN HUMAN TUMOR CELLS**. BLOOD 1998;92(3):996-1002.
19. RAGIN CC, MODUGNO F, GOLLIN SM. **THE EPIDEMIOLOGY AND RISK FACTORS OF HEAD AND NECK CANCER: A FOCUS ON HUMAN PAPILLOMAVIRUS**. J DENT RES 2007;86(2):104-14.
20. MORINIERE S. **EPIDEMIOLOGY OF HEAD AND NECK CANCER**. REV PRAT 2006;56(15):1637-41.
21. WUNSCH FILHO V. **THE EPIDEMIOLOGY OF LARYNGEAL CANCER IN BRAZIL**. SAO PAULO MED J 2004;122(5):188-94.
22. HOLMES RS, VAUGHAN TL. **EPIDEMIOLOGY AND PATHOGENESIS OF ESOPHAGEAL CANCER**. SEMIN RADIAT ONCOL 2007;17(1):2-9.
23. HUANG WY, WINN DM, BROWN LM, GRIDLEY G, BRAVO-OTERO E, DIEHL SR, ET AL. **ALCOHOL CONCENTRATION AND RISK OF ORAL CANCER IN PUERTO RICO**. AM J EPIDEMIOL 2003;157(10):881-7.
24. DE STEFANI E, BOFFETTA P, OREGGIA F, FIERRO L, MENDILAHARSU M. **HARD LIQUOR DRINKING IS ASSOCIATED WITH HIGHER RISK OF CANCER OF THE ORAL CAVITY AND PHARYNX THAN WINE DRINKING. A CASE-CONTROL STUDY IN URUGUAY**. ORAL ONCOL 1998;34(2):99-104.
25. COLE P, RODU B, MATHISEN A. **ALCOHOL-CONTAINING MOUTHWASH AND OROPHARYNGEAL CANCER: A REVIEW OF THE EPIDEMIOLOGY**. J AM DENT ASSOC 2003;134(8):1079-87.
26. MUKAMAL KJ. **OVERVIEW OF THE RISKS AND BENEFITS OF ALCOHOL CONSUMPTION**. IN. UPTODATE 15.1 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
27. TUYNS AJ. **ALCOHOL AND CANCER**. ALCOHOL HEALTH RES WORLD 1978;2(1):20-31.
28. TUYNS AJ. **ESOPHAGEAL CANCER IN NON-SMOKING DRINKERS AND IN NON-DRINKING SMOKERS**. INT J CANCER 1983;32(4):443-4.
29. BAGNARDI V, BLANGIARDO M, LA VECCHIA C, CORRAO G. **A META-ANALYSIS OF ALCOHOL DRINKING AND CANCER RISK**. BR J CANCER 2001;85(11):1700-5.
30. CREW KD, NEUGUT AI. **EPIDEMIOLOGY OF GASTRIC CANCER**. WORLD J GASTROENTEROL 2006;12(3):354-62.
31. CHAN AOO, WONG BCY. **EPIDEMIOLOGY OF GASTRIC CANCER**. IN. UPTODATE 15.1 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
32. CHAN AOO, WONG BCY. **RISK FACTORS FOR GASTRIC CANCER**. IN. UPTODATE 15.1 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
33. BARSTAD B, SORENSEN TI, TJONNELAND A, JOHANSEN D, BECKER U, ANDERSEN IB, ET AL. **INTAKE OF WINE, BEER AND SPIRITS AND RISK OF GASTRIC CANCER**. EUR J CANCER PREV 2005;14(3):239-43.
34. LOPEZ-CARRILLO L, LOPEZ-CERVANTES M, RAMIREZ-ESPITIA A, RUEDA C, FERNANDEZ-ORTEGA C, OROZCO-RIVADENEYRA S. **ALCOHOL CONSUMPTION AND GASTRIC CANCER IN MEXICO**. CAD SAUDE PUBLICA 1998;14 SUPPL 3:25-32.
35. FALCAO JM, DIAS JA, MIRANDA AC, LEITAO CN, LACERDA MM, DA MOTTA LC. **RED WINE CONSUMPTION AND GASTRIC CANCER IN PORTUGAL: A CASE-CONTROL STUDY**. EUR J CANCER PREV 1994;3(3):269-76.
36. D'AVANZO B, LA VECCHIA C, FRANCESCHI S. **ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF GASTRIC CANCER**. NUTR CANCER 1994;22(1):57-64.



O VINHO E SEUS PRAZERES

NÃO É PREMIAÇÃO, MAS HAVERÁ MUITAS TAÇAS.

RUBAIYAT E VISA APRESENTAM O CICLO DE DEGUSTAÇÕES "O VINHO E SEUS PRAZERES".

PROGRAMAÇÃO 2007

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 26 de março segunda
Alexandra Corvo
O colorido e surpreendente Sul da França</p> | <p>4 19 de junho terça
Suzana Barelli
O crescente prestígio da uva Barbera do Piemonte</p> | <p>7 16 de outubro terça
Mario Telles Jr.
Vinhos e peixes: uma relação delicada</p> |
| <p>2 17 de abril terça
Jorge Carrara
Champagne e o Norte da Itália: berços de belas borbulhas européias</p> | <p>5 21 de agosto terça
Arthur Azevedo
Austrália: tecnologia e criatividade na arte de fazer vinhos</p> | <p>8 27 de novembro terça
Saul Galvão
Um passeio pelo mundo através da uva Riesling</p> |
| <p>3 15 de maio terça
Josimar Melo
Grécia: do vinho clássico ao moderno</p> | <p>6 18 de setembro terça
Ricardo Castilho
Novos e premiados talentos do mundo do vinho</p> | |

Para participar, faça sua reserva pelo telefone 3289-3185, com Juliana, ou pelo e-mail ovinhoeseusprazeres@rubaiyat.com.br. As vagas são limitadas. Programação sujeita a alteração.

VISA





Uruguai

muito além da Tannat

COM MUITA PESQUISA E INVESTIMENTO EM QUALIDADE, PRODUTORES URUGUAIOS COMPROVAM, COM SEUS LANÇAMENTOS, QUE NÃO É MAIS JUSTO ASSOCIAR SEU PAÍS A APENAS SEUS GRANDES VINHOS À BASE DESSA VARIEDADE

por ARTHUR AZEVEDO E MARIO TELLES JR.

A evolução da vitivinicultura do Uruguai é um fato inegável, conforme pudemos constatar em recente visita ao país vizinho. Não faz muito tempo, poucos eram os consumidores brasileiros, especialmente fora dos grandes centros, que identificavam o Uruguai como produtor de bons vinhos. No entanto, para uma pequena parcela de atentos enófilos, principalmente os assíduos frequentadores das inúmeras mostras e feiras de vinho que acontecem com regularidade no Brasil, não passou despercebido o fato de o Uruguai sempre apresentar vinhos de ótima qualidade nessas ocasiões. E não só os produzidos com a uva emblemática do país, a *Tannat*, mas também baseados em outras variedades de sucesso, como a *Cabernet Franc* e a *Merlot*. No atual estágio da indústria do vinho no Uruguai, chama a atenção o volume de investimentos em vinícolas de alto padrão e o lançamento de vinhos de categoria *premium*, com apoio de campanhas de marketing muito bem conduzidas e implementadas. Nesse particular, destaca-se o trabalho do INAVI – Instituto Nacional de Vitivinicultura –, que não tem poupado esforços para promover os vinhos do país

no Brasil, hoje sem dúvida o mercado de melhor potencial para o Uruguai. Um abrangente roteiro pelas vinícolas uruguaias, de diferentes propostas de trabalho, nos proporcionou uma oportunidade única de conhecer mais de perto o atual estágio de sua indústria vitivinícola.

Bouza, a vinícola boutique por excelência.

Familiar por vocação e por opção, a Bouza é uma vinícola boutique, localizada na região de Montevideu, mais precisamente em Las Violetas e Melilla. Uma análise mais atenta dos vinhedos situados ao redor da vinícola revela detalhes interessantes. A novidade é a colocação de pedras na parte mais baixa da videira, que proporciona maior incidência de luz nos cachos, melhorando a maturação das uvas. Nesses vinhedos, a condução das parreiras é feita mais próxima ao solo, a cerca de 40 a 70 cm, potencializando o efeito da luz. Um diferencial na poda em verde nos foi mostrado pelo enólogo Eduardo Boido. Trata-se de uma verdadeira “cirurgia plástica” nos cachos, na verdade uma



Irmãos Pisano -
Gustavo, Daniel
e Eduardo

poda parcial realizada cacho por cacho, removendo cuidadosamente partes do cacho que não estejam de acordo com os estritos padrões de qualidade por ele estabelecidos. É uma operação trabalhosa, realizada no exato momento em que as uvas tintas começam a mudar de cor.

Na degustação, destaque para a consistência de toda a linha, dentro da proposta da Bouza de só produzir vinhos de alta qualidade, em pequena quantidade. Os brancos primam pela elegância e delicadeza, em especial o **Bouza Albariño 2006**, fresco, cítrico e com leve toque de carvalho. Entre os tintos, brilharam os estupendos **Bouza Merlot B9 2004**, um vinho de ótimos aromas de frutas escuras e notas florais, entremeadas a toques de torrefação, macio e elegante; e seu irmão mais novo, o **Bouza Merlot B9 2005**, ainda não engarrafado, mas que promete ser o padrão dessa uva no Uruguai. Intenso e muito sofisticado, tem aromas de framboesas em geléia, mescladas a chocolate e caramelo.

Mesmo em sua mais tenra infância, impressiona pela maciez, fineza dos taninos, concentração e persistência.

Como não poderia deixar de ser, os vinhos de *Tannat* são muito representativos, especialmente o **Bouza Tannat A6 2004**, jovem e potente, e o novo vinho da casa, o **Bouza Tannat A8 2005**, um dos melhores vinhos dessa uva provados durante a viagem. Denso, escuro e impenetrável, tem aromas sofisticados e intensos, remetendo a frutas em compota, notas florais, caramelo tostado e chocolate amargo. Na boca, prima pela concentração e pelo equilíbrio, num vinho de longa persistência e taninos extremamente finos e maduros.

Pisano, evolução a toda prova

Uma agradável surpresa nos esperava na Pisano, vinícola muito conhecida no Brasil, por ser uma das pioneiras em nosso mercado. Lá estivemos em nossa primeira visita ao Uruguai, em 2003 e, de lá para cá, o progresso dos vinhos da Pisano é a prova mais eloqüente da melhoria de todos os fundamentos da

produção de vinhos naquele país, da parreira até o vinho final.

A vinícola tem no mercado de exportação sua maior força, sendo a primeira no ranking nesse quesito, enviando seus vinhos para 35 países. As variedades mais plantadas são *Tannat*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*. Mas a Pisano tem outros trunfos, como *Petit Verdot*, *Syrah* e *Pinot Noir*, provenientes de novos vinhedos plantados a alguns quilômetros da sede da empresa, em Progresso, numa área de clima muito adequado para essas variedades, segundo nos contou o enólogo Gustavo Pisano. Os rendimentos da imensa maioria dos vinhedos é muito baixo, por ser objetivo da empresa produzir apenas vinhos de alta qualidade. A vinificação segue técnicas modernas, com dupla seleção de uvas, fermentação em baixa temperatura e uso de barricas de carvalho francês e americano.

A degustação comprovou o ótimo momento pelo qual passa a Pisano, fruto do árduo trabalho desenvolvido nos últimos anos. No setor dos brancos, a sensação foi o **RPF (Reserva Personal de la Familia) Chardonnay 2006**,

que impressionou pelos toques minerais mesclados a frutas tropicais. Um vinho sutil e com elegância rara em terras sul-americanas. Delicioso na boca, é equilibrado e muito persistente. O **RPF Pinot Noir 2005** é outro achado. Típico e delicado, tem aromas de cerejas confeitadas, com notas de especiarias (cravo) e tostado, num vinho de ótima acidez, sabor marcante e retroolfato delicado. Uma animadora perspectiva para a exigente *Pinot Noir* em terras uruguaias.

A caixinha de surpresas da Pisano ainda não se tinha revelado por completo. O **RPF Petit Verdot 2006** se encarregou de mostrar uma faceta nova dessa intrigante uva. Escuro e impenetrável, o vinho revelou aromas de frutas escuras, com toques defumados, notas florais e toques de chocolate. Extremamente macio, é encorpado, concentrado, muito persistente e agradabilíssimo. Imperdível! Já o **RPF Syrah 2006** tem seus encantos, sendo um digno representante dessa nobre casta. Vai fazer sucesso. Fechando



Bouza - enólogo
Eduardo Boido





esta linha, degustamos o **RPF Tannat 2005**, carro-chefe da Pisano, que se mostrou ainda fechado, mas com grande potencial, por sua concentração de frutas e estrutura tânica marcante, típica da varietal. Vai precisar de algum tempo de adega, para domar os finos taninos.

Na linha premium, as duas preciosidades da casa mostraram suas credenciais: o **Pisano Arretxea 2002**, um corte de *Tannat*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, é um belo vinho de guarda, elegante e complexo; e o ícone da empresa, o **Axis Mundi 2002**. Gustavo diz que este é “um vinho único, que possivelmente nunca mais será reproduzido; não foi intencional, o vinho se fez”, completa. O Axis Mundi é um 100% *Tannat*, produzido a partir de uvas de parreiras de 10 a 15 anos de idade, plantadas em Barrancal, um vinhedo especial da vinícola. O vinho amadureceu em 29 barricas novas de carvalho francês. Mesmo com cinco anos de idade, o vinho exibe cor de vinho de barrica, púrpura, escuro e impenetrável. Os aromas são cativantes, remetendo a geléia de frutas, chocolate, carvalho tostado, com sofisticados toques florais e minerais. Na boca, é o chamado canhão, com concentra-

ção e corpo impressionantes, perfeito equilíbrio, taninos finíssimos e persistência extremamente longa. Inesquecível! Já pode ser consumido hoje, com grande prazer ou ser guardado em adega por muitos anos. É difícil de ser encontrado, mas certamente vale a pena procurá-lo.

