

ESPECIAL

WS#12 JUNHO 2007

argentina

wine style

MENDOZA

A APOSTA NA QUALIDADE
E NA DIVERSIFICAÇÃO

PATAGÔNIA

OS NOVOS CAMINHOS
DO VINHO ARGENTINO

INDICAÇÕES

A ESCOLHA DOS EDITORES



Largo, Albec e muito mais

por Gustavo Andrade de Paulo ilustração Caio Oishi

Ninguém sabe ao certo quando as primeiras vinhas chegaram à Argentina. Alguns acreditam que tenham sido trazidas pelos espanhóis em 1541. Outros acham que tenham chegado do Peru, em expedições que cruzaram os Andes em 1542 e 1550. Uma quarta hipótese diz que vieram do Chile em 1556. Independentemente de incertezas históricas, o que sabemos e podemos comprovar, hoje, é que as vinhas adaptaram-se muito bem aos diversos *terroirs* argentinos.

A Argentina possui, atualmente, mais de 218 mil hectares plantados de vinhas, distribuídos em diversas regiões, sendo que as sete principais são: Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Neuquén e Río Negro. Distribuídas entre os paralelos 25° (Vale de Cafayate) e 40° Sul (Patagônia), essas regiões estão localizadas, principalmente, ao longo da Cordilheira dos Andes, em terrenos quase desérticos, que

só permitem o cultivo da uva graças à irrigação (água proveniente do degelo andino). Na opinião de diversos especialistas (argentinos e internacionais), a situação atual da vitivinicultura Argentina é exultante. As melhorias ocorridas nos vinhedos e nas diversas bodegas nos últimos 20 anos colocaram o vinho argentino em alta nos diversos mercados mundiais. O otimismo parece mesmo predominar entre os vitivinicultores. Milhões de dólares são investidos, anualmente, na ampliação e melhoria dos vinhedos, aquisição de maquinário moderno e aprimoramento de técnicas. Esse esforço se reflete no significativo aumento das exportações nos últimos anos e no interesse pelo enoturismo nas diferentes regiões do país. Wine Style não ficou alheia a esse movimento. Nossos editores visitaram a Argentina, de norte a sul, e contam, nesta edição especial, todas as novidades desse fascinante país. 



A ARGENTINA EM NÚMEROS

- SUPERFÍCIE TOTAL PLANTADA: 218,6 MIL HA
- TOTAL DE VINHEDOS: 26.000
- TOTAL DE UVAS PROCESSADAS (VINHO E MOSTO): 2,8 BILHÕES DE QUILOS
- PRODUÇÃO TOTAL DE VINHO: 1,4 BILHÃO DE LITROS
- VALOR TOTAL DAS EXPORTAÇÕES (VINHO E MOSTO) EM 2005: US\$ 402 MILHÕES (SEM IMPOSTOS)
- CONSUMO ANUAL PER CAPITA: ~34 LITROS

Salta

OS VINHOS DE ALTITUDE

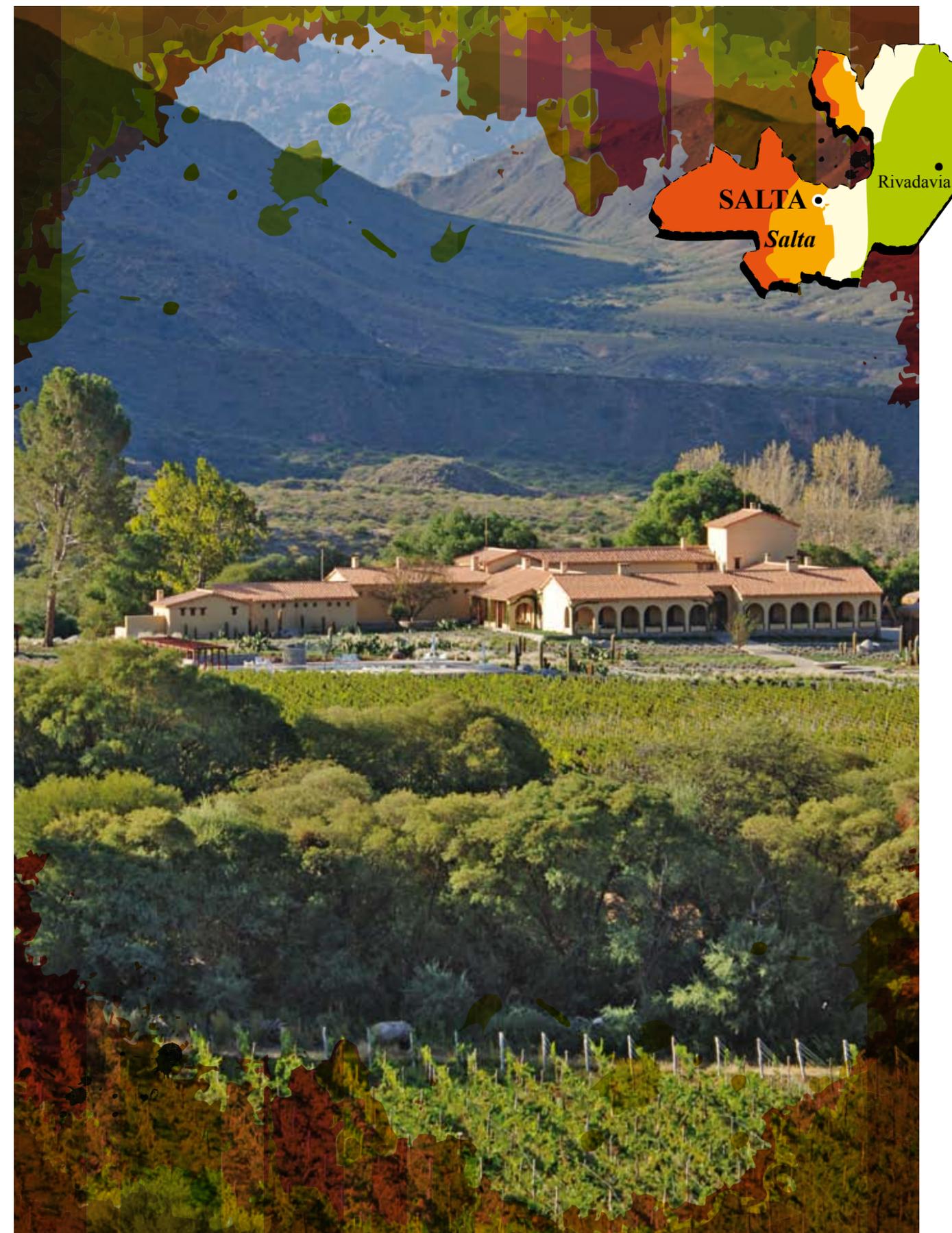
“NO FIM DO MUNDO, O COMEÇO DE UMA NOVA VIAGEM VITIVINÍCOLA” Donald Hess

por Gustavo Andrade de Paulo

Visitar a região de Salta é uma experiência ímpar para todo enófilo, mesmo dos mais ávidos por novidades, experiências e lugares exóticos. Situada no extremo norte da Argentina, na macrorregião conhecida como Valles Calchaquíes, Salta impressiona por suas paisagens dramáticas e vinhos extremos, únicos, verdadeiros triunfos da mão do homem sobre as intempéries da natureza.

Poucos lugares no mundo mantêm suas belezas naturais tão intocadas pelo homem como os canyons desérticos que separam a

cidade de Salta (1.542 km de Buenos Aires), capital da província homônima, de Cafayate, principal pólo vitivinícola do norte argentino. Desfiladeiros imensos, coloridos por areias e pedras dos mais diversos tons, gargantas e penhascos monumentais lembram, a cada instante, a grandiosidade e imponência da natureza em todo seu esplendor bruto. E, no meio dessa paisagem quase desértica, em altitudes superiores a 2.000 m, o povo salteño consegue tirar do coração da terra, vinhos densos, potentes, com aromas e cores inigualáveis.





Os Vinhedos de Altitude

Há alguns séculos, boa parte dos Valles Calchaquíes estava coberta por bosques de algarrobeiro (árvore leguminosa do gênero *Prosopis*) e outras árvores nativas. O desmatamento e a destruição da cobertura vegetal ressecaram o clima dos vales, praticamente impossibilitando o uso da terra. Porém, o esforço do homem e o uso racional e parcimonioso da água obtida dos rios Santa Maria e Calchaquí, alimentados pelo degelo dos Andes, trouxeram esperança para o povo. Com a irrigação vieram as vinhas, trazendo riqueza e prosperidade. Em 2006, a região de Salta contava com aproximadamente 2.000 ha de vinhas, distribuídos em 254 vinhedos, localizados entre os paralelos 24° e 26° Sul, em altitudes que variam entre 1.500 e 3.015 m. Nessa latitude, o cultivo da vinha só é possível em grandes altitudes (>1.000 m).

O clima na região é temperado, com temperatura média anual ao redor de 18°C. No inverno, podemos encontrar temperaturas de até -5°C e, no verão, o calor pode chegar a 33°C. Devido ao ar muito seco, a amplitude térmica diária varia entre 18 e 22°C durante o verão, podendo atingir 33°C no inverno. Nas tardes de verão, uma suave brisa melhora a sanidade das uvas. Essas condições são ideais para o desenvolvimento de vinhos tintos intensos, com aromas complexos, cor quase negra e com taninos densos e finos.

Os solos são neutros, geralmente francos, pedregosos e franco-arenosos (areia, limo e argila), pobres, de origem sedimentar, com boa drenagem. A pluviosidade varia entre 150 e 400 mm por ano, com média inferior a 200 mm.

Donald Hess, um suíço enfeitiçado pela magia da região de Salta e dono da Bodega Colomé, afirma que, em elevadas altitudes, a incidência de radiação ultravioleta sobre as uvas é consideravelmente maior, engrossando as cascas e melhorando o desenvolvimento de pigmentos, taninos e polifenóis. Não é à toa que Hess tenha o vinhedo mais alto do mundo, situado a 3.015 m de altitude. Segundo ele, a escolha do *terroir* não visou obter o recorde mundial (está em fase de homologação pelo Guinness), mas sim, conhecer os limites da vinha e obter vinhos melhores, mais coloridos, aromáticos e tânicos.

Rodolfo Félix Lavaque, José Luis Mounier e Leandro Vera, respectivamente proprietário, enólogo e engenheiro agrônomo da Bodega Félix Lavaque (Finca El Recreo) explicam algumas outras diferenças dos vinhos de altitude. Segundo eles, como a latitude da região não é das mais recomendadas para a vinha, compensa-se a deficiência com a altitude, que garante um clima temperado. A floração e o amadurecimento dos bagos também são influenciados (mais lento). Além disso, nessa região, as elevadas altitudes estão associadas à baixa pluviosidade, o que garante melhor controle da umidade e menor incidência de pragas. A elevada amplitude térmica (tanto diária quanto anual) conserva a acidez da uva e favorece a síntese de antocianos. A insolação constante permite mais fotossíntese e desenvolvimento de frutos melhores. Outra grande vantagem: nessas regiões, as catástrofes climáticas (granizo) são raras. Nos últimos 10 anos, apenas 3% da produção foi perdida por problemas meteorológicos. Fabian Miranda (enólogo) e Maximiliano Lester (responsável pelos vinhedos) da Michel Torino (Bodega El Esteco) revelam que, ao contrário do sul do Brasil, os “problemas” lá são a falta de umidade e o excesso

de sol. Com isso, o sistema de condução em pérgola (latada), muito empregado na região, ajuda a guardar a pouca umidade presente e a proteger as uvas do excesso de insolação sem comprometer a sanidade da fruta. Visando melhorar a qualidade dos vinhos, eles freiam o crescimento das uvas por meio da limitação da irrigação, garantindo bagos menores (maior relação entre polpa e casca).

Dos 2.000 ha plantados, quase metade está dedicada à cepa *Torrontés Riojano*. Essa varietal branca, resultado do cruzamento das uvas *Muscat* e *Criolla* (também conhecida como *Mission*) é a grande vedete da região. Quando bem trabalhada, produz vinhos memoráveis, encorpados, secos ou doces, com boa acidez e aromas intrigantes. Para muitos, essa seria a casta branca emblemática da Argentina.

As Alvas mais plantadas

A segunda uva mais plantada é a *Cabernet Sauvignon* e em terceiro lugar vem a *Malbec*. Essas duas castas, quando crescem em elevadas altitudes, produzem bagos menores e com casca mais espessa, mantendo ótima acidez. Resultam em vinhos retintos, intensos, muito aromáticos, com muito álcool, elevada acidez e ótima longevidade.

As outras cepas encontradas são: *Tannat*, *Merlot*, *Bonarda*, *Syrah* e *Chardonnay*, com pequenos vinhedos de *Barbera*, *Chenin*, *Moscatel de Alexandria*, *Moscatel Rosado*, *Tempranillo* e *Cabernet Franc*. A *Criolla Grande*, característica de Mendoza e San Juan, não é encontrada em Salta. Lá, encontra-se a *Criolla Chica* que por ser menos alcoólica que a *Malbec* e a *CS*, é usada para “acalmar” os mais nervosos vinhos de altitude.

