

GEYSERVILLE
HEALDSBURG
CALISTOGA
SANTA ROSA
MARTINIQUE
MONTPELLIER
MONTPELLIER

wine

o estilo tratado com inteligência style

ENOTURISMO

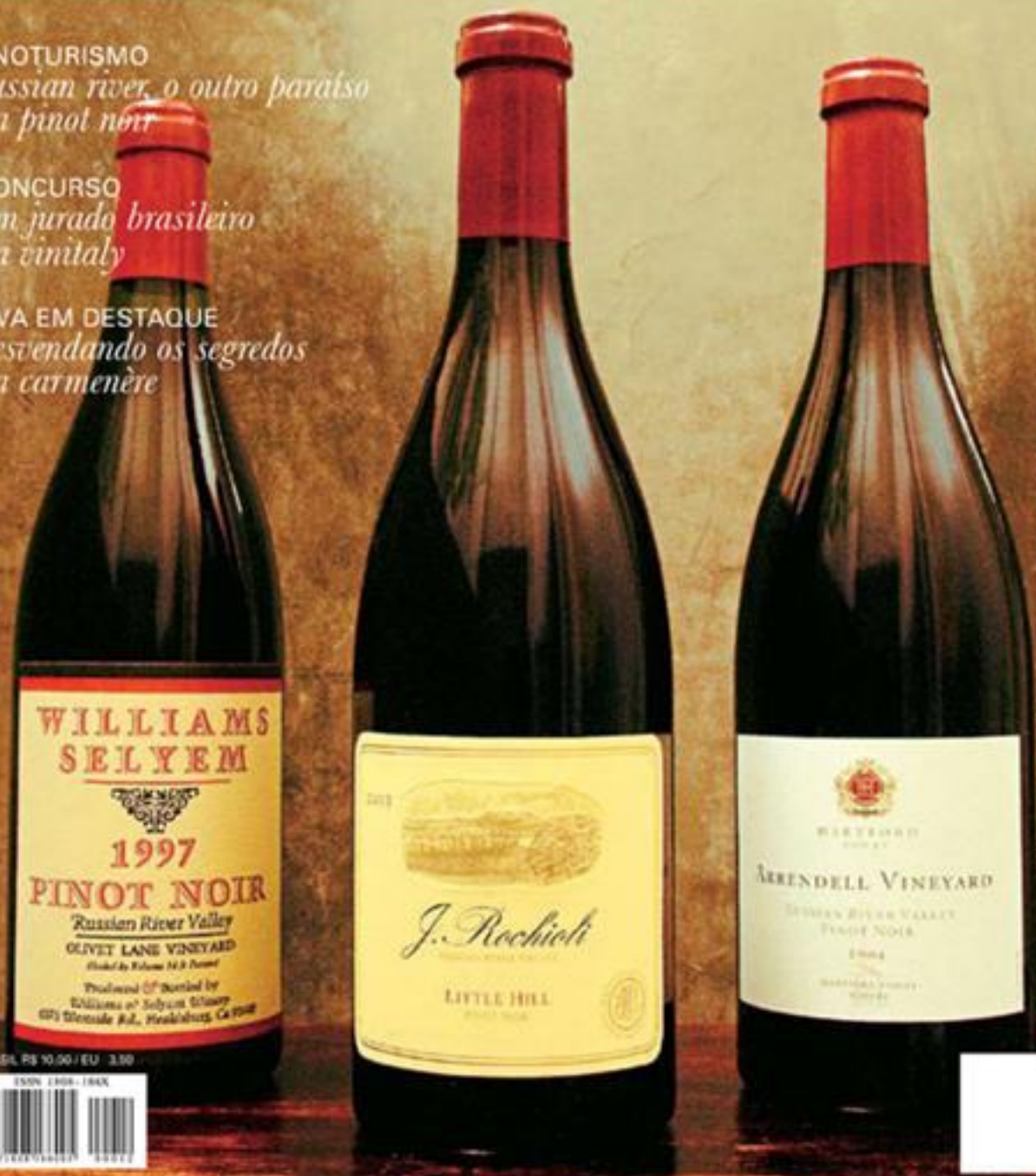
russian river, o outro paraíso da pinot noir

CONCURSO

um jurado brasileiro na vintaly

UVA EM DESTAQUE

desvendando os segredos da carmenère



BRASIL R\$ 10,00 / EU 3,50





VALDUGA, toques de torrefação marcam o novo espumante

VINÍCOLA GAÚCHA CELEBRA 130 ANOS COM ESPUMANTE SURPREENDENTE

por RUI ALVES E FRANCISCA STELLA FAGÁ

O espumante **130 Anos** da Casa Valduga foi uma das boas surpresas da Expovinis (ver matéria sobre o evento nesta edição). O nome celebra os 130 anos da imigração da família Valduga para o Brasil. Na opinião de alguns críticos (e nossa também), é sério candidato ao título de melhor espumante nacional. Feito pelo método tradicional (ou champenoise), fica 36 meses em autólise, já engarrafado, em contato com as leveduras. Isso lhe dá os toques de torrefação, tão típicos dos melhores champagnes.

Mas isso está longe de ser o único segredo de um bom espumante. “Vinhedo bem preparado, uva de qualidade, vinificação adequada e vinho base focado para fazer um excelente espumante são fatores importantes”, diz Daniel Dalla Valle, enólogo da casa. Jovem, 31 anos, Valle estagiou na França, em Bordeaux e na Borgonha, e na Itália, na região de Trento. “Há bons espumantes por lá”, afirma.

O espumante brasileiro é tido como um dos melhores representantes do vinho nacional. As condições climáticas da Serra Gaúcha propiciam a elaboração de um vinho base com boa acidez, elemento essencial. Uma das grandes responsáveis pelo bom nível de qualidade é a Casa Chandon. Estabelecida em Bento Gonçalves desde a década de 70, a empresa francesa trouxe a tecnologia para a realização de espumantes crescentemente reputados. Na Chandon, impera o método charmat, no qual a segunda fermentação é feita em tanques de aço inoxidável. É um produto de custo menor, mais acessível.

O investimento da Valduga foi grande. Inaugurou em 2006 uma cave de 10.000 m², suficiente para estocar quatro milhões de garrafas. “É possível ter qualidade com pouca quantidade. Mas nosso objetivo é sair das 250 mil garrafas que produzimos hoje, para atingir um milhão.

Isso requer muito investimento”, disse Valle. A vinícola dispõe de câmaras de fermentação com temperatura controlada. A segunda fermentação é lenta – dura de 40 a 50 dias – e é feita a 12°C, o que propicia borbulhas pequenas e persistentes e também aromas mais elegantes.

A Valduga tem três linhas de espumantes: o **Alto Vale**, com estágio de 12 meses sobre as leveduras. Há também o **Brut Premium**,

que permanece 24 meses. No topo, estão: o **130 Anos**, que permanece 36 meses e o **Gran Reserva 2002**. Na composição, a *Chardonnay* entra com 60% e a *Pinot Noir* com 40%. Com isso, a vinícola supera o problema de alguns espumantes brasileiros elaborados pelo método tradicional, que é o pouco tempo de autólise, em geral não superior a 12 meses, mesmo nos de melhor qualidade.

A empresa lançou recentemente a linha de tintos **Identidade**. São três va-





rietais de *Ancelotta*, *Marselan* e *Arinarnoa*. As uvas vêm da região de Encruzilhada do Sul, cidade que fica a 250 quilômetros de Bento Gonçalves. Valle acredita que, em dois ou três anos, os tintos atingirão volumes expressivos e bom padrão de qualidade.

A Valduga plantou na região 150 hectares de vinhedos em espaldeira, com produção controlada por planta. A precipitação pluviométrica é, em média, igual à da Serra Gaúcha, ao redor de 1.500 mm/ano, porém em época diferente. “Não chove tanto na fase de maturação das uvas”, afirma Valle. Além disso, o solo é mais arenoso, o que facilita a

drenagem. Tudo isso ajuda. No entanto, como diz Valle, “pode-se ter o melhor clima do mundo, mas se não se cuidar da videira, não tem jeito”.

A Casa Valduga, que dispõe de pousada e restaurante, está integrada ao enoturismo da região do Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul.

RUI ALVES É ADVOGADO, DIRETOR DA ABS-SP, COLUNISTA DO JORNAL DCI - DIÁRIO DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA E SERVIÇOS E DA GO WHERE GASTRONOMIA. FRANCISCA STELLA FAGÁ É JORNALISTA.



NADA SE COMPARA A UMA BOA MESA AO ESTILO VENTISQUERO



Ventisquero Queulat Ventisquero Grey Ventisquero Reserva Ventisquero Clásico



Importadora CANTU • 0300 210 10 10
www.cantu.com.br
APRECIAR COM MODERAÇÃO
www.ventisquero.com

Vinho Ventisquero. Um passo além.

"SE DEUS TIVESSE PROIBIDO
O VINHO, POR QUE O TERIA FEITO
TÃO GOSTOSO?"
CARDEAL DE RICHELIEU (1585-1642)

Vinho & Câncer

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração CAIO OISHI

parte II

O consumo de álcool representa um grande paradoxo para a medicina. Ele tem sido usado de forma segura e prazerosa há pelo menos 6 milênios, ocupando um lugar de destaque na dieta, em eventos sociais e cerimônias religiosas em todos os continentes. Além disso, pesquisas recentes mostram que o consumo moderado e regular tem sido associado à prevenção de diversos males. Entretanto, em indivíduos com predisposição, o consumo exagerado pode ser nefasto. Na edição 11, a Wine Style trouxe os princípios básicos da relação entre consumo de álcool (vinho) e a prevenção, desenvolvimento ou proliferação de neoplasias. Foram abordadas, ainda, as relações diretas com neoplasias do trato digestivo superior. Dando continuidade a esse assunto polêmico e fascinante, essa segunda parte da matéria traz o que se sabe, atualmente, sobre os efeitos do álcool nas neoplasias de outros órgãos.

1. CÓLON E RETO

As neoplasias de cólon e reto (câncer colorretal) permanecem entre as mais frequentes em todo o mundo, podendo afetar até 20% da população.⁽¹⁾ São as neoplasias mais frequentes na Alemanha, com cerca de 57.000 novos casos por ano. Os principais fatores de risco são:

história familiar e hábitos de vida (nutrição, obesidade, sedentarismo e tabagismo).⁽²⁾

Para alguns autores, o consumo crônico de álcool, que parece estar associado a um aumento na ocorrência de pólipos adenomatosos no cólon, influencia a seqüência adenoma-carcinoma e resulta num aumento de 1,5 a 3,5 vezes no risco de câncer de reto (pouco menos para câncer de cólon).⁽³⁾ Entretanto, os resultados são controversos pois no estudo de Thun e colaboradores, não houve associação entre consumo de álcool e mortalidade por neoplasia de cólon e/ou reto.⁽⁴⁾

Um trabalho envolvendo 15.491 homens e 13.641 mulheres, acompanhados por um período médio de 14,7 anos, observou um efeito dose-resposta entre consumo de álcool e risco de câncer de reto.⁽⁵⁾ Aqueles que bebiam mais de 14 doses de cerveja ou destilados por semana tinham um risco aumentado em 3,5 vezes, se comparados aos abstêmios. Já entre os que consumiam a mesma dose de álcool, porém sob a forma de vinho (pelo menos 30% do total) tinha um risco aumentado em 1,8 vezes (sem diferença estatística significativa quando comparados com os abstêmios). Nenhuma associação foi observada entre álcool e câncer de cólon, independentemente da dose total ou do tipo de bebida.

Em uma pesquisa canadense, o consumo diário de álcool esteve associado a um risco aumentado de câncer de cólon distal e de reto, mas não de cólon proximal.⁽⁶⁾ A cerveja mostrou forte associação com neoplasia nos três locais (risco aumentado variando entre 1,8 e 2,4 vezes); os destilados apresentaram associação mais branda (risco variando entre 1,4 e 1,6 vezes) e o vinho não mostrou associação. Em um estudo holandês, a cerveja também foi fortemente relacionada ao câncer de reto.⁽⁷⁾

Gapstur e colaboradores encontraram resultados interessantes ao estudar os efeitos do álcool sobre o cólon e o reto em 41.837 mulheres após a menopausa.⁽⁸⁾ Independentemente da quantidade, o consumo de álcool aumentou o risco de câncer de reto (sem diferença estatisticamente significativa). Entretanto, um consumo <4 g/dia (sob a forma de vinho) reduziu o risco de neoplasia em cólon distal em 36%; com um consumo \geq 4 g/dia, a redução foi de 31%. Nenhuma associação foi observada com lesões no

cólon proximal. No trabalho de Newcomb e colaboradores, o consumo de destilados esteve associado positivamente ao câncer de cólon e a ingestão de cerveja, ao câncer de reto.⁽⁹⁾ O consumo de vinho esteve inversamente relacionado a ambos tipos de tumor.

Uma meta-análise recente envolvendo 16 trabalhos (>6.300 pessoas) concluiu que o consumo elevado de álcool está associado a um risco aumentado de câncer de cólon (1,5 vezes) e de reto (1,63 vezes).⁽¹⁰⁾ Resultados semelhantes foram observados em uma revisão de 8 estudos envolvendo 489.979 pessoas: consumo superior a 45 g/dia de álcool aumentou o risco de câncer colorretal em 41%.⁽¹¹⁾ Numa revisão sistemática japonesa, mesmo consumo inferior a 46 g/dia de álcool foi associado a risco aumentado de câncer colorretal.⁽¹²⁾

Quanto ao papel do resveratrol sobre o câncer colorretal, alguns trabalhos têm demonstrado atividades quimiopreventiva e antiproliferativa sobre culturas de células de tumores. Em ratos, a administração oral de resveratrol preveniu a formação de tumores de cólon e reduziu em 70% a formação de tumores no intestino delgado.⁽¹³⁾

2. PÂNCREAS

O câncer de pâncreas não está claramente relacionado ao consumo de álcool.⁽¹⁴⁾ Um estudo com 33.976 mulheres mostrou uma tendência ao aumento do risco de câncer com o consumo exagerado de álcool.⁽¹⁵⁾ Entretanto, outros autores não evidenciaram essa associação.⁽¹⁶⁾

3. FÍGADO

A incidência do câncer de fígado varia consideravelmente em todo o mundo, sendo mais prevalente na África e Ásia e mais raro na Europa e Américas.⁽¹⁷⁾ O carcinoma hepatocelular tem sido relacionado ao consumo de álcool, sendo que a associação pode ser mediada pela presença da cirrose alcoólica, uma vez que a cirrose predispõe o surgimento do câncer. Entretanto, consumo de doses moderadas de álcool não levam à cirrose. Por outro lado, o álcool pode aumentar o risco de carcinoma em portadores dos vírus das hepatites B e C, mesmo em pequenas doses.⁽¹⁴⁾

Estudos empregando o resveratrol têm demonstrado

o papel quimiopreventivo dessa substância sobre culturas de células hepáticas tumorais.⁽¹³⁾ O resveratrol induz a morte das células neoplásicas (apoptose), inibindo o crescimento ou a invasão do tumor.