Na Carrau, a excelência do Amat, em degustação vertical

A tradicionalíssima Carrau, que possui propriedades tanto em Canelones (Las Violetas) como em Cerro Chapéu, na divisa com o Brasil, tem no Amat seu vinho mais conceituado. Para mostrar as razões desse sucesso, os irmãos Francisco e Javier Carrau prepararam uma degustação vertical do **Amat**, de 2000 a 2002. O Amat é um vinho de vinhedo único, de rendimento muito baixo (35 hectolitros por hectare), localizado em Cerro Chapéu, onde o solo é de areia vermelha, profundo e pobre. As parreiras têm 18 anos de idade e são provenientes de um clone francês. Sobre esse assunto, Francisco, que além de enólogo é o responsável pela viticultura, contou que a Carrau está recuperando an-

tigas parreiras, com mais de 100 anos, por meio de seleção clonal. Segundo ele, a *Tannat* é uma uva que apresenta aromas de tabaco, couro, marmelo, ameixa preta e chocolate amargo e, quando muito madura, exibe notas de mentol, eucalipto, hortelã e especiarias. Um truque na vinificação do Amat, revelado por Javier, é o longo contato com as leveduras, cerca de dois anos, o que lhe confere um maior volume de boca e complexidade. Dos três vinhos da vertical, o que mais nos impressionou foi o **Amat 2002**, um “show wine” de equilíbrio perfeito, acidez refrescante, taninos finíssimos, ótima concentração e longa persistência, apoiado por um perfil aromático único, composto por frutas escuras em compota, herbáceo fino, floral e chocolate.

Castillo-Viejo, um mestre em Cabernet Franc

A subestimada *Cabernet Franc*, injustamente, diga-se de passagem, tem na vinícola Castillo-Viejo um refúgio seguro. O melhor vinho da empresa, o El Preciado, traz em sua fórmula uma expressiva porcentagem da varietal (56% na

safrá 2002). Aliás, é bom que se diga que a *Tannat* tem na *Cabernet Franc* uma companheira ideal, o que pode ser constatado no **Castillo-Viejo Catamayor Tannat-Cabernet Franc 2005**, um vinho muito agradável e acessível. A *Cabernet Sauvignon* também é bem trabalhada pela vinícola, como demonstra o **Catamayor Reserve of the Family Cabernet Sauvignon 2004**, um belo exemplar da varietal, com sofisticados aromas de especiarias, taninos finos, bom corpo e retroolfato mentolado. O vinho topo de gama, o **El Preciado 2002**, merece integralmente o prestígio que desfruta. Complexo e elegante, esbanja classe, mostrando boa concentração, bom corpo e deliciosos sabores.

H. Stagnari, o Tannat segundo a receita do vovô

A H. Stagnari é uma vinícola familiar que produz vinhos de altíssima qualidade, premiados em todo o mundo. Utiliza uvas cultivadas em vinhedos plantados nos históricos terrenos de Salto, ao norte do país, local escolhido pelo pioneiro Harriague para cultivar as primeiras



videiras de *Tannat*, trazidas por ele da França, em 1874. A região tem as condições ideais para o cultivo dessa exigente varietal, especialmente pelo elevado diferencial de temperatura dia/noite. As uvas colhidas em Salto são trazidas até a moderna vinícola em La Puebla, onde são vinificadas com técnicas modernas.

A Stagnari tem bons vinhos brancos, em especial o **Primer Línea Gewürztraminer 2006**, típico e intenso e o suetuoso **Dinastia Blanco 2006**, um corte de *Chardonnay* (96%) e *Viognier* (4%), fermentado integralmente em barricas novas de carvalho francês. Agrada em cheio pelos aromas de frutas tropicais e pêssegos e pelo frescor intenso.

Os vinhos de *Tannat* são a especialidade da Stagnari, como bem exemplifica o **Tannat Viejo 2004**, um vinho de boa expressão varietal, bem estruturado e muito interessante. Em estilo francamente Novo Mundo, o **Dayman Castel La Puebla 2003** agrada pela exuberância das frutas maduras e pela maciez, com retroolfato bem marcado pelo carvalho finamente tostado.

No entanto, o vinho mais curioso da vinícola é o **Dinastia Tinto 2004**, um vinho quase que exclusivamente produzido com a uva *Tannat*, das melhores parcelas da empresa. Para se ter uma idéia da raridade deste vinho, em 2004 foram produzidas apenas 1.350 garrafas. A curiosidade sobre o Dinastia Tinto é que a “fórmula” para sua produção foi encontrada por Hector num antigo caderno de seu avô e, dentro do possível, seguida à risca. A poda das uvas se faz seguindo as fases da lua, no “quarto minguante”, as remontagens são feitas com baldes e os testes do vinho são feitos em “pratos rasos”. Parece brincadeira, mas não é! O resultado é um vinho denso e escuro, com deliciosos aromas de frutas escuras, chocolate, baunilha e toques defumados; de sabores intensos e complexos, encorpado porém macio, concentrado e muito persistente, com ótimo potencial de guarda. Raro e imperdível.

*Boas surpresas também na
Figueira, Ariano, Pizzorno,
Viñedos de Los Vientos
e Montes Toscanini*

Quanto mais se conhece o Uruguai, mais vinícolas e mais vinhos modernos e interessantes se destacam dentre a boa produção atual do país. Também chama a atenção a

boa oferta de vinhos de ótima relação custo/qualidade, muitos deles disponíveis no Brasil. Nesse quesito, os vinhos da Ariano, empresa eminentemente familiar, são praticamente imbatíveis. O melhor exemplo é o **Don Adélio Ariano 2004**, um corte de *Tannat/Cabernet Franc* em partes iguais, que tem atrativos inegáveis, tais como os aromas de frutas escuras, especiarias e herbáceo fino, e a extrema maciez, refrescante acidez, boa concentração e longa persistência.

Na Vinícola Filgueira, a atração é o **Estirpe 2002**, um corte de *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah* e *Pinot Noir*, que se traduz num vinho de interessantes aromas balsâmicos e defumados, bom corpo, taninos de boa qualidade e média concentração.

Já na Pizzorno, fomos brindados com algumas lições práticas de como o tratamento do vinhedo interfere na qualidade da uva. Carlos Pizzorno nos fez provar uvas de duas parcelas de vinhedo de *Tannat*, tratadas de modo diferente, demonstrando de maneira insofismável que os baixos rendimentos melhoram de forma impressionante a expressão da varietal. Um belo exemplo é o **Don Prospero Tannat 2004**, que tem no requintado “nariz” um de seus melhores atrativos. Aqui aparecem aromas de figos em compota, ameixa, chocolate e azeitonas pretas, que “anunciam” um vinho equilibrado e concentrado, encorpado e de taninos muito finos.

Na jovem vinícola Viñedos de Los Vientos, ousadia é a palavra de ordem. Vinhos criativos e de muito boa qualidade podem ser facilmente encontrados em toda a linha da empresa. Os destaques ficam por conta do **Tannat 2004**, expressivo e potente, e do **Angel's Cuvée Ripasso de Tannat 2004**, um vinho que usa a técnica consagrada da região de Valpolicella, o uso de uvas passificadas para refermentar, com bons resultados. Merece menção o **Alcyone Reserve 2004**, um vinho de *Tannat*, enriquecido com uma infusão de ervas e fortificado com grappa, com 12 meses de amadurecimento em barricas de carvalho, ótimo para acompanhar chocolate.

Na Montes Toscanini, quem brilhou foi o sempre interessante **Gran Tannat**, agora na safra 2003, um vinho que exhibe aromas de melão de cana e frutas escuras, encorpado e de boa persistência. O **Corte Supremo 2004** também é uma boa opção no estilo corte bordalês, adaptado para o





COMO É PRODUZIDO O PRIMEIRO VINHO DE GARAGEM DO URUGUAI



A JUANICÓ É UMA DAS VINÍCOLAS URUGUAIAS MAIS CONHECIDAS NO BRASIL, ESPECIALMENTE PELO SEU NOTÁVEL VINHO **PRELUDIO**, ATÉ HÁ BEM POUCO TEMPO O TOPO DE GAMA DA EMPRESA. MAS O **PRELUDIO** PERDEU ESSA PRIMAZIA QUANDO FERNANDO DEICAS, PRESIDENTE DA EMPRESA, RESOLVEU CRIAR O NOVO VINHO ÍCONE, O **FAMILIA DEICAS 1ER CRU GARAGE**, O VINHO MAIS RARO (E TAMBÉM O MAIS CARO) DO URUGUAI. OS DETALHES DA PRODUÇÃO DESTA JÓIA RARA IMPRESSIONAM ATÉ QUEM ESTÁ ACOSTUMADO A LIDAR COM VINHOS QUE UTILIZAM ESTA DESIGNAÇÃO, NORMALMENTE DE PRODUÇÃO LIMITADÍSSIMA, PARA POUCOS PRIVILEGIADOS.

Para entender melhor toda a seqüência de eventos que dão origem ao vinho, conversamos com o enólogo da Juanicó, José Maria Lez Secchi, um craque no assunto. Lez destaca que todo o processo de elaboração do Familia Deicas se realiza debaixo de um protocolo muito exigente, com extremo rigor profissional, desde o vinhedo até o engarrafamento. A origem das uvas são parreiras de 25 anos de idade, de baixíssimo rendimento, algo como 35 hectolitros por hectare, que, no entanto, após as sucessivas seleções, convertem-se em ridículos 5 hectolitros por hectare, pois para a produção de 5.000 litros do vinho são necessários 10 hectares de parreiras (e assim mesmo nem tudo é aproveitado, pois a produção final é de apenas 3.000 garrafas, cerca de 2.250 litros).

Parreiras com estes rendimentos dão origem a uvas de altíssima concentração de aromas e sabores. A colheita é manual e se dá quando a uva atinge seu mais alto grau de maturidade, especialmente dos taninos. O desengaço (separação dos bagos do cacho) é feito à mão, por cerca de 100 mulheres, especialmente treinadas para a delicada operação. Após a última seleção, as uvas são colocadas diretamente em tanques tronco-cônicos de carvalho francês, à mão e sem uso de bombas. Segue-se a maceração pré-fermentativa a frio por quatro a cinco dias, quando então se inicia a fermentação lenta e gradual, com manuseio das cascas que formam o "chapéu" por meios mecânicos, de forma muito delicada (pigeage).

Cada passo do processo é acompanhado por degustação contínua, para se avaliar a evolução dos taninos, que devem ser muito finos (e geralmente extraídos na fase de maceração pré-fermentativa, quando ainda há pouco álcool no processo). Após a fermentação, o vinho segue para barricas de carvalho francês, por tempo que é determinado exclusivamente por degustação. As barricas são acompanhadas uma a uma e somente após uma criteriosa seleção é que se dá o engarrafamento, sem filtração alguma. Após o engarrafamento, o vinho descansa nas caves de seis meses a um ano antes da comercialização.

Para comprovar na prática o resultado do processo, degustamos em primeira mão o **Familia Deicas 1er Cru Garage 2004**, ainda não comercializado. A cor é um rubi muito escuro, com reflexos púrpura, e o perfil aromático inebriante, remetendo a frutas escuras perfeitamente maduras, com notas de violeta, especiarias, ervas aromáticas e carvalho tostado. Seu ponto alto é a boca, com destaque para a inacreditavelmente sedosa textura, considerando-se que é um vinho 100% *Tannat*. Chama também a atenção o perfeito equilíbrio e a acidez impecável, que dá suporte ao álcool e refresca a boca. Em resumo, um vinho encorpado, concentrado, muito longo, elegante, sofisticado, com sabores deliciosos e retrofato complexo. Um grande vinho, sob todos os aspectos.

Uruguai, pois usa *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e a "estranha" *Tannat* (que não faz parte do corte original).

Além de bons vinhos, nosso vizinho ainda tem uma boa estrutura turística, com bons hotéis e restaurantes. Montevidéu é uma cidade muito agradável e que vale a pena ser conhecida. Para os apreciadores do jogo e das coisas boas da vida, Punta del

Este é um endereço obrigatório. Bom divertimento!

AGRADECIMENTO ESPECIAL À ENGENHEIRA AGRÔNOMA LAURA NERVI, DO INAVI, QUE NOS ACOMPANHOU DURANTE TODA A VIAGEM.

ARTHUR AZEVEDO E MARIO TELLES JR., EDITORES DE WINE STYLE, VIAJARAM PARA O URUGUAI A CONVITE DO INAVI.

