

wine

o vinho tratado com inteligência style

VINÍCOLAS

*dominus e opus one
dois ícones do napa valley*

VIAGEM

*syrah, uma das apostas
das novas vinícolas chilenas*

ENTREVISTA

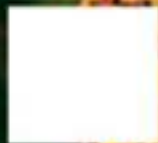
*os vinhos brasileiros
na opinião de julia harding*

MERLOT
CUARTEL

- 8 -

BRASIL R\$ 10,00 (EST. 3,50)

ISSN 1981-195X



“BEBE VINHO!
VINHO COR DE RUBI,
VINHO COR-DE-ROSA,
VINHO COR DE SANGUE!”
OMAR KHAYYAM, MATEMÁTICO,
ASTRÔNOMO E POETA PERSA
(C. 1050 – 1122)

V I N H O E V I S A O
V I N H O E V I S A O V I N
E V I S A O V I N H O E V I
S A O V I N H O E V I S A O
V I N H O E V I S A O V I N
V I N H O E V I S A O V I N
H O E V I S A O V I N H O
E V I S A O V I N H O E V I

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO | ilustração CAKO MARTIN

1. INTRODUÇÃO

A redução da acuidade visual é um dos maiores problemas de saúde enfrentados pelos idosos, com impacto direto em suas atividades diárias e na qualidade de vida. O comprometimento da visão limita a capacidade de locomoção (incluindo a direção de automóveis), interação com o mundo externo (leitura, televisão etc.) e aumenta o risco de acidentes e quedas.⁽¹⁾ E com o envelhecimento geral da população observado nos países desenvolvidos a situação só tende a piorar pois estima-se que o número de pessoas com idade superior a 85 anos aumente 107% até 2020.⁽²⁾

As principais causas de redução da acuidade visual nos idosos são:

- Degeneração Macular Relacionada à Idade (DMRI);
- Presbiopia (perda do poder de distinguir, com nitidez, objetos próximos devido à baixa de elasticidade e diminuição da capacidade de acomodação do cristalino);
- Catarata;
- Retinopatia diabética.

Nessa edição, Wine Style traz para vocês o que a Medicina sabe, atualmente, sobre a influência do consumo de álcool e a DMRI.

2. MACULOPATIA E DEGENERAÇÃO MACULAR RELACIONADA À IDADE

As alterações degenerativas da mácula (maculopatias) são doenças da porção central da retina que resultam em turvação, distorção ou perda da visão central. Esse tipo de visão é fundamental para o desempenho de atividades cotidianas como dirigir, ler e assistir televisão. O Grupo Internacional de Estudo sobre a Maculopatia Relacionada à Idade sugere a seguinte classificação:⁽³⁾

- Maculopatia Precoce Relacionada à Idade: caracterizada pela presença de pontos amarelados (drusas) e alterações no epitélio pigmentar da retina (despigmentação ou hipopigmentação);

- Maculopatia Avançada Relacionada à Idade: Também conhecida como DMRI. É subdividida em 2 tipos:

1. DMRI Seca (atrofia geográfica): nítidas áreas de despigmentação com visualização dos vasos da coróide.

2. DMRI Exudativa (úmida ou neovascular): caracterizada pelo crescimento de vasos anormais na circulação coroidal. Esses vasos sanguíneos permitem o extravasamento de líquidos levando à formação de coleções abaixo da retina, com descolamento e/ou sangramento.^(1, 2)

Se na DMRI seca a perda da visão é lenta e gradual, na forma exudativa ocorre distorção rápida e perda da visão central em período de semanas ou meses.⁽¹⁾

Do ponto de vista epidemiológico, a DMRI é con-

siderada a principal causa de cegueira em países desenvolvidos.⁽⁴⁻⁸⁾ Sua prevalência gira em torno de 1,6%, aumentando progressivamente com o avançar da idade: entre 55 e 64 anos ela é de 0,2%, subindo para 13% em indivíduos acima de 85 anos.⁽⁶⁾ Segundo a OMS, 14 milhões de pessoas em todo o mundo sofrem com a DMRI.⁽⁹⁾ Somente nos EUA, 1,75 milhão de pessoas apresentam a doença, sendo que, em 2020, esse número será superior a 3 milhões.⁽¹⁾

Sabe-se que a DMRI possui um substrato genético bem determinado, sendo mais comum em caucasianos.⁽¹⁰⁻¹²⁾ Entretanto, além da idade avançada, alguns fatores de risco relacionados ao ambiente são necessários para desencadear a doença. Entre esses, o mais aceito é o tabagismo.^(6, 13, 14) Outros fatores possivelmente relacionados são: hipertensão, obesidade, dieta pobre em caroteno, vitaminas C e E, zinco e selênio, cor da íris (azul), presença de catarata, exposição ao sol e algumas drogas.^(1, 2, 4)

2.1 – CONSUMO ELEVADO DE ÁLCOOL E DMRI

Segundo dados da literatura médica, o consumo exagerado de álcool é um importante fator de risco para o surgimento da DMRI. Em um trabalho realizado em Copenhagen, o consumo superior a 250g de álcool por semana aumentou em 4,6 vezes a chance de

se desenvolver DMRI precoce ou avançada.⁽¹⁵⁾ No estudo feito em Beaver Dam (Wisconsin, EUA), que acompanhou 3.684 pessoas por 10 anos, a ingestão de 4 ou mais doses de álcool por dia aumentou em 6,94 vezes o risco de DMRI exudativa.⁽¹⁴⁾ Os autores desses dois artigos acreditam que o álcool em excesso aumenta o estresse oxidativo (radicais livres) na retina ou afeta os mecanismos de proteção da mesma contra lesão oxidativa.^(14, 15) Além disso, alcoólatras apresentam, geralmente, baixas concentrações sanguíneas de caroteno, vitamina E e zinco, que protegem a retina.⁽¹⁴⁾

Um estudo norte-americano sobre irmãos que diferiam entre si apenas pela quantidade de álcool ingerido observou que o consumo superior a 105 g de álcool/semana aumentou a chance de DMRI exudativa em 10,04 vezes.⁽¹¹⁾ Entretanto, ao levarem em consideração as diferenças de peso, tabagismo e história de hipertensão arterial, os autores observaram que a chance do consumo elevado de álcool causar DMRI caiu para 3,52 vezes, não alcançando diferença estatística.

Um outro artigo norte-americano envolvendo 32.764 mulheres e 29.488 homens mostrou que as mulheres que consumiam mais de 30 g de álcool/dia tinham risco de DMRI aumentado em 90%. Após correção em função do tabagismo, esse aumento caiu para 54%. Considerando as formas precoce e seca da DMRI, consumo superior a

30 g/dia aumentou o risco em 2,04 vezes para mulheres e 1,18 vezes para homens (1,6 vezes no geral).⁽⁷⁾

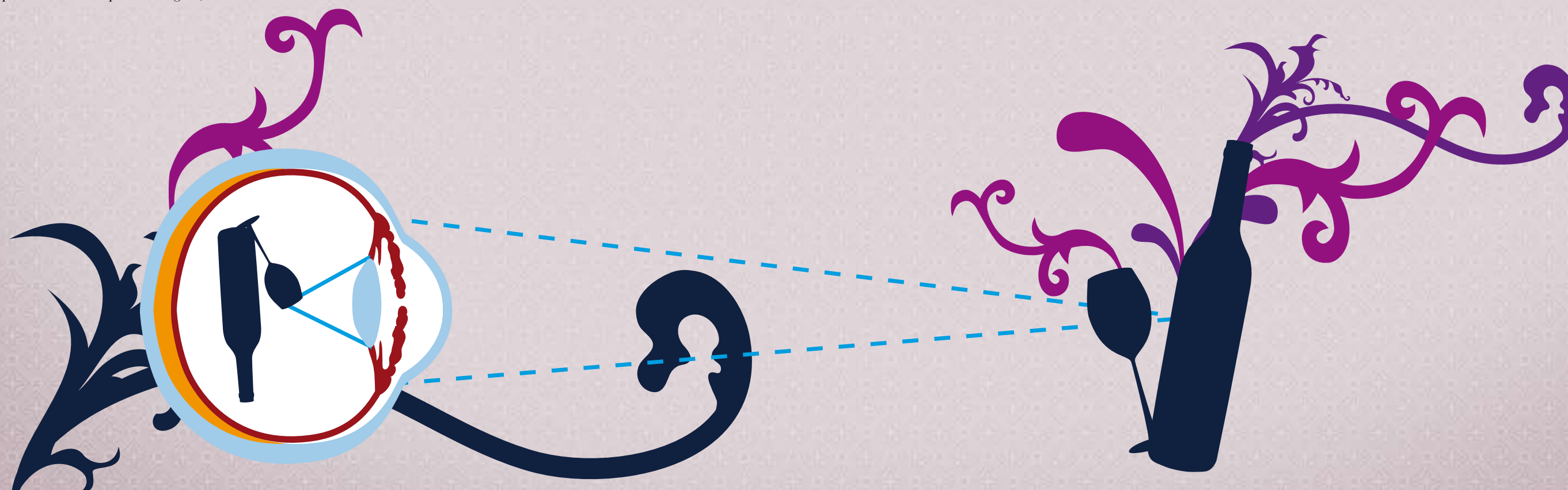
Uma pesquisa englobando 5.875 latinos residentes em Los Angeles, Califórnia, mostrou que consumo superior a 105 g de álcool/semana aumentou a chance de DMRI precoce em 1,4 vezes e DMRI avançada em 8,7 vezes.⁽¹³⁾

Recentemente, uma continuação do estudo de Beaver Dam mostrou que, após 15 anos de acompanhamento, homens com consumo exagerado de álcool apresentavam maior chance de desenvolver DMRI seca.⁽¹⁶⁾

2.2 – CONSUMO MODERADO DE VINHO, CERVEJA OU DESTILADOS E DMRI

Um estudo realizado em Copenhagen com 1.000 pessoas com idade variando entre 60 e 80 anos, o consumo de 1 a 2 drinques/dia reduziu o risco de DMRI quando comparado com o risco dos abstêmios.⁽¹⁷⁾ Em um trabalho realizado na Índia, o consumo moderado de álcool reduziu a chance de DMRI em 62%.⁽¹⁸⁾

Ajani e colaboradores acompanharam (por pelo menos 7 anos) 21.041 médicos norte-americanos com idades variando entre 40 e 84 anos e observaram que homens que consumiam 1 drinke/semana tiveram o risco de DMRI reduzido em 29% e os que consumiam entre 2 e 4 doses/semana tiveram redução de 20%, quando comparados com abstêmios. Cinco a seis drinques/semana



aumentaram o risco em 9% e mais de 1 drinque/dia aumento o risco em 14%. Entretanto, nenhuma dessas diferenças foi estatisticamente significativa.⁽¹⁹⁾

Obisesan e colaboradores estudaram 3.072 adultos em diversas cidades norte-americanas e observaram que o consumo moderado de álcool reduziu em 16% a chance de DMRI.⁽²⁰⁾ Quando avaliaram o tipo de bebida consumido, notaram que vinho reduziu significativamente (34%) a chance de DMRI. Ao considerarem outros fatores de risco para a DMRI na análise estatística (idade, sexo, hipertensão etc.) notaram que a redução na chance de DMRI foi de 19% para o consumo moderado de vinho. A ingestão de cerveja e destilados não mostrou diferenças significativas na chance de desenvolver DMRI. A maior crítica a este artigo é que os autores não levaram em consideração o tabagismo dos pacientes.

No trabalho realizado em Beaver Dam, consumo de cerveja em doses superiores a 78 g de álcool/semana aumentou o risco de maculopatia precoce (surgimento de drusas). Homens que ingeriam pelo menos 56 g de álcool/semana sob a forma de destilados tiveram o risco de DMRI exudativa aumentado em 6,09 vezes. Embora não tenha havido diferença estatisticamente significativa, o consumo de vinho reduziu a incidência de DMRI precoce.⁽¹⁴⁾

No estudo de Cho e colaboradores, o consumo de cerveja não esteve significativamente associado à DMRI. Entretanto, um consumo elevado de vinho (superior a 2 doses/dia) aumentou o risco em 2,07 vezes para mulheres e 1,4 vezes para os homens (no geral, aumento de 1,87 vezes). Consumo de destilados superior a 2 doses/dia aumento o risco em 1,51 vezes.⁽⁷⁾

No estudo realizado em Los Angeles, o consumo de cerveja esteve possivelmente associado a um aumento da chance de desenvolver DMRI avançada (2,3 vezes) e atrofia geográfica (3,8 vezes). O consumo de vinho reduziu a chance de ter alteração do pigmento da retina em 30%.⁽¹³⁾ Reduções em outras formas da DMRI também foram observadas com o consumo de vinho embora sem diferenças estatisticamente significativas.