A colheita da *Torrontés* começa no princípio de fevereiro, mas a maturidade plena da uva só é alcançada na segunda quinzena de fevereiro ou começo de março. A *Malbec* é colhida na primeira semana de março e a *CS* e a *Syrah*, na segunda quinzena de março. A última a ser colhida é a *Tannat* (em abril).

Algumas Bodegas em Destaque

Talvez a bodega salteña que mais impressiona os visitantes seja a Colomé. Esse oásis no fim do mundo, situado a 185 km de Salta (capital) custou ao suíço Donald Hess a bagatela de 20 milhões de dólares americanos. O acesso rodoviário (4 horas de viagem) afasta os visitantes menos determinados, mas premia os mais convictos com paisagens de tirar o fôlego (além do ar mais rarefeito).

A vinícola foi fundada em 1831, sendo considerada a mais antiga bodega em atividade da Argentina. Alguns dos vinhedos são pré-filoxéricos, sendo que as vinhas de *Malbec* e *Cabernet Sauvignon* mais antigas datam de 1854. Outros vinhedos sem porta-enxerto apresentam idades variando entre 60 e 100 anos. Além da propriedade principal, comprada pelo Grupo Hess em junho de 2001, a Colomé possui mais 3 vinhedos, totalizando 125 hectares em atividade. As instalações da vinícola impressionam pela modernidade e cuidado dispensado ao vinho. Cubas de aço inoxidável, barris de carvalho francês, laboratórios com equipamentos de última geração encontram-se distribuídos em um ambiente amplo e limpo, que lembra até um centro cirúrgico. Sem contar com o visual dos vinhedos...

O enólogo responsável pela vinícola é Thibaut Delmotte, um francês natural da Borgonha, com experiência em Bordeaux, Chablis e no Rhône, que chegou à Argentina por acaso, mas também foi enfeitiçado pelos encantos salteños e acabou ficando por lá. Entretanto, como o Grupo Hess possui vinícolas em 4 continentes, com enólogos formados em 4 universidades diferentes (USA, França, África do Sul e Austrália), o intercâmbio de informações e experiências é grande entre os profissionais.

Todos os vinhedos da Colomé são cultivados segundo a biodinâmica, com respeito total à planta. A fazenda é auto-suficiente, contando até com uma barragem e uma usina para geração de eletricidade.





Outra Bodega de destaque é a Félix Lavaque (Finca El Recreo). Com 330 hectares de vinhedos próprios, irrigados por gotejamento e situados a ± 1.500 metros de altitude, a vinícola tem capacidade para produzir 3,1 milhões de litros/ano. Rodolfo Félix Lavaque (proprietário) e seu filho Francisco “Pancho” (enólogo), representam a 4ª e 5ª gerações de uma família que vive da uva há mais de 100 anos, produzindo vinhos com valores firmes, de forma dinâmica e inovadora. Possuem 8 vinhedos, dedicados às uvas *Cabernet Sauvignon*, *Malbec*, *Merlot*, *Tannat*, *Syrah*, *Barbera*, *Bonarda* e *Torrónés*.

A Finca El Porvenir também é obrigatória no roteiro de todo enófilo que visita Salta. Comprada pelo governador da província em 2000, essa bodega apresenta arquitetura típica da região, com instalações muito bem projetadas. É uma vinícola ainda pequena, produzindo cerca de 200 mil garrafas/ano (em 2000, produzia 15.000). O enólogo responsável é o competente Luis Asmet. A vinícola fica dentro da cidade, a algumas quadras do vinhedo principal. Conta, atualmente, com 80 ha plantados. Produz apenas duas linhas de vinho, Laborum e Amauta, ambos de grande qualidade.

Visita imperdível a quem passa por Cafayate, a Bodega El Esteco, da Michel Torino, impressiona pela beleza dos vinhedos, instalações da vinícola, qualidade dos vinhos e pelo fantástico hotel/spa do vinho. Fundada em 1892 pelos irmãos David e Salvador Michel, de origem francesa, foi uma das primeiras a despontar no cenário internacional, ganhando seu primeiro prêmio em 1929. A Bodega pertence ao Grupo Peñaflor, do qual faz parte, também, a Trapiche. Em 2006, foram plantados 20 ha de diferentes variedades (*Syrah*, *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay*). Um novo vinhedo de *Viognier* promete grandes vinhos em um futuro próximo. Mais 20 ha estão sendo plantados, neste ano, privilegiando a *Malbec* (maior demanda mundial) e a *Pinot Noir* (novidade).

A El Esteco conta, ainda, com uma finca isolada totalmente dedicada a vinhos orgânicos.

Outra visita recomendada é à Bodega Etchart, que pertence ao gigante internacional Pernod-Ricard

desde 1996. A vinícola possui 280 ha plantados, metade com a casta *Torrónés*. Entre as tintas, predominam a *Malbec* e a *Cabernet Sauvignon*. O enólogo Juan Carlos Mosca conta que Don Arnaldo, antigo proprietário, foi o primeiro a trazer uvas viníferas francesas para a região e a Etchart foi a 1ª bodega da região a exportar (*Torrónés*). Entre 1998 e 2000, foi a bodega mais premiada da Argentina. A vinícola, atualmente em profunda renovação, tem projetos de crescer 20 ha/ano. Experiências com *Pinot Noir* e *Gewurztraminer* têm mostrado resultados encorajadores.

Dicas de enoturismo

A Bodega Colomé conta com uma estância digna de reis. Situadas a 2.300 metros de altitude, as 9 suítes com varandas permitem vista completa dos vinhedos. A decoração privilegia o artesanato e a cultura locais, mas o bom gosto de Ursula Hess, esposa de Donald, pode ser sentido em toda parte. O restaurante serve pratos típicos, preparados com as mais refinadas técnicas europeias, que impressionam pela simplicidade, sabor e harmonia. A piscina está situada ao lado das vinhas e é marcada pela modernidade e integração com o ambiente.

Outra grande dica para quem gosta de conforto e bons serviços, sem abrir mão de bons vinhos é a Bodega El Esteco (Michel Torino), antigamente chamada “La Rosa”, onde encontra-se o Hotel Pátios de Cafayate. Situado a poucos quilômetros do centro de Cafayate, esse hotel integra a rede “The Luxury Collection” da “Starwood Hotels & Resorts”. Em um ambiente sereno, rodeado por uma natureza imponente, a harmonia e a elegância das acomodações conjugam conforto e sofisticação, privilegiando o luxo e a privacidade.

Do ponto de vista gastronômico, as grandes estrelas da região são as empanadas salteñas. Preparadas com massa caseira, recheadas com muita carne moída, pedaços de batata cozida e muitos temperos (o grande segredo das cozinheiras locais).

Donald Hess, um colecionador de obras-de-arte e grandes vinhos

por Rui Alves

Noroeste da Argentina, fronteira com a Bolívia. São 185 km de viagem a partir do aeroporto de Salta. Hector dirige uma Mitsubishi L200, passando uma sensação de Rally Paris-Dakar. Depois de quatro horas de paisagens deslumbrantes e estradas, parte asfaltadas e parte empoeiradas, aparece a Bodega Colomé, de Donald e Ursula Hess. No meio de uma região seca e pobre, o casal restaurou uma vinícola em ruínas e a colocou no estado da arte. Foram US\$ 20 milhões de investimento em vinhedos, cave, equipamentos urbanos para os trabalhadores, infra-estrutura para cultura biodinâmica, hotel cinco estrelas e museu. E excelentes vinhos.

A Colomé é a quarta vinícola do casal e, segundo Donald, seu último projeto. A The Hess Collection Winery, no Napa Valley, Califórnia, é o paraíso de enoturistas e amantes da arte. Nela estão expostos artistas como Frank Stella, Anselm Kiefer e Francis Bacon. Em seu portfólio estão também as vinícolas Glen Carlou Vineyards, na África do Sul, e a Peter Lehmann Wines em Barossa Valley, na Austrália.

A origem da fortuna é conhecida. Com a morte de seu pai, quando tinha 20 anos, Hess herdou uma pequena cervejaria. Os negócios nesse setor eram controlados por um cartel que impedia a expansão. Hess tomou então a mais difícil decisão de sua vida e a vendeu para um competidor. Assim, pôs fim à nona geração do negócio. “Foi a melhor decisão de minha vida”, diz. Em 2002, começou um negócio de água mineral e o transformou no maior do setor na Suíça. Percebendo que esse ramo

passou a ser dominado pelos gigantes mundiais, vendeu-o para a Coca-Cola. Hess também havia herdado um hotel no Marrocos e o transformou num grupo que controlava diversas propriedades. Chegou a ter 1.200 empregados. Percebeu então que o Rei do país não gostava de sua atitude expansionista e decidiu vendê-lo em 1978. Com o dinheiro, começou a comprar terras no Napa Valley e iniciou a Hess Collection, hoje com 580 ha. plantados.

Hess estava intrigado com o Noroeste da Argentina, especialmente com a temperatura no verão, que não passa de 34°C nas partes mais altas do Valle de Calchaquies. Apaixonou-se pelo lugar, pelas vinhas de 150 anos e pelo jeito manso de falar do povo local. Hoje, tem vinhedos entre 2.200m a 3.015m de altitude, os mais altos do mundo. Segundo ele, ninguém sabe ainda com certeza o que altas altitudes fazem com as vinhas. Hess afirma que a exposição das uvas à alta radiação ultravioleta faz com que o bago desenvolva uma casca mais espessa. “É na casca que está a excelência do vinho, os aromas, a cor e os taninos, os três ingredientes vitais, na minha opinião”.

Mais sobre Donald Hess:

Robert Mondavi: “Tive muita sorte de conhecê-lo, um homem de princípios, com um grande coração italiano e o melhor relações públicas que já conheci”.

Vinhos e arte: “Olhando para trás, foi uma grande ajuda em atrair a atenção da imprensa, visitantes e para ter uma proposição de vendas única, inédita no Napa Valley”.

Negócio do vinho: “É um negócio de crescimento rápido, longo prazo, altos investimentos e uma maravilhosa oportunidade de estar em contato com a natureza”.

Futuro do vinho: “O futuro pertence às vinícolas boutique, desde que produzam bons vinhos, representativos de seu terroir, e aos grandes grupos, que produzem vinhos consistentes, fáceis e agradáveis ao consumidor”.

Robert Parker: “Toda indústria tem esse tipo de porta-voz para o setor. Se eles fazem elogios, todos os amam. Se não gostam do seu vinho, não gostamos deles. Eles não têm um trabalho fácil. Minha única crítica é que se eles dão 100 pontos para um vinho, é o melhor vinho do mundo. Isso não existe. Pode existir o melhor vinho do mundo para aquela pessoa. Então, gostaria de propor que eles sempre utilizassem a expressão “na minha opinião” em suas avaliações. Se fosse assim, aceitaríamos com mais facilidade mesmo as críticas mais duras.”

Novo Mundo x Velho Mundo: “São mundos completamente diferentes. O velho mundo tem falta de potência (o sol) mas, quase sempre, tem mais finesse. No Novo Mundo, a fruta poderosa domina. Ambos têm um futuro.”

Semelhanças entre arte e vinho: “Enólogos e artistas são profissionais que devem e gostam de tomar decisões sozinhos. Pense num artista diante de uma tela branca, decidindo que tipo de pincelada e cor vai aplicar, ou num enólogo dentro de um laboratório, com 30 tipos de vinho e com a responsabilidade de fazer o melhor corte. Quando são mestres no seu ofício, ambos são verdadeiros artistas.”



A ESCOLHA DOS EDITORES

Indicações de José Luiz Alvim Borges
e Guilherme Velloso (Mendoza), Arthur Azevedo
e Mario Telles Jr. (Patagônia) e Rui Alves
e Gustavo Andrade de Paulo (Salta).
Vinhos e safras específicas podem ainda
não estar disponíveis no mercado brasileiro

MENDOZA

DOMÍNIO DEL PLATA (CANTU - WWW.CANTU.COM.BR)

- **Crios Torrontés 2006:** aromas intensos, lembrando tangerina e lima-da-pérsia. Acidez fresca e muito persistente. Um dos melhores exemplares de o que esta cepa pode produzir.
- **Crios Rosado 2006:** Exemplo raro de rosado com certa complexidade aromática, apresentando cereja e toques de chocolate. Seco, com bom frescor e boa persistência.
- **Expressivo 2004 (Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda, Merlot):** Rubi intenso, interessante combinação aromática de frutos vermelhos, um pouco de pimenta-do-reino, traços florais e cítricos. Taninos finos, acidez equilibrada e boa persistência.
- **Brioso 2005:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec e Petit Verdot. cor concentrada e aroma intenso, ainda pouco complexo mas intenso em madeira e fruta. Uma promessa que merece três anos de adega antes de ser consumido.

PULENTA ESTATE (GRAND CRU - WWW.GRANDCRU.COM.BR)

- **Chardonnay 2005:** Vinho palha claro, de aroma intenso, fortemente frutado, com traços cítricos e de manteiga. A presença da madeira é agradável e não se sobrepõe ao conjunto. Tem bom corpo, é macio, com teor alcoólico um pouco elevado embora mantenha o frescor. Ligeiro amargor final.
- **Gran Corte 2004:** Rubi de média intensidade. Aroma intenso de frutas vermelhas em compota e madeira caracterizada pelos toques tostados. Macio, taninos finos, equilibrado.