ADEGAS URUGUAIAS QUE COMERCIALIZAM SEUS VINHOS NO BRASIL



Alto de la Ballena
Montevideu (Uruguai)
Cto.: Sra. Paula Pivel
Fones: +(598) 2 712 1298
+(598) 94 240365



Bodega Filgueira
Decanter Importadora de Vinhos
São Paulo
Fone: (11) 3074-5454
decanter.sp@decanter.com.br



Bodegas Carrau
IMPEXCO
Rua Retiro dos Artistas, 855
C.P. 22.770-100
(Rio de Janeiro/RJ)
Fone: (21) 2424-1624
www.impexco.com.br



Bouza
Decanter Vinhos Finos Ltda.
Av. Brasil, 630 - Ponta Aguda
C.P. 89.050-000 (Blumenau/SC)
Cto.: Sr. Adolar Leo Hermann
Fone: (47) 3326-0111
Fax: (47) 3326-9088



Castillo Viejo
Importadora La Pastina
São Paulo
Cto.: Sr. Henry Araujo
(Gerente de Produto)
Tel.: (11) 3315-7479
henry@lapastina.com



Establecimiento Juanicó
Expand Group Brasil
Cto.: Sr. Rodrigo Lanari
(Gerente de Produto)
Fone: (11) 4613-3351
rlanari@expand.com.br
www.expand.com.br



Grupo Traversa
Cno. Pedro de Mendoza 7966
Montevideu (Uruguai)
Fone: +(598) 2 222 0035
exports@grupotraversa.com.uy
www.grupotraversa.com.uy



Juan Toscanini e Hijos
Ruta 69, Km 30 - Canelón Chico
C.P. 90200 (Uruguai)
Fone: +(598) 2 368 9696
Fax: +(598) 2 368 9697
info@toscaniniwines.com
www.toscaniniwines.com



Montes Toscanini
CASA FLORA
R. Sampaio Moreira, 139 Bras.
C.P. 03.008-010 (São Paulo/SP)
Fone: (11) 3327-5199
Fax: (11) 3327-8701
www.casaflorea.com



Pisano
MISTRAL
Fone: (11) 3372-3400
import@mistral.com.br
www.mistral.com.br



Vinos Finos H. Stagnari
CANTU Importadora
0300.210.1010
www.cantu.com.br

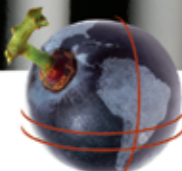
Há emoções que podem ser degustadas.



Uvas colhidas manualmente conservando toda sua riqueza gustativa e uma produção de altíssima tecnologia: a combinação perfeita entre o antigo e o moderno. Assim são elaborados no Uruguai vinhos de qualidade 100% artesanais.

Com a mesma tradição do Tannat -vinho uruguaio por excelência- são produzidas também outras variedades como Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Cabernet Franc, Tempranillo, Albarinho e Viognier. Experimente novos sabores e sensações e descubra por que os vinhos uruguaio são amplamente reconhecidos e distinguidos no mundo inteiro.

Vinhos do Uruguai



30° 35° País do TANNAT

A PSICÓLOGA CARIOCA QUE SE TORNOU VITIVINICULTORA NA ITÁLIA

A VIDA DE NOEMIA D'AMICO QUE, JUNTO COM O MARIDO ITALIANO, CONSTRUÍU UMA BEM SUCEDIDA VINÍCOLA NUMA ANTIGA PROPRIEDADE PERTO DE ROMA, BEM PODERIA VIRAR TEMA DE NOVELA DA GLOBO *por* GUILHERME VELLOSO



Quem conheceu a carioca Noemia Osorio há mais de vinte anos e, desde então, nunca mais ouviu falar dela, certamente se surpreenderia ao encontrá-la hoje. Não tanto pela aparência. Noemia continua bonita e elegante. Ou pelo fato de ter acrescentado d'Amico ao sobrenome (do segundo casamento, com um italiano) e de morar em Roma, num palazzo (Caetani), no centro histórico da cidade. A grande surpresa viria com seu cartão de visitas, que, abaixo do nome, a apresenta como “wine producer” (produtora de vinhos). Noemia é filha do empresário Antonio Carlos do Amaral Osório, já falecido, por duas vezes presidente da Associação Comercial do Rio de Janeiro; e da mineira Maritza Osório, que durante seis anos foi responsável pela famosa coluna do Swan, do jornal O Globo, uma das mais influentes colunas sociais do país. Vale dizer que sua família era muito bem relacionada na sociedade carioca. Por isso, não estranha que, depois de ter trabalhado alguns anos como psicóloga, sua formação, Noemia fosse convidada para ser a “Déléguee” da Maison Dior no Brasil, passando a dividir seu tempo entre Rio de Janeiro, São Paulo e, obviamente, Paris.

A segunda grande mudança na vida de Noemia, desta vez no plano pessoal, viria em 1985, quando, já casada com seu segundo e atual marido, o armador Paolo d'Amico, italiano como o primeiro, foi morar em Roma. Ela trazia dois filhos do primeiro casamento e teve mais duas meninas com Paolo. Logo, o casal passou a alimentar um sonho: comprar uma casa de campo, onde pudesse passar os fins de semana com os filhos, e ali produzir seu próprio vinho.

CHARDONNAY NO LAZIO, A PRIMEIRA APOSTA

O sonho começou a tornar-se realidade com a compra de uma propriedade do século XVI, na cidadezinha de Vaiano, famosa por suas “calanchi” (canyons). Na região, se produz vinho desde o tempo dos etruscos. Mas o casal d'Amico contou, desde o início, com a orientação do enólogo Carlo Corino, que trabalhou na Austrália e que orienta a vinícola siciliana Planeta. Nascia assim a “Azienda Agrícola Paolo e Noemia d'Amico”, que hoje ocupa 22 hectares e produz 100.000 garrafas de vinho, podendo chegar a até 300.000 garrafas. O vinho tradicio-

nal da região, o Orvieto, é produzido com castas nativas, mas, por orientação de Corino, foram plantadas variedades não-autóctones, principalmente a Chardonnay, que ele conhece como poucos e que se adaptou muito bem ao solo argilo-calcáreo da propriedade. A ela vieram se somar parcelas de outras castas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Sangiovese, base dos Chianti, da vizinha Toscana), provenientes tanto de vinhedos próprios como de outros, alugados de terceiros.

Os primeiros vinhos (brancos) chegaram ao mercado em 1989. Foram dois Chardonnay del Lazio, ambos Indicazione Geográfica Tipica (IGT): o “Calanchi di Vaiano”, não barricado, que, segundo Noemia, tem um toque mineral típico da região, e o “Falesia”, mais complexo, que estagia em barricas de carvalho francês. Em seguida veio o primeiro tinto, o Villa Tirrena, nome da propriedade, 100% Merlot, que estagia dezoito meses em barricas de carvalho francês. Mais recentemente, em 2005, foi criada a linha Seiano, uma grande aposta da vinícola, pois visa um público mais jovem e mais amplo, principalmente na Ásia, onde o Seiano já alcança boa presença. São vinhos frutados, que não passam por barricas. O Seiano Rosso é um corte de Merlot e Sangiovese; o Seiano Bianco combina diversas castas nativas (Grechetto, Malvasia, Procanico e outras) com um pouco de Sauvignon Blanc e de Chardonnay. Noemia cita com especial carinho o “Noe”, um Orvieto DOC batizado com seu apelido. O Noe tem o mesmo

corte do Seiano Bianco sem o acréscimo de Sauvignon Blanc e Chardonnay e, segundo ela, foi criado pensando no Brasil. “É o vinho da alegria”, diz Noemia.

EM BREVE, UM CORTE BORDALES E UM PINOT NOIR DE NOBRE ESTIRPE

Os próximos lançamentos são ainda mais ambiciosos e, segundo ela, só chegarão ao mercado em 2008: um Cabernet Sauvignon e um Pinot Noir. O primeiro será um tinto de corte bordales. Um assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc (a proporção final de cada uma ainda não foi definida). O segundo, talvez a maior aposta da vinícola, é um Pinot Noir com uvas provenientes de videiras oriundas do mesmo viveiro (Guilhaume) que fornece para o Romanée Conti.

As caves e jardins da “Azienda” de Noemia e Paolo d'Amico podem ser visitados, com direito a degustação, e convidados especiais tem o privilégio de almoçar na antiga casa da propriedade, totalmente reformada. A Azienda fica a aproximadamente uma hora de carro tanto de Roma quanto de Florença. Mas não é preciso ir até lá apenas para provar os vinhos produzidos pela ex-psicóloga e seu marido armador: eles estão à venda no Brasil, importados pela Mistral, sendo que o Villa Tirrena e o Noe podem ser encontrados também nos free-shops.

GUILHERME VELLOSO É JORNALISTA, CONSULTOR DE EMPRESAS, SÓCIO E EX-DIRETOR DA ABS-SP





LALOU BIZE-LEROY NASCEU E VIVE ATÉ HOJE NO MUNDO DO VINHO. HÁ MAIS DE 50 ANOS COMEÇOU A TRABALHAR COMO COMPRADORA NA FIRMA DE SEU PAI, HENRI, UM DOS MAIS RESPEITADOS NEGOCIANTES DE VINHO DA REGIÃO. CHEGOU A DIRETORA DO DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI (DRC), A MÍTICA PROPRIEDADE QUE PRODUZ ALGUNS DOS VINHOS TINTOS MAIS ADMIRADOS (E CAROS) DO MUNDO. AO QUE SE COMENTA, A DECISÃO DE INVESTIR TEMPO E ATENÇÃO TAMBÉM NOS VINHOS DE SUA PROPRIEDADE, O DOMAINE LEROY, CAUSOU CIÚMES JÁ QUE ESTES PASSARAM A CONCORRER MAIS DE PERTO COM OS PRIMOS MAIS FAMOSOS, O QUE PROVOCOU SUA SAÍDA DO DRC, NO INÍCIO DA DÉCADA DE 1990. DE LÁ PARA CÁ, DEDICA-SE TANTO AO DOMAINE COMO À COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS DE TERCEIROS PELA FIRMA QUE HERDOU DO PAI. EM MARÇO, MME. BIZE-LEROY ESTEVE NO BRASIL PARA MOSTRAR SEUS VINHOS (QUE PRODUZ E/OU QUE COMERCIALIZA), IMPORTADOS E DISTRIBUÍDOS PELA GRAN VIN. NA ENTREVISTA QUE CONCEDEU A MARIO TELLES JR. E GUILHERME VELLOSO, MME. BIZE-LEROY MOSTROU QUE NÃO TEM PAPAS NA LÍNGUA, QUANDO SE TRATA DE DEFENDER A VITIVINICULTURA BIODINÂMICA E O RESPEITO À TERRA. E DEIXOU CLARO QUE, PARA ELA, *PINOT NOIR* SÓ EXISTE MESMO NA BORGONHA.

Lalou Bize-Leroy, a voz da Borgonha

Em recente visita ao Brasil, Mme. Lalou Bize-Leroy, uma das mais destacadas produtoras da Borgonha, mostrou seus vinhos (alguns sublimes, outros nem tanto) e defendeu a primazia da terra sobre as práticas do winemaking

por MARIO TELLES JR. E GUILHERME VELLOSO

WS – Qual o papel do vinho biodinâmico num mundo globalizado como o atual?

BIZE-LEROY – O vinho biodinâmico é um bom embaixador da terra que o gerou.

WS – Mas não há produtores que usam a biodinâmica apenas para fazer marketing?

BL – É verdade. Para praticar a biodinâmica, é preciso fazer o que se diz. É preciso trabalhar como se pensa. Viver como se pensa.

WS – O que a sra. acha da Pinot Noir produzido fora da Borgonha?

BL – Não existe.

WS – O que diferencia a Pinot Noir da Borgonha?

BL – A *Pinot Noir* é a melhor chave para entender o segredo dessa terra extraordinária que é a Borgonha, tão diferente em cada um de seus “crus”. É a voz que porta o terreno. E isso é único no mundo, pois cada terreno tem a sua voz, a sua mensagem.

WS – A sua opinião sobre a Pinot Noir em outros países, em outros terroirs que não a Borgonha, é a mesma em relação à Chardonnay, a outra cepa clássica da região?

BL – Em outros países, a *Chardonnay* “chardonne”. Mas é um vinho de “cépage”. Já a *Pinot Noir* “pinote”. Nota: nessa resposta, Mme. Bize-Leroy usou um jogo de palavras, impossível de traduzir, para mostrar que, na sua opinião, a Chardonnay produz vinhos razoáveis fora da Borgonha, mas que refletem apenas a cepa e não o terroir. Em relação à Pinot Noir, ela é implacável, ao dizer que essa variedade “pinote”, ou seja, “dá saltos, coices”.

WS – A sra. gosta de outros vinhos que não sejam Chardonnays ou Pinot Noirs da Borgonha?

BL – Eu amo todos os vinhos do mundo que são autênticos, que são o reflexo da terra que lhes dá origem. Mas não amo os vinhos de *winemaker*, porque são mentirosos, porque tentam expressar o que não são.

WS – O que a sra. acha dos chamados vinhos “globalizados”?

BL – O que é isso? É o vinho de *cépage*, o vinho de *winemaker*. E eu tenho horror a isso. É uma caricatura.

WS – Qual a sua opinião sobre o famoso crítico Robert Parker?

BL – Conheci Parker e acho que ele é um “grand monsieur”. Ele degusta muito, muito bem. E quer ir ao essencial dos vinhos, seu caráter primário. Mas isso faz muito tempo, porque faz muito tempo que ele próprio não vem à Borgonha, o que lamento.

WS – Muitos críticos de Parker dizem que ele prefere vinhos potentes, como os do novo mundo, aos elegantes, como os Borgonha.

BL – Quando o conheci, ele amava os elegantes. Hoje, ele ama os vinhos redondos, os vinhos potentes.

WS – A sra. é, ao mesmo tempo, produtora e negociante de vinhos. Há diferenças na forma como conduz as duas atividades?