Na continuação do estudo de Beaver Dam citada anteriormente, a ingestão aumentada de vinho reduziu a

incidência de DMRI precoce em mulheres e aumentou a de atrofia geográfica em homens.⁽¹⁶⁾

Apesar de toda a controvérsia a respeito do papel do consumo moderado de álcool na DMRI, a tendência da maioria dos autores é acreditar que pequenas quantidades de álcool, especialmente do vinho, não causam dano à retina, podendo até ser benéfica. King e colaboradores mostraram, em laboratório, que o resveratrol presente no vinho é capaz de reduzir o estresse oxidativo e o supercrescimento do epitélio da retina.⁽²¹⁾ As propriedades anti-oxidantes do resveratrol sobre os neurônios foram confirmadas por Zhuang e colaboradores, deixando a esperança de que, um dia, o resveratrol possa ser usado na prevenção de doenças neurodegenerativas, na limitação de danos causados por derrames e, até mesmo, no retardo do envelhecimento “normal”.⁽²²⁾

3 – CONCLUSÕES

A DMRI é a principal causa de cegueira em países desenvolvidos. Acredita-se que seja causada por fatores ambientais que lesam a mácula em indivíduos geneticamente susceptíveis.⁽¹⁰⁾ Compromete consideravelmente a qualidade de vida das pessoas acometidas, sendo um ônus para a sociedade, ainda mais com o envelhecimento progressivo da população. Infelizmente, os tratamentos disponíveis não são totalmente eficazes, sendo vital a identificação dos fatores de risco dessa doença.⁽³⁾ Somente com incentivos à prevenção primária e secundária poderemos reduzir a prevalência (total de casos) e a incidência (número de casos novos por ano) desse mal.⁽¹⁵⁾ Embora os resultados do efeito do vinho sobre a DMRI ainda sejam controversos, algumas evidências mostram que o consumo moderado pode prevenir o surgimento de algumas formas da doença, dando esperança aos apreciadores dessa bebida dos deuses.

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



Apaixone-se



Somos mesmo apaixonados por vinhos. São os sabores e aromas deste universo tão particular que nos fazem perseguir a perfeição em cada detalhe, dividindo com você todos os achados e surpresas que a cada dia renovam esta paixão.

Bem vindo ao mundo de descobertas e sensações da Ana Import.

Aninha Marques

ANA IMPORT
vinhos e acessórios

Av. Eldorado de Curitiba, 170, Graça
Salvador/BA, 71 3337.1111

R. Anardi, 281, Edif. Eng. Jorge Oltus, Cj 11 e 12
1ª Andar, Bão Paulo/SP, 11 5521.1900

www.anaimport.com.br

AS APOSTAS

VISITA A SEIS NOVAS VINÍCOLAS, CUJOS VINHOS ACABAM DE CHEGAR AO BRASIL,

DAS NOVAS VINÍCOLAS

MOSTRA PREOCUPAÇÃO COM QUALIDADE E EM OFERECER NOVAS OPÇÕES AO CONSUMIDOR

CHILENAS

por ARTHUR AZEVEDO, GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR.
fotos AUTORES E DIVULGAÇÃO



O Chile não parece disposto a abrir mão da privilegiada posição que alcançou no mercado internacional e no Brasil, em particular, onde mantém o primeiro lugar no ranking de vinhos importados, em disputa cada vez mais acirrada com a Argentina. É o que ficou claro em recente viagem dos editores de Wine Style ao país vizinho, para conhecer o trabalho de seis vinícolas relativamente novas no cenário internacional, representadas no Brasil pela Ana Import, de Salvador: William Cole, Encierra, Lagar de Bezana, Tuniche, Gillmore e Miravalle. Além do investimento na melhoria da qualidade, condição indispensável para disputar o mercado mundial, Wine Style constatou também a preocupação em produzir vinhos com variedades (e cortes) não tradicionais no país.

Uma das estrelas dessa nova fase da vitivinicultura chilena é, sem dúvida, a *Syrah*; e um dos enólogos que aposta

em seu potencial, especialmente em zonas mais frias, é Roberto Millán, da William Cole, situada no vale de Casablanca, a uma hora de Santiago. Curiosamente, a própria William Cole não tem *Syrah* em seu portfólio. Ela apostou suas fichas em duas outras variedades que também se dão

muito bem no clima frio de Casablanca: *Sauvignon Blanc* e *Pinot Noir*. E está colhendo bons resultados. Prova disso foi a escolha do ótimo **Sauvignon Blanc Mirador Selection 2007** como melhor vinho chileno dessa uva, no último Cata d'Or do Hyatt, a mais importante premiação de vinhos do país (*ver quadro*



com uma seleção dos melhores vinhos das vinícolas visitadas). A linha **Mirador** é a porta de entrada da William Cole, seguida pela **Alto Vuelo** e, no topo, a "**Bill**". Esta última foi inaugurada com o **Bill Sauvignon Blanc 2006**. Parcialmente fermentado em barricas (75% do lote), o vinho passa mais dois meses em barricas francesas novas (sem tostado)



Cole, do Colorado, comprou vinhedos em Casablanca em 1999



Proprietários da Encierra tem vinhedos em Peralillo desde 1750



depois da fermentação. Perde em frescor, mas ganha em complexidade. Dessa primeira edição foram produzidas apenas 300 caixas, número que subiu para 2.200 na versão 2007. A ele veio se somar o **Bill Pinot Noir**, cuja safra de 2007 ainda está em barricas e só será lançada em 2008.

TK2T, um novo sistema de cultivo importado da Nova Zelândia

O “Bill” em questão é William Cole, fundador da vinícola, um americano jovial e simpático, que construiu sua fortuna na indústria de softwares. Depois de vender sua empresa no Colorado, Bill decidiu comprar terras, em 1999, e construir uma vinícola no Chile. A construção da adega foi iniciada em 2001. Hoje, Bill mora parte do ano, com sua mulher chilena, na magnífica casa construída em meio aos vinhedos. Ao todo, a propriedade tem aproximadamente 160 hectares, dos quais 131 estão plantados com quatro variedades: *Sauvignon Blanc* (mais de um terço do total), *Chardonnay*, *Pinot Noir* e *Merlot*. A *Carmenère*, plantada inicialmente, não se adaptou à região e foi substituída pela *Merlot*.

Como não poderia deixar de ser numa empresa nova e voltada para o mercado externo (100% da produção é exportada), a William Cole segue práticas bastante modernas e até inovadoras. Um sistema de controle de geadas, comuns na região onde está localizada, utiliza dispersores de água para borrifar os vinhedos, ao primeiro sinal de

perigo. Ela também está testando um novo sistema de condução das parreiras chamado TK2T. O sistema foi desenvolvido na Nova Zelândia, não por acaso o país de origem de seu principal enólogo. O TK2T é uma espécie de espaldeira dupla, diferenciada pela altura, com duas “linhas de produção” horizontais: uma a 50 cm do solo; outra a 1,80 metros. O sistema proporciona grande aumento de produtividade (25.000 kg/ha no caso da *SB*) sem, na opinião dos enólogos, comprometer a qualidade. Em 2006, a produção total da William Cole foi de 100 mil garrafas, número que deve dobrar em 2007. A Inglaterra é o maior mercado da empresa, seguida pelos EUA. O restante vai para países como China, Rússia e, mais recentemente, Brasil.

Se a história da William Cole é relativamente comum, hoje, no mundo do vinho (estrangeiros que constroem vinícolas em países do Novo Mundo), a da pequena Encierra tem suas raízes solidamente plantadas no próprio Chile. A família de sua proprietária, Maria Ignacia Eyzaguirre Echenique, possui vinhedos na região de Peralillo desde 1750. O pai de Maria Ignacia fundou a Los Vascos, no início dos anos 80, mais tarde vendida para os franceses do *château Lafite Rothschild*. Mas conservou 120 hectares de vinhedos nessa zona que faz parte do vale de Colchagua, duzentos quilômetros ao sudoeste de Santiago. A variedade mais plantada é a *Cabernet Sauvignon*, que ocupa 67% das terras, seguida por *Syrah* (15%), *Merlot* (10%), *Carmenère* (5%) e *Petit Verdot* (3%). O rendimento médio dos vinhedos é de 8.000 quilos por hectare.

Duas vinícolas, a mesma enóloga

A definição de vinícola-boutique é perfeita para a Encierra, pois sua produção atual é de apenas 20 mil garrafas. A filosofia da empresa, na definição de Maria Ignacia, é produzir “o melhor do melhor”. O único vinho que produz atualmente (**Encierra**) é um corte feito com uvas das melhores parcelas de vinhedos das diferentes variedades. No **Encierra 2004**, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah* entram, cada uma, com 40% do corte; o restante é completado pelas outras três variedades. No 2005, a *Syrah* entra com 50% e a *Cabernet Sauvignon* cai para



Adriana Cerda: agora um varietal 100% Syrah

30% (registre-se que ambos são muito interessantes). Como que a confirmar sua crença no potencial da *Syrah* na região, a enóloga Adriana Cerda informa que o próximo lançamento deve ser um varietal 100% *Syrah*, com uvas provenientes de vinhedos plantados em solo de piçarras. A Encierra exporta 90% de sua produção e, além do Brasil, seus vinhos são encontrados na Holanda, Alemanha, Coreia e EUA.

Adriana Cerda não é adepta dos cânones em geral associados ao famoso crítico Robert Parker. Ela se revela encantada com vinhos “delicados e elegantes”, com baixo

grau alcoólico e muita fruta, acha que o carvalho deve ser muito bem dosado (“não somos cupins”), e diz que o importante é produzir vinhos que, ao ser bebidos, “evoquem o lugar de onde provêm”. Além da Encierra, Adriana também assessora a Lagar de Bezana, cujo dono é o empresário das comunicações Ricardo Bezanilla, proprietário de

quatro emissoras de rádio em Santiago. Descontraído e informal, Bezanilla viveu e trabalhou muitos anos no Brasil, onde foi advogado da Varig. Como Cole, investiu em vinho por paixão. Os vinhedos (60 hectares) foram comprados em 1999 e a primeira colheita foi em 2001, ano de construção da adega. São cul-

tivadas apenas uvas tintas: 36 hectares de *Cabernet Sauvignon*, 13 de *Syrah* e 11 distribuídos entre *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Petit Verdot*, *Grenache*, *Tintoreira*, *Carmenère* e *Mourvèdre*.

Quatro clones de Syrah, na busca pelo equilíbrio

Digno de nota é o fato de que foram plantados quatro clones diferentes de *Syrah* (seu vinho top, o **Limited Edition**, é um varietal 100% *Syrah*). Para exemplificar a



TK2T é novo sistema de plantio, importado da Nova Zelândia; tanques menores e vinhedos antigos contribuem para a qualidade dos novos vinhos, como o Syrah da Lagar de Bezana



importância de se usar clones diferentes, Adriana Cerda explica que dois deles produzem uvas com grãos maiores, mais frutadas, com maior concentração e estrutura tânica, ao passo que os outros dois produzem uvas com grãos menores e características opostas, o que garante perfeito equilíbrio ao vinho, por sinal excelente (foram produzidas apenas 400 caixas da safra 2004). Uma particularidade interessante é que os rótulos de todos os vinhos da Lagar de Bezana reproduzem obras de um conhecido pintor chileno, Carlos Maturana, mais conhecido como “Bororo”.