ESCORIHUELA GASCÓN (WINE COMPANY - WWW.WINECOMPANY.COM.BR)

- **Malbec EG 2005:** Ainda pouco evoluído, com aroma intenso dominado pela madeira. Bom corpo, tânico, com taninos de boa qualidade. Acidez e álcool equilibrados. Precisa de tempo.
- **Don Miguel EG 2003:** Aroma intenso de geléia de frutas vermelhas. Encorpado, um pouco quente em álcool mas com boa acidez. Aroma de boca com toques balsâmicos.

PROEMIO WINES

- **Cabernet Sauvignon Reserve 2003:** Rubi, alguma evolução. Frutos vermelhos, madeira e tabaco bem integrados. Bom corpo, estrutura firme de taninos embora apresente boa maciez pelo teor alcoólico elevado (14%). Acidez ade-

quada, boa persistência.

- **Malbec Reserve 2003:** Rubi-negro. Aroma intenso de fruta passada com madeira bem integrada e sugestão de couro. Alcoólico, ainda muito duro de taninos. Necessita de tempo.

KAIKEN (VINCI - WWW.VINCIVINHOS.COM.BR)

- **Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon 2003:** Rubi-violáceo. Aroma com grande concentração de frutas como cassis e amoras em fundo equilibrado de madeira. Encorpado, expansivo, bons taninos e boa persistência.
- **Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon 2004:** Rubi, reflexos púrpuras. Aroma intenso de frutas vermelhas em compota e baunilha. Fino mas ainda sem complexidade. Muito macio com taninos de ótima qualidade bom equilíbrio.
- **Kaiken Ultra Malbec 2003:** Muito intenso de cor, com aroma intenso de frutas, com nuances florais e toques tostados Encorpado e alcoólico, tem taninos finos. Aroma de boca achocolatado e intenso.
- **Kaiken Ultra Malbec 2004:** Quase negro, aroma frutado intenso com muito chocolate. Encorpado e alcoólico, macio e persistente.

TERRAZA DE LOS ANDES (LVMH - WWW.LVMH.COM)

- **Afincado Malbec 2004:** Aroma concentrado de frutas em compota, madeira fina e traços florais. Muito macio com taninos de alta qualidade. É equilibrado e tem boa persistência.
- **Cheval des Andes 2004:** Aroma pouco desenvolvido, delicado, madeira bem colocada, pimenta-do-reino, certa austeridade. Corpo médio, taninos finos e equilíbrio perfeito. Para longa guarda.
- **Cheval des Andes 2002:** Aroma intenso, frutas maduras e mentol, com sugestão floral. Corpo médio, taninos começando a abrandar, fresco e equilibrado. Aroma de boca com chocolate. Persistente.

CATENA ZAPATA (MISTRAL - WWW.MISTRAL.COM.BR)

- **Catena Malbec 2004:** Aroma frutado, chocolate e violetas. Corpo médio, macio, equilibrado, taninos delicados. No aroma de boca, o caráter floral se reforça.
- **Catena Alta Cabernet Sauvignon 2003:** Aroma intenso, fruta evoluída, toque de couro, elegante. Bom corpo, taninos finos, já trabalhados. Acidez equilibrada e álcool integrado. Aroma de boca com mentol. Persistente.

- **Catena Alta Malbec 2003:** Violáceo escuro, aroma de média intensidade com ameixa preta e floral aliados a madeira fina. Macio, um pouco quente. Aroma de boca floral.

CLOS DE LOS SIETE (GRAND CRU - WWW.GRANDCRU.COM.BR)

- **Linda Flor 2003:** Negro púrpura. Aroma intenso de fruta madura com toques florais. Bom corpo, grande quantidade de taninos de boa qualidade. Frescor mantido apesar do álcool elevado. Aroma de boca francamente de violeta.
- **Clos de los Siete 2003:** Ainda púrpura. Aroma intenso, complexo, frutado, com nuances herbáceas, florais e tostado. Toque de especiarias. Encorpado, alcoólico, com boa acidez.
- **Val de Flores 2003:** Púrpura negro, aroma intenso de fruta muito madura, até passada. Madeira integrada, floral delicado e toques de alcatrão. Encorpado, macio, volumoso. Taninos muito finos e boa acidez. Aroma de boca achocolatado persistente.

ANTACURA

- **Antacura 2003:** Rubi-violáceo, aroma intenso, muita fruta madura (cassis e amora), bom acabamento de madeira, toques de especiarias e pimentão. Bom corpo, alcoólico, taninos abundantes de granulação fina.

SAN POLO

- **Chardonnay Auka 2006:** Palha claro. No aroma muita fruta, ananás, pêssego, traços amanteigados. Bom corpo, intenso, fresco e equilibrado.
- **Auka Single Vineyard Malbec 2005:** Púrpura negro. Aroma intenso, madeira fina, empíreumático em base frutada. Corpo médio, ainda muito tânico. Para guardar.

O. FOURNIER (VINCI - WWW.VINCIVINHOS.COM.BR)

- **Sauvignon Blanc Urban 2006:** Palha citrino. Aroma intenso, cítrico (grapefruit e lima-da-pérsia) e maracujá. Bom corpo, fresco, doçura apenas perceptível. Final agradável.
- **BCrux 2003:** Rubi de média intensidade, aroma fechado de ameixas e frutos secos. Carvalho fino. Macio, fresco, intenso. Taninos de excelente qualidade. Persistente.
- **ACrux 2002:** Rubi, esboçando evolução. Aroma intenso de fruta passada e com caráter animal. Madeira bem colocada. Bom corpo, estrutura tânica intensa e fina. Equilibrado e elegante, com chocolate no aroma de boca.
- **ACrux Malbec 2004:** Rubi médio. Aroma intenso de geléia de frutas vermelhas com violetas. Encorpado ainda com taninos evidentes, mas com certa maciez. Persistente.

PATAGÔNIA

BODEGA NQN (VINHOS DO MUNDO IMPORTADORA - WWW.VINHOSDOMUNDO.COM.BR)

- **NQN – P15 – Picada 15 Blanco 2006:** fresco e intenso, corte de Chardonnay e Sauvignon Blanc, com ótimos aromas de frutas tropicais. Bom preço x qualidade.
- **NQN Malma Reserva Pinot Noir 2005:** típico e de ótima qualidade, com toques de frutas vermelhas e especiarias, acidez

refrescante, delicado, elegante e sofisticado.

- **NQN Colección 2004:** tinto encorpado e potente, produzido com Malbec, Merlot e Cabernet Sauvignon, exibe aromas de frutas escuras em compota, chocolate e notas florais, muito expressivo na boca. Fique de olho na versão 2005, testada em amostra de barrica, algo realmente impressionante pela qualidade e pelo potencial de guarda.
- **NQN Malma Extra Brut:** um espumante espetacular, produzido pelo método champenoise, a partir de Pinot Noir (70%) e Chardonnay (30%), muito interessante, pelos aromas de leveduras e frutas secas, espuma consistente e longa persistência.

FAMILIA SCHROEDER (KMM - WWW.KMMVINHOS.COM.BR)

- **Schroeder Saurus Patagônia Select Sauvignon Blanc 2006:** frescor intenso e notas herbáceas, com toques florais, são a marca registrada deste ótimo branco.
- **Schroeder Saurus Patagônia Select Pinot Noir 2005:** sutil e elegante, com frutas exuberantes (cerejas), bom equilíbrio e maciez destacada.
- **Schroeder Saurus Extra Brut:** outro excelente espumante, comprovando a vocação da região para este tipo de vinho. Nobres aromas de frutas secas e brioches, num espumante de muita presença e personalidade.
- **Schroeder Deseado:** um vinho doce delicioso, produzido com uva Torrontés cultivada na Patagônia, exibindo aromas cítricos e florais, ótima doçura, acidez na medida certa para equilibrar, corpo leve e longa persistência.

BODEGAS DEL FIN DEL MUNDO (RELOCO - WWW.RELOCO.COM.BR)

- **BFM Pinot Noir Reserva 2005:** mais uma comprovação da adequação da varietal à região. Tipicidade é a palavra que melhor define este vinho. Cerejas envoltas em chocolate, taninos finos, acidez perfeita e boa persistência são outros pontos a destacar.
- **BFM Blend Reserva 2005:** um sofisticado corte de Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc e Merlot, exibindo aromas de frutas em compota, cacau, cevada e notas balsâmicas. Encorpado e concentrado, é um dos melhores vinhos da vinícola.
- **BFM Special Blend 2004:** a elite da família, denso, complexo e elegante, cativa pelos toques de torrefação e pelas frutas em compota entremeadas a notas florais. Potente, concentrado e longo, tem estrutura para ser guardado por muitos anos. Melhor ainda é o BFM Special Blend 2005, que ainda não está disponível para comercialização.
- **BFM Sémillon Tardio Reserva 2003:** vinho doce delicioso e surpreendente, que se destaca pelas notas minerais e tostado intenso, que remete a frutas grelhadas. Inusitado e altamente recomendável.

HUMBERTO CANALE (GRAND CRU - WWW.GRANDCRU.COM.BR)

- **Humberto Canale Gran Reserva Pinot Noir 2005:** um digno exemplar de Pinot Noir, em puro estilo francês, elegante, complexo e muito sofisticado. Frutas vermelhas decadentes,

cerejas confeitadas, terra molhada, couro e especiarias com põe sua paleta de aromas. Macio, equilibrado, longo e muito saboroso, é referência obrigatória em Rio Negro.

• **Humberto Canale Gran Reserva Cabernet Franc 2005:** patrimônio da vinícola, este nobre vinho mostra de forma exemplar o potencial desta uva na Patagônia. Destaca-se pelos aromas de frutas escuras, mescladas a toques balsâmicos (pinho). Textura macia, taninos de ótima qualidade ainda perceptíveis, concentração na medida certa e longa persistência. Deve melhorar com um pouco de guarda.

BODEGAS CHACRA (GRAND CRU - WWW.GRANDCRU.COM.BR)

• **Chacra 2005 Pinot Noir Treinta y Dos 2005:** um Pinot Noir de nobre estirpe, em estilo mais Novo Mundo, concentrado e encorpado, com muita fruta e notas de carvalho tosta do. Precisa de tempo na garrafa para mostrar toda sua classe.

SALTA

BODEGA COLOMÉ (GRAND CRU - WWW.GRANDCRU.COM.BR)

• **Colomé Torrontés 2006:** vinho muito frutado, com toques florais muito agradáveis. Não sofre fermentação maloláctica e não passa por madeira, valorizando a fruta.

• **Malbec Reserva 2004:** originado de vinhas velhas (80 a 100 anos). Leva 20% de Cabernet Sauvignon. Predominam aromas de frutas vermelhas, cedro, couro, tabaco e especiarias. Exibe ótimo frescor na boca, com taninos finíssimos e persistência muito longa.

• **Malbec Reserva 2005:** o melhor de todos, apesar de toda sua juventude. Marcado por aromas de frutas negras, tabaco, especiarias, madeira nobre (cedro), couro e estrebaria. Mostra ótimo equilíbrio na boca, com taninos excepcionais. Persistência muito longa.

FINCA EL RECREO (WORLD WINE - WWW.WORLDWINE.COM.BR)

• **Quara Reserva Torrontés 2005:** típico da varietal, com aromas de frutas brancas, tutti frutti, e toques florais, tostados e mineirais. Uvas provenientes de vinhas velhas, algumas com mais de 100 anos. Um quinto do vinho passa 4 meses em madeira.

• **Félix Lavaque 2003:** a jóia da vinícola, produzido com 50% de Malbec, 30% de Cabernet Sauvignon e 20% de Tannat. Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, violeta, cedro, alcaçuz, mentol, com toques animais e minerais. Na boca, impressiona pelo bom corpo, ótima acidez e pela qualidade dos taninos.

• **Torrontés Cosecha Tardia 2005:** Aromas de frutas brancas em compota e toques florais convidam à degustação. Na boca, notável equilíbrio entre acidez, álcool e açúcar (70 g).

BODEGA EL ESTECO / MICHEL TORINO (BRUCK - WWW.BRUCK.COM.BR)

• **Ciclos Sauvignon Blanc 2006:** um vinho pouco usual para a região. Apresenta aromas de frutas brancas, com toques vegetais (arruda) e amanteigados. Boa acidez e corpo médio.

• **Don David Malbec 2005:** marcado por aromas de frutas em compota, especiarias, madeira nobre e toques animais. Impressiona na boca por sua elevada acidez e taninos finíssimos.

mos. Apesar dos 13,9º de álcool, prima pelo frescor.

• **Altimus 2004:** 40% de Malbec, 20% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot e 20% de Tannat, Syrah e Bonarda (o corte muda a cada ano). Aromas de frutas vermelhas muito maduras, mentol, cedro e especiarias são complementados por uma ótima acidez e taninos finíssimos. Somente produzido em grandes anos.

• **Don David Torrontés Cosecha Tardia 2005:** um vinho singular, com 13,8º de álcool e 105 gramas de açúcar, muito bem contrabalançados por notável acidez. 80% do vinho passa 6 meses por madeira de segundo uso. Aromas de frutas brancas com nítidos toques de Botrytis.