BL – A filosofia é a mesma. Sempre procurei o melhor.

Seja num Borgonha, um vinho de um simples village, ou num “grand cru”, o vinho tem que ser a expressão da sua terra.

WS – O que acha do movimento em favor do renascimento das Apelações de Origem Controlada (AOC) na França?

BL – O sistema de AOC se refere à terra e à biodinâmica, que revive a terra, conseqüentemente reforça o conceito de apelações de origem controlada.

WS – Na sua opinião, que caminho deveria ser seguido pelos produtores do Novo Mundo?

BL – Deveriam abandonar os vinhos de *cépage* (varietais) e encontrar os segredos próprios de sua terra, adaptando as variedades. E não plantar necessariamente *Cabernet Sauvignon*, *Pinot Noir* ou *Chardonnay*.

Pode ser outra coisa. Talvez as variedades originais de seu terroir, como a *Zinfandel* na Califórnia. É preciso encontrar o que convém à terra.

WS – A propósito, algum vinho do Novo Mundo já a impressionou?

BL – Sim, alguns *Cabernet Sauvignons* da Califórnia são bons.

WS – Mas nenhum Pinot Noir?

BL – Não, mas o clima não é adequado, por isso “pinotam”.

WS – Já provou algum vinho brasileiro?

BL – Não.

WS – Acredita que o Brasil possa vir a produzir grandes vinhos?

BL – Por que não? É uma terra fantástica, mas não conheço suas características. O Brasil deve procurar sua própria verdade, que deve corresponder à identidade da terra. O vinho é filho de sua terra e não do *winemaking*.

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

Os vinhos de Madame Leroy, para beber e sonhar..

Por Arthur Azevedo



A degustação dos vinhos produzidos no Domaine Leroy foi o ponto culminante da passagem da primeira-dama da Borgonha por São Paulo. Contrariando os costumes do vinho, Mme. Bize-Leroy não falou de suas criações. Sabiamente deixou que os vinhos falassem por ela. Parafrazeando mestre Cartola... *os vinhos não falam, simplesmente os vinhos exalam, o perfume ... e quem sabe sonhava meu sonho...*

A seqüência foi de tirar o fôlego. A potência dos *Chardonnays* mostrou a razão e a propriedade da atitude. Madame Leroy apresentou vinhos de seu Domaine e alguns que comercializa. No final, a diferença ficou clara: entre os primeiros, alguns exemplos do que a Borgonha pode produzir de melhor com a *Pinot Noir*, entre os segundos, nem todos estiveram à altura do *terroir* de onde se originam. A seguir, breves comentários sobre os vinhos degustados:

Leroy Bourgogne 1999 – o mais simples da turma, já pronto para o consumo, mas denotando um certo cansaço. Os aromas até que eram agradáveis, de frutas bem maduras, além de notas de especiarias. Na boca, mostrou taninos resolvidos, corpo leve e persistência média. Para este nível, até que se portou bem. (WS 86)

Leroy Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Guettes 1998 – uma grata surpresa, por vir de uma appelação pouco prestigiada, este bom vinho mostrou-se de cor tijolo, denotando evolução, com aromas muito agradáveis de frutas maduras (cerejas e framboesas), especiarias, fino carvalho, gengibre e tostado. Na boca surpreendeu pelo equilíbrio, com acidez viva, textura macia, boa expressão de sabores, concentração e persistência médias. Retroolfato de frutas e tostado. (WS 89)

Leroy Pommard Les Vignots 1997 – vinho do Domaine Leroy, totalmente biodinâmico, mostrou a potência e a robustez características da appelação. De cor rubi, com leve halo granada, ainda jovem para seus quase 10 anos. Aromas interessantes, mesclando frutas e toques animais bem marcados (couro), com notas terrosas, leve floral, tostado e especiarias, denotando boa complexidade. Ataque potente, com taninos ainda perceptíveis, mas de boa qualidade, e boa acidez, mostrando boa concentração e

persistência média/longa. Ainda não está no ponto ideal para consumo, pedindo mais algum tempo de adega. (WS 88)

Leroy Pommard Les Vignots 1987 – vinho de negociante, produzido sem uso da biodinâmica. Vinho de cor granada, muito evoluído, com destacado perfil aromático, em que se identificam as frutas decadentes e os toques de carne de caça, cevada, mel e couro. Na boca, deixa a desejar, já quase sem fruta e com taninos ainda muito evidentes, portanto com pouca chance de se resolver antes que a fruta desapareça por completo. Um vinho que vale pelo sofisticado nariz, mas que já passou seu melhor momento de consumo. (WS 86)

Leroy Corton – Renardes 1997 – vinho de domaine, o primeiro Grand Cru da noite, seguramente situado num outro patamar de qualidade. Estávamos começando nossa caminhada rumo ao paraíso, que, como veremos, estava próximo. Um belo e sofisticado borgonha, com todos os atributos que fazem a fama da região. Aromas sutis e elegantes exalam do copo, remetendo a frutas vermelhas muito maduras, florais delicados, especiarias, couro, chocolate e fino carvalho tostado. Estupendo na boca, expansivo, fresco, com taninos finos e maduros, ainda presentes, mas quase imperceptíveis. Concentrado na medida certa, tem sabores deliciosos e longa persistência. Para ser bebido já ou guardado por longos anos. A evolução aromática no copo, depois de quase duas horas, foi o atestado final da alta qualidade deste ótimo vinho. (WS 92+)

Leroy Corton-Renards 1967 – um sonho de vinho (ou um vinho de sonho), no auge de sua evolução e de uma invejável jovialidade com seus quase 40 anos de idade. E tem gente que ainda ousa dizer que os borgonhas não envelhecem bem... A cor aqui mostra os sinais do tempo: tijolo e laranja, claro e com halo evidente. O nariz é “de livro”, uma aula de aromas: fruta decadente, alcaçuz, *sous-bois*, couro, carne de caça e tostado bastante intenso, fechando com notas terrosas e de chocolate. Complexidade e elegância a toda prova. Na boca se mantém vivo (e depois desse show de aromas, nem precisava se dar a esse luxo), ainda com boa fruta, persistência longa, textura sedosa, bom corpo e retroolfato que repete e amplifica os aromas diretos. Inesquecível. E note que ainda dá para guardar mais um pouco. (WS 96)

Leroy Gevrey-Chambertin Les Combotes 1997 – este vinho teve o azar de vir logo depois do “vinho da noite”. E até que se comportou bem, com aromas um pouco fechados, com leves toques florais e de especiarias, boca austera, reticente, taninos ainda jovens, com boa concentração e persistência média. Precisa de guarda e tem potencial para tanto. (WS 89+?)

Leroy Gevrey-Chambertin Les Gazetiers 1^{er} cru 1957 – o vovô da noite, este nobre e distinto senhor, de cor

âmbar, mostrou aromas dignos de nota. As frutas decadentes mescladas a mel e notas sutis de oxidação ainda tinham um certo charme. Na boca, lamentavelmente, só agradou os eternos necrófilos de plantão. Mas os aromas... e por eles merece a nota WS 88.

Leroy Corton-Charlemagne 2003 – um vinho de domaine, o primeiro (e o melhor branco da degustação) mostrou toda a classe desse mítico vinhedo, apesar do infanticídio cometido, pois sabe-se que os vinhos dessa appelação só mostram quem realmente são após longos (15 ou mais) anos de adega. De qualquer forma, foi bom para avaliar o potencial deste canhão, uma bomba de frutas (grapefruit, cítricos), com fortes toques minerais. Na boca tem tudo acima: acidez, concentração e álcool, mas tudo em equilíbrio e no seu devido lugar. Destaque para o agradável e sofisticado retroolfato mineral, com notas florais. Um bebê bem nutrido. Para a adega, e daqui a alguns anos vai mostrar quem realmente é. (WS 93++)



Leroy Bourgogne Blanc 1997 – vinho de negociante, mais um ofuscado pelo brilho do antecessor. Simples e direto, tem boa fruta, concentração e corpo médios, boa persistência e retro agradável. (WS 87)

Leroy Chassagne-Montrachet 1997 1^{er} Cru Morgeot – vinho de negociante, mais em estilo Novo Mundo, com forte influência do carvalho, que se superpõe à fruta tanto no nariz como na boca e ainda é responsável por um toque amargo nada agradável. A falta de elegância não faz jus à sua nobre origem. Como tem um fundo de frutas, resta a esperança de que o tempo de garrafa consiga amalgamar esta madeira e levantar a fruta. O final é também um pouco alcoólico. (WS 85?)

Leroy Puligny-Montrachet En La Richard 2004 Domaine de Avenay – um vinho despudoradamente Novo Mundo, ainda com mais madeira que o anterior, num estilo que, honestamente, não me agrada, especialmente num borgonha dessa estirpe. No nariz ressaltam aromas de milho amanteigado e tostado. Na boca peca pelo excesso de álcool, com amargor bastante intenso e persistente. A madeira domina amplamente do começo ao fim. De novo fica a esperança que toda esta madeira diminua e deixe a fruta aparecer. Quem sabe? (WS 86?)

DEGUSTAÇÃO ESPECIAL

“O QUE É VIVER?” (...)
“É GOZAR DAS BOAS COISAS
DA VIDA COM TRANQUILIDADE;
FAZER USO DO TEMPO
E DA OCIOSIDADE”,
LA FONTAINE (1621-95),
O POETA MAIS POPULAR
DA FRANÇA, NASCIDO
EM CHAMPAGNE



GOSSET

a maison mais antiga de Champagne



SOB O COMANDO
DE BEATRICE COINTREAU,
GOSSET TRIPLICA
A PRODUÇÃO E INVESTE
NA QUALIDADE

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

Ninguém sabe ao certo quando as primeiras vinhas foram plantadas na região de Champagne. Entretanto, não restam dúvidas de que os romanos lá cultivavam uvas para vinificação na época do nascimento de Cristo. Por volta do ano 282 d.C., os vinhos de Champagne faziam tanto sucesso que “conquistaram” a capital do Império Romano, parecendo néctar dos Deuses frente aos dispépticos vinhos italianos da época.

Apesar de múltiplas guerras (Reims foi destruída 7 vezes entre 450 e 1000 d.C. e Epernay, devastada 25 vezes entre os séculos VII e XVI), esses vinhos permaneceram muito populares entre os ricos e poderosos da Europa até o Renascimento (séculos XV e XVI). Em 1584, em meio a tantas turbulências, foi fundada a Maison Gosset, a maison mais antiga de Champagne em atividade.





AS JÓIAS DA GOSSET

ALGUMAS PARTICULARIDADES DOS VINHOS DEGUSTADOS

BRUT EXCELLENCE: O VINHO BÁSICO DA CASA, COM MUITA PERSONALIDADE. ELEGANTE E INTENSO, É FEITO COM 42% DE **CHARDONNAY** (FRESCOR), 45% DE **PINOT NOIR** (CORPO) E 13% DE **PINOT MEUNIER** (FRUTA), SENDO CONSERVADO POR 3 ANOS NA ADEGA. IDEAL PARA APERITIVO OU PARA ACOMPANHAR FRUTAS E PESCADOS.

GRANDE RÉSERVE: ASSEMBLAGE DE 3 SAFRAS DIFERENTES, FEITO COM 46% DE **CHARDONNAY** E 54% DE **PINOT NOIR** E **MEUNIER**. PERMANECE DE 4 A 5 ANOS NAS ADEGAS SUBTERRÂNEAS. UM VINHO INTRIGANTE, QUE PASSA POUCO TEMPO POR CARVALHO, SENDO A EXPRESSÃO MAIS FIEL E HARMONIOSA DO ESTILO GOSSET.

GRAND ROSÉ: UM DOS CLÁSSICOS DA MARCA. FEITO COM 56% DE **CHARDONNAY**, 35% DE **PINOT NOIR** E 9% DE VINHO TINTO DE **PINOT NOIR**, DOS GRAN CRUS (BOUZY E AMBONNAY). IDEAL PARA GRANDES REFEIÇÕES, ALIANDO FRESCOR, EQUILÍBRIO, POTÊNCIA E COMPLEXIDADE. PASSA 4 ANOS NAS ADEGAS.

GRAND MILLÉSIME: MÁXIMA EXPRESSÃO DO TERROIR EM UM DETERMINADO ANO. ALIA MAGNIFICAMENTE PERSONALIDADE, LEVEZA E COMPLEXIDADE AROMÁTICA (CÍTRICO, ACÁCIA, BRIOCHE). PERMANECE PELO MENOS 5 ANOS NAS ADEGAS. ATUALMENTE, A SAFRA DISPONÍVEL É A 1999, QUE RECEBEU 94 PONTOS DA REVISTA WINE ENTHUSIAST.

CELEBRIS: CUVÉE DE PRESTIGE, IDEAL PARA GRANDES CELEBRAÇÕES. FEITO COM 64% DE **CHARDONNAY** E 36% DE **PINOT NOIR**, ORIUNDAS DE 8 VINHEDOS GRANDS CRUS. DESCANSA ENTRE 8 E 9 ANOS NOS SUBTERRÂNEOS DA MAISON. POTENTE, GENEROSO, COM UMA EXPLOSÃO DE AROMAS E ESPUMATIZAÇÃO PERFEITA, ALIANDO ELEGÂNCIA E FRESCOR. UMA JUSTA HOMENAGEM À HISTÓRIA DA ILUSTRE FAMÍLIA. A EDIÇÃO DISPONÍVEL É A 1998.