A Lagar de Bezana produz apenas três vinhos (os outros dois são, respectivamente, um corte de *Cabernet Sauvignon* e *Syrah* e outro que, além dessas duas variedades, leva um pouco de *Merlot* e de *Cabernet Franc*). Mas promete lançar em breve um rosé de *Cabernet* e um novo vinho com um corte curioso, pois associará variedades típicas do vale do Rhône, na França (*Grenache* e *Mourvèdre*) com a *Petit Verdot*, cuja presença, em pequena quantidade, é mais comum nos

cortes bordaleses. A Lagar de Bezana é uma exceção entre as novas vinícolas chilenas, porque 70% de sua produção é vendida no mercado interno e apenas 30% exportada para EUA, Brasil e países da Europa.

Ao contrário das três anteriores, a Tuniche (o nome significa “homem que trabalha a terra”) é uma vinícola de grande porte. São 500 hectares de vinhedos distribuídos por aproximadamente 25 propriedades, situadas num raio de 15 a 20 quilômetros de sua sede. A Tuniche foi fundada em 1969, em Rancagua, pelo pai dos atuais proprietários, Francisco e Gerardo Butron Weiffenbach, mas o avô já tinha vinhedos na região desde a década de 1940. Em 1997, ela começou a engarrafar vinhos com marca própria, mas, até recentemente, só produzia vinhos correntes, vendidos no mercado local. Atualmente, seus vinhos são exportados para diversos países, entre os quais o Brasil, mas ela produz extensa linha, inclusive vinhos vendidos a granel. Talvez por isso, no campo, há vinhedos

plantados em espaldeira e outros que usam o chamado “parrón” espanhol, correspondente à nossa latada.

As variedades tintas correspondem a 70% do total plantado e a Tuniche produz vinhos à base de *Malbec*, *Merlot*, *Carmenère*, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*, embora também cultive *Pinot Noir* e *Tintorera*, uma casta nativa. Entre as brancas, há vinhos de *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay* e *Riesling* (também são cultivadas a *Gewürztraminer*, *Moscatel* e *Semillon*, usadas em outros vinhos da linha). O enólogo Daniel Rivera não foge à regra e ressalta os resultados “realmente espetaculares” obtidos com a *Syrah* na região. Entre os novos lançamentos, Rivera menciona o Rosé de *Cabernet* e o *Pinot Noir* varietal, que têm boa demanda na Europa; e o Late Harvest, um interessante corte de *Riesling* e *Gewürztraminer* (o 2006 provado mostrou boa palheta aromática, embora na boca falte um pouco de acidez para contrabalançar o açúcar). Merece registro o fato de que a Tuniche comprou tanques de aço inoxidável

de menor capacidade (2.000 litros), que oferecem ao enólogo a possibilidade de acompanhar a evolução de vinhos produzidos com uvas provenientes de diferentes parcelas do vinhedo, bem como de testar novas mesclas, antes de lançá-las comercialmente.

A Gillmore, aproximadamente duzentos quilômetros ao sul, no vale de Loncomilla, é uma vinícola singular em muitos aspectos, a começar pelo fato de que é um empreendimento totalmente familiar. As terras (54 hectares), vinhedos e instalações foram comprados pelo pai da atual proprietária, Daniella Gillmore, um engenheiro químico, em 1990, mas sabe-se que parte dos vinhedos é muito antiga. Um deles, de *Carignan*, tem bem mais do que sessenta anos; em outro, a *Merlot* foi plantada sobre raízes centenárias de *País*, casta nativa do Chile, provavelmente da época colonial. É o tipo de cenário que encanta os enólogos, no caso a própria Daniella e seu marido, Andrés Sanchez. Um dos mais respeitados de sua geração no Chile, Sanchez

BOAS NOVIDADES EM TODAS AS VINÍCOLAS

A SEGUIR, UMA SELEÇÃO COM OS VINHOS MAIS INTERESSANTE DEGUSTADOS PELA EQUIPE DE WINE STYLE NAS SEIS VINÍCOLAS VISITADAS (OBS: EMBORA TODAS AS VINÍCOLAS SEJAM REPRESENTADAS NO BRASIL PELA ANA IMPORT DE SALVADOR (WWW.ANAIMPORT.COM.BR), ALGUNS VINHOS OU SAFRAS ESPECÍFICAS PODEM NÃO ESTAR (AINDA) DISPONÍVEIS NO MERCADO)

WILLIAM COLE

Mirador Selection Sauvignon Blanc 2007 – estupendo exemplar desta varietal, exuberante e muito típico, com aromas de maracujá, maçã verde e toques cítricos e herbáceos, mesclados a aspargos e “xixi de gato”. Mais típico, impossível. Na boca, é uma explosão de sabores, com elevada acidez e longa persistência. Merecidamente, recebeu o título de “Melhor Vinho” dessa varietal no Cata d’Or do Hyatt deste ano.

Bill Sauvignon Blanc 2006 – a mesma varietal, numa outra roupagem, conferida pela fermentação de 75% do vinho em barricas de carvalho francês, SEM tostagem. O resultado é um vinho de aromas mais focados na fruta, revelando-se mais redondo e civilizado. Lembra os bons Fumé-Blanc da Califórnia.

Bill Pinot Noir 2006 – uma grata surpresa, esse vinho de boa tipicidade da caprichosa

varietal francesa. Mostra aromas de frutas vermelhas (cereja), com carvalho bem integrado. Tem boa acidez, corpo médio, taninos finos, boa concentração e persistência média.

Bill Pinot Noir 2007 (amostra de barrica) – guarde bem este nome, pois é um vinho que tem todas as credenciais para ser uma das grandes expressões da *Pinot Noir* no Chile. Intenso e concentrado, tem excepcional acidez, taninos muito finos, longa persistência e retroolfato exuberante. Vale a pena aguardar!

ENCIERRA

Encierra 2004 – um corte de *Cabernet Sauvignon* 40%, *Syrah* 40% e *Merlot/Carmenère* e *Petit Verdot* (20%), muito interessante e sofisticado, com aromas de frutas escuras, notas florais e toques de chocolate. Equilibrado, macio e muito persistente, tem taninos finos e boa concentração de sabores.

Encierra 2005 – aqui houve aumento de 10% na porcentagem da *Syrah*, o que deixou o vinho ainda mais agradável, especialmente no quesito aromas, que agora revelam frutas em compota, notas de pimenta, chocolate e tostado. Taninos finíssimos e acidez na medida certa marcam este vinho na boca, que mostra ótima persistência, bom corpo e retroolfato delicioso.

LAGAR DE BEZANA

Aluvi3n 2004 – proveniente do Vale de Cachapoal, este tinto é constituído por *Cabernet Sauvignon* (60%), *Syrah* (30%) e *Merlot/Cabernet Franc* (10%). Tem aromas delicados e textura macia, com boa expressão na boca. O retroolfato remete a frutas escuras, mescladas a chocolate e carvalho tostado.

Syrah Limited Edition 2004 – este é o vinho premium da vinícola, produzido com

uvas de 5 diferentes clones e passagem de 18 meses em barricas de carvalho francês. Elegante e sofisticado, tem aromas de frutas maduras, entremeadas a especiarias, notas de cana de açúcar e toques florais. Na boca mostra todo seu caráter, com acidez e álcool equilibrados, bom corpo, concentração adequada e longa persistência. Um dos melhores exemplares da varietal produzidos no Chile.

TUNICHE

Syrah Gran Reserva 2004 – um puro varietal, com aromas sutis de frutas mesclados a notas mentoladas. Equilibrado e muito agradável na boca, tem taninos muito finos, boa concentração e longa persistência.

Late Harvest 2006 – um corte de *Riesling* e *Gewürztraminer*, é um vinho doce interessante, com aromas bastante típicos das duas variedades, como os de lichia, além de notas florais. Na boca, o equilíbrio tende para o doce, com textura untuosa e retroolfato de mel. Boa companhia para frutas ácidas.

GILLMORE

Hacedor de Mundos Cabernet Franc 2004 – um belo exemplar dessa subestimada varietal. Aromas de frutas escuras maduras, entremeados a notas florais e herbáceo fino, precedem um vinho de ótima acidez, com estrutura tânica constituída por taninos finos ainda muito presentes; encorpado, concentrado e longo. Precisa de adega, mas tem bom futuro. O mesmo vinho, só que da safra 2005, é ainda melhor, com nariz de framboesas, mais concentração e sabores inacreditáveis. Aguarde!

Hacedor de Mundos Merlot 2005 – o melhor exemplar dessa varietal degustado em toda a viagem, merece destaque especial. Aromas típicos de bolo de frutas e chocolate, fina textura, taninos maduros, ótima concentração e longa persistência. Com certeza vai para o pódio.

Cobre 2003 – vinho premium da Gillmore, mescla *Cabernet Sauvignon* (60%), *Cabernet Franc* (20%) e *Merlot* (15%), num típico corte bordalês. Uma criança, certamente precisará de muitos anos de adega para mostrar seus melhores

atributos. Agora, mostra-se tímido, com aromas de frutas escuras e carvalho tostado. Na boca, tem tudo acima: acidez, álcool e taninos, com muita fruta para escorar toda a estrutura. Um vinho de longa guarda, com ótimo potencial.

MIRAVALLE

Cabernet Sauvignon / Malbec 2004 Gran Reserva – um vinho em que a elegância dá as cartas. Aromas sutis de frutas escuras (cassis, ameixas) em compota, com notas de chocolate, tostado e floral. Agradável na boca, tem sabor intenso, textura macia e longa persistência. Um ótimo vinho, que tanto pode ser consumido agora como guardado por alguns anos.

Cabernet Sauvignon / Syrah 2004 – interessante vinho de entrada de gama, acessível e amigável. Tem aromas de frutas escuras, especiarias, chocolate e defumado. Muito macio e equilibrado, apresenta bom corpo e ótima persistência.

também dá assessoria à Calina, do grupo Kendall Jackson, e, agora, à El Principal.

Além de vinhos, um zoológico particular

Valendo-se dessas parreiras centenárias e do clima frio e seco da região, a Gillmore pratica a chamada agricultura de “secano”, ou seja, sem irrigação. Dentro de no máximo cinco anos, segundo Daniella, todos os vinhedos estarão sob cultivo orgânico. Atualmente, são cultivadas apenas variedades tintas, com destaque para *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc* e *Merlot*, que ocupam 12 hectares cada, contra dois hectares cada no caso de *Syrah*, *Carignan*, *Carmenère* e *Malbec*. O rendimento médio dos vinhedos, baixo, está na faixa de 4.500 a 7.000 quilos por hectare. As instalações da vinícola são antigas, embora novos equipamentos tenham sido incorporados nos últimos anos. Não estranha, portanto, que nelas convivam modernos tanques de aço com antigos lagares de cimento, cujo revestimento de ladrilhos foi



Daniella e Andrés: vinhos de qualidade e um zoológico particular

substituído por epóxi. Mas Sanchez não se preocupa com isso. “O mais importante é a uva”, diz ele. “O resto é depósito para fermentar de forma limpa e tanto pode ser de aço como de cimento”. A alta qualidade média de toda a linha da Gillmore (vale a pena provar, por exemplo, seu *Cabernet Franc*, presença não muito comum nos vinhos chilenos, e seu vinho top, o “Cobre”), certamente dá razão a ele. Além disso, todos os vinhos, independentemente da variedade, mostram personalidade e tipicidade.

As atrações da Gillmore não se limitam aos vinhos. Para os enoturistas, ela oferece 16 apartamentos para hóspedes (fechados nos meses de inverno), cavalos, piscina, lago e até tratamentos de beleza em seu spa. Além disso, há um pequeno zoológico particular, que abriga, entre outras espécies, pumas típicos dos Andes.

Última etapa dessa viagem, a Miravalle é uma das vinícolas mais novas do Chile. Dos 35 hectares de área, 24 já

estão em produção. A denominação é Cachapoal, mas parte dos vinhedos está situada em Colchagua. As terras foram compradas em 1998/1999 por Pedro Larraín, engenheiro civil-industrial que fez carreira em outras atividades (leasing, bancos, computação). Por isso, na implantação dos vinhedos, ele contou com a assessoria técnica da Valdivieso. Em 2002, Larraín se associou ao dono da maior distribuidora de bebidas do Chile para construir a adega, que ficou pronta no ano seguinte. A primeira safra engarrafada foi a de 2004.