FINCA EL PORVENIR (EXPAND - WWW.EXPAND.COM.BR)

• **Laborum Malbec/Cabernet Sauvignon 2004:** 60% de Malbec e 40% Cabernet Sauvignon, mostra boa concentração de fruta, com toques de mentol, tostado e especiarias. Ótima acidez e taninos de muito boa qualidade. Tem longa persistência, com retroolfato de frutas maduras e carvalho.

• **Laborum Cabernet Sauvignon 2003:** complexo e equilibrado, apresentou aromas de frutas vermelhas, caixa de charutos, couro, especiarias (pimenta-do-reino) e embutidos. Corpo médio e acidez excepcional, com taninos dignos dos grandes vinhos. No retroolfato, fruta, madeira e toques tostados (bacon). Ótima persistência.

• **Laborum Syrah 2003:** uva ainda pouco usual nessa região, impressionou pelos aromas animais (couro), embutidos, bacon e frutas negras. Bom equilíbrio na boca, com taninos finos. Se mais produtores seguirem essa linha, teremos boas surpresas.

ETCHART (PERNOD-RICARD - WWW.PERNODRICARD.COM.BR)

• **Etchart Privado Torrontés 2006:** bastante típico, com aromas florais e frutados (tutti frutti) intensos. Ótima acidez, que confere um frescor muito agradável. Ideal para o clima quente brasileiro.

• **Arnaldo B 2003 (60% de Malbec, 20% de Cabernet Sauvignon e 20% de Tannat):** marcado por aromas de frutas muito maduras, alcaçuz, tostado e especiarias. Boa acidez e taninos finos. Persistência longa.

• **Etchart Torrontés Cosecha Tardia 2005:** as uvas desse vinho são colhidas no final de abril, tendo havido uma perda de ¾ do volume que seria habitualmente colhido (pássaros, abelhas etc). O vinho apresenta aromas de rapadura, mel e marmelada. Bom corpo. Discreto predomínio do açúcar (80 g) sobre a acidez.

Nota do editor: foram incluídos nas indicações os melhores vinhos degustados pelos editores – inclusive pela relação preço/qualidade, já que não citamos apenas os vinhos top de cada produtor – em cada uma das vinícolas visitadas, durante a viagem à Argentina. Foram excluídas as amostras de barrica, os vinhos ainda não finalizados e vinhos degustados no Brasil em eventos diversos.

ESTE ESPECIAL ARGENTINA É PARTE INTEGRANTE DA REVISTA WINE STYLE #12 E NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE. AS IMAGENS NÃO CREDITADAS FORAM CREDITADAS PELAS PRODUTORAS E/OU ASSESSORIAS PARA DIVULGAÇÃO.

DIRETORES RESPONSÁVEIS

ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO arthur@winestyle.com.br

MARCELLO BORGES marcello@winestyle.com.br

MARIO TELLES JR. mario@winestyle.com.br

REDAÇÃO

editor ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO

editor MARIO TELLES JR.

editores-executivos JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES E GUILHERME VELLOSO

editores-assistentes GUSTAVO ANDRADE DE PAULO E RUI ALVES

coordenadora editorial ILKA BEZERRA

ARTE

BLACK DESIGN+COMUNICAÇÃO www.blackdesign.com.br

coordenação ILKA BEZERRA

direção de criação LUIZ CARLOS BIG

projeto gráfico/direção de arte CIDA CAMBOA e LUIZ CARLOS BIG

COLABORADORES

ilustração mapa CAIO OISHI

PUBLICIDADE

diretor comercial MARCELLO BORGES

assessoria VANESSA CAVALCANTE vanessa@winestyle.com.br

assistente executiva FABIANA NERY DI SANTI contato@winestyle.com.br

ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

assinaturas@winestyle.com.br

IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO DA EDITORA VINUM BRASIL

AV. ROUXINOL, 84, C.J. 66, MOEMA, 04516-000, SÃO PAULO, 55 11 5052-8255

WWW.WINESTYLE.COM.BR



Patagônia

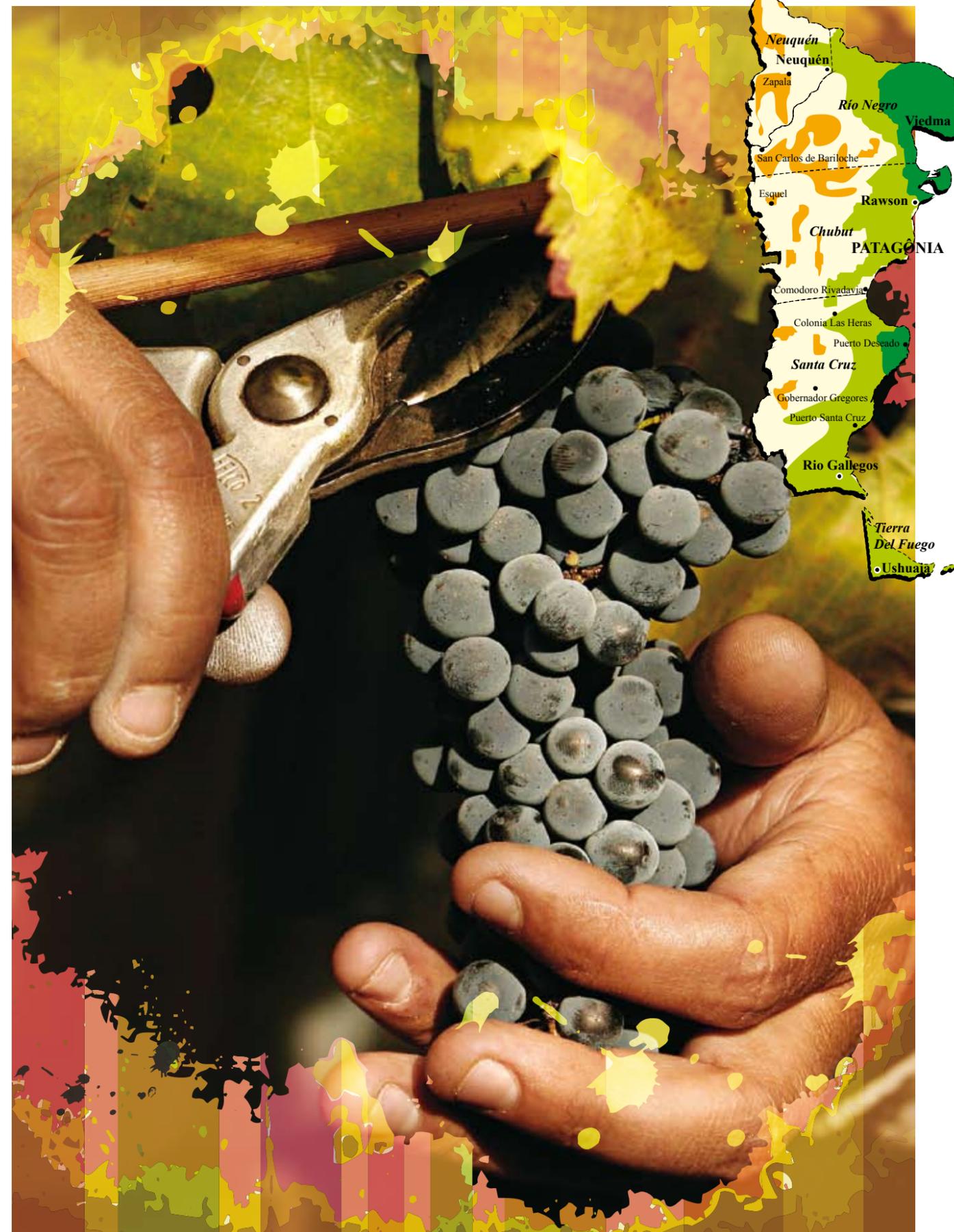
OS NOVOS CAMINHOS DO VINHO ARGENTINO

Mais conhecida por seus aspectos turísticos, a Patagônia começa a despontar no cenário argentino como uma região bastante interessante e com vinhos de diferentes propostas e origens

por Arthur Azevedo

A geografia da Patagônia impressiona pela aridez da paisagem, com verdadeiras planícies sem fim, de aspecto desértico. E só muda quando aparece a longa e estreita faixa verde, que acompanha o Rio Negro em toda sua extensão até o Oceano Atlântico. A cidade de Neuquén, simpática e acolhedora, é o ponto de partida para se desbravar esse universo de sensações e sabores, terra dos melhores *Pinot Noir* da Argentina, vinhos produzidos com a uva que desafia enólogos em todo o mundo. Na Patagônia, podemos distinguir duas regiões bem demarcadas, Neuquén e Rio Negro, cada uma delas com características que propiciam o cultivo de uvas de alta qualidade e personalidade própria.

A região mais antiga é Rio Negro, onde há mais de um século são cultivadas as melhores frutas da Argentina, especialmente maçãs, pêras, cerejas e, claro, diversas castas de uvas viníferas. Referência geográfica do local, o Rio Negro é formado pela junção de dois rios que se originam na Cordilheira dos Andes, o Neuquén e o Limay.



A melhor área para a produção de vinhos é chamada de Alto Valle do Rio Negro, que se estende desde o dique que represa a água do Rio Neuquén até Villa Regina, numa extensão de aproximadamente 110 km, com largura máxima de 8 km, uma verdadeira depressão verde, como uma imensa cicatriz no deserto patagônico. O manuseio da água de irrigação, obrigatória pela escassez de chuvas, ainda é realizado por meio de sistema de inundação, usando-se os canais e barragens – primários, secundários e terciários construídos pelo engenheiro Cipoletti no início do século 20. Além disso, o clima na região é muito frio, com risco de formação de geadas. Na Humberto Canale, a mais antiga vinícola de Rio Negro, são utilizadas várias estratégias engenhosas para evitar os efeitos nefastos das geadas.

A maturação das uvas se dá de forma lenta e gradual, permitindo o desenvolvimento pleno dos aromas e sabores e, no caso das tintas, a perfeita maturação dos taninos. As técnicas de vinificação são direcionadas para o máximo respeito ao *terroir*, este sim o verdadeiro tesouro da região. Guillermo Barzi, hoje o responsável pela Humberto Canale, destaca que a vinícola não abre mão de o que existe de mais moderno em tecnologia. Equipamentos sofisticados alojados no antigo, mas muito funcional, prédio da empresa, transformam preciosas uvas em vinhos de grande caráter e expressão, sob os olhares atentos de Horacio Biblióni, enólogo de planta, juntamente da consultoria de Raúl de La Mota, o grande enólogo da Argentina e de Hans Vinding-Diers. Os *Pinot Noir* da Canale são profundos e elegantes e os *Sauvignon Blanc*, frescos e expressivos. Outros destaques são os ótimos *Cabernet Franc* e os complexos vinhos produzidos com a uva *Merlot*.

Mais a leste no Vale do Rio Negro, duas propriedades levam ao extremo o conceito de “vinho de garagem”, com produção de uma minúscula quantidade de vinhos de altíssima qualidade e baixíssima disponibilidade. São dois novos projetos, assinados por grandes personalidades europeias. O curioso é que ambos estão ligados intimamente, não só por laços familiares como também pela proximidade dos vinhedos, situados na mesma propriedade e separados por uma estreita estrada. Estamos falando do Noemia, que tem foco na *Malbec*, e do Chacra, que tem toda sua atenção voltada para a *Pinot Noir*.



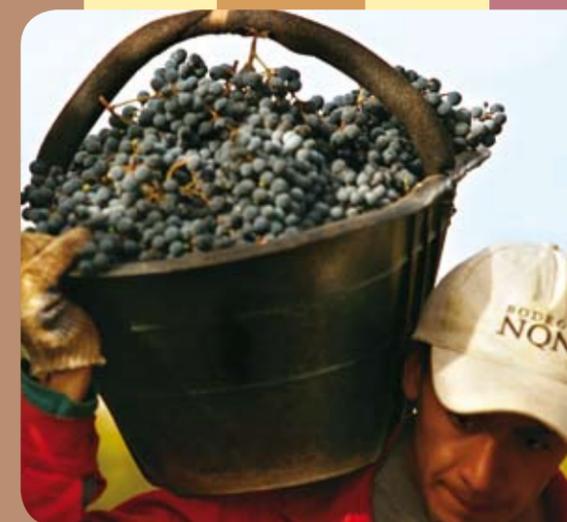
Noemia e Chacra: exemplos extremos de "Vinhos de Garagem"

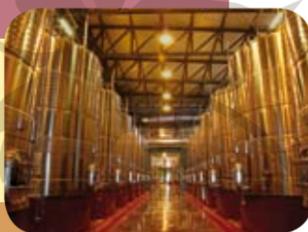
O projeto Noemia nasceu quando a Condessa Noemi Marone Cinzano e o enólogo dinamarquês Hans Vinding-Diers encontraram um pequeno vinhedo de *Malbec*, de parreiras pré-filoxéricas, plantado no Rio Negro, na década de 30. Ambos perceberam rapidamente que as condições de solo e clima tornavam a região um verdadeiro paraíso para o cultivo de uvas excepcionais.