4. MAMA

O câncer de mama é a neoplasia maligna mais frequente e a causa mais comum de morte por câncer entre mulheres em todo o mundo.⁽¹⁸⁾ Estima-se que 203.500 novos casos foram diagnosticados em 2002, com 39.600 mortes.⁽¹³⁾ A incidência tem aumentado em diversos países, embora a mortalidade tenha sido levemente reduzida ou estabilizada em outras partes. É mais prevalente na América do Norte, norte da Europa e Oceania, sendo raro na África e Ásia. Nas Américas Central e do Sul e no sul e leste da Europa, a prevalência é intermediária.⁽¹⁹⁾

Os principais fatores de risco para o câncer de mama são: menarca precoce, nuliparidade ou primeira gestação em idade avançada, menopausa tardia, fatores hormonais (endógenos, anticoncepcionais, terapia de reposição hormonal), história familiar, atividade física e dieta.⁽¹⁹⁾

Vários estudos epidemiológicos identificaram o consumo crônico de álcool, mesmo em doses moderadas, como fator de risco para o câncer de mama. 84% dos 69 estudos tipo caso-controle e 76% dos 21 estudos de corte publicados até 2004 mostravam uma associação positiva entre ingestão de etanol e câncer de mama. As 6 meta-análises (revisões) publicadas sobre o assunto confirmam esses resultados.⁽³⁾ Uma reavaliação de 53 trabalhos epidemiológicos englobando 58.515 mulheres mostrou que para cada 10 g/dia de álcool consumido, o risco de câncer aumenta 7,1%.⁽²⁰⁾

Um estudo europeu (10 países) acompanhou 274.688 mulheres por um período médio de 6,4 anos e observou que a incidência de neoplasia de mama aumentou 3% para cada 10 g/dia de álcool ingerido.⁽²¹⁾ Embora o vinho, a cerveja e os destilados tenham aumentado o risco de câncer em 2, 5 e 9% respectivamente, não houve diferença

estatística entre eles. Uma recente meta-análise de 98 estudos envolvendo 75.728 mulheres que consumiam álcool e 60.653 abstêmias evidenciou que, no geral, o álcool aumenta em 22% o risco de neoplasia. Para cada 10 g/dia de álcool, o risco aumenta em 10%.⁽²²⁾

Os efeitos do consumo leve de álcool (até 1 ou 2 doses/dia) sobre o risco de câncer de mama são mais controversos. Para alguns autores, mesmo esse tipo de consumo pode estar relacionado a um maior risco. No trabalho de Thun e colaboradores, a mortalidade por câncer de mama foi 30% maior entre as mulheres que ingeriam pelo menos 1 drinque por dia, quando comparadas com as abstêmias.⁽⁴⁾ Por outro lado, no estudo de Fuchs e colaboradores, um consumo moderado de álcool reduziu a mortalidade por neoplasia de mama, embora não tenha havido diferença estatisticamente significativa.⁽²³⁾ Resultados semelhantes foram obtidos por Zhang e colaboradores.⁽²⁴⁾





Alguns trabalhos mostram que a ingestão de ácido fólico pode atenuar o risco de câncer de mama secundário ao álcool.⁽²⁵⁾ Além disso, estudos em laboratório têm demonstrado que o resveratrol é capaz de inibir o desenvolvimento de lesões neoplásicas em culturas de tecido mamário.⁽¹³⁾

5. OVÁRIO

O câncer de ovário encontra-se entre as 5 principais neoplasias femininas em países desenvolvidos. A incidência e a mortalidade têm declinado nas últimas décadas, graças à introdução dos contraceptivos orais.⁽²⁶⁾ Uso de talco cosmético e alguns aspectos da dieta (gorduras saturadas, carboidratos refinados etc.) foram associados a um risco aumentado em alguns estudos.

A associação entre consumo de álcool e câncer de ovário é controversa. Vários autores não evidenciaram qualquer correlação.⁽²⁷⁻²⁹⁾

Na pesquisa de Peterson e colaboradores, o consumo regular de cerveja (≥ 1 dose/dia) entre os 20 e 30 anos de idade aumentou o risco de neoplasia invasiva de ovário em 55%.⁽³⁰⁾ Consumo de destilados ou vinho não apresentaram tal aumento. Já no trabalho de Chang e colaboradores, o consumo de pelo menos 1 taça de vinho por dia aumentou o risco de câncer em 57%.⁽³⁰⁾ Por outro lado, no estudo de Webb e colaboradores, o consumo de vinho (≥ 1 taça/dia) reduziu o risco de neoplasia em 44%.⁽³¹⁾ Cerveja e destilados não apresentaram resultados significativos. Na série de Goodman e colaboradores, o consumo de vinho tinto reduziu o risco de neoplasia em 39%.⁽³²⁾ Esses resultados foram influenciados pelo tipo de tumor e seu grau de invasividade.

6. ENDOMÉTRIO

O câncer de endométrio é a neoplasia ginecológica mais freqüente em mulheres após a menopausa. As incidências variam consideravelmente, sendo mais elevadas em brancas ocidentais. Alguns fatores de risco estão ligados à reprodução (menarca precoce, menopausa tardia, nuliparidade) enquanto outras estão ligadas diretamente ao estrógeno.⁽³³⁾

A associação entre câncer de endométrio e álcool ain-

da é incerta. Parazzini e colaboradores observaram um aumento de 30% no risco de câncer entre as mulheres que consumiam álcool.⁽³⁴⁾ Contrariamente, no estudo de Swanson e colaboradores, o consumo de álcool reduziu o risco em 18%.⁽³⁵⁾ O efeito protetor não pode ser atribuído a nenhum tipo específico de bebida; entretanto, a cerveja pareceu ter os melhores efeitos. No trabalho de Gapstur e colaboradores, as mulheres que consumiam até 4 g/dia de álcool tiveram um risco relativo de câncer 30% menor (sem diferença estatisticamente significativa).⁽³⁶⁾ Também não houve diferença quanto ao tipo de bebida consumido.

7. PRÓSTATA

O câncer de próstata é o tumor mais freqüente em homens na maioria dos países ocidentais (excetuando os tumores de pele).⁽³⁷⁾ Segundo estimativas, em 2002, 189.000 novos casos foram diagnosticados nos EUA, com cerca de 30.200 mortes.⁽¹³⁾ Apesar da alta morbidade, a etiologia dessa neoplasia permanece indeterminada. Idade avançada, raça e história familiar de câncer de próstata são os únicos fatores de risco estabelecidos.

A associação entre álcool e câncer de próstata é bastante controversa. Alguns autores não encontraram qualquer diferença no risco de neoplasia em função do consumo de álcool (vinho, cerveja ou destilados).^(38,39)

Sesso e colaboradores acompanharam 7.612 ex-alunos da Universidade de Harvard e observaram que o consumo de vinho ou cerveja não esteve associado ao risco de câncer de próstata.⁽⁴⁰⁾ Entretanto, o consumo de destilados aumentou em 61-67% esse risco. Velicer e colaboradores concluíram que o vinho tinto, a cerveja e os destilados não estavam associados ao câncer de próstata.⁽⁴¹⁾ Curiosamente, o consumo de vinho branco aumentou o risco em 27%, fato sem explicação definitiva.

Schoonen e colaboradores observaram que o consumo de vinho tinto pode reduzir o risco de câncer, sendo que cada taça adicional de vinho consumida por semana reduz esse risco em 6%.⁽⁴²⁾ Na pesquisa de Sutcliffe e colaboradores, os benefícios do vinho só foram observados em homens com idade inferior a 65 anos e com consumo inferior a 4 taças por semana.⁽⁴³⁾

O resveratrol também apresenta poder quimiopreventivo em culturas de células de neoplasia de próstata, exibindo ação antiproliferativa.⁽¹³⁾

8. PULMÃO

O câncer de pulmão é a neoplasia mais freqüente em todo o mundo, principalmente nos países industrializados. No ano 2000, estima-se que 375.000 novos casos foram diagnosticados somente na Europa, com cerca de 347.000 mortes.⁽⁴⁴⁾ O tabagismo é reconhecidamente o principal fator de risco, sendo que cerca de 90% dos casos são relacionados ao tabaco.

Os dados disponíveis sobre a associação entre álcool e câncer de pulmão não são claros.⁽⁴⁵⁾ Como existe uma forte associação entre tabagismo e consumo de álcool, os estudos sobre o álcool podem apresentar resultados discrepantes se não considerarem os efeitos do fumo.⁽¹⁴⁾ No estudo de Framingham, em que a maior parte dos indivíduos estudados apresentava consumo leve ou moderado de álcool, não foi observada associação.⁽⁴⁶⁾ Uma meta-análise também não evidenciou risco aumentado de câncer, exceto em indivíduos com consumo superior a 2.000 g/mês de álcool (5 ou 6 doses por dia).⁽⁴⁷⁾ Uma possível confusão com o tabagismo não pôde ser afastada.

Um trabalho espanhol mostrou que o consumo de vinho tinto reduz em até 57% o risco de câncer, sendo que cada taça consumida por dia reduz o risco em 13%.⁽⁴⁸⁾ Não houve associação aparente entre o consumo de cerveja ou destilados.

Em um estudo dinamarquês, o consumo de álcool moderado (até 20 doses por semana) não esteve associado a um risco aumentado de câncer.⁽⁴⁹⁾ Consumo superior a 41 doses/semana aumentou o risco em 57%. Após a exclusão dos abstêmios, os consumidores de vinho tiveram uma redução de 22% (até 13 taças/semana) e 56% (>13 taças/semana) no risco de neoplasia. Cerveja e destilados aumentaram o risco.

A administração oral de resveratrol é capaz de inibir o crescimento do câncer de pulmão e suas metástases em ratos de laboratório.⁽¹³⁾

9. LEUCEMIAS E LINFOMAS

A associação entre álcool (vinho), leucemias e linfomas foi abordada no artigo “Vinho e Sangue”, na edição 10 da Wine Style.

10. CONCLUSÕES

O consumo moderado de álcool parece reduzir a mortalidade total em diversas populações, com comprovados benefícios sobre as doenças cardiovasculares e cerebrais. Entretanto, os dados sobre seus efeitos no câncer ainda são controversos. Existem evidências de que o consumo de álcool, principalmente sobre a forma de vinho, reduz o risco de neoplasia em diversos órgãos e sistemas (trato digestivo, pulmões, próstata, linfomas etc.). Parte da explicação desse benefício do vinho está na presença de diversas substâncias com propriedades quimiopreventivas (como o resveratrol), capazes de inibir o desenvolvimento ou a proliferação dos tumores. Enquanto não forem publicados resultados definitivos contra ou a favor do consumo de álcool, fervorosos debates continuarão em todo o mundo. E nada como um bom vinho para alimentar essa discussão. Pegue sua taça e, saúde!