Por enquanto, a Miravalle só produz vinhos tintos e está lançando um rosé à base de *Cabernet*, *Syrah* e *Malbec*, como informa o enólogo Felipe Uribe. A *Cabernet Sauvignon* é a variedade mais plantada (51%), seguida por *Merlot* (16%), *Malbec* (9%), *Cabernet Franc* (8%) e *Syrah* (7%). A única varietal branca é a *Sauvignon Blanc*. O vinho top é um corte de *Cabernet Sauvignon* e *Malbec* e o rendimento médio dos vinhedos usados na produção dos vinhos “Reserva” oscila entre 7.000 e 10.000 quilos por hectare. A vinícola também compra uvas de terceiros para produzir uma linha voltada para o mercado interno, principalmente supermercados. Atualmente, 20%

da produção é exportada (além do Brasil, seus vinhos estão presentes na Costa Rica, Holanda e EUA).

William Cole, Encierra, Lagar de Bezana, Tuniche, Gillmore e Miravalle são vinícolas novas, com propostas (e linhas) bem diferentes, o que é sempre interessante para o consumidor em busca de novidades. Ainda mais que só recentemente seus vinhos (alguns deles em pequenas quantidades) chegaram ao mercado brasileiro.

AGRADECIMENTOS À ANA IMPORT E SEU REPRESENTANTE NO CHILE, EDUARDO REINERO, BEM COMO A TODOS OS REPRESENTANTES DAS VINÍCOLAS VISITADAS, EM ESPECIAL A SEUS ENÓLOGOS, PELA ATENÇÃO E GENTILEZA COM QUE RECEBERAM NOSSA EQUIPE. ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP; GUILHERME VELLOSO É EDITOR-ASSOCIADO DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP E MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.



CHAKANA

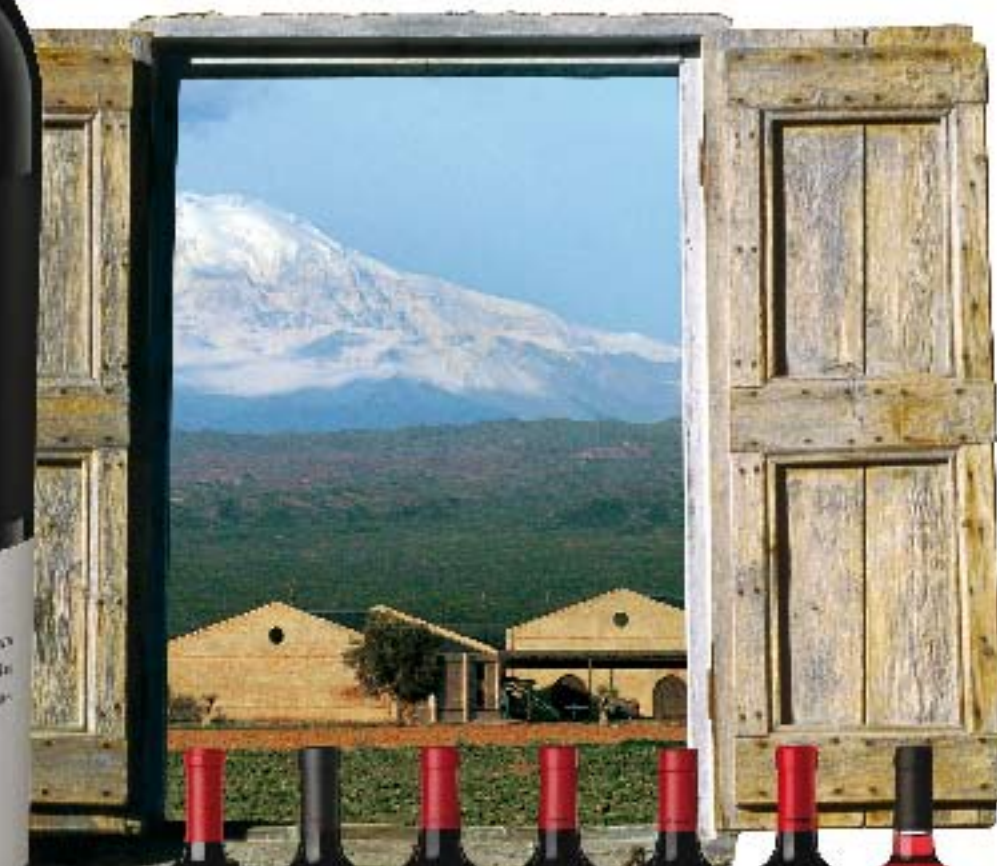
Andean Wines

Chakana Malbec Reserva 2005

Melhor Malbec do Mundo e Melhor Vinho Tinto Argentino (Wine & Food - Bordeaux)



Chakana Andean Reserve Malbec 2005 (Vino Tinto Argentino) Chile
Chakana Andean Reserve Malbec 2005 (Vino Tinto Argentino) Chile
Chakana Andean Reserve Malbec 2005 (Vino Tinto Argentino) Chile



Touriga Nacional, portuguesa com certeza

HOJE QUASE UM SÍMBOLO DAS CASTAS AUTÓCTONES DE PORTUGAL, A TOURIGA SE EXPANDE PARA ALÉM DE SUAS FRONTEIRAS NATURAIS, NO DÃO E NO DOURO, E JÁ É CULTIVADA COM SUCESSO ATÉ NA "CAMPANHA" GAÚCHA E NO VALE DO SÃO FRANCISCO

por NELSON LUIZ PEREIRA

No imenso arsenal de castas autóctones portuguesas, a *Touriga Nacional* assume cada vez mais o papel de cepa quase emblemática entre as uvas tintas de Portugal, onde é cultivada em diferentes regiões, notadamente o Dão e o Douro, de onde saem alguns dos mais instigantes vinhos daquele país. Sua origem é um tanto polêmica, mas a versão mais aceita é que tenha surgido na região do Dão e posteriormente migrado para o Douro. Seu cacho é pequeno e alongado, com grãos escuros, tendendo para o azulado. Com maturação mediana, tem baixa produtividade e precisa de lugares adequados, com boa insolação e arejamento, para evitar doenças. Os vinhos que origina costumam



apresentar cores profundas, aromas complexos, com o característico toque de violetas, e taninos abundantes, além de ótima textura.

Dão

Região relativamente fria, encravada entre várias serras, costuma gerar vinhos elegantes, em geral baseados em cortes tradicionais da *Touriga Nacional*, grande estrela local, com as uvas *Alfrocheiro*, *Jaen* e *Tinta Roriz*. É a espinha dorsal dos melhores vinhos, fornecendo elegância, estrutura e longevidade. Para isso, precisa ser cultivada, com baixos rendimentos, em encostas muito bem posicionadas, onde a insolação é primordial. Um bom exemplo é o **Quinta da Pellada Touriga Nacional** (Mistral Importadora).

Douro

João Nicolau de Almeida, filho de Fernando Nicolau de Almeida, criador do mítico **Barca Velha**, elaborou durante longos anos um detalhado estudo sobre as inúmeras castas na região do Douro que entram na produção do Vinho do Porto. E concluiu que as cinco principais uvas, cujo cultivo deveria ser incentivado, eram: *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz*, *Touriga Francesa*, *Tinto Cão* e *Tinta Barroca*. Porém, entre as cinco, o destaque é para a *Touriga Nacional*, que recebe a maior pontuação no minucioso estudo. Acompanhada das recomendações de praxe de que deve ser cultivada com baixos rendimentos em sítios bem ensolarados, para que alcance bom desenvolvimento.

Vinhos do Porto emblemáticos são encontrados facilmente no Brasil. Entre outros, os seguintes: **Quinta do Noval** (Grand Cru), **Quinta da Pacheca** (Vinci), **Taylor's** (Expand), **Warre's** (Decanter), **Wiese & Krohn** (World Wine), **Messias** (Casa Flora/Porto a Porto), **Niepoort** (Vinci), **Ferreira Duque de Bragança 20 anos Old Tawny** (Aurora), **Burmester** (Adega Alentejana), **Churchil's** (Cellar), **Quinta do Castelinho** (Wine Company).

É bom lembrar que os grandes tintos de mesa do Douro são um fenômeno relativamente recente; e que, neles, a *Touriga Nacional* tem desempenhado papel fundamental, seja como varietal seja no enriquecimento e sofisticação

dos cortes durienses. Exemplos? **Pintas** (Vinci), **Quinta da Leda** (Zahil/Winehouse), **Batuta** e **Charme**, ambos da Niepoort (Mistral), **Quinta do Vale Dona Maria** (Expand), **Brunheda Vinhas Velhas** (Adega Alentejana), **Chrysea**, **Quinta do Vale Meão** (Mistral), **Quinta do Crasto** (Touriga Nacional, Vinha da Ponte e Maria Tereza – todos trazidos pela Qualimpor).

Outras regiões portuguesas

Com toda a evolução e modernização pelas quais passaram, principalmente na última década, os vinhos portugueses, a *Touriga Nacional* expandiu-se para outras regiões, produzindo bons varietais tanto no Ribatejo (exemplo: DFJ Consensus, da World Wine); Estremadura (Quinta de Pancas Special Selection Touriga Nacional, da Vinci, e Casa Santos Lima Touriga Nacional, da World Wine); Bairrada (Quinta do Valdoeiro Touriga Nacional, da Casa Flora); como no ensolarado Alentejo (Herdade do Esporão Touriga Nacional, da Qualimpor).

A concentração de cor e os aromas cativantes, aliados ao amadurecimento em barricas de carvalho francês, propiciam vinhos modernos, bem ao gosto do mercado internacional, mas sem nunca perder sua personalidade, fator diferencial no competitivo mercado de vinhos.

Com todo esse sucesso, a *Touriga Nacional* consolida sua posição entre as principais castas portuguesas e ganha mercado dentro e fora do país.

A experiência brasileira

Algumas experiências com a *Touriga* (e outras castas portuguesas) estão sendo feitas no Brasil. Evidentemente, a serra gaúcha, por suas características climáticas, não oferece condições favoráveis a seu cultivo. Como já foi dito, a *Touriga* se dá melhor em zonas mais secas e ensolaradas, como o vale do São Francisco, no Nordeste, e a “campanha”, na fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai. É com uvas cultivadas nessa última, por exemplo, que a Miolo produz o interessante **Quinta do Seival Castas Portuguesas**, em que a *Touriga* contribui com um terço do corte.

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

Vinho é bem-estar



*Uma taça de vinho degustada moderadamente
é um desses prazeres que sempre fazem bem à alma.
Quem bebe vinho costuma ter prazer, com inteligência.*

ADEGA

ALTA
Gastronomia

MESA

Vinho&Cia

wine



VINHO E ENVELHECIMENTO, UMA RELAÇÃO MISTERIOSA

UM COMPLEXO, E AINDA POUCO CONHECIDO,
PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO DE AROMAS E SABORES
FAZ COM QUE ALGUNS (POUCOS) VINHOS MELHOREM
COM O TEMPO DE GUARDA EM GARRAFA

Uma das máximas mais antigas associadas ao vinho é: “vinho, quanto mais velho, melhor”. Embora citada com frequência, ela está longe de ser verdade. A grande maioria dos vinhos produzidos atualmente deve ser consumida rapidamente, seja no primeiro ano após a liberação para o mercado (principalmente no caso de brancos), seja em até dois a três anos da data da colheita, no caso dos tintos.

Essa confusão, deve-se reconhecer, é tão velha como o próprio vinho. E deriva do grande valor intrínseco atribuído a ele nos primórdios de sua produção, quando era considerado uma dádiva dos deuses e, portanto, algo a ser preservado a qualquer custo. Hesíodo, poeta grego que viveu no século VIII aC, cita em “Trabalhos e dias”, a passificação de uvas como método para aumentar a longevidade dos vinhos, ressaltando que os originários de Chios, Lesbos e Thasos, eram particularmente propensos à guarda. É dele também a citação sobre serem esses vinhos “melhores com alguns

anos de guarda, quando perdem seus dentes”. A própria Bíblia, entre as centenas de citações sobre vinho, afirma em Eclesiastes 9:15 “Vinho novo, amigo novo, é quando envelhece que se bebe com gosto”.