Já o Chacra tem a assinatura de Piero Incisa della Rocchetta, neto do fundador do mítico Sassicaia, um ícone italiano. Numa atitude muito semelhante à de Noemi, Piero adquiriu em 2004 o vinhedo vizinho ao da Noemia, um lote de *Pinot Noir* plantado em 1932 (ano que por sinal dá nome ao vinho que ali se origina – Treinta y Dos), que estava completamente abandonado. Um detalhe interessante é que Piero não sabia que os pássaros do local estavam (mal) acostumados a fazer sua refeição no vinhedo. Só descobriu depois que essas, aparentemente, inofensivas criaturas comeram nada menos que 90% das uvas da safra de 2004, da qual foram produzidas apenas 1.330 garrafas. Em 2005, a história foi diferente e com final não muito feliz para as “palomas”, que foram devidamente afastadas do vinhedo com o uso de uma “arma moderníssima”: um prosaico estilingue!

Com pássaros ou não, o rendimento de ambos os vinhedos é muito pequeno, o que torna os vinhos caros e raros. Os outros vinhos da Noemia (**J. Alberto** e **A Lisa**) e da Chacra (**Barda**) são também muito bons e mais acessíveis.

Até as vinícolas e as técnicas de vinificação empregadas pelos dois produtores são semelhantes. As vinícolas são minúsculas e artesanais, praticamente sem equipamento algum e com piletas de concreto revestidas por epóxi para a fermentação dos vinhos. A retirada dos bagos de cada cacho é feita manualmente, só se usam leveduras naturais, o manuseio das cascas é feito por pigéage (afundamento delicado das cascas no líquido) e a maturação se dá em barricas de carvalho francês de grão muito fino, para evitar a excessiva microoxigenação e limitar a influência da madeira no vinho. Evidentemente, nenhuma das duas vinícolas utiliza processos de clarificação e/ou filtração.





Neuquén: modernidade chega à Patagônia.

Apesar da proximidade, Neuquén não poderia ser mais diferente de Rio Negro. Aqui se respiram os ares da modernidade com vinícolas futuristas e *high tech*. As três grandes produtoras são: NQN, Bodega del Fin del Mundo e Familia Schroeder.

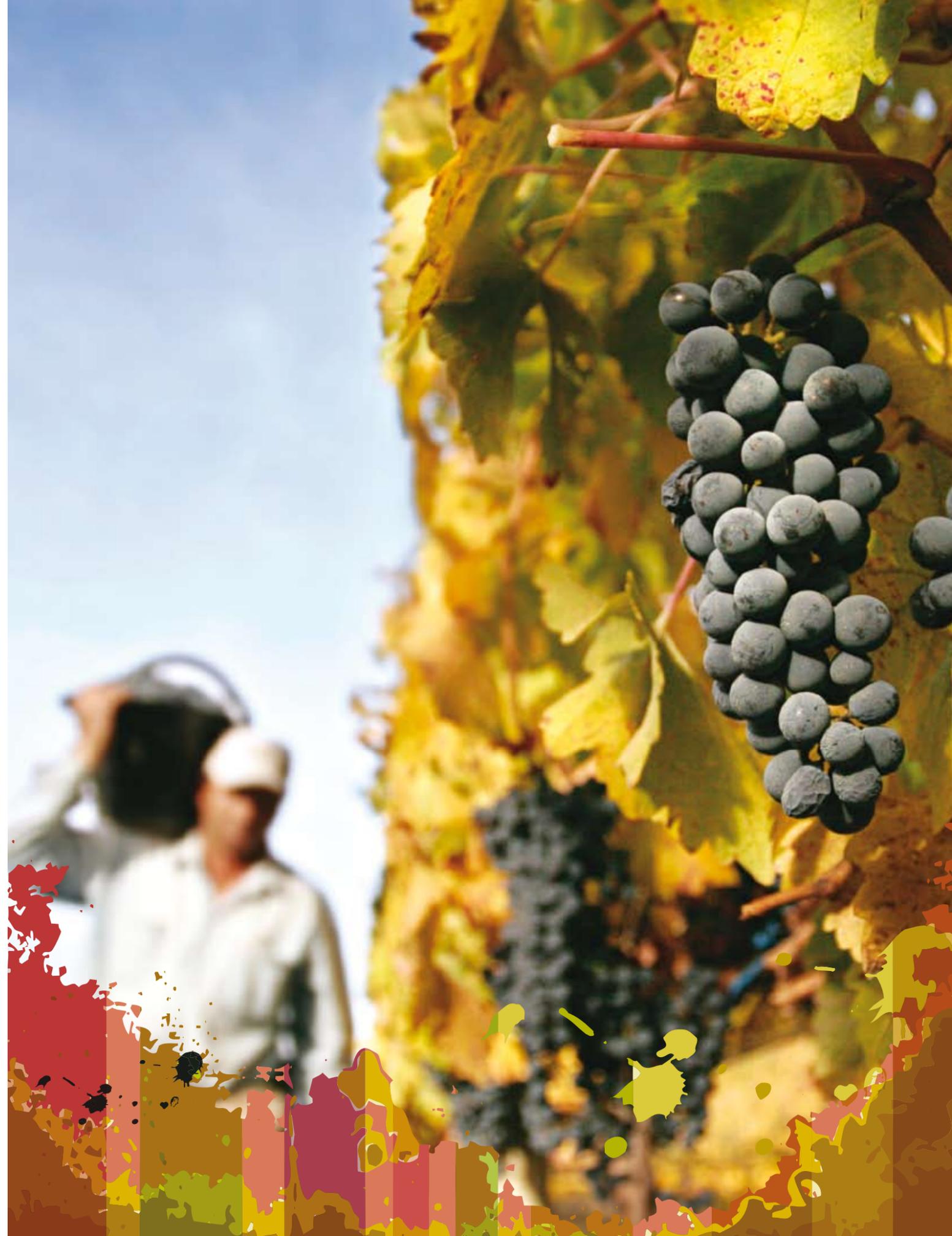
Em Neuquén, o cultivo de uvas acontece cerca de 50 km da cidade homônima, num projeto que começou em 1999 com Julio Viola, proprietário da Fin del Mundo. Ele revela que sua intenção era plantar apenas peras, maçãs e frutas de caroço, mas que acabou seduzido pelas condições naturais do local para o plantio de uvas.

Julio sabe exatamente o que está falando, ao dizer que “as condições climáticas que regiões como Mendoza buscam ao plantar uvas em altitudes elevadas, a Patagônia tem naturalmente em função da latitude”. Faz sentido – pouca chuva, elevado diferencial de temperatura, ausência de doenças, solo de pedras e areia e um vento cortante, constante e frio, compõem um cenário extremamente adequado para o cultivo de uvas viníferas nobres. Em função da pouca chuva, a irrigação é absolutamente necessária, permitindo que se pratique a chamada viticultura de precisão, que dá ao enólogo a opção de escolher o melhor momento para a colheita.

Na NQN, dirigida pelos empresários Lucas Nemésio e Luis Maria Focaccia, o consultor da vinícola, o renomado Roberto de La Mota, talvez o enólogo de maior prestígio na Argentina, criador de vinhos como Terrazas e, recentemente, os ótimos Mendel, demonstra seu entusiasmo pela região “de grande potencial e que ainda se ressentia da juventude das parreiras”. Especialista, diz que, “por Neuquén estar 800 km ao sul de Mendoza, há mais luz e mais horas de sol por dia durante o período de amadurecimento, o que, somado ao frio noturno, produz uvas muito mais equilibradas”.

Um fato curioso sobre a região é que lá foram encontrados inúmeros fósseis de dinossauros, o que por si só já vale a visita. Um desses, um dinossauro de 12 m de comprimento, pode ser visto no restaurante da vinícola Familia Schroeder, cujos vinhedos estão plantados no vale de San Patricio del Chanar, 50 km da cidade de Neuquén. Totalmente gravitacional, a vinícola tem cinco níveis de trabalho e impressiona pela moderna arquitetura e pela funcionalidade.

Para completar o panorama, Neuquén dispõe de excelente infraestrutura de hotéis e restaurantes, além de oferecer atraentes alternativas para o turista, com passeios em alta montanha e pesca. 



O diagnóstico enológico da Patagônia

por Mario Telles Jr

Cada região vitivinícola do mundo tem a sua fisionomia própria que vai caracterizá-la às vezes até em estereótipos tão marcantes que chegam a prejudicar a imagem dos vinhos que produz. Mineralidade é a cara do *Chardonnay* de Chablis, como é também o que caracteriza os *Sauvignons Blanc* de Pouilly Fume, da mesma forma que potência e fruta caracterizam os vinhos do Douro.

O que caracteriza a Patagônia?

Dentre os brancos, a uva que mais degustamos foi a *Sauvignon Blanc*, que apresenta, como quase todos os vinhos da região, acidez intensa (provavelmente pelo grande diferencial de temperatura entre dia e noite) associada a um caráter aromático mais frutado, cítrico e menos herbáceo, típico de outras regiões, como a Nova Zelândia.

Os espumantes, todos com excelente elaboração, mostram boa acidez e caráter que os diferencia dos espumantes normais, pelo uso da uva *Torrontés*. E são, sem dúvida, superiores aos produzidos em outras regiões da Argentina. Ainda em relação aos brancos, surpreenderam favoravelmente os cortes de vinhos mais simples, que impressionam pela fruta e frescor, constituindo-se em opções de ótimo custo-benefício.

Menos expressivos foram os cortes de vinhos tintos, um pouco desfocados da fruta e com excesso

de álcool. Dentre os tintos, em relação aos produzidos com a *Merlot* e a *Cabernet Sauvignon*, vale a regra que nos vinhos básicos prevalecem a falta de foco na fruta e os taninos mais rústicos e duros. Já as amstras dos vinhos de alta gama mostram muita fruta e elegância, propiciada pela ótima acidez associada a taninos maduros e deliciosa maciez, que não se encontram habitualmente nos vinhos produzidos com as mesmas uvas em Mendoza.

Outras uvas, como a *Syrah*, mostram grande potencial para o futuro, com um estilo que lembra mais o dos bons vinhos do Rhône que o dos australianos. Os vinhos de *Malbec* devem ser vistos não comparativamente aos exemplares mendocinos, e sim apontando um estilo próprio, menos potente e agressivo, mas muito elegante, sem perder a fruta, que adquire nova dimensão, ancorada na acidez única que transforma toda fruta dessa região em algo especial.

As grandes e especiais surpresas da região, aliás difíceis de se encontrar em outras, dentro ou fora da Argentina, são a *Cabernet Franc* e a *Pinot Noir*. Ao contrário de o que ocorre em outras regiões, onde seu caráter inato herbáceo fica muito ressaltado, a *Cabernet Franc* é aqui representada por uma fruta de rara qualidade, com leves toques herbáceos e complexidade que só costuma ser encontrada na margem direita de Bordeaux.

Mas a grande estrela da região é a *Pinot Noir*, que impressiona pela

qualidade em todos os níveis desde os mais simples até o fabuloso Chacra, que pode ombrear-se aos melhores Borgonhas ou ainda aos ícones do Russian River, em Sonoma, na Califórnia. Tal qualidade fica mais ressaltada pela dificuldade de se encontrar bons vinhos de *Pinot Noir* em todo o mundo, apontando um caminho seguro para o sucesso dos vinhos dessa uva produzidos na Patagônia Argentina.

Mais conhecida pelos brasileiros por seus aspectos turísticos, a Patagônia começa a despontar no cenário do vinho argentino como uma região bastante interessante e com vinhos de diferentes propostas e origens. A geografia da Patagônia impressiona pela aridez da paisagem, com verdadeiras planícies sem fim, de aspecto desértico. E somente muda quando aparece a longa e estreita faixa verde, que acompanha o Rio Negro em toda sua extensão até o Oceano Atlântico.

A cidade de Neuquén, simpática e acolhedora, é o ponto de partida para se desbravar esse universo de sensações e sabores, terra dos melhores *Pinot Noir* da Argentina, vinhos produzidos com a uva que desafia enólogos em todo o mundo. Na Patagônia, podemos distinguir duas regiões bem demarcadas, Neuquén e Rio Negro, cada uma delas com características que propiciam o cultivo de uvas de alta qualidade e personalidade própria.



San Juan

ENSAIA VÔOS MAIS ALTOS

Varietais nobres e vinificação de ponta são os ingredientes do sucesso dos vinhos desta antiga e agora renovada região da Argentina

por Arthur Azevedo

Até pouco tempo, esta região se dedicava quase que exclusivamente à produção de vinhos licorosos e de mesa. No entanto, as boas condições de clima e solo da região certamente pediam por vinhos mais altos. E isso é exatamente o que vem ocorrendo, de forma lenta, porém segura. Para tanto foram plantados cerca de 2.000 hectares de vinhedos de variedades nobres, tais como *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz/Syrah*, *Malbec* e *Chardonnay*, assim como foram identificadas micro-regiões específicas, como El Pedernal, Tulum e Zonda. O uso de tecnologia de ponta no processamento dessas uvas resultou na produção de vinhos de muito boa qualidade, como os produzidos por vinícolas modernas, tais como Finca Las Moras e Bodegas Callia.