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



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ROUGIER P, MITRY E. EPIDEMIOLOGY, TREATMENT AND CHEMOPREVENTION IN COLORECTAL CANCER. ANN ONCOL 2003;14 SUPPL 2:II3-5.
2. BECKER N. EPIDEMIOLOGY OF COLORECTAL CANCER. RADIOLOGE 2003;43(2):98-104.
3. POSCHL G, SEITZ HK. ALCOHOL AND CANCER. ALCOHOL ALCOHOL 2004;39(3):155-65.
4. 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.
5. PEDERSEN A, JOHANSEN C, GRONBAEK M. RELATIONS BETWEEN AMOUNT AND TYPE OF ALCOHOL AND COLON AND RECTAL CANCER IN A DANISH POPULATION BASED COHORT STUDY. GUT 2003;52(6):861-7.
6. SHARPE CR, SIEMIATYCKI J, RACHET B. EFFECTS OF ALCOHOL CONSUMPTION ON THE RISK OF COLORECTAL CANCER AMONG MEN BY ANATOMICAL SUBSITE (CANADA). CANCER CAUSES CONTROL 2002;13(5):483-91.
7. GOLDBOHN RA, VAN DEN BRANDT PA, VAN 'T VEER P, DORANT E, STURMANS F, HERMUS RJ. PROSPECTIVE STUDY ON ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF CANCER OF THE COLON AND RECTUM IN THE NETHERLANDS. CANCER CAUSES CONTROL 1994;5(2):95-104.
8. GAPSTUR SM, POTTER JD, FOLSOM AR. ALCOHOL CONSUMPTION AND COLON AND RECTAL CANCER IN POSTMENOPAUSAL WOMEN. INT J EPIDEMIOL 1994;23(1):50-7.
9. NEWCOMB PA, STORER BE, MARCUS PM. CANCER OF THE LARGE BOWEL IN WOMEN IN RELATION TO ALCOHOL CONSUMPTION: A CASE-CONTROL STUDY IN WISCONSIN (UNITED STATES). CANCER CAUSES CONTROL 1993;4(5):405-11.
10. MOSKAL A, NORAT T, FERRARI P, RIBOLI E. ALCOHOL INTAKE AND COLORECTAL CANCER RISK: A DOSE-RESPONSE META-ANALYSIS OF PUBLISHED COHORT STUDIES. INT J CANCER 2007;120(3):664-71.
11. CHO E, SMITH-WARNER SA, RITZ J, VAN DEN BRANDT PA, COLDITZ GA, FOLSOM AR, ET AL. ALCOHOL INTAKE AND COLORECTAL CANCER: A POOLED ANALYSIS OF 8 COHORT STUDIES. ANN INTERN MED 2004;140(8):603-13.
12. MIZOUE T, TANAKA K, TSUJI I, WAKAI K, NAGATA C, OTANI T, ET AL. ALCOHOL DRINKING AND COLORECTAL CANCER RISK: AN EVALUATION BASED ON A SYSTEMATIC REVIEW OF EPIDEMIOLOGIC EVIDENCE AMONG THE JAPANESE POPULATION. JPN J CLIN ONCOL 2006;36(9):582-97.
13. AZIZ MH, KUMAR R, 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.
14. MUKAMAL KJ. OVERVIEW OF THE RISKS AND BENEFITS OF ALCOHOL CONSUMPTION. IN. UPTODATE 15.1 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2006.
15. HARNACK LJ, ANDERSON KE, ZHENG W, FOLSOM AR, SELLERS TA, KUSHI LH. SMOKING, ALCOHOL, COFFEE, AND TEA INTAKE AND INCIDENCE OF CANCER OF THE EXOCRINE PANCREAS: THE IOWA WOMEN'S HEALTH STUDY. CANCER EPIDEMIOL BIOMARKERS PREV 1997;6(12):1081-6.
16. TAVANI A, PREGNOLATO A, NEGRI E, LA VECCHIA C. ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF PANCREATIC CANCER. NUTR CANCER 1997;27(2):157-61.
17. SRIVATANAKUL P, SRIPLUNG H, DEERASAMEE S. EPIDEMIOLOGY OF LIVER CANCER: AN OVERVIEW. ASIAN PAC J CANCER PREV 2004;5(2):118-25.
18. HORTOBAGYI GN, DE LA GARZA SALAZAR J, PRITCHARD K, AMADORI D, HAIDINGER R, HUDIS CA, ET AL. THE GLOBAL BREAST CANCER BURDEN: VARIATIONS IN EPIDEMIOLOGY AND SURVIVAL. CLIN BREAST CANCER 2005;6(5):391-401.
19. SASCO AJ. EPIDEMIOLOGY OF BREAST CANCER: AN ENVIRONMENTAL DISEASE? APMIS 2001;109(5):321-32.
20. HAMAJIMA N, HIROSE K, TAJIMA K, ROHANT, CALLE EE, HEATH CW, JR., ET AL. ALCOHOL, TOBACCO AND BREAST CANCER - COLLABORATIVE REANALYSIS OF INDIVIDUAL DATA FROM 53 EPIDEMIOLOGICAL STUDIES, INCLUDING 58,515 WOMEN WITH BREAST CANCER AND 95,067 WOMEN WITHOUT THE DISEASE. BR J CANCER 2002;87(11):1234-45.
21. TJONNELAND A, CHRISTENSEN J, OLSEN A, STRIPP C, THOMSEN BL, OVERVAD K, ET AL. ALCOHOL INTAKE AND BREAST CANCER RISK: THE EUROPEAN PROSPECTIVE INVESTIGATION INTO CANCER AND NUTRITION (EPIC). CANCER CAUSES CONTROL 2007;18(4):361-73.
22. KEY J, HODGSON S, OMAR RZ, JENSEN TK, THOMPSON SG, BOOBIS AR, ET AL. META-ANALYSIS OF STUDIES OF ALCOHOL AND BREAST CANCER WITH CONSIDERATION OF THE METHODOLOGICAL ISSUES. CANCER CAUSES CONTROL 2006;17(6):759-70.
23. 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.
24. ZHANG Y, KREGER BE, DORGAN JF, SPLANSKY GL, CUPPLES LA, ELLISON RC. ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF BREAST CANCER: THE FRAMINGHAM STUDY REVISITED. AM J EPIDEMIOL 1999;149(2):93-101.
25. BAGLIETTO L, ENGLISH DR, GERTIG DM, HOPPER JL, GILES GG. DOES DIETARY FOLATE INTAKE MODIFY EFFECT OF ALCOHOL CONSUMPTION ON BREAST CANCER RISK? PROSPECTIVE COHORT STUDY. BMJ 2005;331(7520):807.
26. LA VECCHIA C. EPIDEMIOLOGY OF OVARIAN CANCER: A SUMMARY REVIEW. EUR J CANCER PREV 2001;10(2):125-9.
27. TAVANI A, GALLUS S, DAL MASO L, FRANCESCHI S, MONTELLA M, CONTI E, ET AL. COFFEE AND ALCOHOL INTAKE AND RISK OF OVARIAN CANCER: AN ITALIAN CASE-CONTROL STUDY. NUTR CANCER 2001;39(1):29-34.
28. MODUGNO F, NESS RB, ALLEN GO. ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF MUCINOUS AND NONMUCINOUS EPITHELIAL OVARIAN CANCER. OBSTET GYNECOL 2003;102(6):1336-43.
29. GENKINGER JM, HUNTER DJ, SPIEGELMAN D, ANDERSON KE, BURING JE, FREUDENHEIM JL, ET AL. ALCOHOL INTAKE AND OVARIAN CANCER RISK: A POOLED ANALYSIS OF 10 COHORT STUDIES. BR J CANCER 2006;94(5):757-62.
30. PETERSON NB, TRENTHAM-DIETZ A, NEWCOMB PA, CHEN Z, HAMPTON JM, WILLETT WC, ET AL. ALCOHOL CONSUMPTION AND OVARIAN CANCER RISK IN A POPULATION-BASED CASE-CONTROL STUDY. INT J CANCER 2006;119(10):2423-7.
31. WEBB PM, PURDIE DM, BAIN CJ, GREEN AC. ALCOHOL, WINE, AND RISK OF EPITHELIAL OVARIAN CANCER. CANCER EPIDEMIOL BIOMARKERS PREV 2004;13(4):592-9.
32. GOODMAN MT, TUNG KH. ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF BORDERLINE AND INVASIVE OVARIAN CANCER. OBSTET GYNECOL 2003;101(6):1221-8.
33. PURDIE DM, GREEN AC. EPIDEMIOLOGY OF ENDOMETRIAL CANCER. BEST PRACT RES CLIN OBSTET GYNAECOL 2001;15(3):341-54.
34. PARAZZINI F, LA VECCHIA C, D'AVANZO B, MORONI S, CHATENOU D, RICCI E. ALCOHOL AND ENDOMETRIAL CANCER RISK: FINDINGS FROM AN ITALIAN CASE-CONTROL STUDY. NUTR CANCER 1995;23(1):55-62.
35. SWANSON CA, WILBANKS GD, TWIGGS LB, MORTEL R, BERMAN ML, BARRETT RJ, ET AL. MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF ENDOMETRIAL CANCER. EPIDEMIOLOGY 1993;4(6):530-6.
36. GAPSTUR SM, POTTER JD, SELLERS TA, KUSHI LH, FOLSOM AR. ALCOHOL CONSUMPTION AND POSTMENOPAUSAL ENDOMETRIAL CANCER: RESULTS FROM THE IOWA WOMEN'S HEALTH STUDY. CANCER CAUSES CONTROL 1993;4(4):323-9.
37. HSING AW, CHOKKALINGAM AP. PROSTATE CANCER EPIDEMIOLOGY. FRONT BIOSCI 2006;11:1388-413.
38. CHANG ET, HEDELIN M, ADAMI HO, GRONBERG H, BALTER KA. ALCOHOL DRINKING AND RISK OF LOCALIZED VERSUS ADVANCED AND SPORADIC VERSUS FAMILIAL PROSTATE CANCER IN SWEDEN. CANCER CAUSES CONTROL 2005;16(3):275-84.
39. ALBERTSEN K, GRONBAEK M. DOES AMOUNT OR TYPE OF ALCOHOL INFLUENCE THE RISK OF PROSTATE CANCER? PROSTATE 2002;52(4):297-304.
40. SESSO HD, PAFFENBARGER RS, JR., LEE IM. ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF PROSTATE CANCER: THE HARVARD ALUMNI HEALTH STUDY. INT J EPIDEMIOL 2001;30(4):749-55.
41. VELICER CM, KRISTAL A, WHITE E. ALCOHOL USE AND THE RISK OF PROSTATE CANCER: RESULTS FROM THE VITAL COHORT STUDY. NUTR CANCER 2006;56(1):50-6.
42. SCHOONEN WM, SALINAS CA, KIEMENEY LA, STANFORD JL. ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF PROSTATE CANCER IN MIDDLE-AGED MEN. INT J CANCER 2005;113(1):133-40.
43. SUTCLIFFE S, GIOVANNUCCI E, LEITZMANN MF, RIMM EB, STAMPFER MJ, WILLETT WC, ET AL. A PROSPECTIVE COHORT STUDY OF RED WINE CONSUMPTION AND RISK OF PROSTATE CANCER. INT J CANCER 2007;120(7):1529-35.
44. TYCZYNSKI JE, BRAY F, PARKIN DM. LUNG CANCER IN EUROPE IN 2000: EPIDEMIOLOGY, PREVENTION, AND EARLY DETECTION. LANCET ONCOL 2003;4(1):45-55.
45. WAKAI K, NAGATA C, MIZOUE T, TANAKA K, NISHINO Y, TSUJI I, ET AL. ALCOHOL DRINKING AND LUNG CANCER RISK: AN EVALUATION BASED ON A SYSTEMATIC REVIEW OF EPIDEMIOLOGIC EVIDENCE AMONG THE JAPANESE POPULATION. JPN J CLIN ONCOL 2007.
46. DJOUSSE L, DORGAN JF, ZHANG Y, SCHATZKIN A, HOOD M, D'AGOSTINO RB, ET AL. ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF LUNG CANCER: THE FRAMINGHAM STUDY. J NATL CANCER INST 2002;94(24):1877-82.
47. KORTE JE, BRENNAN P, HENLEY SJ, BOFFETTA P. DOSE-SPECIFIC META-ANALYSIS AND SENSITIVITY ANALYSIS OF THE RELATION BETWEEN ALCOHOL CONSUMPTION AND LUNG CANCER RISK. AM J EPIDEMIOL 2002;155(6):496-506.
48. RUANO-RAVINA A, FIGUEIRAS A, BARROS-DIOS JM. TYPE OF WINE AND RISK OF LUNG CANCER: A CASE-CONTROL STUDY IN SPAIN. THORAX 2004;59(11):981-5.
49. PRESKOTT E, GRONBAEK M, BECKER U, SORENSEN TI. ALCOHOL INTAKE AND THE RISK OF LUNG CANCER: INFLUENCE OF TYPE OF ALCOHOLIC BEVERAGE. AM J EPIDEMIOL 1999;149(5):463-70.

PATRIMÔNIO ARTÍSTICO DA HUMANIDADE,
A PROVÍNCIA DE VICENZA, NO VÊNETO,
ITÁLIA, COMBINA RICA TRADIÇÃO
CULINÁRIA COM INTERESSANTES VINHOS
DAS SEIS DOC REGIONAIS



ARTE, GASTRONOMIA E VINHOS EM VICENZA

texto e fotos por MARIO TELLES JR.



A convite do ICE (Istituto Nazionale per Il Commercio Estero), após o Concurso Internacional de Vinhos da Vinitaly, que aconteceu em abril deste ano, cada grupo de jornalistas foi convidado a percorrer, durante cinco dias, uma região vitivinícola italiana, o que nos propiciou conhecer a bela província de Vicenza, no Vêneto, entre o Lago de Garda e a cidade de Veneza.

A região caracteriza-se pelas colinas – lá chamadas de *colli* – que se alternam com pequenos vales, cercados pelas cadeias Dolomitas. Tem tradição essencialmente agrícola, pois nela pontificam produtos famosos internacionalmente, como os queijos Grana Padano, originários das planícies que guardam seu nome, e Asiago, originário das montanhas ao norte de Vicenza, a mais de 1.000 m de altitude. São famosos também o milho de Marano, responsável pelo sabor único da polenta





da região, as cerejas de Marostica, os aspargos brancos de Bassano, os feijões Posina e Fasola, presentes nas saladas e na versão original do célebre prato campesino da região “Pasta i fagioli” e até as duas mais típicas pastas da região – o bigoli (semelhante ao espaguete) e o gargati (pasta curta, geralmente servida com vegetais).

A própria cidade de Vicenza é um espetáculo à parte, sendo considerada Patrimônio Artístico da Humanidade desde 1994, graças principalmente ao acervo de obras do grande arquiteto Andrea Palladio. As vilas e palácios da cidade são motivo de peregrinação de estudiosos de arquitetura e de arte do mundo inteiro. Uma visita ao estuendo Teatro Olímpico, no centro de Vicenza, é praticamente obrigatória para qualquer pessoa que queira entender a grandeza da obra desse gênio da arquitetura mundial.

Curiosamente, o prato mais famoso da região, conhecido há centenas de anos, é o “Bacallá alla Vicentina”. Provável resquício da saga de viajantes dos habitantes do Vêneto, requer longa preparação (pelo menos quatro horas de forno), juntando o nosso conhecido bacalhau da Noruega a excelentes produtos locais como anchovas e Grana Padano.

Uma típica refeição local inclui a famosa “Soprèssa Vicentina”, que ostenta a denominação DOP (Denominação de Origem Protegida), geralmente acompanhada da polenta local (cuja preparação correta, em panela de cobre, dura 1 hora e meia). Deve estar presente também o risoto

com arroz Vialone Nano (cultivado na região desde 1500), seguido por aspargos brancos de Bassano, uma fresca salada de radicchio e cogumelos frescos da região, terminando com um Mandorlato, espécie de torrone duro feito de amêndoas, clara de ovos e mel.

ALÉM DE ARTE E COMIDA, VICENZA TAMBÉM VIVE DE SEUS VINHOS

A Província de Vicenza é representada por seis DOC, quais sejam: Monte Lessini, Vicenza, Arcole, Gambellara, Colli Berici e Breganze, sendo que vistamos as três últimas, com direito a degustação de uma amostra de seus vinhos.



A DOC Gambellara, produzida com a uva *Garganega*, origina apenas brancos. Os solos vulcânicos da região conferem aos vinhos intensa mineralidade, associada a aromas muito frutados e ótima acidez, com corpo leve para médio em sua versão normal ou clássica, dependendo essencialmente sua qualidade da produção limitada (o habitual na região é 70 a 85 hl/ha).

As versões “passitas” do mesmo

vinho revelam a grande qualidade potencial da *Garganega*, produzindo vinhos Reciotos com aromas complexos de frutas cítricas secas, cogumelos e balsâmicos, geralmente com predomínio de açúcar sobre a acidez.

Uma curiosidade enogastronômica relacionada aos vinhos dessa DOC é a bela combinação que os Gambellaras Clássicos, com sua mineralidade intensa, fazem com os habitualmente difíceis de harmonizar aspargos de Bassano, tornando-os opções mais que naturais na região.

A DOC Colli Berici, por nós degustada em uma “Azienda agrícola”, é hoje a coqueluche de férias dos habitantes das grandes cidades italianas, ansiosos por contato com a natureza. Seus vinhos apresentam mais oscilação de qualidade, embora com alguns *Merlots* e *Cabernets* mais extraídos e macios, vinificados de forma mais moderna, contrastando com a maioria de vinhos simples e vagamente frutados que caracterizam essa appelação.

MACULAN SE DESTACA EM BREGANZE

Ponto alto da nossa viagem enológica pela província de Vicenza estava reservado para o final, com a DOC Breganze. Uma das menores áreas de produção do Vêneto, com cerca de 400 ha cultivados, produz cerca de 4.000 toneladas de uvas, contando com uma excelente cooperativa (Cantina Beato Bartolomeo), que reúne cerca de 600 pequenos produtores locais, e com um dos ícones



italianos, o produtor Maculan que, aliás, merece um comentário separado, dada a qualidade de seus vinhos.

Embora com menos oscilação que em outras DOC citadas, repete-se aqui a alternância entre brancos frescos e sápidos, baseados nas uvas *Pinot Grigio*, *Pinot Blanc* e, principalmente, na estrela local, a uva *Vespaiolo*, e tintos pouco entusiasmantes. A *Vespaiolo* participa de alguns bons exemplares de vinhos tranquilos e espumantes, mas é protagonista, principalmente, do vinho mais afamado da appelação, o Torcolato. Produzido a partir de uvas passificadas, este vinho é uma clara demonstração do potencial da *Vespaiolo* para a produção de vinhos de guarda, com seu ótimo equilíbrio entre acidez, álcool e açúcar, e seus ricos aromas



de frutas secas (amêndoas, avelãs, damasco e pêssegos).

Dentre os vinhos de Maculan, os brancos **Breganze di Breganze 2006** e **Vespaiollo 2006** destacaram-se pela fruta, frescor e aromaticidade, enquanto o **Palazzoto Cabernet Sauvignon 2005** impressionou pela maciez e finura de taninos, com muita fruta e toques de torrefação, num exemplo perfeito de uso judicioso da madeira (12 meses em carvalho francês, 50% novo). O **Fratta 2004** (76% *Cabernet Sauvignon* e 24% *Merlot*), que passa 24 meses em carvalho francês novo com tostagem *medium plus*, é mais pretensioso, dificultando uma avaliação imediata mais adequada pela falta de integração de seus elementos e da própria madeira, merecendo nova avaliação no futuro. Para finalizar, um vinho muito



POR DENTRO DA



EDITOR DE WINE STYLE, MARIO TELLES JR. CONTA SUA EXPERIÊNCIA COMO ÚNICO JURADO BRASILEIRO NUM DOS TRÊS MAIS IMPORTANTES CONCURSOS INTERNACIONAIS DE VINHOS

“Sempre fui um pouco cético em relação a concursos de premiação de vinhos. Isso se deve, possivelmente, à minha participação, há alguns anos, em concurso realizado em São Paulo, presidido por conhecida enóloga espanhola, e que, pelas prestidigitações de resultados, mais pareceu um show de mágicas comandado pelo incrível Houdini. Por isso, minha primeira reação ao ser convidado pelo ICE para representar o Brasil, em nome da Wine Style, no júri da Vinitaly – um dos três maiores concursos internacionais de vinho –, foi de preocupação. Afinal, não me sinto confortável em participar

de um tipo de evento que me suscita sérias dúvidas. Essa primeira sensação foi rapidamente substituída por uma proposta jornalística muito mais instigante: revelar, em primeira mão – e sem omissão – aos leitores de Wine Style, minha visão honesta, como jurado, do que aconteceu na Vinitaly. É o que farei no texto que se segue.