No passado, guardar os vinhos tinha menos a ver com a possível melhoria de suas qualidade ou das sensações organolépticas e gustativas por ele proporcionadas, e mais com sobrevida. Assim, era válido acrescentar mel, ervas e resinas vegetais, para tentar conservar um pouco mais aquele produto de grande perecibilidade. Entre os romanos, vinhos como os **Falesium** e **Sorrentum**, já eram reconhecidos pela sua capacidade de melhorar com o envelhecimento, sendo por isso conservados em ânforas de barro, seladas com cera de abelha. Resquíios dessas técnicas podem ser encontrados até hoje no Veneto, onde a utilização de uvas passificadas na produção dos **Amarones** objetivava, inicialmente, dar mais longevidade aos vinhos locais, muito sensíveis a condições climáticas adversas.

UTILIZAÇÃO DO VIDRO E DA ROLHA FAVORECEU A GUARDA

Até 1700, vinhos que tivessem qualquer capacidade de envelhecer eram considerados exceções, raridades, que fugiam à regra do consumo imediato. Embora, nesse período, o vinho devesse ser consumido quase imediatamente, começaram a se acumular conhecimentos sobre como dotar o mesmo de maior capacidade de resistir aos efeitos do tempo. No caso dos vinhos medievais alemães produzidos com a uva *Riesling*, por exemplo, procurava-se aumentar o teor de açúcar e de acidez (embora o hábito, único à época, de completar constantemente as barricas, à medida que eram esvaziadas, para não permitir a presença de ar nas mesmas, também contribuiu para isso). Esse era também o objetivo inicial de métodos que originaram vinhos como o Porto (fortificação com aguardente), Jerez (Solera) e Madeira (aquecimento do vinho).

Com a descoberta e utilização da garrafa de vidro e da rolha, o panorama mudou radicalmente. Foi quando surgiu o conceito de guarda do vinho, ou seja, de melhorar suas características organolépticas, a partir de uma série de reações químicas que ocorriam no interior da garrafa

hermeticamente fechada – como se sabe hoje, pela ausência quase total de oxigênio, ou seja, em ambiente “reduzido”.

Atualmente, a grande maioria dos vinhos (tabela 1) é produzida para ser consumida imediatamente, nada se ganhando em guardá-los por muito tempo; no máximo, podem suportar dois ou três anos sem perder muito de suas qualidades, centradas fundamentalmente nos intensos aromas frutados, na acidez refrescante e no sabor de fruta na boca.

TABELA 1 - VINHOS PARA SEREM CONSUMIDOS JOVENS
Vinhos em “bag in box”
Vinhos comuns, vendidos a granel e envasados por diferentes negociantes
Vinhos de marca fantasia (próprias de lojas, supermercados etc.)
“Vins de pays” ou equivalentes
Moscato e Asti Espumantes
Beaujolais e vinhos liberados menos de seis meses após sua produção
Muscadet de Sèvre-et-Maine
Bardolino
Valpolicella
Vinhos alemães QBA de baixa qualidade (dos quais são o melhor exemplo os famigerados vinhos de garrafa azul)
Rosés em geral
Jerez das categorias Finos e Manzanillas

Os chamados vinhos de guarda são aqueles em que se supõe que haverá melhora organoléptica com o tempo. Ou seja, espera-se que ganhem em complexidade e em maciez na boca, tornando-se mais interessantes do que se consumidos imediatamente após sua liberação para o mercado.

Inicialmente, deve-se distinguir duas fases nesse processo de envelhecimento do vinho. A primeira, mais propriamente denominada amadurecimento, se dá pelo contato com oxigênio e se segue ao processo de fermentação alcoólica, incluindo a fermentação maloláctica, a guarda em barricas de madeira e os processos de filtração (e/ou decantação) e de clarificação do vinho. Essa fase permite ao vinho absorver pequena quantidade de oxigênio (40ml O₂/ano) e só é quantitativamente relevante no caso de alguns vinhos fortificados.

A segunda e verdadeira fase de envelhecimento ocorre após o engarrafamento, sendo por isso chamada de envelhecimento reductivo; e transcorre sempre na ausência

quase total de oxigênio. Sem ser excessivamente técnicos, vamos tentar alinhar as alterações que ocorrem no vinho durante esta fase. Inicialmente, devemos reconhecer que muitos desses processos são ainda pouco conhecidos e objeto, hoje, de intensas pesquisas.

Nos vinhos brancos, a provável hidrólise de glicosídeos levará ao acúmulo de um pigmento de cor amarela, chamado leucoantociano, num processo que pode ser acelerado por práticas como a guarda em madeira e a microoxigenação. De qualquer modo, isso vai tornar o vinho branco cada vez mais escuro, caminhando do branco/verdeal ou amarelo palha, típicos do vinho jovem, para uma tonalidade de amarelo ouro e, finalmente, para o âmbar.

NOS TINTOS, HÁ ALTERAÇÕES DE COR E SABOR

Nos vinhos tintos, vários compostos fenólicos, extraídos das cascas da uva, interagem entre si, provocando alterações de cor e sabor. É o caso dos antocianos, pigmentos de cor azul presentes livremente no vinho jovem, e que interagem com os flavonóides, adstringentes e pouco coloridos, para formar gradativamente os taninos pigmentados, responsáveis pela cor desses vinhos. Esta é, de início, mais violácea, evoluindo, aos poucos, para uma tonalidade vermelho-rubi.

Este complexo e ainda pouco estudado processo envolve diversas reações entre esses taninos pigmentados, os polissa-

cárides e as proteínas existentes no vinho; e que, dependendo das condições de temperatura e de conservação, tendem a se agregar e se precipitar. É o chamado “depósito”, ou sedimento, normalmente encontrado em garrafas de vinhos guardados há algum tempo, o que praticamente torna obrigatória a decantação dos mesmos. Com essa precipitação dos taninos adstringentes, o vinho tende a ficar mais macio e sedoso, proporcionando maior prazer ao bebê-lo.

No processo de envelhecimento, surgem também nos vinhos tintos os efeitos produzidos pela hidrólise dos glicosídeos de cor amarela, que, ao ser combinados ao vermelho dos taninos pigmentados, produz sucessivamente os tons vermelho granada e vermelho tijolo, que caracteriza os vinhos mais antigos.

Finalmente, quando se precipitam todos os taninos pigmentados, o vinho tinto, já em sua decrepitude, apresentará praticamente a mesma tonalidade do vinho branco envelhecido, o âmbar, podendo-se avaliar grosseiramente seu grau de maturidade e envelhecimento pela quantidade de sedimentos contidos em sua garrafa.

Em relação aos aromas, admite-se que algumas substâncias, que chamaremos de precursores aromáticos, contenham uma molécula de glicose ligada a elas durante o processo de fermentação; e que, num processo natural de hidrólise, liberem esta molécula, dando origem a alguns dos aromas secundários e terciários.

Inicia-se, então, intensa interação entre essas substâncias e os próprios compostos fenólicos, incluindo reações de



TABELA 2 - FATORES QUE AUMENTAM A LONGEVIDADE

Acidez elevada – (muito intensa em uvas como a Palomino, base dos vinhos de Jerez ou a Furmint, dos Tokay)
Maior presença de compostos fenólicos (característica de uvas como Cabernet Sauvignon e Nebbiolo)
Maior presença de precursores aromáticos (típica em uvas como Riesling e Chenin Blanc)
Presença de açúcar
Maior extrato sólido (melhor estrutura)
Ausência de fermentação maloláctica (nos brancos)
Presença de podridão nobre (maior acidez e mais açúcar)
Ausência de filtração ou manipulação intensa
Amadurecimento e estabilização em barricas de madeira

oxidação de aldeídos e, principalmente, de formação de ésteres, a partir da combinação entre os ácidos (especialmente o tartárico) e os vários álcoois existentes no vinho. Desse processo, resultarão os maravilhosos aromas terciários, ou “bouquet”, que o vinho desenvolve em sua evolução.

Diante da complexidade das reações químicas que ocorrem dentro da garrafa, deve-se concluir que o resultado do envelhecimento é, de certa forma, imprevisível, o que reveste a guarda de um vinho de uma aura de mistério. É quase impossível prever, por exemplo, por quanto tempo um determinado vinho terá evolução favorável em seu processo de guarda. Mesmo assim, alguns fatores são reconhecidos universalmente como determinantes para se produzir um vinho de guarda (tabela 2).

Outros fatores também contribuem para a preservação correta e para se obter a evolução máxima de um vinho de guarda, que sempre deve ter lugar em adega climatizada. Entre eles, podemos citar o tamanho da garrafa (em princípio, garrafas maiores, como as *magnum*, poderão ser guardadas por mais tempo) e a temperatura em que o vinho é mantido (a ideal é entre 10°C e 16°C), bem como a ausência de luz e de vibrações na adega ou local onde estiver guardado.

Em resumo, pode-se dizer, de forma figurada, que os vinhos são semelhantes a animais. Alguns, como a libélula, são leves e destinados a ter vida intensa e fugaz. É o caso de um **Beaujolais** ou **Muscadet**, que devem ser bebidos rapidamente. Outros são como elefantes, potentes, capazes de grandes esforços e muito longevos, mas rústicos, sem muita elegância. Exemplos não faltam, tanto no Novo quanto no Velho Mundo. Finalmente, os verdadeiros vinhos de guarda lembram um cavalo de raça, que combina elegância e força. Nesse caso, complexidade é a qualidade a ser atingida; equilíbrio, o objetivo final.

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



EXCELÊNCIA EM CADA GARRAFA.



Apreece com moderação

MONTES TOSCANINI
Los Finques - Uruguay

Montes Toscanini, é a adega mais premiada do Uruguai. Sentir, degustar e desfrutar um bom vinho é uma paixão única. Nós sabemos e nossos clientes também, por isso nos elegeram. A combinação de texturas, a cuidadosa seleção de nossas cepas, as variadas notas de sabor e as diversas tonalidades de cor, fazem de nossos vinhos uma delícia para os sentidos. Os experts já nos julgaram, agora faça-o você!



BUDEGA MONTES TOSCANINI

Casa Flora Importadora: Tel: (11) 3337-5199 - www.casaflores.com.br - Porto a Porto: Tel: (41) 3018-7393

TORBRECK THE STEADING 2003 (AUSTRÁLIA) – UMA VERDADEIRA PRECIOSIDADE, ESTE CORTE DE *GRENACHE*, *MOURVÈDRE* E *SYRAH*, OBTIDAS DE VELHAS PARREIRAS DO BAROSSA VALLEY, IMPRESSIONA PELA ELEGÂNCIA E SOFISTICAÇÃO. REMETENDO DIRETAMENTE A UM *CHATEAUNEUF-DU-PAPE* DA MELHOR QUALIDADE, TEM NO PERFIL AROMÁTICO, EM QUE DESPONTAM AS FRUTAS PLENAMENTE MADURAS, AS ERVAS PROVENÇAIS E AS ESPECIARIAS, SEU PONTO ALTO. EXIBE CORPO PLENO, EQUILÍBRIO PERFEITO, TANINOS SEDOSOS, SABORES DELICIOSOS E LONGA PERSISTÊNCIA. UM VERDADEIRO ACHADO. (WINE COMPANY) - AA



INDICAÇÕES

dos editores

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV), NELSON LUIZ PEREIRA (NP), JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES (JB) E MÁRIO TELLES JR. (MT)

Château Doisy Daëne 2002 (França/Sauternes) Apresenta caráter fortemente botritizado no aroma e um belo equilíbrio gustativo. Sauternes, que foge dos preços extravagantes habituais nessa categoria de vinho. (Casa Flora/ Porto a Porto) - JB

Château Haut Bergey 2004 (Bordeaux/França) Intensamente aromático, tem uma boca marcada pela acidez vívida e persistência longa. Apresenta qualidade comparável aos vinhos mais prestigiados da região, por um preço aceitável. (Casa do Porto) - JB

Cono Sur Bicicleta Riesling 2006 (Chile) Um vinho delicado e aromático, pleno de delicados sabores, dessa uva subestimada, que começa a mostrar caráter no Chile. Preço excepcional pela qualidade (Wine Premium) - AA

Crozes-Hermitage Alain Graillet 2004 (Rhône Valley/França) Aroma elegante e complexo. Denso e potente na boca, supera alguns Hermitages. É, também, uma boa oportunidade de relembrar a expressão das características varietais da uva *Syrah* no terroir do norte do Rhône. A invasão de *Syrah* e *Shiraz* do Novo Mundo nos faz, por vezes, esquecer da cepa em sua origem. (Mistral) - JB