A altitude média dos vinhedos varia de 630

metros até os 1.300 metros na citada El Pedernal, com um clima quente, estável e seco. A irrigação é proveniente do rio San Juan, cuja nascente se situa na cordilheira. Os solos são constituídos por pedregulhos, argila e areia, pouco férteis e de boa drenagem. Em termos de variedade de uva, chama a atenção a boa expressão da *Shiraz*, resultando em vinhos muito encorpados e de presença marcante, o frescor da *Sauvignon Blanc* e a aparente simplicidade da *Bonarda*, uva que aos poucos vêm se firmando como uma boa aposta em terreno argentino. Os vinhos de corte também merecem atenção, como bem demonstra o ícone **Mora Negra**, da Finca Las Moras, um dos melhores exemplares de toda a Argentina. San Juan também é a sede da centenária vinícola Graffigna, que produz uma ampla gama de vinhos. 

Mendoza

A APOSTA NA QUALIDADE E NA DIVERSIFICAÇÃO

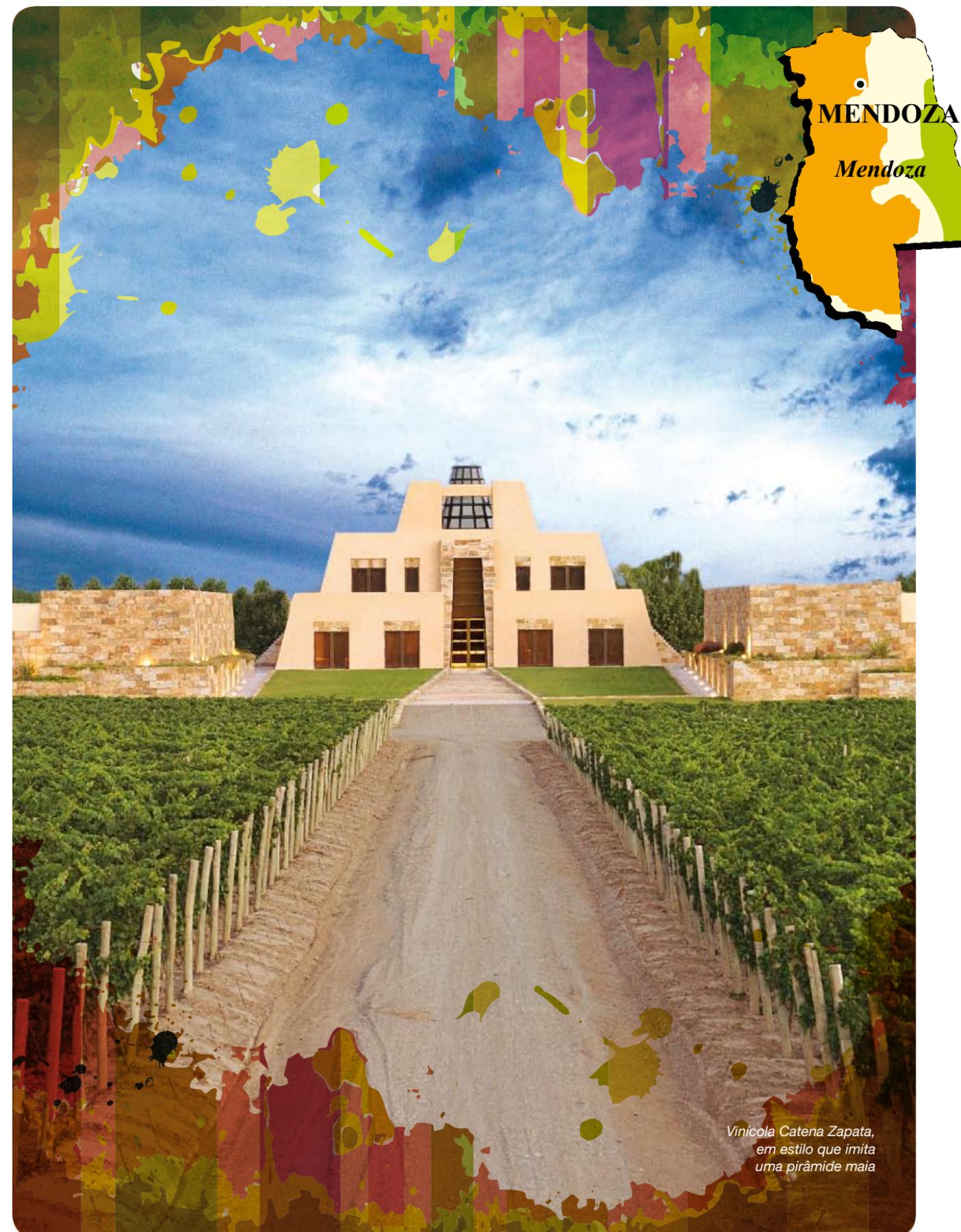
Coração vitivinícola argentino, Mendoza mostra que os produtores argentinos não querem viver apenas à sombra do sucesso mundial da Malbec

por Guilherme Velloso e José Luiz Borges

Mendoza, na Argentina, é tida como a segunda região do mundo com maior incidência de chuvas de granizo. A primeira seria Johannesburg, na África do Sul. Mas, ao contrário desta, que dista mais de mil quilômetros do principal centro vinícola do país, Mendoza, cidade e capital da região de mesmo nome, é o próprio coração vinícola argentino. É de suas aproximadamente 1.300 vinícolas, de todos os tamanhos, e 150 mil hectares de vinhedos que saem 70% do vinho produzido no país – e em torno de 90% do que hoje é exportado para países de todo o mundo. A melhor forma de enfrentar a ameaça do granizo é usar telas de proteção. Mas, além do custo a mais, descobriu-se, a partir de estudos realizados nos últimos anos, que a instalação dessas telas

traz outro inconveniente: ao funcionar também como uma espécie de filtro solar, elas alteram, especialmente, a concentração de polifenóis e antocianos das uvas, responsáveis pela estrutura tânica e intensidade de cor nas variedades tintas. O estudo foi além e constatou que essa influência varia dependendo da cor de tela usada. As de cor branca, por exemplo, retém apenas cerca de 10% da luz solar, ao passo que as pretas chegam a filtrar mais de 40%.

Desse estudo, realizado pela vinícola Domínio Del Plata, sob a liderança de Pedro Marchevsky, sócio e responsável pela área de viticultura, resultou a decisão de usar telas de cor branca para proteger os vinhedos de *Cabernet Sauvignon* e pretas para os de *Malbec*. A maturação da primeira, uma variedade tardia, é pouco afetada



Vinícola Catena Zapata, em estilo que imita uma pirâmide maia

pela tela, mas permite evitar, por exemplo, o risco de colher uvas sobremaduras, que produzirão um vinho com excesso de concentração e álcool, mas menos elegante; no caso da segunda, o tempo para a colheita é prolongado por até dez dias, o que aumenta a possibilidade de colher as uvas no seu ponto ideal de maturação e concentração.

Pioneirismo na viticultura de precisão

O cuidado no uso das telas de proteção é apenas um pequeno exemplo do grau de desenvolvimento técnico e atenção aos detalhes a que chegou a vitivinicultura argentina nos últimos vinte anos. Esse desenvolvimento, somado obviamente à qualificação de seus enólogos, explica a extraordinária melhoria dos vinhos argentinos nesse mesmo período e a crescente aceitação que têm encontrado nos mercados internacionais, nos quais, não custa lembrar, eram praticamente desconhecidos até meados da década de 80. Não é por acaso que a Argentina é o país onde praticamente se cunhou a expressão “viticultura de precisão”. A começar pelo fato de que, sem irrigação, não apenas a viticultura, mas a própria ocupação humana, seriam impossíveis, pelo menos na região de Mendoza. Assim como o Egito foi definido por um antigo historiador como uma “dádiva do Nilo”, que irrigava e fertilizava suas margens, a viticultura mendocina pode ser caracterizada como uma “dádiva dos Andes”, pois é o degelo periódico da neve que se acumula em suas encostas que permite irrigar (e cultivar) suas planícies semidesérticas, com média de precipitação anual de 220ml, concentrada nos meses de verão. “Nesse solo, a planta não resiste dois dias sem irrigação”, observa Carlos Mayer, agrônomo veterano formado pela famosa universidade de Davis, na Califórnia. Depois de ter trabalhado por mais de vinte anos em importantes vinícolas argentinas, como a Norton, Mayer é hoje gerente geral do “Clos de los Siete”, o ambicioso projeto liderado por Michel Rolland em Mendoza, que reúne numa mesma área vinhedos de sete proprietários diferentes, inclusive o próprio Rolland. Os vinhedos do Clos de los Siete, situados praticamente aos pés da cordilheira, são circundados por poços artesianos e canais de irrigação que permitem levar a água, de forma controlada, a cada uma das parcelas. Na vinícola Pulenta, de Eduardo Pulenta, cuja família emigrou de Ancona, Itália, para a Argentina no início do século 20 e foi proprietária das vinícolas Peñaflores e Trapiche, os poços que abastecem os vinhedos são perfurados a 80 metros de profundidade para encontrar água.

Talvez em nenhuma outra etapa do processo de produção o termo “viticultura de precisão” seja tão apropriado como na irrigação. No Clos de los Siete, um sofisticado sistema de controle verifica,

a cada dois dias, o nível de “evapotranspiração” das vinhas, ou seja, o quanto ela perde de água. “Queremos saber quanto de gasolina tenho no tanque (no caso, o solo) e quanto ainda posso andar com ele”, compara Mayer. Um aparelho desenvolvido especificamente para isso mede a pressão interna da planta, que, por sua vez, indica a quantidade de água que ela tem disponível e a eventual necessidade de reposição. “Mas não se repõe tudo o que a planta gasta; ela tem que ficar com um pouco de fome”, acrescenta Mayer. O objetivo é evitar o crescimento vertical excessivo da videira, que resultaria em uvas menos concentradas e, conseqüentemente, em vinhos mais diluídos, por meio do chamado “estresse hídrico”.

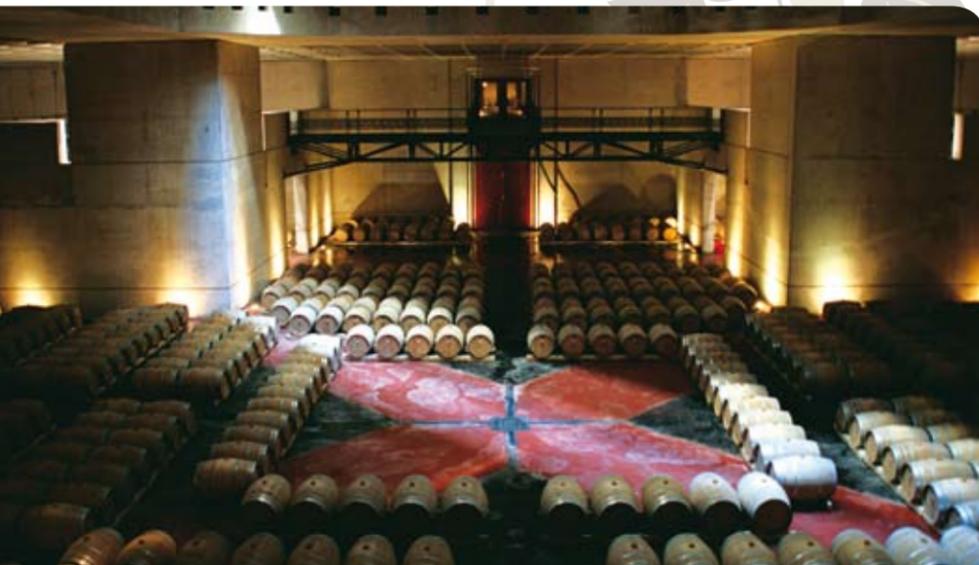
Considerado um dos maiores especialistas em manejo de vinhedos na Argentina e apontado como o criador da chamada viticultura de precisão, Marchevsky, da Domínio del Plata, usa o GPS e a medição da cobertura foliar de cada vinha (canópi em espanhol) para definir, por exemplo, a necessidade de poda em verde (para manter a cobertura no tamanho adequado) e o momento certo da colheita. Segundo ele, a partir de estudos realizados por um professor da universidade de Cornell, em Nova York, foi possível definir que, na Argentina, o ideal é ter uma superfície foliar ativa de 1,2 metros por quilograma de uva cultivada.