Ao chegarmos a Verona, cerca de duas semanas antes do início da Vinitaly (realizada de 29 de março a 02 de abril) fomos recebidos pelo presidente do concurso, Giuseppe Martelli, e pelo presidente da Union International des Oenologues, Mr Jean Luc Chabrol, que durante três horas nos instruíram exaustivamente sobre o “modus operandi” do concurso. Fomos divididos em 21 grupos de 5 membros cada (2 enólogos italianos, 2 jornalistas internacionais e 1 enólogo estrangeiro), que degustariam cerca

de 150 a 170 vinhos, em 7 sessões de degustação. Já os vinhos foram divididos em 22 categorias sendo premiados os 4 melhores, respectivamente com a Grande Medalha de Ouro, Ouro, Prata e Bronze, num total de 88 medalhas, o que representou apenas 3% do total de mais de 3.000 amostras apresentadas, provenientes de 30 países.

Todos os vinhos foram divididos em duas categorias maiores: A) Com denominação de origem controlada; B) Sem denominação de origem, sendo que em cada uma dessas, os vinhos foram divididos em 11 categorias principais: 1) brancos; 2) brancos amadurecidos em barricas; 3) tintos produzidos nos últimos 3 anos; 4) tintos entre 3 e 6 anos; 5) tintos produzidos há mais de 6 anos; 6) rosés; 7) doces naturais; 8) fortificados; 9) espumantes produzidos com método

tradicional; 10) espumantes produzidos pelo método *charmat* e 11) espumantes doces. Cada vinho degustado em cada júri recebia 5 notas, sendo eliminadas a maior e a menor, fazendo-se a média com as três restantes. Em cada categoria foram selecionadas as 12 melhores amostras. Estas foram novamente degustadas, nos últimos dois dias do concurso, por grupos de 15 degustadores, que lhes atribuíram nova nota e, às 4 melhores de cada uma, medalhas.

Cada amostra era identificada por um código, de forma a se garantir total anonimidade, que, aliás, era assegurada por um tabelião oficial, com força de polícia, que impedia qualquer ameaça à seriedade do concurso. O zelo era tal que, ao tentar fotografar as amostras, guardadas e numeradas, me aproximando de uma linha imaginária estabelecida, fui ameaçado pela estridente tabeliã com a possibilidade de ser preso!

A organização foi, portanto, minuciosa, chegando a detalhes como o de servir-se pão sem sal, especialmente produzido, não podendo se constatar qualquer possibilidade de fraude ou de se “ajeitar os resultados”, como já vimos acontecer em concursos anteriores. Vale mencionar a ficha de degustação da Union Internationale des Oenologues (muito semelhante à utilizada por nós na ABS-SP), focada em ressaltar as qualidades do vinho e não a ausência de defeitos. Impressionante também a atuação dos sommeliers italianos, extremamente bem treinados, com um nível de serviço raramente visto, mesmo em grandes restaurantes estrelados.

VIN SANTO PERFEITO FOI DESQUALIFICADO COMO ESTRAGADO

Os resultados finais mostraram, como seria de se esperar, predomínio

dos vinhos italianos, que eram majoritários entre os concorrentes, com algumas amostras surpreendentemente boas de países como Turquia, Israel, República Checa, Eslovênia. Ao mesmo tempo, reafirmaram a presença de países tradicionais no mundo do vinho, como Portugal, Canadá, Suíça, Argentina, Austrália e Chile (o Brasil ganhou uma medalha de bronze na categoria “Espumantes Doces sem DOC”, com o **Moscato Peterlongo 2006**).

Como, então, explicar a disparidade de julgamentos, neste e em outros concursos, com resultados exóticos e estapafúrdios, sem qualquer sentido? Creio que a explicação passa pelo diferente grau de conhecimento sobre vinho e degustação que os jurados apresentam. Essa diferença ficou patente quando, ao final de uma sessão de degustação, uma jornalista do leste Europeu re-

feriu-se enfaticamente a um vinho que havíamos provado como estragado, quando, na verdade, era um belo exemplar de Vin Santo italiano, desqualificado apenas pela falta de conhecimento da referida jurada.

Essa diversidade de qualificação explica, também, a devolução, por duas vezes, de vinhos fortificados perfeitos, sob a justificativa de estar oxidados (na verdade uma característica a ser esperada nos mesmos), ou a presença, já na fase final do concurso, de duas amostras de vinhos rosés com nítida acidez volátil. Como o conhecimento pessoal sobre degustação é de difícil avaliação pelos organizadores de qualquer concurso, a conclusão é que os resultados finais devem ser sempre relativizados, mesmo quando se tomam cuidados extremos, como os por nós observados na Vinitaly.





especial, o **Torcolato 2004**, tem lugar garantido na galeria dos melhores vinhos de sobremesa do mundo, por sua estupenda aromaticidade (frutas secas, passas e especiarias), equilíbrio perfeito e longa e delicada persistência final.

Por fim, fomos também recebidos na gigantesca Casa Vinícola Zonin, que se transformou em firma multi-regional, oferecendo vinhos de várias regiões da Itália e até de outras regiões do mundo como um belo exemplar de *Chardonnay 2003* produzido no estado americano da Virgínia. Os

vinhos degustados impressionaram pela evolução de qualidade ocorrida a partir de melhorias efetuadas principalmente nos vinhedos, e pela incorporação de moderna tecnologia de vinificação. Destaque-se aqui o esforço da vinícola Zonin, originária de Gambellara, em dar suporte à apelação local, numa comvente demonstração de valorização de suas raízes.

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

colecione momentos

BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLAIA 98
R.P. 94 pontos

RONCO DELLE GINESTRE 2002
R.P. 91 pontos

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SP-ET 2001
R.P. 91 pontos

BAROLO BIG D'BIG 99
R.P. 90 pontos

BURDESE 2003
R.P. 90 pontos

Os vinhos da linha Classics INTERFOOD são obras clássicas. Foram cuidadosamente selecionados das melhores zonas vitivinícolas do Velho e Novo mundo.

São Clássicos que permanecem marcando os melhores momentos e que não podem faltar na sua adega.

Apreie com moderação

Classics
INTERFOOD

www.interfood.com.br
|11| 6602.7255

QUASE EXTINTA EM BORDEAUX, SUA TERRA NATAL, ESSA CEPA REDESCOBERTA NO CHILE REQUER GRANDES CUIDADOS, DO CULTIVO À VINIFICAÇÃO

Uma das antigas cepas de Bordeaux, cultivada, no passado, particularmente no Médoc, a *Carmenère* pertence à família das *Cabernets* e é conhecida, também, como *Grande Vidure*. Após o ataque da filoxera, praga que destruiu grande parte dos vinhedos europeus na segunda metade do século 19, sua adaptação e cultivo geraram muitas dificuldades, o que praticamente determinou sua extinção na região de origem, até ser redescoberta no Chile.

De modo geral, a *Carmenère* dá origem a vinhos bastante escuros e, se não for colhida no seu ponto exato de maturidade fisiológica, com taninos um tanto rústicos e acentuado caráter herbáceo. Sua maturação exige, além de condições particulares de clima e solo, extrema atenção do viticultor, para não perder o momento correto da colheita.

A *Carmenère* foi plantada no Chile, juntamente com outras castas européias, na segunda metade do século 19 e, durante muito tempo, de forma inexplicável, foi confundida com a *Merlot*. Após estudos botânicos, com ênfase no formato das folhas, realizados pelo professor Jean Michel Boursiquot, em 1994, ficou oficialmente constatado o engano e a partir de então, ampliou-se seu cultivo no Chile. Nessa época, começou-se a estudar melhor a cepa, que tem características morfológicas, gustativas e

A EXIGENTE

por NELSON LUIZ PEREIRA

CARMENÈRE



grau de maturação totalmente diferentes da *Merlot*. Hoje se sabe, por exemplo, que a *Carmenère* precisa de muito mais tempo para amadurecer. Como as uvas estavam plantadas juntas, quando se colhia a *Merlot* madura, colhia-se a *Carmenère* ainda verde, fato que explica o caráter herbáceo e tânico dos vinhos de “*Merlot*” produzidos no Chile, antes da separação total das variedades, fato que ocorreu efetivamente no final da década de 90.

A produção tem aumentado de forma consistente e significativa, principalmente pela singularidade dessa casta, que além do Chile também pode ser encontrada em pequena quantidade na Itália – regiões do Vêneto e de Friuli-Veneza Giulia –, e nos Estados Unidos – Califórnia e Washington State (Walla-Walla). Atualmente, a *Carmenère* disputa com a *Cabernet Sauvignon* o direito de ser a uva emblemática do Chile, onde encontra-se a maior área plantada com essa uva no mundo, cerca de 4.000 hectares. O *terroir* chileno, em geral, oferece condições ideais de insolação, com boa amplitude térmica, que é o diferencial de temperatura entre o dia e a noite, conseguindo um elevado grau de maturidade aromática e o perfeito amadurecimento dos taninos.

Os estudos sobre esta uva se concentram nos vales de Cachapoal, Peumo e Maule, locais que apresentam composição de solo ideal para a *Carmenère*, com proporções equitativas de argila, limo e areia. Solos muito pedregosos são demasiadamente secos, já que a drenagem é muito eficiente, tornando-os ideal para o cultivo da *Cabernet Sauvignon*. Nesse tipo de solo, o cultivo só é possível com irrigação. Os solos argilosos profundos e bem drenados também têm se mostrado muito adequados para o cultivo da *Carmenère*. A variedade é também bastante exigente quanto ao clima, beneficiando-se das precipitações pluviais moderadas e no momento adequado de seu ciclo vegetativo.

Corte com Cabernet Sauvignon é o mais comum

Equacionadas as variáveis solo e clima, os cuidados no cultivo não são menores. É fundamental a precisão nas podas e desfolhamentos, além de um criterioso processo de irrigação por gotejamento, quando necessário. O momento ideal para a colheita é outro aspecto crítico do cultivo da *Carmenère*. Aqui se requer a máxima atenção, pois não basta observar o teor exato de açúcar e aguardar a maturação perfeita dos taninos, como na maioria das cepas tintas. É preciso também estar atento para a maturação aromática, que deve ser perfeita. Dessa forma, a colheita das uvas é feita, geralmente, no final de abril ou começo de maio – bastante tardia portanto.

Uma vez obtidas uvas perfeitamente maduras, o passo seguinte é a vinificação, que exige cuidados adicionais, sobretudo muita aeração nas diferentes fases da produção do vinho, para permitir a melhor expressão da varietal. Se todas essas etapas forem cumpridas corretamente e tomando-se todos os cuidados necessários, o vinho resultante será extremamente colorido (rico em pigmentos conhecidos como antocianos), com aromas muito marcantes e textura macia. Hoje se tem muito claro que a *Carmenère* é uma uva com vocação para vinhos de corte, tendo na *Cabernet Sauvignon* seu par perfeito. Os enólogos chilenos também são unânimes em afirmar que os vinhos de *Carmenère*, puros ou em cortes, são bastante beneficiados por estágios não muito longos em barricas de carvalho, em especial o francês.

Curiosamente, os vinhos em que a *Carmenère* é a principal uva, não são de longa guarda, devendo ser consumidos em 2 a 3 anos e, em casos excepcionais, até 5 anos. A explicação para esse comportamento reside no fato de que as uvas são colhidas muito tardiamente, o que propicia a polimerização dos taninos ainda no vinhedo. Com isso, os taninos ficam menos agressivos, com menor capacidade de coagular a saliva, o que se traduz em vinhos com textura macia e sem caráter adstringente.

NELSON LUIZ PEREIRA É DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP.

TANGUERO

NOVA
IMAGEM



SHIRAZ
MALBEC
CHARDONNAY
ROSE MALBEC SHIRAZ
CHENIN CHARDONNAY
TEMPRANILLO BONARDA

CARVALHEDA DEGRUSTAÇÃO E TERA BUK DO ARGOZ, 65
CENITENÁRIO DE FARLINO-RI TEL: (021) 2364.362
RUA QUATROCENTOS E CINQUENTA E OITO, 1000-000



WWW.FLICHMAN.COM.AR
INTERNATIONAL@FLICHMAN.COM.AR

A 11ª EDIÇÃO DO SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO (EXPOVINIS BRASIL 2007) PODE SER DESCRITA DE DIVERSAS FORMAS, MENOS QUE TENHA SIDO UMA UNANIMIDADE: GRANDIOSA, DESORGANIZADA, LUCRATIVA, REPLETA DE BONS EVENTOS E MUITO, MUITO CALOR

por Gustavo Andrade de Paulo



EXPOVINIS BRASIL 2007

wine style
58

wine style
59

A idéia de trazer o maior evento de vinhos do país para a região central de São Paulo pareceu, inicialmente, muito boa pois atrairia mais consumidores finais para o salão. Além disso, a proximidade com os melhores hotéis e restaurantes da cidade facilitaria o trabalho dos expositores.

Os milhares de profissionais do vinho, jornalistas e visitantes que circularam pelos 12.000 m² do prédio da Bienal, no Parque do Ibirapuera, tiveram a oportunidade de conhecer, conversar e trocar informações com grandes nomes da vitivinicultura mundial. Além disso, puderam degustar grandes vinhos, muitos deles ícones de suas regiões de origem. Entretanto, o que realmente marcou a Expovinis Brasil 2007 foi

o calor. Por questões desconhecidas, os organizadores não disponibilizaram sistemas de refrigeração de ambiente eficazes, para o pavilhão central do prédio. Após muitas reclamações no primeiro dia, alguns ventiladores foram instalados, mas o calor continuou beirando o insuportável. Com isso, a maioria dos visitantes só conseguiu degustar vinhos brancos, espumantes e rosés, servidos em temperaturas mais baixas. Era praticamente impossível provar um tinto potente, alcoólico em meio a tanto calor.

Mostrando que os editores de Wine Style não medem esforços para manter nossos leitores informados e atualizados, conseguimos vencer todo o calor e trazemos algumas das melhores degustações realizadas.





ST-EMILION X POMEROL

AVALIAÇÃO COMPARATIVA DE TRÊS VINHOS DE CADA APELAÇÃO
AJUDA A ENTENDER A IMPORTÂNCIA DO CONCEITO DE TERROIR

Por Mario Telles Jr.

Como definir “terroir”? Segundo Mikael Laizet, enólogo da D&M Rolland, que orientou a degustação comparativa de vinhos de St-Emilion e Pomerol na última edição da Expovinis, *terroir* é a associação, em um determinado local, de fatores naturais – como a geologia, solo, clima, situação geográfica – com os quais interagem os fatores biológicos (vinha) e humanos (agronômicos, vitícolas, enológicos e históricos). Para se aquilatar o universo abrangido pela degustação conduzida por ele, dos cerca de 110 mil hectares de videiras cultivados em Bordeaux, apenas 5 mil localizam-se em St-Emilion e 800 em Pomerol, o que acaba por apresentar diferenças apenas pelo tipo de solo em que estão assentados, já que, pela proximidade, poucas são as diferenças climáticas.

Em St-Emilion, os melhores solos são os argilo calcáreos, enquanto os que produzem os vinhos mais ligeiros e menos longevos são os arenosos e pedregosos, assentados sobre uma base argilosa. O primeiro vinho degustado, o **Haut Brison 2004**, originário da parte mais arenosa, mostra esta rusticidade nos taninos médios, acidez um pouco abaixo e álcool um pouco acima, e no amargor final discreto. Um vinho correto, sem ser brilhante.

Já o **Troplong Mondot 2004**, proveniente da porção de calcáreo superior (calcaire aux asterix) mais elevada de St-Emilion, apresentava melhor estrutura, com muito extrato, grande untuosidade, álcool e acidez acima e taninos finos e abundantes, conferindo ao vinho, a maciez e elegância típicas da appelação. Embora ainda muito fechado aromaticamente, poderá evoluir pelas próximas uma ou duas décadas.