El Principal 2001 (Chile) Um vinho excepcional, com aromas deliciosamente complexos juntando a melhor fruta da *Cabernet Sauvignon* com o balsâmico e as especiarias da *Carmenère*, associados a uma estrutura de boca firme e compacta. Um dos ícones do Chile, está evoluindo com muita elegância e complexidade. (Casa do Porto) - MT

Fattoria La Massa Giorgio Primo 2003 (Toscana/Itália) Um vinho de exceção, com a assinatura de Gianpaolo Motta, um dos mais criativos e inquietos enólogos da Itália. Moderno e instigante, é baseado nas uvas *Sangiovese* e *Merlot*, muito bem trabalhadas no mais fino carvalho francês. Impressiona pela estrutura de finos taninos, pela concentração de sabores e longa persistência. (World Wine) - AA

Jacques & François Lurton El Albar "Excelencia" 2002 (Toro/Espanha) Os vinhos de Toro são um bom exemplo do que a *Tempranillo* pode nos oferecer em termos de fruta madura, untuosidade e integração de madeira sem os exageros dos vinhos do Novo Mundo. Um vinho hedônico, sedutor com taninos finos e uma maciez convidativa. (Zahil/Winehouse) - MT

Lagar de Bezana Syrah Limited Edition 2004 (Chile) Um *Syrah* de alta classe, elegante e muito sofisticado, intenso em cor e sabores. Tem taninos finos, ótima persistência e corpo pleno. Um bom exemplo do potencial desta uva no Vale de Cachapoal, no Chile. (Ana Import) - GV

Loma Larga Chardonnay BL 3-4 2004 (Chile) Recém-chegado ao mercado brasileiro, é um vinho que representa muito bem o estilo dos melhores *Chardonnay*

chilenos, mais centrado na fruta e na elegância do que no uso exagerado da madeira, erro comum no passado. (Terramatter) - GV

Marques de Tomares Excellence 2005 (Rioja/Espanha) Um Rioja moderno, frutado, muito acessível, fácil de beber e com ótima relação custo x qualidade. Tem aromas de frutas vermelhas (morangos), corpo médio, taninos finos e muito boa persistência. Adequado para o dia-a-dia. (Casa Flora/ Porto a Porto) - AA

Nova Serra Greco di Tufo Mastroberardino 2005 (Itália) Para aqueles que gostam de ousar um pouco mais que os *Chardonnays* e *Sauvignons Blanc*, este vinho delicioso, com aromas de mel, cítricos, amêndoas e um toque inesperado de mineralidade, com muito boa acidez, em corpo médio/intenso e boa persistência final, vai surpreender. (Mistral) - MT

Quinta da Pacheca Porto Vintage 2003 (Douro/Portugal) Uma das melhores surpresas dos últimos tempos, este Porto Vintage é pura sedução. Aromas sutis de frutas em compota, melaço de cana, entremeados a notas de violeta, são o cartão de visitas deste vinho macio, encorpado, equilibrado e muito longo. Difícil será resistir à tentação de cometer um infanticídio e abrir a garrafa agora. (Vinci) - AA

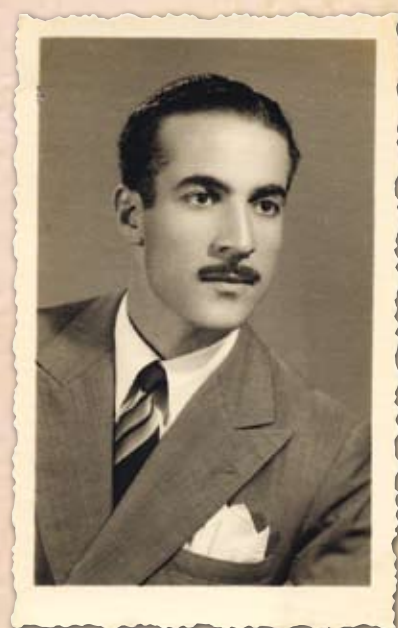
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2004 (Douro/Portugal) Tinto de grande estrutura com as típicas castas do Douro. As velhas parreiras transmitem concentração num conjunto bem casado com a madeira. (Qualimpor) - NP

Salton Talento 2004 (Brasil) Um vinho de alta gama, o Talento 2004 é ainda melhor que seu irmão mais velho, que fez tanto sucesso. Elegante e agradável, tem aromas de frutas escuras em compota, finalmente emolduradas por carvalho bem tostado. Equilibrado e bastante persistente, tem final focado na fruta perfeitamente madura. (Salton) - GV

Southern Right Sauvignon Blanc 2005 (África do Sul) Um *Sauvignon Blanc* de ótima acidez e mineralidade lembrando os clássicos do Loire. Fresco e aromático, tem boa expressão e ótima persistência. (Expand) - NP

Ventisquero Queulat Pinot Noir Gran Reserva 2004 (Chile) Um bom representante dos *Pinot Noir* do Novo Mundo. Muito frutado, boa acidez, taninos bem integrados e um pouco de álcool a mais (14,5%). Portanto, não espere a elegância de um *Bourgogne* (muito menos por esse preço...). (Cantu Importadora) - GV

Viña Sastre Crianza 2002 (Espanha/Ribera del Duero) *Tempranillo* cheio de personalidade da famosa Ribera del Duero, com taninos finos, expansivo e muito equilibrado. A Viña Sastre é hoje uma das grandes estrelas da região. (Península) - NP



Vicente com a esposa Zenith (acima); a primeira carteira de identidade (1946); na década de 50 e com os filhos, Celso e Vera Lúcia. O pai de Vicente, Francisco (à esq. de uniforme), foi motorneiro da antiga Light, como seu próprio pai, Vincenzo

FUNDADA HÁ 60 ANOS
PELO FILHO DE IMIGRANTES VICENTE
LA PASTINA, PARA VENDER CEBOLAS E
CEREAIS, A EMPRESA QUE LEVA
SEU NOME SE CONSOLIDA
ENTRE AS MAIORES IMPORTADORAS
DE VINHOS DO PAÍS

La Pastina das cebolas aos vinhos finos

por GUILHERME VELLOSO
fotos ARQUIVO LA PASTINA/ GUILHERME VELLOSO
ilustração digital LUIZ CARLOS BIG

“Fiquei rico cinco ou seis vezes e fiquei pobre outras cinco ou seis vezes”. O comentário de Vicente La Pastina, 83 anos, não guarda traço de amargura ou arrependimento. Simplesmente resume sua história de vida e a trajetória do grupo que fundou há 60 anos no bairro do Brás, em São Paulo, onde ainda funciona sua sede. Não por acaso, o Brás foi a porta de entrada da maioria dos imigrantes italianos que chegaram em grande número ao Brasil da segunda metade do século 19 ao início do século 20. Muitos, como seus avós, vindos de Polignano a Mare ou Bari (Polignano é o nome de uma das ruas próximas à sede da La Pastina). Os pais se conheceram aqui. Francisco, o pai (assim como Vincenzo, o avô), trabalhou na antiga Light, como motorneiro; a mãe, na tecelagem Mariangela, um dos braços do então poderoso grupo Matarazzo, também localizada no Brás. E certamente não passaria pela cabeça do jovem Vicente, em 1947, quando colocou o nome La Pastina na fachada do armazém que acabara de comprar, que, sessenta anos depois, o que era então o maior conglomerado industrial brasileiro não mais existisse; ao

contrário de seu negócio, que cresceu e prosperou, em que pesem as cinco ou seis enchentes que assolaram o bairro e que, a cada ocorrência, quase o levaram à falência. Para dar uma idéia, ele conta que, numa delas, a água subiu dois metros no armazém ocasionando a perda de mais de 50% do estoque.

Na década de 50, o início da diversificação

Como outros filhos de imigrantes pobres, Vicente começou a trabalhar muito jovem, com nove anos, no entreposto de verduras vizinho ao mercado municipal. Depois, já adolescente, foi trabalhar com um espanhol de nome Joaquim, que tinha um comércio de cebolas. Ficou lá pelos oito anos seguintes. Gostava do trabalho e se dava bem com o patrão, que também gostava dele. Secretamente, Vicente nutria a esperança de, um dia, ter sua dedicação recompensada com uma participação no negócio. O próprio patrão se encarregou de jogar um balde de água fria em seus sonhos, ao contar que os filhos, que estudavam na Espanha, logo viriam trabalhar com ele. Como “tinha ambição”, Vicente pediu as contas e, com as economias acumuladas, comprou um caminhão para fazer carretos. Foi quando um amigo e xará, que conhecia sua fama de trabalhador sério, propôs que ele comprasse seu armazém, mesmo sem ter capital, por “50 contos de réis”. Vicente convidou outro amigo para sócio, pagou parte da compra à vista e ficou devendo o restante, que acabou quitando antecipadamente, com desconto, com os lucros obtidos (Francisco Catalan, o amigo, permaneceu na sociedade até 1961).

Inicialmente, vendiam cebolas, produto que Vicente conhecia como poucos, dos tempos com o espanhol Joaquim, e cereais; depois, coco do norte. O primeiro grande salto da La Pastina ocorreu no início da década de 50, depois que se mudou para um armazém novo e maior. Com fama de bom comerciante, Vicente era procurado por representantes de produtos estrangeiros para vender diferentes mercadorias – de bacalhau a ameixas. Depois, começou a vender especiarias, que passou também

a importar. “Chegamos a ser a maior importadora de especiarias do Brasil”, recorda. Mas a primeira importação – um grande lote de batatas da Holanda – acabou em fracasso. As batatas chegaram contaminadas por um fungo e foram condenadas pelo ministério da Agricultura. Na década de 60, a La Pastina foi, também, grande exportadora de grãos, atividade que depois abandonou.

Abertura das importações, o grande salto

Em 1978, o filho Celso, hoje com 48 anos, formado em Administração de Empresas pela FGV de São Paulo, veio trabalhar com o pai, dando novo impulso à firma. Importar vinhos foi uma decisão natural da família de origem italiana. Celso registra que suas primeiras lembranças de vinhos são os verdes brancos portugueses, que acompanhavam as bacalhoadas, e os Chianti italianos, presença indispensável nas macarronadas de domingo na casa dos pais. Mas, o segundo e maior salto, que levaria a La Pastina à posição que tem hoje, se daria a partir de 1990, com a abertura das importações promovida pelo governo Collor.

Apoiado pelo pai, Celso, que assumira a área comercial, percebeu que se abria uma grande oportunidade de oferecer ao consumidor produtos cuja importação, até então, era proibida, como massas, queijos e embutidos. A La Pastina entrou firme na importação de alimentos e tomou a decisão que consolidou seu nome no mercado: vender produtos com marca própria, começando com pêssegos em calda importados da Grécia.

A principal aposta, que se mostrou particularmente acertada, foi no mercado de vinhos importados, que passou a crescer a taxas expressivas, principalmente após o plano Real, quando, por vários anos, a paridade entre o Real e o Dólar foi praticamente de 1 para 1. O sucesso foi tanto que, em 1999, decidiu-se abrir uma nova unidade de negócios (a World Wine) dedicada exclusivamente à comercialização de vinhos. “A WW já foi criada com o objetivo de, no futuro, viver com as próprias pernas”, comenta Celso. Hoje, 95% do faturamento da WW vem dos vinhos (ela também vende água mineral, destilados e acessórios). Na La

Pastina, os alimentos ainda respondem por quase 50% das vendas. Além de suas marcas próprias (aproximadamente 100 de um total em torno de 400), estampadas em produtos como vinagre balsâmico, azeite, azeitonas, alcaparras e muitos outros, a La Pastina comercializa marcas mundialmente famosas como Divella (massas), Maille (mostardas de Dijon), Lea & Perrins (molho inglês).