INDEPENDENTE DO ESTILO, EM TODOS OS CANTOS DO MUNDO, NO INSTANTE EM QUE AS MINÚSCULAS BOLHAS COMEÇAM A BRILHAR, A GENIALIDADE DA FRANÇA SE INSINUA NO CORAÇÃO DAS PESSOAS E MESMO O MAIS INSENSÍVEL DOS FRANCÓFOBOS TORNA-SE UM IRRESISTÍVEL “FRENCH LOVER”.

Muito antes de Dom Pérignon (1638–1715) “inventar” o vinho de Champagne que conhecemos atualmente, a família Gosset já produzia vinhos tranquilos no coração da região de Champagne. A história de sucesso dessa marca começa com Pierre Gosset, que herdou de Jean Gosset um vinhedo em Ay e fundou a *maison*. Naquela época, os vinhos já eram considerados muito bons, sendo apreciados nas cortes de François Ier e Henry IV. Além disso, esses vinhos foram, provavelmente, os primeiros da região a ser exportados.

Até o final do século XX, a *maison* permaneceu fiel a seu princípio de produção de vinhos de qualidade, em quantidades consideradas pequenas para os padrões da região.

BEATRICE COINTREAU: MAIS UMA “GRANDE DAMA” EM CHAMPAGNE

As primeiras impressões que Beatrice Cointreau nos passa são de uma senhora elegante, simpática e com sorriso meigo e discreto. Entretanto, bastam alguns minutos de conversa para percebermos que por trás dessa aparência frágil está uma executiva determinada, de personalidade marcante, conhecedora de suas aptidões e responsabilidades. Essa senhora de olhos negros e brilhantes, voz firme e palavras meticulosamente escolhidas, com formação em Direito na França e pós-graduações nas Universidades de Cornell (EUA) e Bordeaux (França, em Enologia), assumiu o controle da *maison* Gosset em 1994 e promoveu profundas transformações na empresa.

Apesar de ainda permanecer uma casa artesanal, a Gosset, sob o comando de Mme. Cointreau, aumentou sua produção de 400.000 para 1,2 milhão de garrafas por ano. Além disso, a *maison* investiu na melhoria da qualidade dos vinhos, aumentando a proporção de *cuvées de prestige* de 20% para 65% (os outros 35% são de vinhos *non vintage*).

A *Gosset* possui apenas 0,5 hectare de vinhedo próprio, situado na Côte de Blanc. Possui, ainda, um contrato fechado de compra de uvas de mais 14 hectares na mesma região. Além disso, compra uvas produzidas em mais 120 hectares, de parceiros criteriosamente selecionados. A Gosset valoriza tanto essa parceria que alguns viticultores fornecem (com orgulho) uvas para a *maison* há mais de 70 anos. E são muito bem remunerados por isso: 1kg de uvas custa ± € 5,00, um aumento de 25% em 3 anos (são necessários 1,6 quilos por garrafa). As uvas são colhidas e prensadas nas propriedades, sendo o suco transportado para a Gosset. Lá, são fermentados separadamente, de acordo com o produtor. O *blend* final é feito





em cubas de aço inox, com temperatura controlada.

Há 30 anos, Beatrice achava que conhecia o mundo do vinho. Hoje, entretanto, ela admite que está completamente perdida frente à diversidade de produtos, regiões e estilos. Ela acha que o champanhe é algo misterioso (principalmente os aromas de brioche), mas nos confidenciou outro grande segredo da *maison*: a Gosset mantém o mesmo Chef de Cave (Jean-Pierre Mareigner) há 25 anos, o que garante um estilo constante para os vinhos da empresa.

Atualmente, a Gosset exporta 75% da produção para mais de 80 países, sendo o Japão e os EUA os principais mercados. O Brasil importa, anualmente, entre 15 e 20.000 garrafas. Segundo Beatrice, existem diferenças importantes entre os mercados: os brasileiros e italianos demandam mais vinhos de qualidade, com mais frescor e aromas florais. Os alemães estão mais preocupados com a quantidade e os britânicos gostam de vinhos mais velhos, com mais corpo e fruta. Por isso, os vinhos chegam à Inglaterra 1 a 2 anos depois dos outros países. Em todo o mundo, aumenta a demanda por champanhes rosés e safrados.

Na Gosset, todo o trabalho que exige contato direto com o vinho é feito manualmente, pelos 36 empregados da *maison*. Na opinião da presidente, o espírito de equipe é o

que mais importa, pois a técnica pode ser aprendida.

OS VINHOS DA GOSSET

Exprimindo a autenticidade de um *terroir* nobre e elaborados com o mais profundo respeito às tradições, os vinhos da *maison* Gosset perpetuam um *savoir-faire* reconhecido internacionalmente. Para Mme. Coïntreau, os vinhos da Gosset são como filhos. Alguns são mais extrovertidos, outros mais fechados. Entretanto, todos têm suas virtudes.

As uvas que dão origem a esses excepcionais vinhos são oriundas de vinhedos de qualidade inquestionável: alguns dos melhores crus da região, grands crus e premiers crus da Côte des Blancs, do grande Vallée de la Marne e da Montagne de Reims. As assemblages garantem a tipicidade do vinho da *maison* devido à aliança dos melhores crus. Os vinhos-base não sofrem fermentação malolática, o que garante elevados níveis de acidez e um frescor sedutor.

AGRADECIMENTOS: À EXPAND, QUE IMPORTA OS VINHOS PARA O BRASIL E À MAISON GOSSET (MME. BEATRICE COINTREAU E M. PHILIPPE MANFREDINI).

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

ARIANO

www.arianohermanos.com

Criando grandes
vinhos desde 1929

Descubra
o que temos de melhor
no Uruguai



Linha reserva

Linha clássica

Beba com moderação



A garantia do importado

www.santar.com.br
tel:(11) 3227 7355 SAC 0800 55 45 88

ConoSur

A APOSTA DO CHILE NA PINOT NOIR

Adolfo Hurtado, enólogo da Cono Sur, esteve em São Paulo para apresentar seus vinhos e explicar a inovadora filosofia dessa jovem vinícola, pertencente à gigante Concha Y Toro

por ARTHUR AZEVEDO colaboração GUILHERME VELLOSO

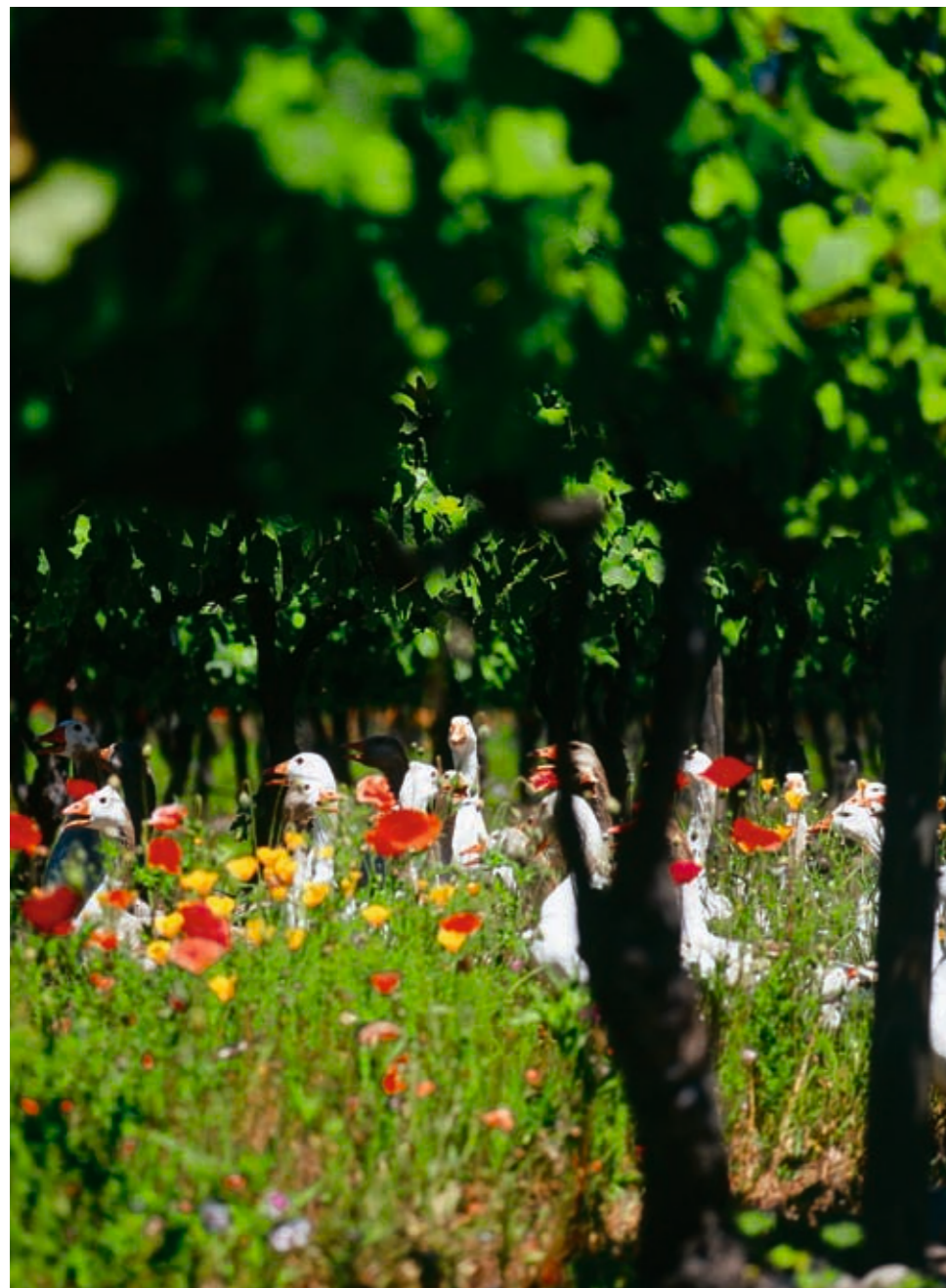
Na pequena e pouco conhecida região de Chimbarongo, no Vale de Colchagua, está escondida uma das mais interessantes vinícolas chilenas. Parte da gigante Concha Y Toro, a Cono Sur tem, no entanto, vida própria. Sua alma se chama Adolfo Hurtado, um enólogo inquieto, criativo e muito competente, que foi escolhido o melhor enólogo do Chile em 2006, pelo Guia de Vinos de Chile.

A história da Cono Sur no Brasil começou há alguns anos, mas só agora toda a linha da vinícola estará disponível para a imensa legião de fãs de seus vinhos, por meio da Wine Premium, nova empresa de Otavio Piva de Albuquerque, proprietário da Expand Importadora. Para marcar o início dessa nova fase, Adolfo Hurtado veio ao Brasil, apresentar seus novos vinhos e falar um pouco de seu projeto.

Conhecemos Hurtado desde os antológicos *Encontros do Vinho do Espírito Santo*, organizados pelo incansável Roberto Serpa, em que sempre impressionou a todos com seus profundos conhecimentos, expostos com a simplicidade de quem realmente conhece o assunto. Um dos temas que mais o fascinava era as diferentes facetas da *Pinot Noir* no Chile e sua obsessão por produzir o melhor vinho com essa varietal em seu país.

Essa busca pela perfeição nos mais diferentes aspectos da produção de vinhos sempre foi a razão de ser da Cono Sur. Modernidade é a palavra de ordem da vinícola, traduzida na irônica frase com que se apresenta, em que se orgulha de produzir “apenas vinhos de qualidade”, sem se preocupar com “tradições





familiares” ou “garrafas empoeiradas”. Aparentemente, a aposta deu certo pois a Cono Sur já é uma das maiores exportadoras do Chile (quase 100% de sua produção é exportada), com uma produção anual de dois milhões de caixas, que chegam a consumidores em mais de 40 países.

Pioneirismo ao plantar Viognier e usar screw-caps

A história da Cono Sur começa em 1993 e desde então a empresa tem adotado uma postura agressiva de inovações, surpreendendo com o plantio das primeiras videiras de *Viognier* no Chile, em 1997, ou com a introdução da rolha sintética, em 1995, e da “screw-cap” (tampa de rosca), em 2002. Também em 2002 foi a primeira vinícola do Chile a receber dupla certificação ISO – uma pela qualidade e outra por sua política de preservação ambiental. Em 2003, teve a primeira colheita totalmente orgânica, certificada por importante organização na Alemanha, e pretende, ainda em 2007, tornar-se a primeira vinícola sul-americana a obter o certificado de neutralização de carbono, o que evidencia sua preocupação com o meio ambiente.

A busca por novos locais de plantio levou a Cono Sur a plantar vinhedos em várias regiões do Chile, algumas bastante novas como o Vale do Elqui, Bio-Bio e, mais recentemente, San Antonio, onde planta variedades brancas e as tintas *Pinot Noir* e a *Syrah* de clima frio. Esses vinhedos complementam os já existentes em Chimbarongo (Cholchagua) e nos vales do Maipo, Casablanca e Cachapoal. Em cada um desses locais, extensas pesquisas indicam quais as variedades mais adequadas – por exemplo, a *Riesling* em Bio-Bio –, e definem o tipo de porta-enxerto mais adequado para estimular ou reduzir o vigor da parreira, conforme o caso. Outra tendência é a de se trocar gradativamente as plantações em zonas planas, geralmente de solo fértil, por plantações em encostas, com irrigação por gotejamento, porta-enxertos selecionados e clones específicos.