O **Château Cheval Blanc**, talvez por ser proveniente de uma região mais próxima de Pomerol, ou pela predominância única da *Cabernet Franc*, apresentava fruta mais evidente e presença de

aromas terciários de especiarias, trufas negras e terrosos, indicativos de uma evolução mais rápida, embora sua ótima acidez, seu maravilhoso equilíbrio e os taninos finos e abundantes sejam indicativos de brilhante futuro pelos próximos 10 a 15 anos.

No Pomerol, os vinhos mais profundos e longevos são os mais próximos das partes altas do platô, onde pontifica soberano o Château Petrus. São solos assentados sobre uma base argilo-pedregosa, com a famosa “crasse de fer” em seu subsolo, que se transformam em solos argilo-arenosos, produzindo vinhos mais leves e menos longevos, à medida que caminhamos para leste.

O **Château Bon Pasteur**, que provém desta área mais a leste, surpreendeu não pela potência, mas pela tipicidade, valorizando a fruta exuberante típica da região. Embora com leve excesso de álcool e baixa acidez, apresenta boa complexidade aromática, com toques fragrantes de mentol e eucalipto, em um vinho prazeroso, para ser bebido sem muita guarda.

O **Le Gay 2004** revelou maior complexidade aromática com toques animais e de frutas em geléia, de madeira ainda não incorporada (chocolate) e até vinosos, indicando grande juventude. Taninos muito intensos e marcados, embora finos, confirmam estar ainda muito distante de sua maturidade, que só deve ser atingida em 10 anos, podendo manter-se talvez por outros 10 anos.

Para encerrar, o mais elegante dos três vinhos do Pomerol, o **Château Clinet 2004**, muito aromático, com especiarias, toques empíreumáticos (chocolate e defumado) e muita, muita fruta, como se espera de um grande Pomerol. Segue-se um ataque elegante, com taninos abundantes e sedosos, álcool levemente acima e acidez levemente abaixo – e retrofalso frutado e longo.



CONSISTÊNCIA E QUALIDADE NOS TOPS SUL-AMERICANOS

APRESENTAÇÃO DE NOVE GRANDES VINHOS DO CHILE,
ARGENTINA E URUGUAI CONFIRMA ALTO NÍVEL ALCANÇADO PELOS MELHORES
PRODUTORES SUL-AMERICANOS

Por Guilherme Velloso

No início de sua apresentação na Expo-Vínis Brasil 2007, o crítico chileno Patricio Tapia, organizador da degustação de vinhos top da América do Sul, destacou os dois objetivos a que se propunha. De um lado, mostrar que, também desse lado do mundo, o conceito de *terroir* é fundamental para explicar a qualidade de seus melhores vinhos; de outro, que esses mesmos vinhos refletem também, como ocorre em todo o mundo, a personalidade de quem os faz. "Não basta ter qualidade para ser um grande vinho", sentenciou Tapia; "tem que ter caráter". E comentou irônico: "A Coca-Cola tem qualidade..."

Para demonstrar sua tese, Tapia selecionou quatro vinhos chilenos (três tintos e o único branco da noite); quatro argentinos e um bastante diferenciado exemplar uruguaio. Ao final, quem participou dessa degustação, muito feliz e altamente didática, certamente concordou com ele. Curiosamente, talvez a melhor comprovação da tese de Tapia tenha vindo do único branco degustado, o delicioso **Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard 2005**. Proveniente de um pequeno vinhedo plantado em solos graníticos numa encosta distante apenas quatro quilômetros do oceano Pacífico, no vale de San Antonio, o Cipreses é um vinho que expressa de forma exemplar a varietal que lhe deu origem, mas com personalidade própria. No nariz, muito elegante, aparecem aromas frutas brancas (pêssegos principalmente), mas sem exageros, os característicos toques herbáceos e de suor, discreto mineral que lhe confere maior complexidade e uma ponta de mel no fundo do copo. Na boca, a ótima acidez não deixa que o álcool (14%) sobressaia. Nota: a enóloga Mariluz Marin recomenda decantá-lo (90/100).

Já os três tintos do Chile não trouxeram surpresas, apenas a confirmação do altíssimo nível e grau de consistência de seus melhores exemplares de *Cabernet Sauvignon*,

não por acaso a casta responsável pela projeção dos vinhos chilenos no mundo.

Difícil escolher entre o **Don Melchor 2002** da Concha Y Toro, o **Domus Áurea 2002** da Quebrada de Macul e o **Casa Real 2003** da Santa Rita. Três clássicos.

O primeiro quase uma aula do que se espera de um grande CS (com pequena porcentagem de *Cabernet Franc*) chileno: aromas de cerejas maduras, cedro e mentol, com toques de especiarias. Na boca, a boa acidez e os taninos muito finos e quase redondos se contrapõem aos 14° de álcool, resultando num vinho potente, mas elegante (92/100). No Domus Áurea, que também tem pequena porcentagem de CF, o característico toque mentolado aparece mais intensamente no nariz, enquanto na boca é um pouco menos encorpado que o Don Melchor, com taninos praticamente resolvidos (o grau alcoólico é o mesmo). Um vinho muito elegante e pronto para beber (91/100). Finalmente, talvez por ser de uma safra mais recente, o Casa Real 2003 (100% CS) apresentou nariz um pouco mais fechado que os dois exemplares que o precederam. Na boca, destaca-se pelo final frutado e quase doce (o álcool aparece mais). Certamente vai crescer com dois ou três anos de adegagem (90/100).

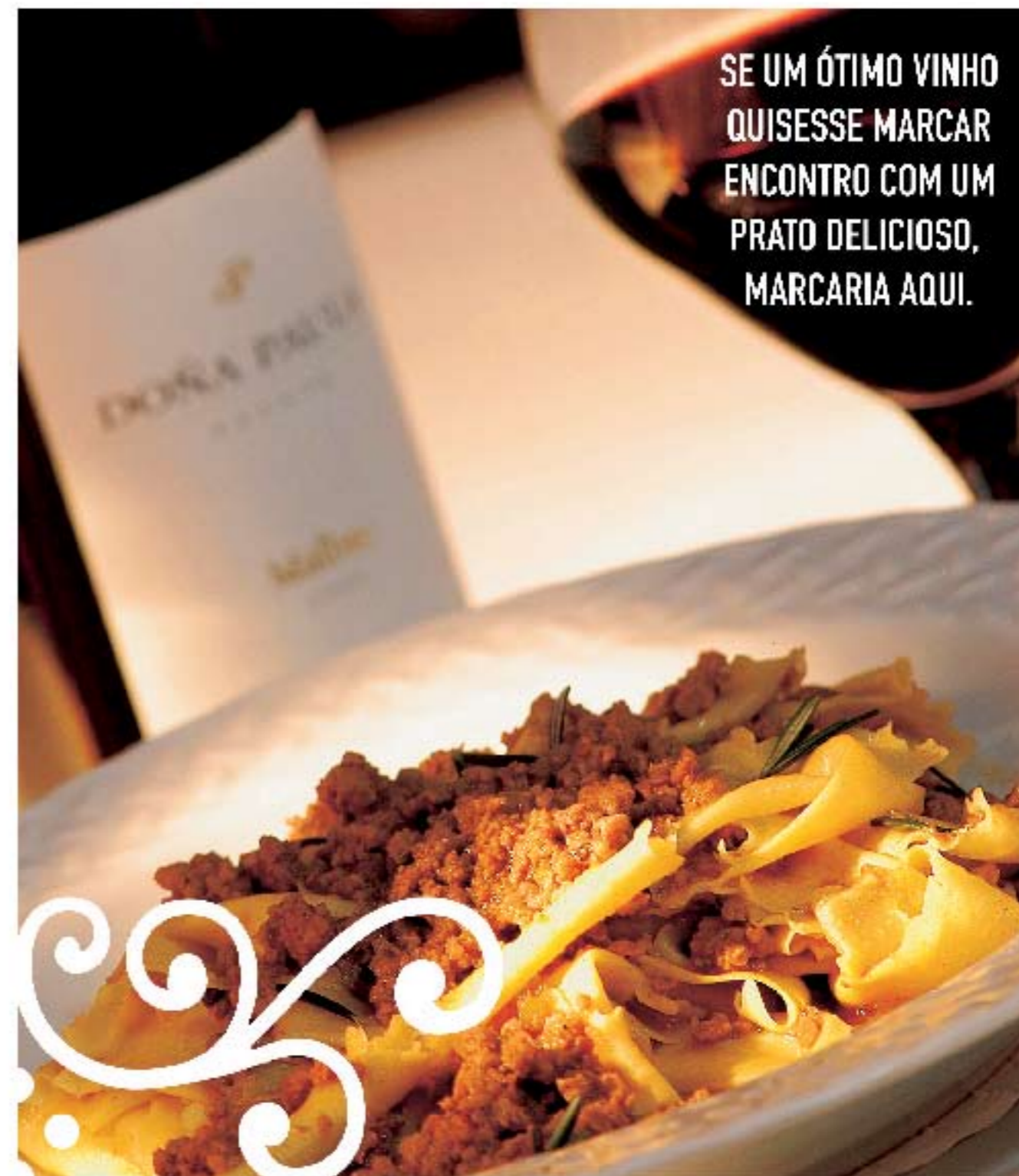
Os quatro exemplares argentinos apresentaram consistência menor do que seus vizinhos chilenos, o que se explica em parte pelo fato de que dois deles (**Finca Tinto 2002** da bodega La Anita e **Reserva Colomé 2003** da vinícola de mesmo nome) são vinhos de corte e os outros dois (**Finca Altamira 2004** da Achaval-Ferrer e **Noemia 2004** da vinícola Noemia da Patagônia) varietais 100% *Malbec*. Os dois últimos são dignos representantes de o que os *Malbec* argentinos podem oferecer de melhor, com a combinação característica de fruta vermelha madura (ameixas) e violetas, marca registrada da varietal. O Finca Altamira é equilibrado e persistente, mas

recompensará quem aguardar mais dois anos para abrir sua garrafa (91/100). Talvez por vir de uma região mais fria e de um vinhedo muito antigo, de apenas um hectare, o Noemia prima pela elegância, com presença mais discreta dos aromas de violeta e de madeira. Embora tenha grau alcoólico ligeiramente mais alto (14,5° contra 13,9°) e grande concentração, está um pouco mais redondo (92/100).

O **Colomé 2003** (79% *Malbec* + 21% CS) com seus 15,5° de álcool, só poderia ser um vinho (muito) equilibrado para cima. Apesar do álcool, expressa grande frescor em boca pela ótima acidez. É um vinho muito prazeroso, com final muito frutado e quase doce (92/100). Finalmente, o **Finca Tinto 2002** (uma grande safra na Argentina) agradou um pouco menos que seus conterrâneos (89/100). Um corte de *Malbec* (55%), *Cabernet Sauvignon* (35%) e *Merlot* (10%), não se mostrou tão elegante e equilibrado como se esperaria de um corte bordalês clássico.

Último (e mais curioso) exemplar da noite, o **Cuñia de Piedra Tannat 1994** da bodega Los Cerros de San Juan foi o único exemplar uruguaio. Valeu pela oportunidade de se provar um *Tannat* com 14 anos de evolução, que se revelam na presença de aromas animais e de frutas quase passadas. Na boca, mantém razoável acidez e se mostra ainda tânico, confirmando a dificuldade em se domar essa cepa emblemática do país vizinho (87/100).

Em resumo, uma degustação para demonstrar aos mais céticos que não é gratuito o fato de vinhos sul-americanos, repetidamente, receberem pontuações muito altas das principais publicações internacionais. Espera-se apenas que, na próxima, seja incluído pelo menos um dos vinhos top brasileiros na lista, até para comprovar sua evolução.



 **VINHERIA
PERCUSSI**

Rua Cônego Lugênio Leite 523 • Jardim Paulista • 05414 011 • Reservas 11 3088 4920
www.percussi.com.br

A 11ª EDIÇÃO DO SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO (EXPOVINIS BRASIL 2007) PODE SER DESCRITA DE DIVERSAS FORMAS, MENOS QUE TENHA SIDO UMA UNANIMIDADE: GRANDIOSA, DESORGANIZADA, LUCRATIVA, REPLETA DE BONS EVENTOS E MUITO, MUITO CALOR

por Gustavo Andrade de Paulo



EXPOVINIS BRASIL 2007

wine style
58

wine style
59

A idéia de trazer o maior evento de vinhos do país para a região central de São Paulo pareceu, inicialmente, muito boa pois atrairia mais consumidores finais para o salão. Além disso, a proximidade com os melhores hotéis e restaurantes da cidade facilitaria o trabalho dos expositores.

Os milhares de profissionais do vinho, jornalistas e visitantes que circularam pelos 12.000 m² do prédio da Bienal, no Parque do Ibirapuera, tiveram a oportunidade de conhecer, conversar e trocar informações com grandes nomes da vitivinicultura mundial. Além disso, puderam degustar grandes vinhos, muitos deles ícones de suas regiões de origem. Entretanto, o que realmente marcou a Expovinis Brasil 2007 foi

o calor. Por questões desconhecidas, os organizadores não disponibilizaram sistemas de refrigeração de ambiente eficazes, para o pavilhão central do prédio. Após muitas reclamações no primeiro dia, alguns ventiladores foram instalados, mas o calor continuou beirando o insuportável. Com isso, a maioria dos visitantes só conseguiu degustar vinhos brancos, espumantes e rosés, servidos em temperaturas mais baixas. Era praticamente impossível provar um tinto potente, alcoólico em meio a tanto calor.

Mostrando que os editores de Wine Style não medem esforços para manter nossos leitores informados e atualizados, conseguimos vencer todo o calor e trazemos algumas das melhores degustações realizadas.





ST-EMILION X POMEROL

AVALIAÇÃO COMPARATIVA DE TRÊS VINHOS DE CADA APELAÇÃO
AJUDA A ENTENDER A IMPORTÂNCIA DO CONCEITO DE TERROIR

Por Mario Telles Jr.

Como definir “terroir”? Segundo Mikael Laizet, enólogo da D&M Rolland, que orientou a degustação comparativa de vinhos de St-Emilion e Pomerol na última edição da Expovinis, *terroir* é a associação, em um determinado local, de fatores naturais – como a geologia, solo, clima, situação geográfica – com os quais interagem os fatores biológicos (vinha) e humanos (agronômicos, vitícolas, enológicos e históricos). Para se aquilatar o universo abrangido pela degustação conduzida por ele, dos cerca de 110 mil hectares de videiras cultivados em Bordeaux, apenas 5 mil localizam-se em St-Emilion e 800 em Pomerol, o que acaba por apresentar diferenças apenas pelo tipo de solo em que estão assentados, já que, pela proximidade, poucas são as diferenças climáticas.

Em St-Emilion, os melhores solos são os argilo calcáreos, enquanto os que produzem os vinhos mais ligeiros e menos longevos são os arenosos e pedregosos, assentados sobre uma base argilosa. O primeiro vinho degustado, o **Haut Brison 2004**, originário da parte mais arenosa, mostra esta rusticidade nos taninos médios, acidez um pouco abaixo e álcool um pouco acima, e no amargor final discreto. Um vinho correto, sem ser brilhante.

Já o **Troplong Mondot 2004**, proveniente da porção de calcáreo superior (calcaire aux asterix) mais elevada de St-Emilion, apresentava melhor estrutura, com muito extrato, grande untuosidade, álcool e acidez acima e taninos finos e abundantes, conferindo ao vinho, a maciez e elegância típicas da appelação. Embora ainda muito fechado aromaticamente, poderá evoluir pelas próximas uma ou duas décadas.