Novo centro de distribuição tem 16 mil metros de área

No segmento de vinhos, a La Pastina comercializa cerca de 400 rótulos, com foco em produtos de maior apelo popular, como os tradicionais Lambrusco, seu campeão de vendas, ou os chilenos Gato Negro. Já a World Wine se concentra em marcas exclusivas e de preço médio mais elevado, a exemplo dos grandes châteaux de Bordeaux. Atualmente, seu catálogo abrange mais de 70 produtores de 14 países. E, enquanto a La Pastina atua principalmente no atacado, a World Wine tem lojas que atendem diretamente o consumidor final, que já responde por cerca de 60% das vendas. Faz parte da estratégia de crescimento, inclusive, a abertura de novas lojas em outros estados (atualmente, duas ficam em São Paulo e uma, em Ribeirão Preto). Com aproximadamente 1.500 rótulos, a WW é a terceira maior importadora de vinhos do país.

Coincidindo com a comemoração de seus 60 anos, a La Pastina acaba de inaugurar um novo e moderníssimo centro de distribuição, situado no vizinho bairro da Mooca, a pouca distância da sede atual. Com 16 mil metros quadrados e quase 9 mil de área construída, o novo CD dará mais agilidade a todo o complexo processo logístico da empresa, além de abrigar novos espaços para a armazenagem de vinhos e outros produtos, inclusive frigoríficos. A direção e áreas administrativas deverão ser transferidas para um



Vicente, à direita, com os filhos Celso e Vera Lúcia, e a neta Juliana, filha de Celso, que também trabalha na La Pastina.

novo prédio, anexo ao CD, provavelmente em 2008.

Com aproximadamente 360 funcionários, o crescimento do grupo se apóia em dois eixos, como observa Vera Lúcia La Pastina, filha de Vicente e de dona Zenith. Formada em Direito pela Universidade de São Paulo, Vera Lúcia é a diretora administrativa da empresa. “De um lado, estar sempre atento às oportunidades de mercado; de outro, aprimorar constantemente os processos internos e a gestão”. Mas isso não significa que a La Pastina deixará de ser uma empresa familiar, até porque, no entender de Celso e Vera Lúcia, isso torna as decisões mais fáceis e ágéis. Muitas delas são tomadas informalmente, no almoço diário na sede da empresa, do qual participam não apenas os membros da família, como também os principais colaboradores. O “Sr. Vicente”, como é carinhosamente chamado por todos, é presença assídua, assim como sua neta Juliana, 27, filha de Celso. Formada em Administração de Empresas pela FAAP (onde hoje estuda seu irmão mais novo, Jeremias André), Juliana é gerente de produtos, responsável pela linha de alimentos. Na melhor tradição italiana, a mesa é farta, mas sem luxos; e o vinho faz parte da refeição.

GUILHERME VELLOSO É EDITOR-ASSOCIADO DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.



O VINHO BRASILEIRO COMEÇA A GANHAR ESPAÇO NA MELHOR MÍDIA INTERNACIONAL - NO CASO, NO SITE DA FAMOSA CRÍTICA INGLESA JANCIS ROBINSON, UMA DAS MAIS RESPEITADAS DO MUNDO. TUDO COMEÇOU COM UMA VIAGEM DE **JULIA HARDING**, SUA ASSISTENTE, AO URUGUAI, PARA COLETAR INFORMAÇÕES PARA A NOVA EDIÇÃO DO WORLD ATLAS OF WINE, DE JANCIS E HUGH JOHNSON. JULIA QUERIA VIR AO BRASIL, MAS AS CONEXÕES DE VÔO E A DURAÇÃO DA VIAGEM NÃO PERMITIRAM. PEDIU ENTÃO AO JORNALISTA LUIZ HORTA PARA AJUDÁ-LA. HORTA INDICOU ARTHUR AZEVEDO, PRESIDENTE DA ABS-SP E EDITOR DESTA REVISTA, QUE SAIU A CAMPO E SOLICITOU A ALGUMAS VINÍCOLAS BRASILEIRAS QUE ENVIASSEM AMOSTRAS DE SEUS VINHOS À JORNALISTA. NEM TODAS CHEGARAM, MAS JULIA FICOU SURPRESA COM A QUALIDADE DO QUE PROVOU. TANTO QUE PUBLICOU UMA PÁGINA DE COMENTÁRIOS NO SITE DE JANCIS (WWW.JANCISROBINSON.COM). PARA CONHECER MELHOR SUAS IMPRESSÕES DOS VINHOS QUE DEGUSTOU, WINE STYLE CONVERSOU COM ELA POR TELEFONE.

Vinhos brasileiros surpreendem crítica inglesa

Assistente da famosa Jancis Robinson, Julia deu notas acima de 15 (num total de 20 pontos) à maioria dos vinhos que provou

por RUI ALVES E FRANCISCA STELLA FAGÁ ilustração CAIO OISHI

WS - Conte-nos um pouco sobre você.

Julia Harding - Há um espaço no site com um artigo que Jancis escreveu sobre mim. Tenho 48 anos e cheguei um pouco tarde ao mercado de vinho, em 2001. Eu bebo vinho desde os tempos de estudante e, quando estava no final de meus 30 anos, resolvi fazer um curso. Nesse momento, apaixonei-me por vinhos e decidi continuar estudando. Foi quando percebi que o curso que estava fazendo era a introdução ao Master of Wine (*nota: um dos títulos mais difíceis de se obter no mundo, concedido a apenas 268 pessoas*). Passei em primeiro lugar. Sou solteira e vivo sozinha. Não posso imaginar como alguém que tenha outros compromissos consiga se dedicar ao curso o suficiente. Passava os finais de semana estudando. No final estava absolutamente exausta, física e psicologicamente.

WS - Como surgiu seu interesse por vinhos brasileiros?

JH - Estou trabalhando com Jancis na sexta edição do World Atlas of Wine, que sairá em outubro. O Atlas é muito seletivo, ao contrário do Oxford Companion of Wine, que é abrangente. A seção da América do Sul será maior e mais detalhada. O Brasil não terá uma seção, mas estará na introdução. Neste livro, nossas recomendações estão implícitas na publicação de rótulos e queria provar alguns vinhos brasileiros para escolhê-los. Não tinha muitas expectativas e fiquei surpresa.

WS - E qual foi sua impressão dos vinhos degustados?

JH - Foi muito boa. Quando Jancis pediu para eu escrever um artigo sobre eles, ficou surpresa com as notas. Eram boas. Ela pediu para eu ter certeza de colocá-las num contexto mundial, ao invés de comparar apenas com os vinhos que estavam

na minha frente. Percebi que talvez tivesse ficado muito entusiasmada. Não tinha muitas expectativas e fiquei surpresa. Para publicá-las no site revisei algumas notas. Para o vinho top (**Saltion Talento 2004**) dei 17 em 20 pontos. Fiquei impressionada com os brancos da Villa Francioni. Como impressão geral, achei-os um pouco alcoólicos e, alguns, com amargor final, mas provei muito poucos. Fiz o melhor que podia. Preciso degustá-los mais para fazer um julgamento melhor.

Não tinha muitas expectativas e fiquei surpresa.

WS - O que os produtores devem fazer ao mandar amostras?

JH - Deve-se mandar um e-mail perguntando sobre o interesse do jornalista. Isso economiza tempo e dinheiro de todos. Ter certeza de que transporte e taxas de importação estão pagas é importante. Se for uma amostra de tanque, a garrafa deve dizer exatamente qual é o vinho. Eles devem imaginar que o jornalista terá outras amostras ao mesmo tempo e deve visualizá-las facilmente. O preço deve ser ao consumidor e não o ex-cellar. Ajuda mandar uma lista por e-mail, com o nome dos vinhos. Não se deve mandar muitos vinhos; o ideal é mostrar uma variedade, que pode abranger o top, mas não só ele. Em geral, o vinho deve estar disponível no mercado, mas mandar uma amostra antiga pode ser bom para mostrar como o vinho amadurece. Importante também é designar uma pessoa de contato, para pedir informações por e-mail. O ponto mais importante é: seja seletivo.

WS - Qual sua opinião sobre outros críticos, como Robert Parker?

JH - É difícil ter uma opinião se não estamos degustando juntos, da mesma garrafa. Não concordo com algumas avaliações de Parker, especialmente dos vinhos mais encorpados. Gosto muito do Michel Broadbent e do Steven Spurrier, que têm um gosto mais europeu.

WS - Qual sua opinião sobre sistemas de pontuação? A escala de 20 pontos que você usa é melhor que a de 100 pontos? Pode-se pegar a escala de 20 e multiplicá-la por 5, para buscar equivalência de resultados?

JH - Ambas são igualmente inadequadas. Para mim, as

notas de degustação valem mais. Vamos pegar um vinho modesto, um Valpolicella. Eles não têm muitas aspirações. Mas eu os adoro. Eles têm equilíbrio, acidez, coisas que eu valorizo num vinho. Não daria 18, que é a nota de um Bordeaux top. Mas tento deixar claro o quanto eu gosto dele. Notas são boas para colocar os vinhos num contexto global, se isso é possível. Dividir 100 por 5 não é equivalente. Eu começo com 15 pontos, em média, é um vinho bem feito, 16 seria superior, 17 um pouco acima disso, 18 seria fantástico, 19 absolutamente excepcional e 20 eu nunca dei. O problema com a escala de 100 pontos é que tenta dar a aparência de que é muito precisa, quando pontuar vinhos não é uma atividade precisa. Qual a diferença entre 86 e 87? Eu não tenho muita idéia.

WS - Onde estão as melhores relações custo-benefício hoje em dia?

JH - Em qualquer lugar. Identificá-las é a tarefa dos jornalistas e da crítica. Chile e Argentina têm uma variedade de preços e estilos. Algumas regiões da França, Espanha e Itália, as menos famosas, mas com produtores dedicados a cortar algumas bordas no vinho, tidas como “tradicionais”. Há também alguns bons *Chénin Blanc* e outros cortes de brancos na África do Sul.

Os produtores estão aprendendo a degustar com mais sabedoria.

WS - Em relação ao Novo Mundo/Velho Mundo, você acha que um está copiando o outro?

JH - Não, creio que estão aprendendo uns com os outros. Os produtores estão aprendendo a degustar com mais sabedoria. Os “flying winemakers” ajudam, na medida em que eles têm mais recursos para experimentação e os colocam no vinhedo. Muitos produtores tentam ganhar a vida com isso e não têm recursos para experimentações. Reduzir a produção, por exemplo, é um grande risco para um agricultor. Então chega uma pessoa e diz o que, de fato, faz diferença.

WS - Qual o segredo para ser um bom degustador?

JH - Paixão.

RUI ALVES É ADVOGADO, DIRETOR DA ABS-SP, COLUNISTA DO JORNAL DCI – DIÁRIO DO COMÉRCIO E INDÚSTRIA. FRANCISCA STELLA FAGÁ É JORNALISTA.

Conheça a opinião de Julia Harding sobre os vinhos brasileiros, acessando www.jancisrobinson.com/articles/20070611_3

por OLGA MARTINO E LUIZ DA COSTA CRUZ

O MELHOR DA Califórnia

Uma viagem pela costa Oeste americana, incluindo Napa, Sonoma e São Francisco, é uma oportunidade imperdível de conhecer alguns dos melhores restaurantes dos Estados Unidos. Wine Style encomendou um raio x abrangente de o que de melhor existe na região a dois especialistas no assunto, que visitaram a região recentemente. Olga Martino é diretora da ABS-SP e chef formada pela FMU e Luiz Cruz, sócio da ABS-SP, é empresário e apaixonado pela enogastronomia, tendo freqüentado ótimos restaurantes em todo o mundo. Aproveitem suas preciosas dicas, que vão muito além do óbvio, mas inacessível, French Laundry. As notas são dos autores.

NAPA E SONOMA

FARM (CARNEROS INN)

4048 Sonoma Highway

(707) 299-4880

Cozinha contemporânea americana. Ambiente clean e moderno, com belíssima adega iluminada. O confit de canard é uma ótima pedida assim como os risotos.

Comida: 7

Serviço: 7

Ambiente: 8

Carta de Vinhos: 8

MARTINI HOUSE

1245 Spring Street, St. Helena

(707) 963-2233

Melhor descrito como rústico e ao mesmo tempo luxuoso restaurante de montanha. Oferece cozinha inspirada nos produtos do próprio Napa. No subsolo tem um bar muito charmoso e aconchegante.