Aranha “branca” para combater a aranha “vermelha”

O aspecto mais curioso no manuseio orgânico do vinhedo seja, talvez, o que envolve o combate às pragas, usando meios naturais. Um dos maiores inimigos das parreiras chilenas é um pequeno inseto conhecido como “burrito”, que no inverno vive no solo e na primavera sobe pelo caule das parreiras, para se alimentar de folhas e frutas, destruindo a planta. Para combater esse predador de forma natural, Adolfo usa uma técnica única: coloca uma faixa de papel, no caule de cada uma das plantas, embebida em óleo e alho, o que impede a passagem do burrito, deixando-o vulnerável ao ataque da “patrulha de gansos”, criados na propriedade e que adoram ter o inseto em seu cardápio.

Outra ameaça é a aranha vermelha, que suga a seiva das folhas, destruindo-as e prejudicando a fotossíntese. A saída para esse caso é plantar um tipo especial de grama entre as fileiras de parreiras, que favorece o crescimento de um inimigo natural da aranha vermelha, a aranha branca, que se reproduz com muita facilidade nesse tipo de plantação.

Na agricultura orgânica, é proibido o uso de nitrogênio sintético. Para contornar essa limitação, a Cono Sur produz seu próprio adubo, a partir dos resíduos da vinificação, tais como engaços, sementes e cascas, que são trabalhados por bactérias especiais por sete meses e depois usados nos vinhedos. O adubo é acondicionado em bolsas porosas, que são colocadas nos reservatórios da água que é usada para irrigar o solo. Posteriormente, o adubo é aplicado diretamente nos vinhedos.

Para produzir o Ocio são usados vinhos de dez barricas

Iniciado em 1999, o *Projeto Pinot Noir* tinha como objetivo produzir o melhor vinho dessa variedade no Chile, usando técnicas tradicionais da Borgonha, região onde a *Pinot Noir* alcança certamente sua melhor expressão. Para tanto, foi contratado um grande especialista, Martin Prieur, do Domaine Jacques Prieur, que assessorou a



LINHA 20 BARRELS SE DESTACA PELA BOA RELAÇÃO CUSTO X QUALIDADE

A WINE PREMIUM ESTÁ TRAZENDO TRÊS LINHAS DIFERENTES DE VINHOS DA CONO SUR, ALÉM DO ÍCONE OCIO. A MAIS BÁSICA, E DE EXCEPCIONAL RELAÇÃO CUSTO/QUALIDADE É A VARIETAL BICICLETA, SEGUIDA PELAS LINHAS RESERVA E 20 BARRELS, ESTA ÚLTIMA DE CATEGORIA PREMIUM. O NOME DA PRIMEIRA HOMENAGEIA O TRANSPORTE UTILIZADO PELOS TRABALHADORES PARA SE DESLOCAR PELOS VINHEDOS.



Na degustação que marcou a chegada dos Cono Sur à Wine Premium, destacaram-se dois ótimos brancos da linha **Bicicleta**, ambos da safra 2006: um típico e delicioso *Gewürztraminer*, com inconfundíveis aromas de lichias e rosa e surpreendente frescor; e um ótimo *Riesling*, mineral e frutado, com marcante acidez e muito caráter.

Na linha **20 Barrels**, a atração foi o **Pinot Noir 2006**, produzido com uvas de Casablanca e marcado pelos deliciosos aromas de cerejas confeitadas, chocolate e tostado, destacando-se pela textura macia, pelos taninos finíssimos, pelos sabores concentrados e pela ótima persistência. Aqui, mais que nunca, vale ressaltar a excepcional relação

custo/qualidade, simplesmente imbatível (no Brasil custará pouco mais de 90 reais, a garrafa). Ainda na linha 20 Barrels, foram mostrados um sofisticado e elegante **Merlot 2003**, que agradou muito pelos aromas de frutas maduras, entremeadas a notas mentoladas e um potente **Cabernet Sauvignon 2005**, inesperadamente acessível em sua juventude, de complexo perfil aromático, marcado por frutas escuras, notas florais, toques animais (couro), chocolate e caramelo. Na boca, é equilibrado, longo e concentrado, com taninos muito finos e maduros.

O "gran finale" foi realmente o esperado **Ocio 2005**, que encantou a todos pelos aromas profundos, complexos e elegantes.

Além de frutas escuras em compota, aparecem notas balsâmicas e florais, chocolate e carvalho tostado. Sutil na boca, tem destacado equilíbrio, taninos sedosos, interminável persistência e retroolfato sedutor. Um vinho que deixa saudade e que merece figurar entre os melhores produzidos com essa caprichosa varietal fora de seu habitat natural, a França, fato que, por si só, já é uma grande conquista.



Cono Sur na escolha dos melhores locais para plantar as videiras, além de adequar as técnicas de vinificação para atingir a qualidade pretendida. Os resultados foram excelentes e deram origem ao **Ocio**, primeiro vinho ultra-premium da Cono Sur e o primeiro vinho feito com *Pinot Noir* do Chile a merecer essa designação. Hoje, a Cono Sur é um dos mais importantes produtores de *Pinot Noir* fora da França e o maior da América do Sul, com 300 mil caixas anuais de vinhos dessa variedade.

Para chegar a esse nível de qualidade, Adolfo escolhe os vinhedos de melhor qualidade, em diferentes *terroirs*, que têm rendimentos muito baixos, na ordem de 4 toneladas (25 hectolitros) por hectare. A colheita é feita em caixas de 9 kg, e a uva transportada para a vinícola em caminhões refrigerados. As uvas passam pela mesa de seleção, sendo separadas dos engaos e não esmagadas. Os grãos inteiros são colocados em tanques abertos e cobertos por neve carbônica, onde permanecem por 7 dias em temperaturas entre 5 e 7°C. A seguir, são esmagados delicadamente por

pisa a pé, sendo então iniciada a fermentação a baixa temperatura por 9 a 10 dias.

Uma vez terminada a fermentação, o vinho é trasfegado por gravidade para barricas novas de carvalho francês, onde permanece por 14 a 17 meses. A produção final é de aproximadamente 140 barricas, nas quais ocorre a fermentação maloláctica, que termina em dezembro do ano da colheita. Hurtado e sua equipe degustam cuidadosamente os vinhos de cada uma das barricas e as 10 melhores são selecionadas para produzir o Ocio. Uma obra-de-arte para poucos, tanto na quantidade, pois são produzidas apenas 250 caixas por ano, como no preço, que supera os 300 reais, a garrafa, no mercado brasileiro.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE
E PRESIDENTE DA ABS-SP.

ITÁLIA
tem GAJA

AUSTRÁLIA
tem PENFOLDS

ESPAÑA
tem VEGA SICÍLIA

ARGENTINA
tem CATENA ZAPATA



E SÓ A MISTRAL TEM TODOS ELES

Os melhores e mais premiados vinhos do mundo estão na Mistral.

A Mistral possui o maior e melhor catálogo do Brasil, com mais de 2000 vinhos dos mais reputados produtores de 16 países diferentes. São os maiores ícones e as maiores grifes do mundo do vinho, que você só encontra aqui...

É por isso que quem entende de vinhos prefere a Mistral!



Rua Rocha 288 São Paulo
Tel 11 3372 3400
www.mistral.com.br

A Importadora dos
Melhores Vinhos

BISOL

A OUTRA

dimensão DOS

PROSECCOS

PAIXÃO DOS BRASILEIROS, O PROSECCO, VINHO ESPUMANTE ITALIANO ORIGINALMENTE PRODUZIDO COM A UVA *PROSECCO* EM VALDOBIADENNE E CONEGLIANO, TEM NA FAMÍLIA BISOL A SUA MÁXIMA EXPRESSÃO. SAIBA AS RAZÕES DESSE IMENSO SUCESSO

por ARTHUR AZEVEDO

Gianluca Bisol, representante da 18ª geração da família que é o símbolo máximo do Proseccos, esteve no Brasil para uma série de degustações, a convite de sua importadora para o Brasil, a Terroir Vinhos, de Elidio Lopes Cavalcanti. Foi uma oportunidade única para se constatar não só a alta qualidade desses espumantes italianos da Bisol, como também a imensa sim-

patia e o profundo conhecimento de Gianluca. Proprietários de preciosos vinhedos na região, a Bisol, que foi criada em 1542, só trabalha com uvas próprias, provenientes de 60 hectares de vinhedos, o que garante a alta qualidade de seus vinhos.

Os números da região impressionam e de certa forma explicam, segundo Gianluca, a baixa qualidade da maioria

dos vinhos produzidos na região demarcada: 95 milhões de garrafas ao ano, que somadas aos 45 milhões produzidas em Conegliano/Valdobriadenne, atingem a astronômica cifra de 140 milhões de garrafas/ano, um verdadeiro mar de Prosecco. Bisol não tem dúvida de que muito em breve o Prosecco será o espumante mais vendido no mundo. A melhor área de produção é Conegliano/

Valdobriadenne e a Bisol produz cerca de 600.000 garrafas a cada ano. Os Proseccos mais prestigiados da empresa vêm de Cartizzi, uma colina de 106 hectares, na qual Bisol é proprietário de 3 hectares, onde se cultivam uvas em solo de areia e subsolo rochoso. Para se ter uma idéia da exclusividade desse vinhedo, é bom lembrar que toda a região de Prosecco tem 4.000 hectares.

CARTIZZI, um Prosecco de características únicas

O Cartizzi é, segundo Gianluca, o rei dos Proseccos. E explica: trata-se de uma colina única, escarpada, com cerca de 300m de altitude, ventilada e arejada. As uvas são plantadas somente na região mais alta e na face de exposição sul, propiciando uma colheita cerca de 30 dias após todas as outras



regiões, sem que a uva perca a refrescante acidez que caracteriza os melhores Proseccos. O rendimento em Cartizzi é ridículo, cerca de 500 kg por hectare, quase nada. O **Bisol Cartizzi 2006** é uma jóia rara, doce como manda a tradição, marcado por bolhas minúsculas e persistentes e aromas delicados de frutas, especiarias e leveduras, seguindo com frescor acentuado, bom corpo e ótima persistência.

VINIFICAÇÃO EM 4 ESTILOS, a origem da complexidade dos Proseccos da Bisol

Um dos segredos da Bisol é a sua diferenciada técnica de vinificação, aplicada a todos os vinhos da empresa. Gianluca nos contou que na Bisol se produz o vinho-base, a partir de uvas colhidas manualmente e com três passagens no vinhedo, de quatro maneiras distintas, a saber: fermentação em aço a 18°C, por 5 semanas e com trasfega semanal; fermentação em aço, a 18°C, com *battonage* e sem trasfega e em contato com as leveduras; fermentação em aço, iniciando a 20°C, com redução de 0,5°C por dia e trasfega a cada 3 dias, resultando num vinho com açúcar residual e finalmente fermentação em barricas de carvalho francês e esloveno, por dois meses e meio. O vinho de cuvée, que vai ser usado para a segunda fermentação é uma mescla dos quatro vinhos diferentes, o que aumenta substancialmente a complexidade do vinho final. A espumantização é obtida pelo método *charmat* (segunda fermentação na garrafa), a baixa temperatura (15°C), por 2 meses. Atualmente a Bisol está investindo na construção de uma nova vinícola, 15m abaixo do nível do solo, que além de todos os equipamentos vai sediar um Museu de Arte Contemporânea.

A linha dos Proseccos Bisol, QUALIDADE DE PONTA A PONTA

A maior parte da produção de Bisol é vendida na Itália (65%), fato que explica a dificuldade que o pessoal da Terroir teve para trazer este ícone da Itália para o Brasil, 3 anos de árduas negociações, como nos contou Lopes. Além do Cartizzi, a Terroir importa os outros Proseccos da Bisol, tais como o **Bisol Reserva Terroir**, vinho de entrada de gama e sem indicação de safra, fresco e frutado; o ótimo **Bisol Crede 2005**, um cru de Prosecco, vinho de grande elegância e expressão, que cativa pelos delicados aromas e pelo extraordinário equilíbrio; e o **Bisol Salis 2005**, com uvas de outro cru

situado muito próximo a Cartizzi, colhidas supermaduras, o que origina um espumante ligeiramente doce, com aromas de leveduras e especiarias, além de ótima acidez e sabores agradáveis. Sem exageros, podemos afirmar que os Proseccos de Bisol estão seguramente em outro patamar de qualidade.

O surpreendente PASSITO DE PROSECCO

Gianluca ainda guardou uma surpresa para o final da degustação, um personalíssimo *Passito de Prosecco*, obtido de uvas deixadas por quatro meses no vinhedo para secar, com vinificação em barricas. A primeira produção foi em 1991. No final de 2000, todas as barricas, das diferentes safras, foram mescladas num tanque de aço inoxidável, com capacidade de 6.000 litros. A partir de então, a cada ano são retirados para engarrafamento 1.000 litros do vinho de corte e se completam os 6.000 litros com 1.000 litros da safra do ano. O nome da raridade (3.000 garrafas de 375 ml por ano, apenas) é **Duca de Dolle Passito**, um vinho de cor âmbar e sutis aromas de frutas caramelizadas, mel, especiarias e leve nota de oxidação, fruto dos longos anos em barrica. Encantador na boca, tem doçura e acidez bem equilibrados, textura untuosa, longa persistência e retroolfato complexo e elegante. Um belo vinho doce, que revela uma faceta até então desconhecida da uva *Prosecco*. Grande descoberta!