O **Château Cheval Blanc**, talvez por ser proveniente de uma região mais próxima de Pomerol, ou pela predominância única da *Cabernet Franc*, apresentava fruta mais evidente e presença de

aromas terciários de especiarias, trufas negras e terrosos, indicativos de uma evolução mais rápida, embora sua ótima acidez, seu maravilhoso equilíbrio e os taninos finos e abundantes sejam indicativos de brilhante futuro pelos próximos 10 a 15 anos.

No Pomerol, os vinhos mais profundos e longevos são os mais próximos das partes altas do platô, onde pontifica soberano o Château Petrus. São solos assentados sobre uma base argilo-pedregosa, com a famosa “crasse de fer” em seu subsolo, que se transformam em solos argilo-arenosos, produzindo vinhos mais leves e menos longevos, à medida que caminhamos para leste.

O **Château Bon Pasteur**, que provém desta área mais a leste, surpreendeu não pela potência, mas pela tipicidade, valorizando a fruta exuberante típica da região. Embora com leve excesso de álcool e baixa acidez, apresenta boa complexidade aromática, com toques fragrantes de mentol e eucalipto, em um vinho prazeroso, para ser bebido sem muita guarda.

O **Le Gay 2004** revelou maior complexidade aromática com toques animais e de frutas em geléia, de madeira ainda não incorporada (chocolate) e até vinosos, indicando grande juventude. Taninos muito intensos e marcados, embora finos, confirmam estar ainda muito distante de sua maturidade, que só deve ser atingida em 10 anos, podendo manter-se talvez por outros 10 anos.

Para encerrar, o mais elegante dos três vinhos do Pomerol, o **Château Clinet 2004**, muito aromático, com especiarias, toques empíreumáticos (chocolate e defumado) e muita, muita fruta, como se espera de um grande Pomerol. Segue-se um ataque elegante, com taninos abundantes e sedosos, álcool levemente acima e acidez levemente abaixo – e retrofato frutado e longo.



CONSISTÊNCIA E QUALIDADE NOS TOPS SUL-AMERICANOS

APRESENTAÇÃO DE NOVE GRANDES VINHOS DO CHILE,
ARGENTINA E URUGUAI CONFIRMA ALTO NÍVEL ALCANÇADO PELOS MELHORES
PRODUTORES SUL-AMERICANOS

Por Guilherme Velloso

No início de sua apresentação na Expo-Vínis Brasil 2007, o crítico chileno Patricio Tapia, organizador da degustação de vinhos top da América do Sul, destacou os dois objetivos a que se propunha. De um lado, mostrar que, também desse lado do mundo, o conceito de *terroir* é fundamental para explicar a qualidade de seus melhores vinhos; de outro, que esses mesmos vinhos refletem também, como ocorre em todo o mundo, a personalidade de quem os faz. "Não basta ter qualidade para ser um grande vinho", sentenciou Tapia; "tem que ter caráter". E comentou irônico: "A Coca-Cola tem qualidade..."

Para demonstrar sua tese, Tapia selecionou quatro vinhos chilenos (três tintos e o único branco da noite); quatro argentinos e um bastante diferenciado exemplar uruguaio. Ao final, quem participou dessa degustação, muito feliz e altamente didática, certamente concordou com ele. Curiosamente, talvez a melhor comprovação da tese de Tapia tenha vindo do único branco degustado, o delicioso **Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard 2005**. Proveniente de um pequeno vinhedo plantado em solos graníticos numa encosta distante apenas quatro quilômetros do oceano Pacífico, no vale de San Antonio, o Cipreses é um vinho que expressa de forma exemplar a varietal que lhe deu origem, mas com personalidade própria. No nariz, muito elegante, aparecem aromas frutas brancas (pêssegos principalmente), mas sem exageros, os característicos toques herbáceos e de suor, discreto mineral que lhe confere maior complexidade e uma ponta de mel no fundo do copo. Na boca, a ótima acidez não deixa que o álcool (14%) sobressaia. Nota: a enóloga Mariluz Marin recomenda decantá-lo (90/100).

Já os três tintos do Chile não trouxeram surpresas, apenas a confirmação do altíssimo nível e grau de consistência de seus melhores exemplares de *Cabernet Sauvignon*,

não por acaso a casta responsável pela projeção dos vinhos chilenos no mundo.

Difícil escolher entre o **Don Melchor 2002** da Concha Y Toro, o **Domus Áurea 2002** da Quebrada de Macul e o **Casa Real 2003** da Santa Rita. Três clássicos.

O primeiro quase uma aula do que se espera de um grande CS (com pequena porcentagem de *Cabernet Franc*) chileno: aromas de cerejas maduras, cedro e mentol, com toques de especiarias. Na boca, a boa acidez e os taninos muito finos e quase redondos se contrapõem aos 14° de álcool, resultando num vinho potente, mas elegante (92/100). No Domus Áurea, que também tem pequena porcentagem de CF, o característico toque mentolado aparece mais intensamente no nariz, enquanto na boca é um pouco menos encorpado que o Don Melchor, com taninos praticamente resolvidos (o grau alcoólico é o mesmo). Um vinho muito elegante e pronto para beber (91/100). Finalmente, talvez por ser de uma safra mais recente, o Casa Real 2003 (100% CS) apresentou nariz um pouco mais fechado que os dois exemplares que o precederam. Na boca, destaca-se pelo final frutado e quase doce (o álcool aparece mais). Certamente vai crescer com dois ou três anos de adegagem (90/100).

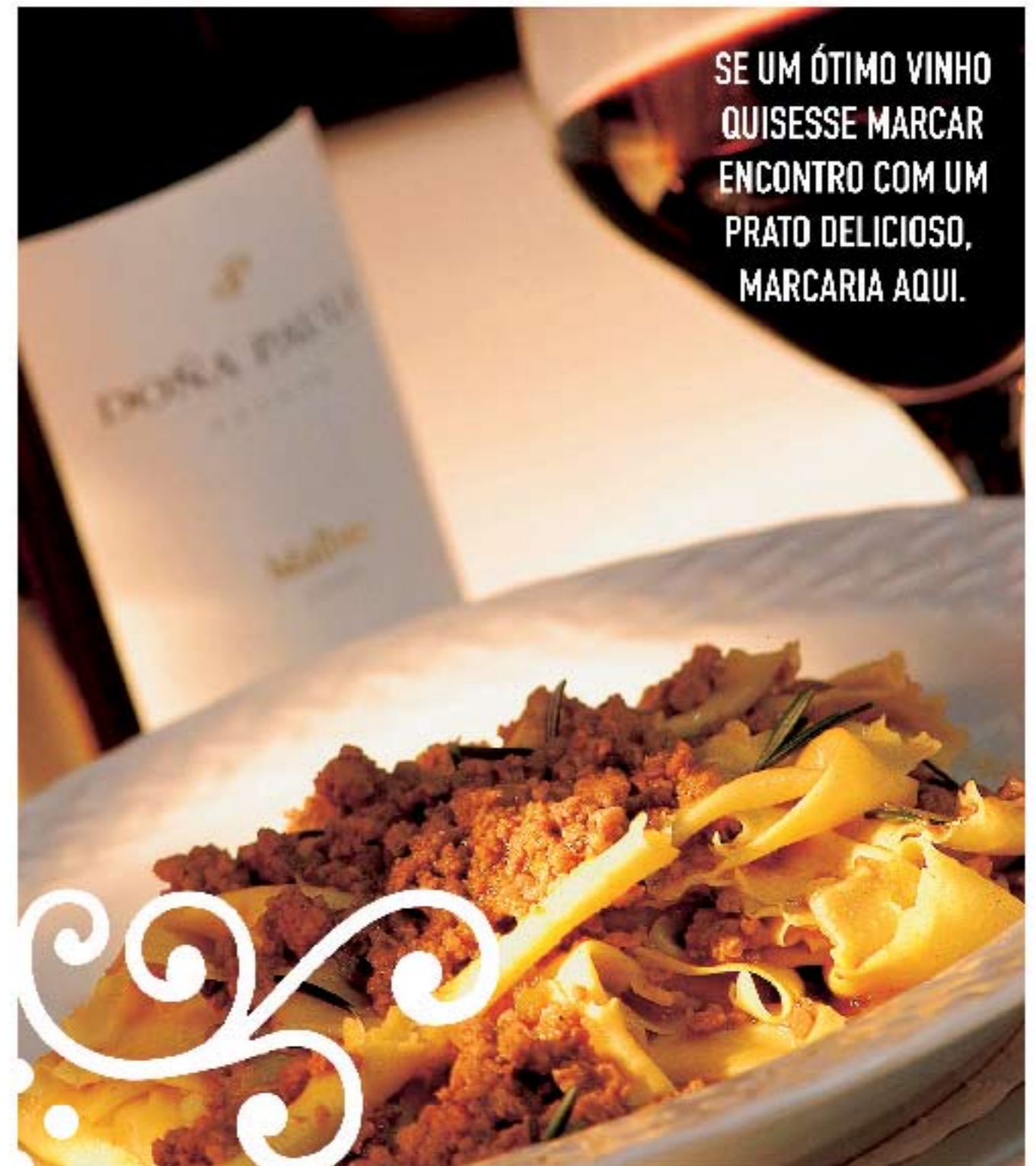
Os quatro exemplares argentinos apresentaram consistência menor do que seus vizinhos chilenos, o que se explica em parte pelo fato de que dois deles (**Finca Tinto 2002** da bodega La Anita e **Reserva Colomé 2003** da vinícola de mesmo nome) são vinhos de corte e os outros dois (**Finca Altamira 2004** da Achaval-Ferrer e **Noemia 2004** da vinícola Noemia da Patagônia) varietais 100% *Malbec*. Os dois últimos são dignos representantes de o que os *Malbec* argentinos podem oferecer de melhor, com a combinação característica de fruta vermelha madura (ameixas) e violetas, marca registrada da varietal. O Finca Altamira é equilibrado e persistente, mas

recompensará quem aguardar mais dois anos para abrir sua garrafa (91/100). Talvez por vir de uma região mais fria e de um vinhedo muito antigo, de apenas um hectare, o Noemia prima pela elegância, com presença mais discreta dos aromas de violeta e de madeira. Embora tenha grau alcoólico ligeiramente mais alto (14,5° contra 13,9°) e grande concentração, está um pouco mais redondo (92/100).

O **Colomé 2003** (79% *Malbec* + 21% CS) com seus 15,5° de álcool, só poderia ser um vinho (muito) equilibrado para cima. Apesar do álcool, expressa grande frescor em boca pela ótima acidez. É um vinho muito prazeroso, com final muito frutado e quase doce (92/100). Finalmente, o **Finca Tinto 2002** (uma grande safra na Argentina) agradou um pouco menos que seus conterrâneos (89/100). Um corte de *Malbec* (55%), *Cabernet Sauvignon* (35%) e *Merlot* (10%), não se mostrou tão elegante e equilibrado como se esperaria de um corte bordalês clássico.

Último (e mais curioso) exemplar da noite, o **Cuñia de Piedra Tannat 1994** da bodega Los Cerros de San Juan foi o único exemplar uruguaio. Valeu pela oportunidade de se provar um *Tannat* com 14 anos de evolução, que se revelam na presença de aromas animais e de frutas quase passadas. Na boca, mantém razoável acidez e se mostra ainda tânico, confirmando a dificuldade em se domar essa cepa emblemática do país vizinho (87/100).

Em resumo, uma degustação para demonstrar aos mais céticos que não é gratuito o fato de vinhos sul-americanos, repetidamente, receberem pontuações muito altas das principais publicações internacionais. Espera-se apenas que, na próxima, seja incluído pelo menos um dos vinhos top brasileiros na lista, até para comprovar sua evolução.



 **VINHERIA
PERCUSSI**

Rua Cônego Lugênio Leite 523 • Jardim Paulista • 05414 011 • Reservas 11 3088 4920
www.percussi.com.br

PINOT NOIR, A VOCAÇÃO DO RUSSIAN RIVER

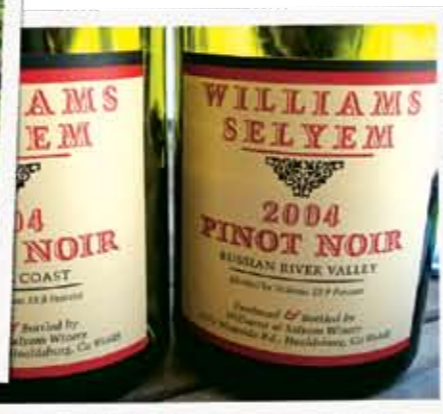
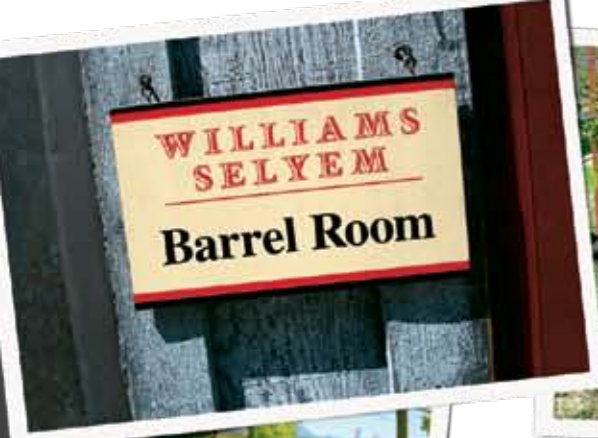
A EXIGENTE *PINOT NOIR*
ENCONTROU NO RUSSIAN RIVER VALLEY,
AO NORTE DE SONOMA, NO ESTADO
DA CALIFÓRNIA, ESTADOS UNIDOS,
O LUGAR IDEAL PARA EXPRESSAR,
LONGE DA BORGONHA, TODA SUA NOBREZA

texto e fotos por ARTHUR AZEVEDO

Desafio de proporções inimagináveis para enólogos de todo o mundo: a *Pinot Noir* vem mostrando que poucos são os locais em que se expressa com tipicidade e complexidade compatíveis com sua imensa fama. Além de ser uma uva de difícil cultivo, a *Pinot Noir* exige cuidados extremos na vinificação e larga experiência em seu manuseio. Mesmo na Borgonha, sua terra natal e berço dos vinhos mais emblemáticos feitos com ela, são raros os artífices que conseguem extrair todos os encantos dessa variedade caprichosa e exigente.

Quando se fala do cultivo da *Pinot Noir* no Novo Mundo, poucos são os que acreditam ser possível produzir um vinho que traduza o verdadeiro espírito dessa varietal. Ainda inexplorado pelos brasileiros, o tranqüilo vale do Russian River, situado ao norte de Sonoma,





na Califórnia, oferece condições ideais para o cultivo da *Pinot Noir*. E, nessa região, ela tem sido manejada com muita competência por talentosos enólogos, que souberam entender profundamente os segredos capazes de transformá-la em vinhos de alta classe. Para conhecer essa privilegiada região e seus personagens, Wine Style acompanhou o grupo da

ABS-SP que esteve recentemente na Califórnia e se surpreendeu com o atual estágio dos vinhos do Russian River, infelizmente pouco (ou nada) disponíveis no Brasil. Para dizer a verdade, os vinhos dos produtores que visitamos (Rochioli, Williams Selyem, Martinelli e Hartford) são raros e difíceis de comprar até mesmo em seu país de origem. São vinhos vendidos apenas para aqueles que se inscrevem em longas listas de espera ou para alguns restaurantes exclusivos dos Estados Unidos. Sua exportação praticamente não existe e, para quem não tem o privilégio de adquiri-los diretamente dos produtores, só resta o caminho, nem sempre fácil, dos leilões ou de lojas do mercado secundário, que os vendem por preços extremamente altos.