Altitude e microregiões, os segredos da qualidade

Outra área em que a Argentina foi praticamente pioneira é na do cultivo em altitude. Como se sabe, a cada 100 metros a mais de altitude a temperatura diminui um grau. Na região de Mendoza, há vinhedos plantados em altitudes que variam dos 600 aos 1.400 metros – e em outras regiões produtoras, como Salta, já há vinhedos plantados a quase 3.000 metros de altitude! Mais do que plantar em altitude o importante é saber exatamente “o que” plantar em cada altitude. Esse conhecimento, além de ter sido fundamental para o salto de qualidade dos vinhos argentinos nos últimos quinze anos, tornou-se também valiosa ferramenta de marketing em sua divulgação internacional. A vinícola Terrazas de los Andes, que integra o grupo LVMH, líder na produção de espumantes na Argentina, foi a que melhor soube tirar partido desse potencial para promover seus produtos. Numa campanha publicitária que usa até hoje, ela destaca o fato de que em seus vinhedos a *Chardonnay* é



Sala de barricas da O. Fournier

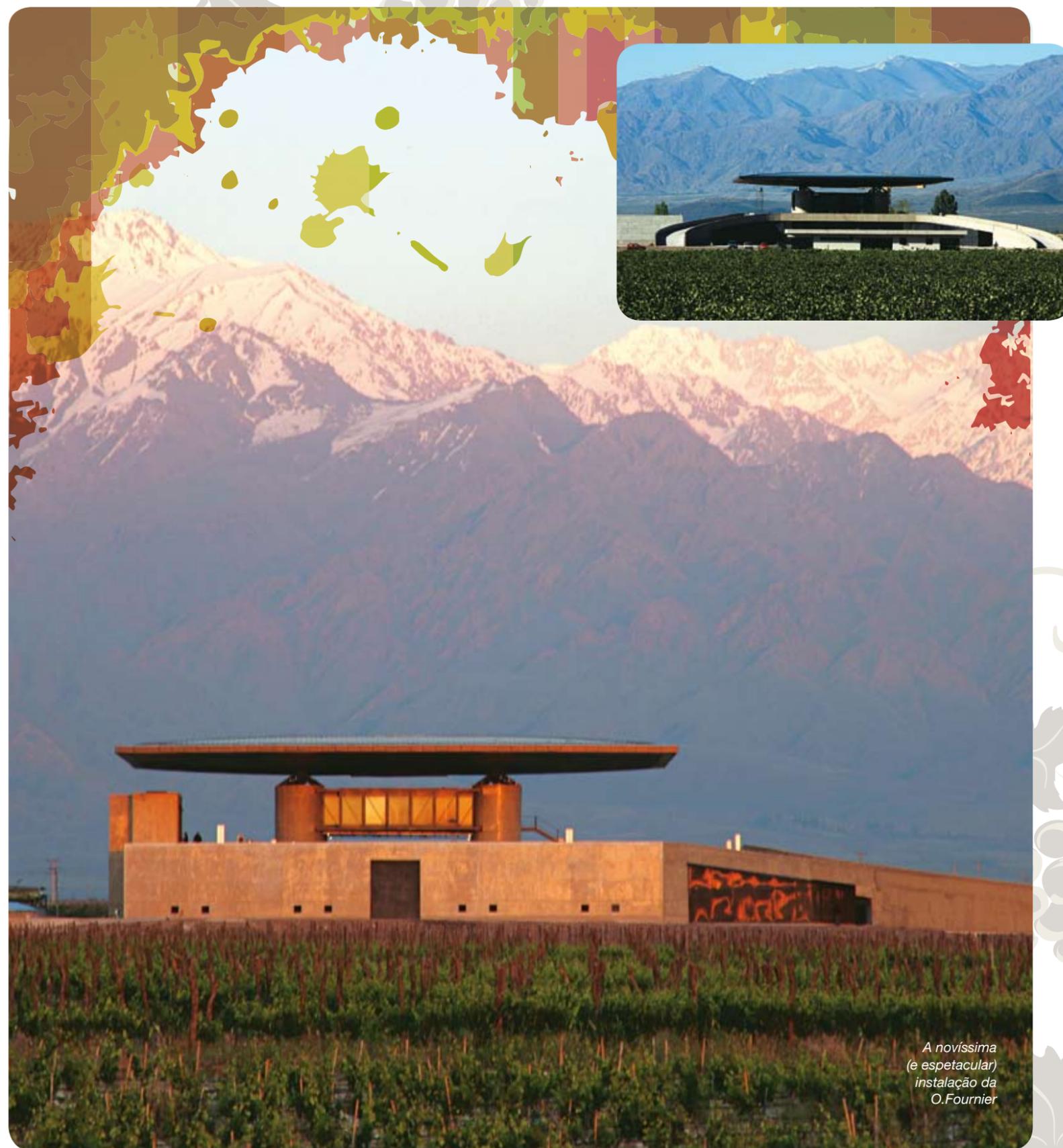


plantada a 1.200 metros de altitude, a *Malbec* a 1.067 metros e a *Cabernet Sauvignon* a 980 metros, altitudes ideais para obter o máximo de cada variedade. Esse foi, certamente, um dos diferenciais que atraiu o interesse dos proprietários do chateau Cheval Blanc, um dos dois únicos premiers grands crus classés categoria “A” da appelação St-Emilion, em Bordeaux, em produzir, junto com a Terrazas, um dos vinhos tops da Argentina, o Cheval des Andes.

Se o cultivo em altitude foi um dos fatores que chamou a atenção do mundo vinícola para o que estava acontecendo na Argentina, o avanço no conhecimento das microregiões talvez seja o desenvolvimento mais importante atualmente em curso na vitivinicultura do país. “Penso que o conhecimento e a identificação de micro regiões, e sua relação com as distintas variedades, é um novo passo que está dando a vitivinicultura Argentina”, afirma José “Pepe” Galante, enólogo-chefe da poderosa Catena Zapata, a mais importante vinícola Argentina e a primeira a mostrar ao mundo o enorme potencial dos vinhos daquele país. Com ele concorda Susana Balbo, a mais conhecida enóloga Argentina, que, antes de fundar sua própria vinícola (a Dominio Del Plata) com o marido, Pedro Marchevsky, foi contratada por Nicolas Catena para planejar e dirigir a construção da nova e moderna vinícola da Catena, em Agrelo. Em formato de pirâmide maia, ela foi inaugurada em abril de 2001 e hoje é um dos cartões-postais de Mendoza.

Com a autoridade de quem também é presidente da Wines of Argentina, entidade que reúne aproximadamente 120 vinícolas, responsáveis por quase 100% das exportações de vinho argentino, Susana observa que o clima excepcionalmente seco e a influência da Cordilheira fazem uma “combinação maravilhosa e fascinante”, que permite que as diferentes altitudes gerem microclimas apropriados para cada variedade. Segunda ela, isso fez com que a vitivinicultura Argentina desenvolvesse “uma sintonia muito fina a respeito das variedades e dos lugares onde devem ser plantadas e também dos diferentes aromas que cada variedade desenvolve em diferentes altitudes”. Gustavo Marin, enólogo-chefe da Escorihuela Gascón cita como exemplo a própria *Malbec*: plantada em Vistalba, mostra aromas de ameixa; em La Consulta, aromas de flores (violetas), uma de suas marcas registradas. Não é por outra razão que o **Catena Alta Malbec**, da Catena Zapata, usa uvas provenientes de cinco vinhedos diferentes, pois cada um deles aporta características específicas de aroma e sabor.

Susana ressalta ainda o fato de que em quase todos os países produtores de vinho do mundo são, principalmente, as chuvas de outono, que determinam o momento da colheita, ao passo que na Argentina, quando chove (pouco) é no verão. “Aqui, o enólogo pode fazer o que quiser”,



A novíssima
(e espetacular)
instalação da
O.Fournier

diz ela. Susana lembra que o onipresente Michel Rolland, o mais famoso dos chamados “flying winemakers”, que assessora dezenas de vinícolas em diferentes países do mundo (inclusive no Brasil) só produz seus próprios vinhos na França, onde nasceu, e na Argentina (atualmente em Val de Flores e, futuramente, no Clos de los Siete)”.
 A O. Fournier, por exemplo, que só ficou totalmente pronta no final de 2006, foi uma das primeiras a usar tanques de fermentação de aço inoxidável de forma cônica e não cilíndrica, porque esse formato facilita o manejo do “sombreiro” (a parte superior do mosto, onde se concentram as cascas e outras partes sólidas). E está instalando pioneiramente (as primeiras duas em 2007) grandes cubas de fermentação de carvalho, com capacidade de 13 mil litros, além das tradicionais, de aço inoxidável. Para facilitar o trabalho dos enólogos e a criação de novos vinhos, muitas vinícolas dispõem de pequenos tanques de aço inoxidável, com capacidade de 500 a 1.000 litros, ou seja, de produzir o equivalente a uma ou duas barricas de vinho em caráter experimental, que serão (ou não) produzidos em escala comercial. Para se ter uma idéia do que isso significa, apenas na Catena Zapata, em 2006, foram conduzidas mais de 150 experimentações desse tipo.

Arquitetura de vanguarda e o melhor da tecnologia

As condições excepcionais que o país oferece para o cultivo de uvas vitiviníferas – clima semi-árido, cultura irrigada, influência dos Andes – somadas, como lembra Balbo, ao fato de que na Argentina existem escolas de vitivinicultura há mais de 100 anos, e ao desenvolvimento, nos últimos vinte anos, da chamada viticultura de precisão, garantem o mais importante, ou seja, matéria-prima de altíssima qualidade. Mas só isso não é suficiente para produzir grandes vinhos. É preciso que as condições (e os cuidados) nas adegas sejam as melhores possíveis. E, nesse as-

pecto, a Argentina também ocupa lugar destacado no mundo do vinho. Algumas de suas vinícolas mais modernas (Catena Zapata, O. Fournier, Salentein e muitas outras) já valeriam uma visita tão somente por sua extraordinária arquitetura. Mas os equipamentos usados nos processos de vinificação não ficam atrás. A O. Fournier, por exemplo, que só ficou totalmente pronta no final de 2006, foi uma das primeiras a usar tanques de fermentação de aço inoxidável de forma cônica e não cilíndrica, porque esse formato facilita o manejo do “sombreiro” (a parte superior do mosto, onde se concentram as cascas e outras partes sólidas). E está instalando pioneiramente (as primeiras duas em 2007) grandes cubas de fermentação de carvalho, com capacidade de 13 mil litros, além das tradicionais, de aço inoxidável. Para facilitar o trabalho dos enólogos e a criação de novos vinhos, muitas vinícolas dispõem de pequenos tanques de aço inoxidável, com capacidade de 500 a 1.000 litros, ou seja, de produzir o equivalente a uma ou duas barricas de vinho em caráter experimental, que serão (ou não) produzidos em escala comercial. Para se ter uma idéia do que isso significa, apenas na Catena Zapata, em 2006, foram conduzidas mais de 150 experimentações desse tipo.

Na Domínio Del Plata, os “insert stave” (placas com uma série de tábuas de carvalho, tostadas a diferentes temperaturas, como os barris) são hoje usados em quase todos os vinhos mais simples. Uma invenção australiana, o insert stave é quase cinco vezes mais barato do que um barril de carvalho francês (cada barril custa em torno de 650 euros), embora tenha vida útil menor; e oferece qualidade muito superior à dos chamados “chips” (lascas) de madeira, comumente usados para mascarar vinhos de baixa qualidade. Além disso, o insert stave pode ser uma ferramenta útil nas mãos de um enólogo competente. Como o processo de tostar a tábua é mais homogêneo do que no caso dos barris, o enólogo pode definir a temperatura exata a ser usada, sabendo que cada temperatura aportará determinados aromas e sabores ao vinho a ser produzido. De baunilha, a 190°C, de canela, a 200°C e assim por diante.



O primeiro reconhecimento em 1995

Galante, da Catena Zapata, observa que os vinhos argentinos em geral (e os “mendocinos” em particular) se destacaram no mercado internacional por “sua cor intensa e profunda, seus aromas frutados, bem definidos e limpos, e, fundamentalmente, pela maciez e equilíbrio de seus taninos”. A descrição é quase um retrato do *Malbec* argentino e explica porque esta cepa, de pouca notoriedade na França onde nasceu, tornou-se praticamente sinônimo de vinho argentino de agrado internacional. Mas seria uma injustiça limitar apenas aos *Malbec* a qualidade atual do vinho argentino. E nem mesmo foi um *Malbec* o primeiro vinho argentino a ganhar reconhecimento internacional. Em 1995, quando a conhecida revista norte-americana *Wine Spectator* incluiu um vinho da Catena em sua lista dos melhores do ano, honraria nunca antes alcançada por um exemplar daquele país, o escolhido foi o **Catena Cabernet Sauvignon** da safra de 1993. A razão é simples. Nicolás Catena, provavelmente o nome mais importante na verdadeira revolução que teve lugar na Argentina a partir do final da década de 80, inspirou-se no que ocorria nos Estados Unidos, quando retornou a seu país de origem depois de dois anos lecionando na Califórnia. E as uvas que colocaram a Califórnia no mapa vinícola mundial, principalmente depois da famosa degustação de Paris de 1976 (*Cabernet Sauvignon* e *Chardonnay*) foram, também, as primeiras a mostrar o novo estilo que Nicolás queria imprimir à vinícola de sua família. Ele próprio admite que só começou a se interessar pela *Malbec* por insistência do pai, Domingo. A opção inicial pela *Cabernet Sauvignon* e pela *Chardonnay* fazia sentido. “As duas eram benchmarks internacionais”, explicou ele numa entrevista. Se fosse bem sucedido com essas duas variedades, conseguiria atrair a atenção dos conhecedores de vinho para o que estava tentando fazer na Argentina. Foi assim que nasceram o Catena Cabernet Sauvignon, na safra de 1990, e o *Chardonnay*, no ano seguinte. O primeiro **Catena Malbec** dessa nova fase só viria em 1994.