ARTHUR AZEVEDO, DIRETOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIER – SP.



notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

Château Lacave – um castelo medieval no meio da Serra Gaúcha

Algumas pessoas devem se lembrar do **Anticuário**, um vinho que fez sucesso na década de 70, notabilizado pela garrafa estilo cantil, a mesma utilizada pelo Mateus Rosé. Seu responsável era o uruguaio Juan Carrau, cuja família ainda produz vinhos no Brasil e em seu país. Carrau tinha em sua posse as plantas de um castelo espanhol do século XI, hoje demolido, que pertenceu a seus antepassados. Em 1968 deu início à construção de uma réplica, em Caxias do Sul. O castelo foi parar nas mãos da multinacional Remy-Martin, hoje Maxxium. A família Basso comprou-o em 2001. É proprietária do vinho **Canção**, um dos vinhos de mesa mais vendidos no Brasil. A família fez pesados investimentos na reforma do castelo, praticamente abandonado, e o transformou num marco do roteiro turístico da Serra Gaúcha. Recepcionistas contam um pouco de sua história e explicam algumas imagens pintadas inspiradas na Idade Média. O processo de vinificação faz parte do roteiro, que finaliza com degustação e compras. Há também um agradável restaurante, com as comidas típicas da região. A família Basso decidiu apostar nos vinhos finos. Contratou enólogos, reformou vinhedos e investiu em barricas de carvalho americano.

As francesas estão a caminho. Os vinhos melhoraram e mostram qualidades. O **Anticuário 2002** ainda está relativamente novo, com uma acidez que pode demorar alguns anos para se resolver. Pode valer a pena esperar.

Château Lacave (54) 4009-4800 - www.chateaulacave.com.br

**Erasmus, o chileno de pai italiano e inspiração francesa**

Embora produzidos no vale de Maule, no Chile, a inspiração dos vinhos **Erasmus**, importados pela Casa do Porto, é francamente européia, como fez questão de ressaltar, ao apresentá-los, um dos proprietários da vinícola, Conde Francesco Marone Cinzano. “Parti do conceito um lugar, uma pessoa, um vinho, como os châteaux franceses de Bordeaux ou o Sassicaia italiano”, disse ele. E foi de Bordeaux que trouxe a inspiração para o **Erasmus** (nome do agricultor chileno dono das terras, não-irrigadas, onde foram plantados os vinhedos), que é um corte de Cabernet Sauvignon (a cepa predominante, com aproximadamente 60%), Merlot e Cabernet Franc. Mais recentemente, foram plantadas e estão em teste variedades como Petit Verdot, Mourvèdre e Barbera. O Conde Marone Cinzano, italiano de Toríno, descobriu o Chile em 1992 (na mesma época, sua irmã, Noemi, escolheu a Patagônia Argentina para produzir seus vinhos) e viveu no país de 1995 a 2005. Os vinhedos começaram a ser plantados em 1998 com clones importados de Montpellier, na França, que ficaram três anos de quarentena. Inicialmente, as uvas eram vinificadas numa adega alugada, até que a restauração da antiga bodega de Caliboro (nome da região), construída em meados do século XIX, estivesse concluída. Em todas as safras provadas, destaca-se a excelente acidez, que Cinzano atribui ao fato de os vinhedos não serem irrigados, e o toque balsâmico, aportado pela Cabernet Sauvignon dessa região. Cada variedade é fermentada em separado e o vinho final permanece 12 meses em barricas de carvalho francês (30% húngaro na safra de 2005) e pelo menos mais 12 em garrafa. O Erasmus da safra 2004 foi considerado a melhor “mescla tinta” pelo guia Descorchados 2007 e seu preço deve ficar em torno de 80 reais, a garrafa. Casa do Porto (11) 3061-3003 - www.casadoporito.com




notícias do vinho



Susana Balbo tem novo importador para o Brasil A Cantu Importadora, de Pato Branco, no Paraná, é a nova importadora dos vinhos da vinícola Dominio del Plata, uma das mais importantes e bem sucedidas nos últimos anos na Argentina. Comandada com muita competência pelo simpático casal Susana Balbo e Pedro Marchevsky, os vinhos da Dominio del Plata vêm há algum tempo cativando os brasileiros, por sua alta qualidade e por sua excepcional relação custo/qualidade. A mudança de importadora visa aumentar ainda mais a presença dos produtos em nosso país, aproveitando a vasta rede de distribuição e a logística da Cantu, uma empresa que está representada em todo o Brasil e que começa a ser conhecida entre os apreciadores do vinho. Para comemorar esse evento, a sempre ativa e simpática Susana esteve no Brasil, onde comandou diversas degustações de seus vinhos, com destaque para o **Brioso 2003**, além de um concorrido jantar de harmonização no restaurante Eau, no Grand Hyatt São Paulo. Cantu Importadora 0300 210-1010 - www.cantu.com.br


Carlos Lucas, da Dão Sul, esteve no Brasil para mostrar seus vinhos

A Dão Sul, empresa que tem presença cada vez mais marcante no Brasil, uma vez que é sócia da Expand na ViniBrasil (leia-se Rio Sol), está realmente disposta a aumentar sua participação no mercado brasileiro, agora com os excelentes vinhos que produz em Portugal. Para consolidar esta nova fase, Carlos Lucas, um dos proprietários da Dão Sul e enólogo responsável pela produção em Portugal, esteve em São Paulo a convite de Otávio Piva de Albuquerque, para apresentar a simpática enóloga portuguesa Marta Agoas, que irá representar a empresa na região sudeste, dando suporte ao Projeto Rio Sol e aos outros vinhos produzidos pela Dão Sul, estreitando as relações com sommeliers, jornalistas e entidades ligadas ao vinho. Lucas ressaltou que o potencial do mercado brasileiro é muito grande e adiantou sua disposição em trazer os vinhos de topo de gama da Dão Sul, até hoje inéditos no Brasil. A Dão Sul é uma das mais importantes vinícolas de Portugal, possuindo propriedades em praticamente todas as regiões importantes daquele país, tais como Alentejo, Bairrada e Douro. No Alentejo a Dão Sul está implantando um projeto de enoturismo, com a construção de um sofisticado hotel. Entre os vinhos da Dão Sul já disponíveis no mercado, destacamos o **Quinta do Encontro 2004**, um corte de Merlot e Baga, produzido na moderna adega da Bairrada e de imbatível relação custo/benefício; o excelente **Quinta de Cabriz Reserva 2004**, produzido no Dão com as uvas Tinta Roriz, Alfrocheiro e Touriga Nacional e o imponente **Quinta das Tecedeiras Reserva 2003**, um Douro DOC de fina estirpe. Todos estes vinhos são importados para o Brasil e distribuídos pela Expand. Expand (11) 4613-3333 - www.expand.com.br



LOR-CAVE
Adegas Climatizadas

Satisfazer o requinte e conforto dos apreciadores de vinhos. Este é o trabalho da Lor-Cave, empresa que nutre a anos uma forte relação com o público de apreciadores da bebida. Localizada no centro da cidade de São Paulo, a Lor-Cave fabrica adegas climatizadas com alta qualidade e excelente tecnologia. Além de toda a linha padronizada, que engloba adegas de 20 a 200 garrafas. Lor-Cave também fabrica sob encomenda e aclimatiza ambientes. Nossos produtos possuem preços competitivos e assistência técnica total.



Grande promoção de adegas climatizadas padrões para os leitores da revista Wine Style, com 10% de desconto em três vezes sem juros.

LORCAVE – Av. Estr. Da Baronesa Nº 913 – São Paulo, SP FONE: (11)3453-5002/(11)9734-9821

Bate-papo na Saraiva Megastore do Morumbi marcou o lançamento da edição 10 de Wine Style

No dia 23 de março, a convite da Saraiva Megastore do MorumbiShopping, em São Paulo, a Wine Style apresentou sua décima edição com um bate-papo sobre vinhos rosés. O editor Gustavo Andrade de Paulo, também Diretor de Degustação da ABS-SP, apresentou vinhos nacionais como o **Villa Francioni Rosé 2006**, o **Casa Valduga Espumante Blush Primavera 2005** e o **Almadén Gamay Rosé 2006**, além de outros sul-americanos, como o chileno **Santa Carolina Cabernet Sauvignon Rosé 2006** e o **Susana Balbo Crios Rose de Malbec 2006**, explicando ao público – que lotou o espaço cultural da Saraiva – as características desse tipo de vinho e as diferenças entre os diversos exemplares degustados. Raphaël Allemand, representante da Vins de Provence, também conversou com o público e apresentou seis diferentes rosés da Provence, região que tem nesse vinho seu maior destaque, como mostrou a matéria de Enoturismo da edição 10 de Wine Style.



www.salton.com.br

Vinci, a nova importadora de Ciro Lilla, faz sua estréia em São Paulo

Encontrar nomes consagrados como Mauro, La Spinetta, Ortega Fournier e R Lopez de Heredia no catálogo de uma nova importadora pode causar estranheza, especialmente entre aqueles que conhecem um pouco o mundo do vinho. No entanto, quando se sabe que o nome de Ciro Lilla está envolvido no projeto, tudo se esclarece. Assim é o caso da Vinci, a nova importadora de Ciro, que já nasce muito forte, com cerca de 120 renomados produtores e algo como 700 vinhos. Segundo Ciro, que apresentou a Vinci para o mercado num concorrido almoço, o catálogo de sua consagrada Mistral já não comportava mais tantas estrelas, ficando muito difícil dar a todos os importadores a atenção necessária. A saída foi criar a Vinci, que vai ter estrutura diferenciada e totalmente distinta da Mistral. Ciro acredita que dessa forma, poderá atender melhor aos clientes e também agradar os produtores, que terão vitrine privilegiada para seus vinhos. Além dos já citados, outros nomes do catálogo da Mistral certamente vão brilhar na Vinci. É o caso dos australianos da Rosemount, dos sul-africanos Rust em Vrede e Ernie Els, dos californianos Bonny Doon e Bacio Divino, além dos clássicos italianos da estirpe de Riecine e San Giusto a Rentennano. Com proposta de vender para lojas, restaurantes e consumidores finais, a Vinci não tem loja, mas seu caprichado catálogo, obra de Otavio Lilla, pode ser solicitado por e-mail ou por telefone.

Vinci (11) 6097-0000 - www.vincivinhos.com.br (info@vincivinhos.com.br)

notícias do vinho

Enrico Bernardo, um dos melhores sommeliers do mundo, conta seus segredos em livro

Campeão Mundial de Sommeliers, o italiano Enrico Bernardo, que foi nosso entrevistado na primeira edição de Wine Style, mostra seu conhecimento e paixão pelo vinho no livro "A Arte de Degustar o Vinho", lançado recentemente no mercado brasileiro pela Companhia Editora Nacional. Estudioso e apaixonado pelo vinho, Enrico Bernardo explica detalhadamente sua refinada técnica de degustação, além de fazer uma fascinante viagem pelos grandes vinhos do mundo. Bernardo é hoje o sommelier do Cinc, o sofisticado restaurante do Four Seasons Hôtel George V, em Paris, responsável por gerenciar uma das melhores adegas da Europa. O livro também ensina os segredos do perfeito serviço do vinho, matéria em que Enrico é professor mais do que capacitado. Vale a pena destacar que este não é apenas mais um livro de vinhos no mercado. Além de ter uma produção impecável, o livro é uma verdadeira obra-de-arte, ilustrada pelas magníficas fotos de Olivier Roux. Um livro absolutamente indispensável na coleção de enófilos sérios. A Arte de Degustar o Vinho - Companhia Editora Nacional (11) 6099-7799 - www.ibep-nacional.com.br



notícias do vinho



Descubra o que o Prosecco Salton tem de especial.



VINÍCOLA
SALTON
UMA GRANDE
DESCOBERTA.

Vinícola Salton - Tuiuty
Bento Gonçalves/RS - Fone: (54) 2105.1000

Música e vinho, sempre uma boa combinação

Uma interessante alternativa para presentear amigos que gostam de vinho (além, obviamente, de uma garrafa do próprio) é o CD "Music from the Wine Lands", da gravadora Putumayo, que acaba de ser lançado no Brasil. A Putumayo é bastante conhecida por suas compilações inteligentes e de bom gosto – das capas, sua marca registrada, sempre em estilo naïve, ao repertório e aos intérpretes –, especialmente da chamada "world music" (africana, asiática, caribenha, latina etc.). "Music from the Wine Lands" não foge à regra. É uma compilação que reúne gravações contemporâneas de cantores e instrumentistas de países produtores de vinho, mais ou menos conhecidos, como França, Itália, Espanha, Chile, Argentina e Grécia. O livreto que acompanha o CD traz pequenos textos a respeito da presença do vinho em cada país retratado. Musicalmente, há um pouco de tudo, mas a influência da música brasileira, em especial da bossa nova, está presente em muitas das gravações. Em resumo, é um CD agradável e gostoso como um bom espumante tomado sem muitos compromissos num belo fim de tarde, obviamente em boa companhia. (Da mesma série, recomenda-se também o CD "Music from the Coffee Lands", com música de países produtores de café, em boa parte pouco conhecida por aqui, como Peru, Colômbia, Zimbawe, Quênia, Costa Rica e Congo – além, é óbvio, do próprio Brasil). Music from the Wine Lands - Putumayo. www.putumayo.com



Dirk Niepoort – Fazer vinhos de mesa é mais difícil que Porto

Chamados pela imprensa internacional de Douro Boys, o grupo de jovens enólogos portugueses, precursores na utilização de uvas do Porto para produzir excelentes vinhos de mesa, também inovam no estilo de vida – em vez de se considerarem competidores, tornaram-se colaboradores. Degustam juntos, trocam experiências e correm o mundo divulgando os vinhos de seu grupo. Dirk Niepoort é um deles e esteve no Brasil a convite da Mistral Importadora. Além de seus sedutores Porto (o **Tawny 20 anos** é estupendo) mostrou também seus brancos e tintos secos. Niepoort diz que a luta no Douro no momento é entender quais são as castas e as vinhas adequadas à produção de vinhos de mesa, algo relativamente novo na região. As questões da produção do Vinho do Porto já estão resolvidas, segundo ele. A região conta ainda com um tesouro: suas vinhas velhas. "Felizmente não plantamos Chardonnay e Cabernet Sauvignon", disse. Niepoort aboliu o uso de químicos na adega, com exceção do anidrido sulfuroso, que impede a oxidação dos vinhos. Ao contrário das previsões de seu enólogo, tudo melhorou. "Economizamos 20.000 euros por ano em químicos", afirmou. Dirk comentou também seu primeiro vinho branco, o **Robusto**. Estava na Austrália quando o pai ligou e disse: "Teu vinho é uma m... Cheira mal". Ao voltar a Portugal, percebeu que cheirava mal porque a vinificação não havia chegado ao final. Mas foi só esperar que tudo se resolveu e o desfecho não poderia ter sido melhor.