Os trunfos do Russian River podem ser encontrados no clima perfeito para a *Pinot Noir* e em solos diversificados, baseados em marga (argila arenosa) de fina textura e perfeita drenagem. Pequenas diferenças em parcelas do solo criam *terroirs* específicos, permitindo que os enólogos trabalhem separadamente cada vinhedo, tanto para a produção de vinhos de “vinhedo único”, quanto para se produzir vinhos de corte,

em que se mesclam vinhos de diferentes vinhedos.

O clima no Russian River é bastante frio durante a noite, com formação de neblina, o que permite uma lenta maturação das uvas. No verão, há sol na quantidade certa para seu perfeito amadurecimento, sem que apareça o indesejado caráter de fruta supermadura ou cozida.

WILLIAMS SELYEM, UM SONHO DE DOIS AMIGOS

Os fãs da *Pinot Noir* do Russian River certamente têm em Williams Selyem um nome quase mítico. Mas achar a vinícola não é fácil, pois não há indicação na estreita e deserta estrada que leva até a propriedade. Não há recepção para visitantes e tudo o que se vê é um vinhedo cuidadosamente cultivado, o Allen Vineyard, e um modesto conjunto de edificações, sem luxo ou sofisticação. Mas não se engane com as aparências. Dali saem vinhos de rara elegância e de sabor espetacular. Seus dois fundadores, Ed Selyem e Burt Williams, começaram a produzir vinhos numa pequena garagem para dois carros, situada na River Road e lançaram seu primeiro vinho em 1981. O equipamento utilizado na época era precário e o vinho foi fermentado em tanques abertos, utilizados na indústria de laticínios. Curiosamente, este primeiro vinho foi produzido com a uva *Zinfandel*, de um velho vinhedo em Jackass Hill. No entanto, o que chamou a atenção na oportunidade foi a qualidade dos vinhos obtidos de uvas provenientes de vinhedos de *Pinot Noir*, especialmente por sua intensidade e por serem totalmente diferentes de tudo o que havia na região. A vocação da região para a *Pinot Noir* permaneceu mais alguns anos em segredo, até que, em 1987, a Rochioli, uma das vinícolas

pioneiras do Russian River, ganhou o prêmio de Vinícola do Ano. A Williams Selyem também se beneficiou da fama instantânea da região e surgiu no cenário com grande destaque. Em 1998, Ed e Burt venderam a vinícola para o casal John e Kate Dyson, que continuam a produzir vinhos de alta qualidade, sem nenhuma concessão.

Hoje, a Williams Selyem cultiva a *Pinot Noir* em onze vinhedos, localizados no Russian River e em Sonoma Coast. O Allen Vineyard, ao lado da vinícola, é seu vinhedo mais prestigiado, onde há constante formação de neblina, pela proximidade do rio. Já em Sonoma Coast, situada a nove milhas de Allen, o clima é mais frio, mas com maior insolação. Os clones utilizados pela Williams Selyem são originários de Pommard e a vinícola também compra uvas de produtores com os quais mantém contratos de longa duração. Além da *Pinot Noir*, também são cultivadas a *Chardonnay* e a *Zinfandel*.

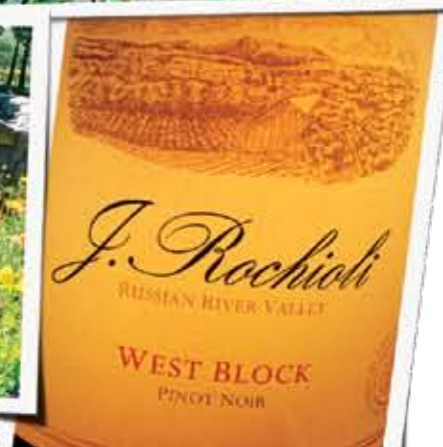
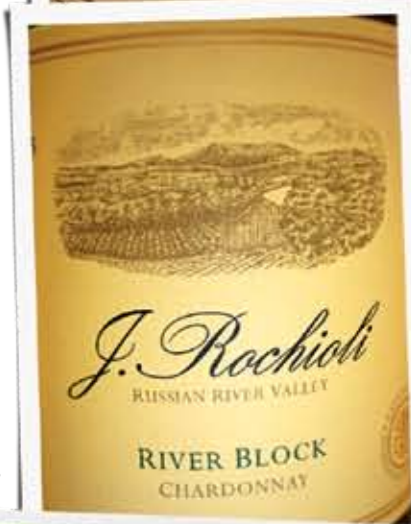
A vinificação na Williams Selyem segue um verdadeiro ritual. As uvas são colhidas em pequenas caixas de plástico e rapidamente resfriadas a 5°C por 48 horas. Cerca de 20% dos cachos são mantidos inteiros e dos 80% restantes, os bagos são separados do engaço. A partir daí, segue-se um período de maceração pré-fermentativa a frio (com uso de gelo seco), seguida de fermentação em tanques abertos de parede dupla, com igual quantidade de cascas e líquido. As leveduras utilizadas são exclusivas e o manuseio das cascas se faz à mão (“punch down” ou pigéage). Terminada a fermentação, o vinho é drenado para barricas de carvalho francês, que, no caso da *Pinot Noir*, são 40 a 60% novas. Depois de engarrafado, o vinho permanece na vinícola por um período de 6 a 12 meses, e só então é vendido para os pacientes e privilegiados participantes da lista de espera.

Degustamos dois vinhos da Williams Selyem, ambos de *Pinot Noir* e bastante representativos da safra de 2004: **Williams Selyem Sonoma Coast Pinot Noir 2004** e **Williams Selyem Russian River Pinot Noir 2004**. Ambos exibiram o festejado nariz de frutas vermelhas (cerejas), com toques de cana de açúcar, especiarias e carvalho finamente tostado. Na boca, as diferenças foram sutis e o Russian River se mostrou

um pouco mais concentrado e persistente. Elegantes e com refrescante acidez, ambos já estão bastante acessíveis, mas a complexidade só virá com o envelhecimento na garrafa.

ROCHIOLI, TRÊS GERAÇÕES DE DEDICAÇÃO AOS VINHEDOS

Pioneira na produção de vinhos no Russian River, a Rochioli, localizada numa área privilegiada, é uma das mais belas propriedades da região. A recepção dos visitantes é realizada numa simpática casa, com vista deslumbrante para os vinhedos. A produção, praticamente artesanal, se dá numa minúscula vinícola situada logo atrás da sala de degustação.





winestyle
32

winestyle
33



A história da Rochioli começa em 1938 quando Joe Rochioli comprou as terras onde havia trabalhado por muitos anos cultivando uvas. A experiência lhe dizia que aquelas eram terras especiais, que mereciam seu esforço em manter os melhores vinhedos da região. Seus passos foram seguidos por seu filho Joe Junior e por seu neto Tom, que hoje dirigem a empresa. Foram quase 60 anos de trabalho árduo, cultivando uvas, antes que a primeira garrafa de vinho fosse comercializada.

A diversidade dos vinhedos da Rochioli é impressionante, incluindo algumas das mais antigas videiras de todo o Russian River. As variedades cultivadas em diferentes áreas de plantio são *Pinot Noir*, *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay*. Antes de se escolher qual clone específico de uva deve ser plantado, são realizados cuidadosos e detalhados estudos da composição do solo, elevação e exposição ao sol. Essa atenção aos detalhes se reflete em uvas plenas de aromas e muito equilibradas, que são transformadas em vinhos de inacreditáveis sabores e invejável concentração, sem nunca perder a elegância e a complexidade.

O processo de vinificação é impecável e artesanal, o que se revela no processamento das uvas brancas, *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay*, cujos cachos são prensados inteiros, e no manuseio da *Pinot Noir*, pelo delicado sistema de pigéage (afundamento das cascas por método mecânico).

A degustação na sala com vista para o vinhedo foi um dos melhores momentos de toda a viagem.

A CHARMOSA HEALDSBURG

Reserve algumas horas para passear por Healdsburg, uma simpática cidade que tem ótimas opções de restaurantes, lojas, livrarias, quase todos muito próximos a uma praça encantadora, a Healdsburg Square. Uma boa dica de restaurante na região é o John Ash & Co, que fica dentro do Vintner's Inn, um hotel de charme localizado em Santa Rosa, na Barnes Road 4350 (www.vintnersinn.com). Quem aprecia os restaurantes estrelados pelo Michelin deve programar uma visita ao "duas estrelas" da cidade, o sofisticado Cyrus (www.cyrusrestaurant.com) ou ao Dry Creek Kitchen (Healdsburg Avenue 317), de uma estrela.

Os vinhos da Rochioli são difíceis de se definir com palavras e corre-se enorme risco de se cometer séria injustiça. Emocionantes, falam ao coração e à alma como poucos, pedindo quase um respeitoso silêncio antes, durante e depois de ser degustados, para se aproveitar interiormente cada segundo de sua interminável persistência. E o que mais impressiona é que o mesmo padrão se repete em toda a linha, com notável consistência. A primeira jóia foi o **Rochioli Sauvignon Blanc 2005**. Neste vinho entram uvas do vinhedo original de 1959 (63%), de um vinhedo de 16 anos plantado em encosta (9%) e de um novo vinhedo plantado com um clone raro e especial (28%). Somente 10% do mosto foi fermentado em barricas e o restante em tanques de aço inoxidável. O resultado é um vinho exuberante, com aromas de frutas cítricas, notas florais, herbáceo delicado e com sutil toque mineral. Seu ponto alto é a acidez refrescante, completada com sabores concentrados, longa persistência e final de boca focado e limpo. Delicioso.

Na seqüência, outro branco de nobre estirpe, o **Rochioli River Block Chardonnay 2005**, uma assemblage de vinhos produzidos com três clones de *Chardonnay*: *Henzel* (40%), *Wente* (35%) e *Dijon 95* (25%). Os cachos foram prensados inteiros e o mosto transferido para as barricas de carvalho francês (50% novas), onde ocorreu a fermentação alcoólica e a maloláctica, sem trasfega. Um vinho de nariz sublime, que de início lembrou



NA MARTINELLI, A ZINFANDEL MOSTRA SEU LADO MUSCULAR

A história da família Martinelli em Sonoma começou em 1860, quando Giuseppe e Luisa plantaram as primeiras videiras no topo da Jackass Hill. As outras especialidades da família foram ovelhas, gado, batatas, ameixas e maçãs. A visita à vinícola é muito interessante, pois a sala de degustação e a completa loja de lembranças estão situadas no histórico celeiro original. Um diferencial da Martinelli é que todos os vinhos de sua extensa linha são produzidos com uvas próprias, cultivadas por Lee Martinelli e seus filhos, quinta geração da família. O responsável pelos vinhedos é um dos maiores especialistas da região, John Wetlaufer, e o rendimento médio de cada parcela varia de 20 a 50 hectolitros por hectare.

Pequenos lotes de vinhos, de "vinhedo único", são vinificados pela conceituada enóloga Helen Turley, que utiliza somente leveduras naturais para a fermentação, carvalho francês para o amadurecimento e técnicas não intervencionistas no tratamento do vinho, que não são estabilizados a frio, nem clarificados ou filtrados.

um fino **Mersault**, com notas de pêlo queimado, que gradativamente foram cedendo espaço às frutas tropicais (manga e abacaxi) envoltas em manteiga, com toques minerais de fundo. Elegante e complexo na boca, exhibe equilíbrio perfeito, maciez destacada, grande concentração de sabores e interminável persistência. Um triunfo e a prova definitiva de que o Novo Mundo é capaz de produzir um *Chardonnay* de alta classe.

Completando a seleção, a estrela máxima da casa (e, porque não dizer, do Russian River), o profundo **Rochioli Pinot Noir West Block 2005**, uma raridade da qual somente foram produzidas 400 caixas. De fazer inveja à elite da Borgonha, posso dizer sem medo de errar que foi um dos melhores vinhos dessa varietal que degustei até hoje. As uvas vêm de um vinhedo de 35 anos, o West Block, cuja área, de apenas dois hectares, produz 7.000 kg de uva, o que se traduz num rendimento minúsculo de 25 hectolitros por hectare. O vinho é fermentado em tanques abertos, com "punch down" manual. O amadurecimento se dá em barricas de carvalho francês, 80% novas, por cerca de 15 meses. Aqui, a cor é rubi com reflexos púrpura, e os aromas remetem a frutas perfeitamente maduras (cerejas e amoras), com notas florais, toques de alcaçuz e tostado finíssimo. Complexo e sofisticado, tem pureza inacreditável, com acidez e álcool equilibrados, sabores inesquecíveis, taninos sedosos e persistência na casa dos minutos. Um vinho que deixa saudades. Ótimo hoje, ficará ainda melhor com alguns (poucos) anos de guarda. Para quem se interessou, vai a dica de onde encontrá-lo: V Wine Cellar, no Vintage 1870 Shops, 6525 Washington St., Yountville, Califórnia. (www.vwinecellar.com). O preço? Míseros 250 dólares por garrafa...





Raros e praticamente esgotados no mercado, os vinhos somente são vendidos para os felizardos da fila de espera, mas assim mesmo conseguimos degustar uma preciosidade curiosa: um monumental *Zinfandel*, um “ar-rasa-quarteirão” de nada menos que 16,9° de álcool, um vinho bom para separar os homens dos meninos. Trata-se do **Martinelli Zinfandel Giuseppe & Luisa 2005**, um vinho “quase sólido”, em que a potência não deixa espaço para a elegância. A cor é púrpura e os aromas são de geléia de morangos e framboesas, entremeados por especiarias. Na boca, é quase doce, muito encorpado, concentrado, longo e com taninos agradavelmente finos.

Só para registro, o melhor *Pinot Noir* da empresa é o **Pinot Noir Blue Slide Ridge** (175 caixas/ano). A Martinelli também produz um *Syrah* “virtual”, o **Syrah Hop Barn Hill**, do qual são produzidas apenas 49 caixas por ano. Não se encontra “nem para remédio”.

HARTFORD FAMILY, MÚLTIPLOS VINHEDOS NO CORAÇÃO DO RUSSIAN RIVER

A Hartford, hoje parte da Kendall-Jackson, foi fundada em 1993 e tem seu ponto forte nos vinhedos, alguns com mais de 90 anos, distribuídos em locais estratégicos no Russian River Valley e também em Carneros. Esse manancial de uvas de alta qualidade permite aos enólogos trabalhar numa extensa gama de vinhos, das variedades *Pinot Noir*, *Chardonnay* e *Zinfandel*. Os disputados vinhos de “vinhedo único”, da linha **Hartford Court**, são produzidos em quantidades

que variam de 90 a 800 caixas e só podem ser comprados por meio das famosas listas de espera.

As técnicas de vinificação da Hartford são muito cuidadosas e incluem, no caso da *Chardonnay*, a prensagem do cacho inteiro, a fermentação com leveduras naturais em barricas de carvalho francês, em que também é realizada a fermentação maloláctica, e a batonnage (agitação periódica das leveduras) para dar melhor textura ao vinho. No caso dos tintos, ou seja, *Pinot Noir* e *Zinfandel*, utiliza-se a maceração pré-fermentativa a frio e a fermentação em tanques abertos, largos e rasos, com leveduras naturais. O manuseio da massa de cascas é feito à mão (“punch down”). Todas as barricas utilizadas, tanto para os brancos quanto para os tintos, são de carvalho francês, de grão fino, com apenas uma trasfega (transferência para barricas limpas), e os vinhos são engarrafados sem clarificação ou filtração, visando preservar melhor os aromas e sabores.