Sabe-se que a *Malbec* foi trazida para Mendoza por volta de 1852, mas, nos cem anos seguintes, ela só produziu vinhos de estilo oxidado e baixa qualidade, muito usados nos blends da época por sua intensa cor violeta. Não deixa de ser curioso notar que a vinícola que reclama a primazia em ter engarrafado o primeiro varietal 100% *Malbec*, em 1940, a Escorihuela Gascón, pertença hoje à própria

Vinhedo da Cuvelier Los Andes no Clos de los Siete

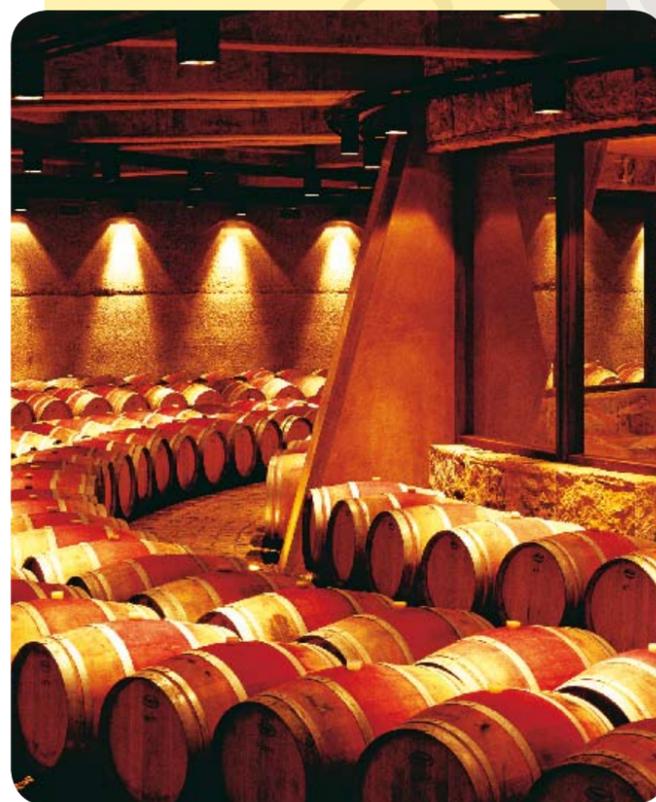


Catena, que adquiriu seu controle em 1991. A Escorihuela divulga que esse *Malbec* era o vinho preferido do presidente Juan Perón, que dominou a cena política do país por mais de duas décadas. A vinícola, fundada por Don Miguel Gascón, é hoje a única situada no perímetro urbano da cidade de Mendoza. E nela funciona um dos melhores restaurantes da cidade, o “1884”, data de sua fundação (ver quadro com dicas enoturísticas). Embora ache normal que o país se destaque em vinhos 100% *Malbec* (a “Argentina é *Malbec* da mesma forma que a Austrália é *Syrah*”), Marin, seu enólogo-chefe, em linha com outros enólogos ouvidos por Wine Style, ressalta que o clima e as diferentes altitudes oferecem condições favoráveis para diversas variedades. A própria Escorihuela Gascón produz variedades pouco exploradas comercialmente como *Viognier* (branca) e *Barbera* (tinta).

Petit Verdot e Grenache são boas promessas

Engana-se, portanto, quem pensar que os produtores argentinos pretendem se contentar apenas com a fama conquistada, sobretudo, por seus vinhos à base de *Malbec*. A própria Wines of Argentina se preocupa em mudar essa imagem, tanto que em suas palestras e conferências no exterior, a presidente da entidade, Susana Balbo, faz questão de difundir o slogan que pretende identificar o país a partir de agora: “Argentina es Malbec y mucho más”. E um rápido passeio por algumas de suas vinícolas mostra que, longe de ser apenas uma jogada de marketing, o slogan reflete a nova realidade vinícola do país vizinho.

A própria Susana acredita que duas outras variedades, também típicas da Argentina, podem vir a rivalizar em fama com a *Malbec*: a *Torrontés*, branca e a *Bonarda*, tinta. A primeira já responde por cerca de 20% das vendas da Domínio del Plata e tem em Balbo uma de suas maiores especialistas. A segunda já foi a variedade mais cultivada na Argentina, posição que só perdeu recentemente para a *Malbec*. Como são variedades extremamente generosas, no passado produziam grandes quantidades de uva, que resultavam em vinhos de baixa qualidade, e, no caso específico da *Torrontés*, com acentuado amargor, uma característica dessa cepa se não houver controle de produção e cuidados na vinificação. Atualmente, segundo Balbo, a universidade de



A majestosa sala de barricas da Catena

Davis, na Califórnia, está fazendo o DNA da *Bonarda* para saber se ela é, de fato, de origem italiana, como se imaginava até agora, ou uma mutação local, como ocorreu com a *Torrontés*.

Galante, da Catena, é outro que acredita no futuro da *Bonarda*, embora mencione também, entre as variedades com grande potencial, a *Petit Verdot*, usada no corte dos grandes vinhos de Bordeaux. E acrescenta que gostaria de ver a *Grenache*, variedade típica do Rhône, adaptada ao solo e clima de seu país. Marchevisky, da Domínio del Plata, admite estar testando não apenas a *Grenache*, como outras variedades do Rhône, como *Mourvèdre* e *Syrah*. “Queremos mostrar ao mundo que vale à pena provar Argentina”, diz ele. Com ambos concorda José Spisso, enólogo-chefe da O. Fournier. Como o dono da vinícola é espanhol, a O. Fournier apostou firme na *Tempranillo*, base de dois de seus vinhos mais conhecidos: Alfa Crux e Beta Crux. Mas Spisso acredita que variedades como *Syrah*, *Sauvignon Blanc* e *Petit Verdot* têm boas perspectivas de crescimento em futuro próximo. “Creio que é fundamental mostrar ao mundo que a Argentina não é *Malbec*, ou, pelo menos, não é só *Malbec*”, resume. E continua: “para mim, a Argentina é o único país do mundo onde se podem cultivar múltiplas variedades com níveis de qualidade internacionais”.

Em breve, um vinho à base de Touriga Nacional

Hoje, já há até vinícolas que sequer têm vinhos à base de *Malbec* em sua linha. Um bom exemplo é a Antucura (“pedra do sol” no dialeto nativo). Localizada em Vista Flores, no vale do Uco, a Antucura foi fundada pelo casal Gerardo Cartellone (um empresário argentino) e Anne-Caroline Biancheri (uma editora francesa), que, entre outras coisas, transformou a casa que construíram junto aos vinhedos numa charmosa pousada. No momento, a Antucura comercializa apenas dois vinhos, por sinal de excelente qualidade. O Cavulcura (“pedra azul” no dialeto nativo) é um corte de *Merlot* (60%) e *Cabernet Sauvignon* (40%). No Antucura, o corte é 50% a 50% e o vinho envelhece 16 meses em barricas novas de carvalho francês. A Antucura deve lançar um vinho à base de *Malbec* ainda este ano e também planta *Pinot Noir*, *Syrah*, *Petit Verdot* e *Cabernet Franc*, cuja produção, atualmente, é vendida para terceiros.

Assim como existem vinícolas que vendem seu excedente de uvas para terceiros, há produtores que trabalham apenas com uvas compradas. É o caso da Proemio, fundada em 2002, cujo primeiro vinho foi lançado em 2003, e que hoje já exporta 60% de sua produção, que inclui um curioso corte de *Malbec* e

Vinícola Montevejo, no Clos de los Siete



Dominio del Plata,
com a cordilheira
ao fundo



Syrah. Outro exemplo é a Kaiken (nome dos gansos selvagens que habitam a Patagônia). O principal sócio da Kaiken é o conhecido enólogo chileno Aurélio Montes. Ela produz apenas duas linhas (Reserva e Ultra) e atualmente só trabalha com duas variedades: *Cabernet Sauvignon* e *Malbec*. O enólogo da Kaiken, o chileno Cristóbal Undurraga, é um exemplo típico dos modernos enólogos de hoje. Depois de se formar como engenheiro-agrônomo, trabalhou por pouco tempo em seu próprio país, na vinícola de sua família (Undurraga), antes de sair num périplo pelo mundo que o levou à Franciscan Vineyards, no Napa, Estados Unidos, à Rosemount no vale do Hunter, na Austrália, e finalmente ao célebre Château Margaux, em Bordeaux.

Atualmente, a Kaiken compra uvas de trinta produtores selecionados e as vinifica em instalações arrendadas da conhecida família Barberis, que são outro exemplo da convivência entre o tradicional e o moderno, tão comum em Mendoza. Os tanques de fermentação são antigas “pilletas” de 1910, com capacidade para 10 mil litros, que tiveram seu revestimento interno de ladrilhos substituído por epóxi. Esse mesmo processo de renovação está em curso também em outra tradicional vinícola mendocina, a San Pólo. Fundada por emigrantes europeus em 1930, ela dispõe de 56 tanques de cimento, com capacidade de 11 a 15 mil litros, cujo antigo revestimento foi substituído por epóxi. Os antigos tanques de 120 mil litros hoje abrigam as barricas de carvalho.

A Kaiken, cuja produção está hoje na casa das 60 mil caixas, pretende chegar a 150 mil em 2011, mas sem sacrificar a qualidade de seus vinhos. Um exemplo dessa preocupação, visível também em todas as vinícolas visitadas pela equipe de Wine Style, é o fato de que 20% de sua produção atual é vendida a granel para terceiros, por não alcançar o nível estabelecido para as duas linhas que comercializa com sua marca. Como muitos de seus colegas argentinos, o chileno Undurraga acredita que há espaço para se desenvolver outras variedades, ainda não exploradas na região. Tanto que pretende produzir um vinho à base de *Touriga Nacional*, conhecida variedade portuguesa, com uvas cultivadas por um produtor local. Talvez seja esta a prova definitiva de que em matéria de uva (e, conseqüentemente, de vinhos), valeria para a Argentina a frase famosa de Pero Vaz de Caminha, na carta em que anuncia ao rei D. Manuel a descoberta do Brasil e o potencial desse novo território para a coroa portuguesa: “em se plantando, tudo dá”.

Enoturista tem muitas razões para visitar Mendoza

por Guilherme Velloso

Para os amantes do vinho, não faltam boas razões para visitar Mendoza. A cidade propriamente dita é pequena (160 mil habitantes) e simpática, mas seu maior atrativo é o fato de ser a porta de entrada para as vinícolas da região e, para os adeptos do montanhismo, o Aconcágua, na divisa com o Chile.

Na cidade fica a maioria dos hotéis, a começar pelo Park Hyatt que, a partir de 2008, ganhará a concorrência de dois novos 5 Estrelas das cadeias Sheraton e Meliá. Mendoza conta ainda com ótimos restaurantes como o 1884, do conhecido chef argentino Francis Malman, instalado na Escorihuela Gascón, a única vinícola ainda em funcionamento no perímetro urbano da cidade. Azafrán e Mi Tierra são duas outras boas opções. O primeiro é também loja de vinhos e permite que o cliente compre a garrafa para combinar com a refeição na própria loja, pagando apenas pequeno adicional (em torno de 5 pesos) e o segundo oferece comida regional numa antiga residência colonial. Outro bom programa é o The Vines of Mendoza, um bar à vins onde se podem degustar os vinhos da região por preços que variam de 30 a 120 pesos (aproximadamente 20 a 85 reais) o “flight” com cinco amostras. Às quartas-feiras, o enólogo de uma das vinícolas apresenta seus vinhos.

Mas as maiores atrações para os enófilos são as próprias vinícolas espalhadas pela região. Em várias delas pode-se almoçar ou jantar (sempre mediante reserva). Para os mais abonados, o La Bourgogne, na Carlos Pulenta (Vistalba), e o Terruños, no club Tapiz, são parada obrigatória. O primeiro tem o mesmo chef (Jean-Paul Bondoux) do restaurante homônimo do hotel Alvear, em Buenos Aires, que muitos consideram o melhor da Argentina; o segundo apresenta um menu com culinária contemporânea de diversas influências (francesa, italiana, asiática). Ambos oferecem, adicionalmente, opção de hospedagem, mas na Carlos Pulenta esse é um luxo para poucos – a diária em um dos apenas dois apartamentos de que dispõe custa em torno de 350 dólares.

Mais em conta, mas nem por isso menos interessantes, são os restaurantes que funcionam na Ruca Malén e na Família Zuccardi. No primeiro, o menu degustação de quatro pratos mais sobremesa, obviamente harmonizados com os vinhos da casa, custa apenas 75 pesos (menos de 50 Reais) – visão dos Andes ao fundo incluída. O segundo é famoso por seus assados, que combinam muito bem com os *Malbec* da vinícola. Não muito longe da Zuccardi, o museu que funciona nas instalações da Bodega La Rural (Rutini) conta a

evolução da atividade vinícola na região.

Embora seja possível comprar vinhos em todas as vinícolas, recomenda-se deixar isso para o final. Primeiro, porque se faz uma seleção dos vinhos que, em retrospecto, realmente impressionaram. Além disso, porque se pode embalá-los para despachar como bagagem, o que, de qualquer forma, é obrigatório. Mendoza conta com várias lojas de vinhos e produtos (livros, camisetas etc.) relacionados à bebida. Uma delas, a Marcelino Wine Store dispõe de embalagens especiais de isopor, para acondicionar as garrafas – garantia de que chegarão incólumes ao destino, qualquer que seja a turbulência no vôo de volta.

Restaurante 1884,
em Mendoza