Em uma semana a produção foi inteiramente vendida. Mistral Importadora (11) 3372-3400

Navarro Correas de volta ao Brasil

Ausentes do mercado brasileiro há alguns anos, em razão de uma pendência com um produtor local que usava o mesmo nome, os vinhos da argentina Navarro Correas voltam a ser importados pelo grupo Diageo, seu atual proprietário. Na primeira leva que chegou ao Brasil estão quatro vinhos da linha Colección Privada, a segunda em ordem de qualidade: três varietais (Malbec, Cabernet Sauvignon e Chardonnay) e um trivarietal (50% CS, 30% Merlot e 20% Malbec). Todos os vinhos são da safra 2004 e 30% de cada um passam por barricas (12 meses no caso dos tintos). Todos oferecem relação preço x qualidade bastante atraente, com preço ao consumidor em torno de 35 reais, a garrafa. O mais interessante é o trivarietal (WS-87), um vinho muito equilibrado, com bom nariz frutado (cereja e ameixa em geléia), presença discreta de madeira e também discreto toque animal; na boca, é levemente alcoólico (13,5%), mas tem acidez adequada, boa estrutura tânica e final longo e frutado. Como os demais exemplares, um vinho que cresce com a comida, especialmente carnes. A Navarro Correas se caracteriza por só trabalhar com uvas de produtores independentes (45) das melhores sub-regiões de Mendoza (Tupungato, Tunuyán, La Consulta etc.), aos quais dá assistência e com os quais mantém contratos de longo prazo. E pelos belos rótulos pintados por conceituados artistas argentinos. A empresa promete trazer em breve o **Ultra**, que, como o próprio nome indica, é seu vinho top (um corte de Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot); e dois varietais (Cabernet Sauvignon e Malbec) da linha Gran Reserva. Diageo (11) 3897-2000



QUINTA DO CACHÃO

Um vinho tão surpreendente quanto o próprio nome.



MESSIAS



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





Cuvelier Los Andes, o terceiro dos "siete" Inaugurada oficialmente em março último, a vinícola Cuvelier Los Andes é o terceiro projeto do Clos de los Siete, liderado por Michel Rolland, em Vista Flores (Tunuyán),

Mendoza, a entrar em operação. E seus vinhos acabam de chegar ao Brasil pela Expand, que trouxe ao país, para apresentá-los um de seus dois proprietários, o francês Jean-Guy Cuvelier (o outro sócio é seu irmão, Bertrand). A família Cuvelier é dona, em Bordeaux, do Château Léoville-Pyfferré, um deuxième grand cru classe de Saint Julien, e do Château Lé Crock, um cru bourgeois supérieur de Saint Estèphe. Mas só Bertrand e Jean-Guy aceitaram o convite de Rolland (que Jean-Guy considera "um gênio") para investir na Argentina. Em Mendoza, os Cuvelier têm um total de 65 hectares, sendo que 43 já estão em produção. O total previsto é de 300 mil garrafas, mas 40% vai para o próprio **Clos de los Siete**, o vinho produzido em comum por todos os proprietários. O primeiro vinho com rótulo da Cuvelier los Andes, o **Colección**, foi lançado em 2003; em 2004 nasceu o **Grand Vin**; e em 2005 o **Grand Malbec**. Por enquanto, só os dois primeiros estão disponíveis no Brasil, ambos da safra 2004. Tanto o Colección (R\$ 125) como o Grand Vin (R\$ 195) são vinhos de corte, em que a Malbec é a cepa dominante. No primeiro, ela aparece com 60% e é complementada por Cabernet Sauvignon (19%), Merlot (19%), Syrah (7%) e Petit Verdot (6%). No segundo, a proporção de Malbec sobe para 70%, diminuindo a presença da Cabernet Sauvignon (10%) e da Merlot (7%). Ambos, principalmente o segundo, são vinhos bastante frutados, pela presença da Malbec. Mas ambos são excessivamente alcoólicos (15,5%), fato que Cuvelier atribui ao clima excessivamente quente durante a colheita em 2004, mas que não o preocupa. Ele observa que, atualmente, se favorece a completa maturação das uvas e que o nível de álcool aumentou em todas as partes, inclusive em Bordeaux. Expand (11) 4613-3333 - www.expand.com.br

notícias do vinho

Vinhos de Jean-Michel Gerin, o mago de Côte-Rôtie agora disponíveis no Brasil

A Zahil Winehouse, comandada pelos irmãos Serge e Antoine Zahil, amplia ainda mais seu já muito sofisticado acervo de vinhos, escolhidos com a consultoria de Jorge Lucki, com o acréscimo de vinhos de altíssima qualidade do Rhône, produzidos pelas mãos mágicas de Jean-Michel Gerin, um simpático francês, que esteve em São Paulo para apresentar seus vinhos para a imprensa especializada, num delicioso almoço assinado pela chef Fabiana, do Sophia Bistrot. Adepto da teoria de que o menos vale mais, Gerin adota técnicas minimalistas para produzir seus sofisticados vinhos, basicamente de Côte-Rôtie e Condrieu, portanto baseados nas uvas Syrah e Viognier, respectivamente. Gerin ainda produz vinhos no Priorato, com outros dois sócios franceses, que junto com Gerin compõe o "Trio Infernal" que dá o nome aos vinhos lá produzidos. Ele possui o domaine no Rhône há 20 anos e representa a quinta geração de viticultores de sua família. Hoje produz vinhos de alta gama, prioritariamente vendidos a restaurantes estrelados na França. A exportação é feita para 23 países, por distribuidores criteriosamente escolhidos, o que por si só já é um elogio ao excelente trabalho dos irmãos Zahil. Para a produção de seus vinhos Gerin usa uvas produzidas tanto ao Norte quanto ao Sul de Cote-Rotie, que são regiões de solos distintos (xisto ao norte e granito ao sul), dando diferentes características às uvas, que uma vez mescladas conferem ao vinho grande complexidade. Curiosamente Gerin vinifica as uvas brancas e tintas ao mesmo tempo e no mesmo tanque, fato pouco comum nos dias de hoje. Os vinhos passam longos períodos em barricas de carvalho, de 23 a 27 meses, novas e de segundo uso. Na degustação todo este cuidado transpareceu, especialmente no delicado **Condrieu Coteau de La Loye 2004**, um puro Viognier de aromas típicos de flores e pêssego, emoldurados por intrigantes notas minerais, que lhe conferiam um sofisticado toque "fumê". Entre os tintos, todas as atenções se voltaram para o **Côte-Rotie Les Grandes Places 2004**, de produção limitadíssima e preço compatível com sua classe. Rubi com leves reflexos violáceos, denota juventude e vigor, expressão que confirma nos aromas intensos de frutas escuras em compota, defumado, especiarias e chocolate amargo. Um monstro na boca, tem acidez marcante, taninos finíssimos em grande quantidade, ótima concentração, corpo pleno e longa persistência. Obviamente um vinho de guarda, mas que já mostra suas inegáveis qualidades. Zahil Winehouse (11) 3704-7313

notícias do vinho

Experimente a alma da Argentina.
Experimente seu Malbec.



Apreele com moderação.

Tango em Buenos Aires.



O tango fala do lado passional 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

A Renascença dos Vinhos Gregos

A Mistral adicionou o mapa da Grécia ao seu catálogo. Encantado pelo país e com a qualidade de seu vinho, Otávio Lilla acabou convencendo seu pai Ciro de que valeria a pena importar vinhos gregos. A Grécia produz vinhos desde 1.600 a.C. e é conhecida pelo Retsina, um vinho que lembra aromas de pinho, pouco apreciado fora da Grécia. O nome Retsina vem de uma resina utilizada para selar as ânforas em que era transportado o vinho. Alguns dizem tratar-se de um gosto peculiar dos gregos, habituados àquele aroma; outros afirmam que cai bem com a culinária, especialmente os apimentados e salgados mezes, uma entrada local. Para preservar essa característica, os produtores modernos desse vinho popular adicionam a

resina do pinho durante a fermentação. A Mistral passou longe dos Retsinas tradicionais e foi buscar alguns dos melhores produtores de brancos e tintos. Um deles é Gerovassiliou, que estudou em Bordeaux na década de 70 e tornou-se um dos discípulos favoritos do lendário professor francês Èmile Peynaud. Por essa época teve início o movimento que os produtores denominaram “Renascença” e que tem atraído a atenção dos especialistas de outras partes do mundo. Os Lilla selecionaram 25 rótulos cujos preços variam de US\$ 30 a 85. Mesmo na Grécia os vinhos não são baratos. As vinícolas são pequenas e não há escala de produção. Os rendimentos das parreiras são baixos, metade do padrão médio de países como França e Itália, o que é um indício da qualidade do produto final. As cepas internacionais

começaram a ser plantadas há algum tempo, com sucesso. As nativas são em grande número e conferem grande tipicidade. Dentre os brancos, a recomendação é o **Antonópoulos Chardonnay Peloponeso 2005** (US\$ 76). Jancis Robinson o compara aos Borgonha. Muito fresco, tem boa presença de fruta, carvalho sem exageros e é muito mineral. Há também o **Gaia Thalassitis Assyrtiko Santorini 2005** (US\$ 43), produzido por Gaia, uma das melhores caves da Grécia, com a uva nativa Assyritiko. Não tem nenhuma relação com o produtor Gaia italiano. É um vinho seco, aromático, com toques minerais, ideal para aperitivo.

O **Gerovassilou Viognier** (US\$ 49) recebeu o prêmio “Melhor Varietal Branco de 2006” da revista inglesa Decanter. É fermentado em barricas. Tem toques de mel, frutas maduras e é bem equilibrado. Os tintos são bem diferentes. O **Gaia Estate 2003** (US\$ 79) é um pouco mais concentrado que um Pinot Noir, mas mantém a elegância e a delicadeza. O **Gerovassilou Syrah 2003** (US\$ 78) é concentrado, tem aroma animal, tanino mais seco, com fruta presente. O **Cabernet-Nea Dris 2003** (US\$ 74) é um corte de Cabernet Sauvignon (70%) e Cabernet Franc (30%), ganhou 18/20 pontos de Robinson. Outro peso-pesado é o **Avaton 2003** do produtor Gerovassiliou (US\$ 85) que recebeu 5 estrelas da Decanter. É um corte da casta Limnió, a mais antiga da Grécia. Boa indicação para sobremesas é o **Muscat of Rio Patras 2000** (US\$ 50), do produtor Antonópoulos. Tem aromas complexos de frutas secas, florais, excelente acidez compatível com sua doçura. Os gregos estão historicamente ligados ao vinho. O termo “simpósio”, por exemplo, significa “beber juntos”. Refere-se à prática de conversar longamente após refeições regadas a vinho.

Mistral - (11) 3372-3400 - www.mistral.com.br

Espumante Brasileiro Premiado na Vinitaly

Foram anunciados, no último dia 29 de março, os vencedores do 15º Concurso Enológico Internacional da Vinitaly realizado em Verona, Itália. Foram mais de 3.500 vinhos provenientes de 30 países concorrendo a 4 prêmios (Grand Gold, Gold, Silver e Bronze) em cada uma das cerca de 22 categorias de vinhos tintos, brancos e espumantes. Nesta edição da Vinitaly, o Brasil foi premiado com a medalha de bronze na categoria **ESPUMANTES DOCES SEM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA**, com o **Moscatel Peterlongo 2006** confirmando mais uma vez a qualidade internacional de nossos espumantes.



notícias do vinho

notícias

TRUDEAU



TRUDEAU



GATTORNA



GATTORNA

GATTORNA



TRUDEAU



NOSSO NEGÓCIO TAMBÉM É SACA-ROLHAS

Linha Trudeau
produtos com tecnologia
e design.

Linha Sagra
saca-rolha pneumático e inovador.

Linha Gattorna
produtos clássicos e vintage.

SAGRA



Trudeau



GATTORNA

GATTORNA



CASA FLORA E PORTO A PORTO: APAIXONADOS POR VINHOS E ACESSÓRIOS.



FONE: 41 3018 7393 - WWW.PORTOAPORTO.COM.BR - INFO@PORTOAPORTO.COM.BR
FONE: 11 3327 5199 - WWW.CASAFLORA.COM.BR - FLORA@CASAFLORA.COM.BR