Durante a degustação, ficou patente a alta qualidade dos vinhos, com destaque para o **Hartford Fog Dance Pinot Noir 2005**, intenso, vibrante, macio e persistente; e para o ícone **Hartford Court Arrendel Vineyard Pinot Noir 2004**, um vinho de elite, com aromas de cerejas selvagens, especiarias, notas terrosas e leve tostado. Suculento, saboroso, equilibrado, sedoso, longo e com delicado retro-olfato, complexo e elegante. Sedutor e sofisticado, deixou saudades. Um fecho de ouro para nosso giro pelo Russian River, uma região que merece ser visitada.

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

Invecchiato in botti di quercia, il Salton Classic Cabernet Sauvignon è limpido, ha la colorazione viola della mora matura e il suo aroma presenta note di frutti di bosco, spezie, peperoncino ed eucalipto. Presenta in bocca un raro sapore di ottima struttura.

Buonissimo



Os italianos já se declararam para o Salton Classic. E porquê? Salton Classic. Mais de 24 países apreciados na Europa.



UMA GRANDE DESCOBERTA

www.salton.com.br
(04) 2107.1000

Aprete com moderação.

Bordeaux e Argentina, as duas faces de H el ene Garcin

por MARIO TELLES JR.

Quando H el ene Garcin, com sua estampa de atriz *hollywoodiana*, acompanhada de seu marido, Patrick Leveque, iniciou a degusta o realizada pela Casa do Porto, importadora de seus vinhos no Brasil, no restaurante Capim Santo, em São Paulo, tornaram-se evidentes três aspectos que merecem ser analisados para os leitores da *Wine Style*.

O primeiro   uma reavalia o do trabalho realizado por esta família tradicional de Bordeaux – em sua propriedade argentina de 13 hectares, localizada em Lujan de Cuyo, a 900 metros de altitude –, que já nos havia impressionado quando de suas visitas anteriores a São Paulo. O mais simples e acessível desses argentinos com sotaque bordel s, o **Paso Doble 2005** (1/3 *Malbec*, 1/3 *Syrah* e 1/3 *Cabernet Sauvignon*) mostrou ser um vinho intensamente frutado, agradável e para ser bebido imediatamente. Com muita cereja e amora em ge-l ia, tanto no aroma como na boca, toques defumados e de azeitonas



A ENÓLOGA FRANCESA H EL ENE GARCIN ESTEVE NO BRASIL PARA MOSTRAR SEUS VINHOS, PRODUZIDOS EM BORDEAUX E NA ARGENTINA. WINE STYLE ESTEVE PRESENTE E CONTA DETALHES DESTA ÓTIMA DEGUSTA O



pretas, mostra bom equilíbrio e maciez. É um vinho extremamente prazeroso para seu custo (86/100). O **Clos des Andes**, 100% *Malbec*, mantido por 10 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso, é um vinho frutado também com presença de morangos e framboesas, acompanhados de toques de chocolate. Com leve excesso de madeira, necessita de mais algum tempo de garrafa (85/100).

Já o **Poesia 2005** (90/100), constituído por 60% *Malbec* e 40% *Cabernet Sauvignon*, mantido por 18 meses em barricas de carvalho francês novas, prima pela elegância, exibindo aromas florais (violetas) e frutados, enriquecidos por toques defumados e de chocolate provenientes do estágio em madeira. É um vinho macio, em que os taninos finos e abundantes valorizam as frutas maduras, com longa persistência final e que contrasta com o **Poesia 2004** (87/100), um pouco mais herbáceo e duro, com taninos menos maduros e boca mais austera.

O segundo aspecto a ser analisado, aproveitando a diversidade de propriedades possuídas por essa família, originária do setor de supermercado francês, é ressaltar as diferenças que vinhos produzidos com uma mesma filosofia e por um mesmo enólogo podem apresentar em razão dos diferentes *terroirs* em que são produzidos. E nada mais didático para esse fim do que o **Château Barde Haut 2006** (92/100) degustado na ocasião. Trata-se de um *grand cru* de Saint-Emilion produzido com uvas provenientes de solos argilo-pedregosos e constituído por 65% *Merlot* e 35% de *Cabernet Franc*, com passagem por 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Nele, aliam-se frutas deliciosas e equilíbrio de boca, com toques minerais que lhe conferem elegância e fineza.

Seguii-se o delicioso **Clos l'Eglise 2006** (93/100), com a riqueza aromática de Pomerol, caracterizada por intensa fruta decadente em geléia, associada a toques florais e terrosos, com boa maciez e longa persistência. Comparar estes dois vinhos é como comparar uma elegante modelo da alta costura a uma opulenta modelo de Goya do século passado.

Interessante também a comparação entre os dois membros do clã Garcin de Pessac-Leognan: os **Châteaux Haut-Bergey** e **Brannon**, ambos da safra 2006, que exemplificam as variações organolépticas que diferentes *terroirs* podem conferir a um vinho de uma mesma appelação.

O **Haut-Bergey 2006** (92/100) mantido de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês (60% novas), embora

apresente em sua composição uma proporção maior de *Cabernet Sauvignon* que de *Merlot* (65% para 35%) é um vinho mais fino e elegante, provavelmente pela maior presença de argila no solo de onde se origina. Com aromas de frutas escuras (cassis e cerejas), boca plena e sedosa, apresenta belo equilíbrio e final muito longo e persistente. É um contraste com o **Château Brannon 2006** (93/100) em que a *Cabernet Sauvignon* e a *Merlot* entram na mesma proporção. Com 18 meses de passagem por carvalho francês (100% novos) e por ser produzido com uvas provenientes de solos mais pedregosos, é marcado por taninos mais intensos e apresenta mais adstringência final. Um aspecto interessante é a presença de aromas de tabaco e mentol, mais típicos de *Cabernet Sauvignon*, associados à elegante mineralidade. Ainda muito jovem, necessita mais tempo de guarda em garrafa para atingir a plena integração entre seus elementos.

Quando pensávamos já ter atingido o máximo do prazer, surgiu a grande surpresa, um vinho destinado a se transformar em um clássico em Bordeaux: o **Château Haut-Bergey Blanc 2006** (80% *Sauvignon Blanc* e 20% *Sémillon*), mantido por 12 meses em barricas de carvalho francês (30% novas). Essa pérola (95/100) exhibe aromas deliciosos, de frutas cítricas como lima, limão siciliano e grapefruit, emoldurados por notas de mel, flores brancas e fina mineralidade caracterizada por toques defumados e calcáreos. Na boca, destaca-se pela textura untuosa e pela refrescante acidez.


Finalmente, o terceiro aspecto a ser analisado, na mesma semana em que Robert Parker lançou sua avaliação da safra 2006 em Bordeaux, é o de realizar uma prévia da mesma, com base nos vinhos degustados, comparando-a com as de 2005 e 2004. Embora a amostra seja pequena, fica evidente que se trata de uma safra clássica, que, ao contrário da 2005, vale pela acidez e pela elegância dos tintos e menos pelo extrato e potência. Por outro lado, muita fruta e bom equilíbrio a diferenciam da safra 2004, mais austera e com taninos mais duros, principalmente nos vinhos de St.Emilion e Pomerol. Quanto aos brancos, parece que 2006 repetirá anos como 1997, com vinhos de incrível concentração e vibrante acidez, tornando-a uma safra clássica em Bordeaux.

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

AZEITE OS SEGREDOS E OS MITOS

ESPECIALISTA PORTUGUESA EXPLICA COMO SE DEVE ESCOLHER (E CONSUMIR) ESSE PRODUTO, QUE TEM TANTAS AFINIDADES COM O VINHO

por GUILHERME VELLOSO

 azeite é primo em primeiro grau do vinho. Oliveiras e videiras partilham o mesmo gosto por terrenos áridos e pedregosos, de pouco apelo para outras culturas. Não por acaso, quase todos os países que produzem vinhos são também produtores de azeite (Portugal, Espanha, Itália, Grécia etc.). Além disso, azeite e vinho são companheiros de mesa cujo consumo, moderado, é não apenas saudável como até recomendável.

O consumidor de azeite, como o de vinho, também é muitas vezes prejudicado pelo desconhecimento das características mais importantes do produto e por certos mitos associados a seu consumo. Foi o que deixou claro uma conversa com Teresa Zacarias, a simpática Assessora Técnica da Associação do Azeite de Portugal (Casa do Azeite), entidade que congrega os principais produtores de azeite do país. Teresa esteve recentemente no Brasil para promover as qualidades do azeite, especialmente o português, e conduzir degustações do produto. Ela destaca que o azeite é o único produto submetido obrigatoriamente a prova organoléptica antes de ser liberado para consumo. A degustação é feita



por um grupo de provadores que avaliam seus atributos positivos (frutado, amargo, picante etc.) ou negativos (mofo, ranço etc.). A cor não é avaliada, porque, ao contrário do vinho, ela não indica qualidade ou evolução. “Azeites mais verdes provêm de azeitonas mais verdes; azeites mais amarelos de azeitonas mais maduras”, explica Teresa. Por isso, a degustação de azeites é feita utilizando-se pequenos copos de um azul bem escuro.

Ao contrário do que pensam muitos consumidores, o grau de acidez do azeite também tem importância relativa. “Um azeite pode apresentar baixa acidez (0,3%) e ter sabor forte, enquanto outro azeite, de acidez mais alta (0,7%), pode ter um sabor mais suave”, diz Teresa. “A acidez mais baixa significa apenas que o processo de formação do azeite na azeitona foi melhor, mas não é detectável pelo sabor”, acrescenta.

USO CULINÁRIO DETERMINA O TIPO DE AZEITE MAIS ADEQUADO

O mais importante, do ponto de vista do consumidor, é saber o que diferencia um tipo de azeite do outro e como se deve escolher o mais adequado para cada uso.

Os azeites são classificados em três categorias, em função de análises químicas e organolépticas, e a escolha depende da utilização culinária que se pretende dar ao azeite. A categoria de qualidade mais alta é o “Extra Virgem”, um azeite sem defeitos, ideal para ser consumido cru (para temperar saladas ou dar um toque final numa sopa, por exemplo). Logo abaixo vem o tipo “Virgem”, que pode apresentar pequenos defeitos, “normalmente não-perceptíveis pelo consumidor”, segundo Teresa. Tem acidez

igual ou inferior a 2% e também deve ser utilizado para consumo cru. A terceira categoria é o “Azeite de Oliva”. São azeites que, por não alcançarem o nível de qualidade das duas primeiras categorias, são refinados e “cortados” com lotes de azeite do tipo virgem. No mercado, recebem a denominação genérica de “Azeite – contém azeite refinado e azeite virgem”. E seu uso deve ser reservado para fritar ou assar. A profissional explica que praticamente 95% de qualquer azeite é gordura. São os outros 5% (compostos como vitaminas, antioxidantes etc.) que lhe dão cor, aroma e sabor. Esses compostos, por serem voláteis, são destruídos pelo calor. Ou seja, utilizar um azeite mais nobre (e mais caro), como os extravirgens ou virgens, para fritar ou assar, como muita gente faz acreditando que isso melhorará o sabor do alimento que está sendo frito ou cozido, segundo Teresa, é “jogar dinheiro fora”.

Para os consumidores, ela acrescenta que 95% do sabor de um azeite é determinado pela variedade de azeitona utilizada para produzi-lo. E é isso o que diferencia os azeites de diferentes países. Por isso, há, hoje, uma tendência de se produzir azeites monovarietais e até com indicação de safra. Essa última informação é importante, porque, como lembra a assessora da Casa do Azeite de Portugal, ao contrário de alguns vinhos, “o azeite só piora com o tempo”. Teresa recomenda que, no caso de um Extra Virgem, seu consumo não ultrapasse o período de 18 meses a dois anos. E que, da mesma forma que o vinho, ele seja armazenado em lugar fresco, ao abrigo da luz e do calor. Por último, em mais uma demonstração das afinidades entre vinho e azeite, Teresa informa que já há, em Portugal, “rotas do azeite”, um atrativo a mais para se visitar o país-irmão.



Teresa Zacarias,
da Casa do Azeite

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

DESVENDANDO OS SEGREDOS DA CARMENÈRE

FELIPE TOSO, DA VENTISQUERO, MOSTROU QUE, POUCO A POUCO, OS ENÓLOGOS CHILENOS ESTÃO APRENDENDO A DOMINAR ESTA DIFÍCIL VARIEDADE, REDESCOBERTA NO PAÍS EM 1994

por MARIO TELLES JR.

Não muito tempo atrás, se eu quisesse, contra as minhas convicções, torturar fisicamente algum desafeto da Wine Style, o que de pior minha imaginação maldosa poderia arquitetar seria obrigar o infeliz a participar de uma degustação de *carmenères* chilenos. Essa uva, redescoberta em 1994 no Chile, é citada na obra clássica de Daurel “Les raisins de cuve de la Gironde et du Sudoest de France”, datada de 1892, como integrante do corte bordelês clássico do início do século 18. Mas as enormes dificuldades para seu cultivo (e o ataque da filoxera) provocaram seu quase desaparecimento de Bordeaux (ver texto sobre a *Carmenère* nesta edição). Mesmo no Chile, somente agora essa variedade começa a ser mais bem compreendida pelos enólogos. Foi o que pudemos constatar na degustação da Viña Ventisquero, na última Expovinis. Na ocasião, mais do que provar vinhos, tomamos conhecimento do trabalho que vem sendo feito pelas vinícolas chilenas para obter produtos de melhor qualidade, como didaticamente demonstrou o enólogo Felipe Toso.

Foram degustados quatro vinhos, começando com o **Ventisquero Carmenère Reserva 2005**, que apresentou aromas de frutas escuras, empíreumáticos e minerais. Macio, mas com excesso de álcool, é um vinho de corpo médio, com acidez média, persistência média e leve amargor final. Mas não tem o caráter herbáceo que, até recentemente, estava presente em muitos exemplares dessa varietal, que se

devia ao acúmulo de pirazinas na uva, potencializado em anos muito chuvosos ou em vinhos provenientes de vinhedos com altas produtividades; e que tende a desaparecer em anos muito quentes, como 2005, ou quando se controla a produtividade.

O dilema é que em anos muito quentes a tendência é produzir vinhos com teor alcoólico elevado e acidez mais baixa, como se verifica no **Carmenère Queulat 2005** com seus 14,5° de álcool. Mais complexo aromaticamente que o Reserva, o Queulat também não tem caráter herbáceo. É um vinho de bom corpo, macio, com taninos médios/finos bastante presentes e leve amargor final. A presença de frutas escuras, chocolate e ervas secas emoldura um vinho agradável e correto.

Já o **Carmenère Grey 2004**, produzido em anos menos quentes, apresenta como aromas predominantes as especiarias e as ervas frescas (tomilho, hortelã e menta), associadas a toques de frutas escuras e chocolate. Na boca, ao contrário das amostras anteriores, apresentou boa maciez associada a taninos mais marcados e intensos, embora de boa qualidade; e acidez suficiente para equilibrar melhor os mesmos 14,5° de álcool, finalizando com persistência longa.

Esse bom resultado pode ser explicado pela diminuição da produção a valores abaixo de 10.000 kg/ha e que chega, no caso do **Ventisquero Carmenère /Syrah Super Premium 2005**, degustado por último, a apenas 4.000 kg/hectares, ou seja, a cerca de 30 hectolitros por hectare. O resultado é um vinho potente e concentrado, muito complexo aromaticamente (fumo, alcatrão,

frutas escuras, defumado, mineral) com grande maciez e acidez discretamente abaixo do álcool, o que não empana sua qualidade, perceptível nos taninos maduros e macios. Esse vinho mostra outra descoberta recente, mas que certamente foi utilizada em Bordeaux, nas origens da *Carmenère*: sua capacidade de enriquecer cortes, sem obscurecer suas parceiras principais, como a *Syrah* neste caso.

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