Comida: 8

Serviço: 8

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 9

BOUCHON

6534 Washington Street, Yountville

(707) 944-8037

Se você nunca esteve na França, Bouchon é talvez o mais próximo de um bistrô parisiense

que se pode conhecer nos EUA. É uma boa alternativa para quem tenta (e não consegue) uma mesa no famoso French Laundry (3 estrelas do Guia Michelin), já que é do mesmo dono, o chef Thomas Keller.

Comida: 9

Serviço: 8

Ambiente: 8

Carta de Vinhos: 8

JOHN ASH & CO

4330 Barnes Rd, Santa Rosa (at River Rd)

(707) 527-7687

Parte do Vintner's Inn, hotel com chalés e situado no campo, apresenta culinária californiana bem gostosa, servida num salão envidraçado, de onde se tem privilegiada visão de belíssimos vinhedos.

Comida: 8

Serviço: 9

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 8

DOMAINE CHANDON

1 California Dr, Yountville

(707) 204-7529

Um clássico restaurante de culinária francesa com sotaque californiano, num ambiente sofisticado e rodeado de jardins. Aqui a dica é pedir o menu degustação de sete pratos, harmonizados com igual número de champanhes e espumantes.

Comida: 8

Serviço: 9

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 8

BISTRÔ JEANTY

6510 Washington St., Yountville

(707) 944-0103

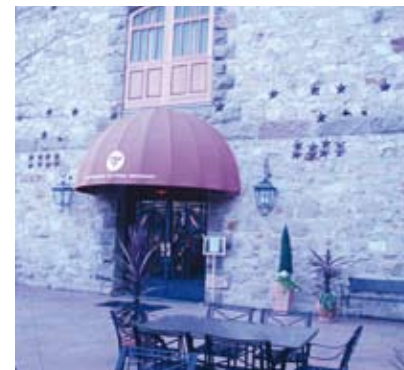
Este desprezioso bistrô francês conquistado pelos pratos muito bem preparados, sendo bastante freqüentado pelos moradores locais. A pedida é sentar no terraço e apreciar o famoso coq au vin, de preferência harmonizado com um sofisticado Pinot Noir do Russian River.

Comida: 8

Serviço: 8

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 8



WINE SPECTATOR GREYSTONE

2555 Main Street, St. Helena

(707) 967-1010

Localizado no interior do Culinary Institute of America (na verdade uma antiga e belíssima vinícola construída em pedra, datada de 1889), este é um típico restaurante californiano. Apesar do nome, deixou a desejar na Carta de Vinhos, que é fraca, e no serviço do vinho. Uma pena. Não deixe, no entanto, de visitar a escola de culinária e, se for possível, assistir a alguma de suas aulas.

Comida: 7

Serviço: 7

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 7

MARKET

1347 Main Street, St. Helena

(707) 963-3799

Este é um dos raros restaurantes da região que fica aberto o dia todo, das 11h30 às 22h, ótimo para brasileiros desregrados (e famintos). A comida é honestíssima, farta e o hambúrguer, imbatível. Outra boa pedida é o "hanger steak", um filé delicioso. Servem também ostras fresquíssimas, frutos do mar e peixes muito saborosos. Na hora da fome, um santo remédio. (dica do editor Arthur Azevedo)

Comida: 8

Serviço: 7

Ambiente: 7

Carta de Vinhos: 6

SÃO FRANCISCO

YANK SINK

101 Spear St (entre Harvard e Mission Sts)

(415) 957-9300

Comida chinesa "Dim Sum" (rodízio), trazida em carrinhos, com enorme variedade. Ótimo para almoço. Experimente harmonizar com um espumante californiano, como o Schramsberg Mirabelle Brut Rose NV. Altamente recomendável.

Comida: 8

Serviço: 8

Ambiente: 8

Carta de Vinhos: 6

HOG ISLAND OYSTER CO

1 Ferry Building (at Embarcadero)

(415) 391-7117

Local espetacular para uma degustação de ostras cruas ou cozidas de diferentes procedências; ou ainda uma Clam Chowder, a clássica sopa de mariscos que é uma especialidade local e que também pode ser apreciada no Boudin, no Fisherman's Wharf. A harmonização sugerida é com champanhes e espumantes e com a deslumbrante vista para a Bay Bridge.

Comida: 8

Serviço: 8

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 7

FARRALLON

450 Post St. (entre Mason e Powell Sts)

(415) 956-6969

A decoração "meio brega", com tema submarino, pode ser estranha de início, mas a culinária é de primeira. O menu, que muda diariamente, tem tudo de frutos do mar, mariscos e ostras

fresquíssimas, de diversas procedências. Prove todas!

Comida: 9

Serviço: 10

Ambiente: 9

Carta de Vinhos: 10

AQUA

252 California Street (entre Battery e Front Sts)

(415) 956-9662

Apesar de sofisticado, revelou-se uma decepção. O restaurante é muito barulhento, o serviço é confuso e o sommelier, muito fraco. Talvez uma noite infeliz, para a qual colaborou um excessivamente alegre (Dry Martinis demais?) grupo de executivos em excursão.

Comida: 7

Serviço: 6

Ambiente: 5

Carta de Vinhos: 9



FLEUR DE LYS

777 Sutter St.

(415) 673-7779

Restaurante francês, ideal para uma ocasião especial ou para um encontro romântico. Ambiente agradabilíssimo, decorado com móveis em estilo Luis XVI. Culinária de ótima qualidade, carta de vinhos bastante extensa e sommelier (Joseph Avias) muito competente.

Comida: 9

Serviço: 10

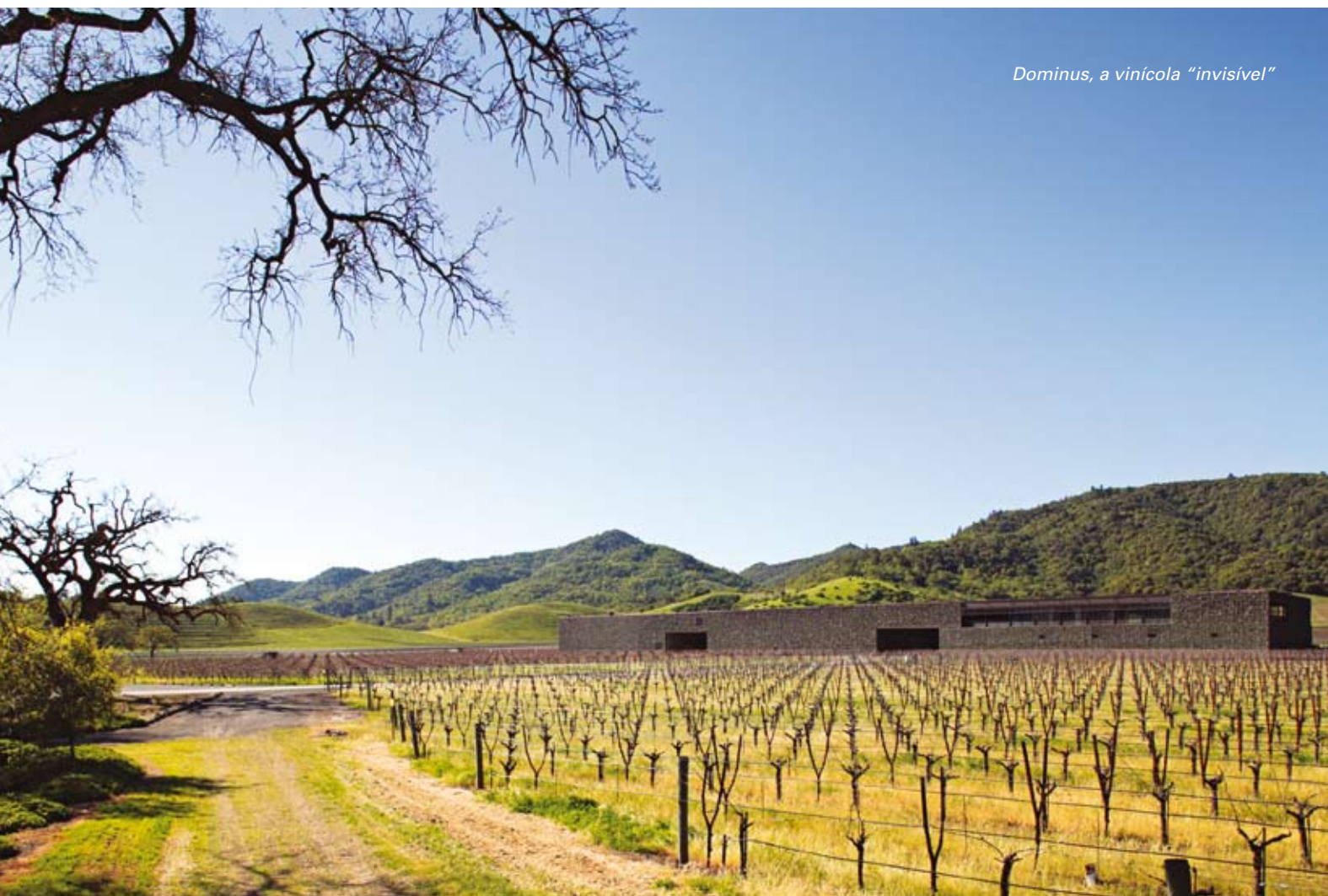
Ambiente: 10

Carta de Vinhos: 9

OLGA MARTINO É DIRETORA DA ABS-SP E CHEF FORMADA PELA FMU E LUIZ CRUZ É EMPRESÁRIO E SÓCIO DA ABS-SP.

DOMINUS E OPUS ONE

UMA SINFONIA EM DOIS MOVIMENTOS



Dominus, a vinícola "invisível"



Opus One, a primeira vinícola gravitacional

IMPLANTADAS NO CORAÇÃO DO NAPA VALLEY, NA CALIFÓRNIA, ESSAS DUAS VINÍCOLAS DE ALMA FRANCESA SÃO REFERÊNCIA OBRIGATÓRIA NA HISTÓRIA DO VINHO NORTE-AMERICANO E DAS RELAÇÕES ENTRE O VELHO E O NOVO MUNDO

por ARTHUR AZEVEDO *fotos* ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

Objetos do desejo de uma verdadeira legião de fãs e membros da elite do vinho americano, os chamados “cult wines”, os vinhos produzidos pela Dominus e pela Opus One têm em comum não só o terroir privilegiado, como suas inequívocas origens francesas. Ambos são fruto do pioneirismo e da visão de dois grandes nomes do mundo do vinho. De um lado, o Barão Philippe de Rothschild, “enfant terrible” de Bordeaux, proprietário do Château Mouton Rothschild; e de outro, Christian Moueix, filho de

Jean-Pierre Moueix, grande produtor francês do Pomerol, responsável pelo mítico Château Petrus.

O Opus One tem em suas raízes, além de Rothschild, um dos nomes mais importantes do vinho norte-americano, Robert Mondavi, um homem dotado de profundo senso de inovação e criatividade. Quando Rothschild e Mondavi se conheceram no Havaí, em 1970, não tinham idéia de que fariam história, ao criar a primeira joint venture entre europeus e americanos, a primeira

ligação entre o Velho e o Novo Mundo, prática comum nos dias de hoje. Conta a história que foi Rothschild que propôs a Mondavi a parceria, que num primeiro momento parecia um sonho muito distante. A joint venture só se tornou realidade oito anos depois, em 1978, durante uma visita de Mondavi ao Mouton Rothschild, após curta reunião de apenas uma hora. Em 1980, com o lançamento da primeira safra (que alguns dizem ser de 1979), a parceria foi oficialmente comunicada ao mundo do vinho, que reagiu com surpresa a tão inusitado fato.

A história do Dominus tem lances muito parecidos. Tudo começou em 1968, quando Christian estudava na Universidade de Davis, principal escola de enologia dos Estados Unidos. Apaixonado pela região e seus vinhos, procurou incessantemente um local para plantar vinhedos no Vale do Napa, para produzir um vinho de alta classe. Sua atenção se voltou para um dos mais antigos locais do vale, o histórico Napanook Vineyard, que os arquivos indicam ser onde, em 1836, o General Yount plantou as primeiras

videiras no Napa (seu nome batizou a cidade de Yountville, no coração do Napa). A propriedade estava em mãos das filhas do famoso John Daniels, produtor de grandes vinhos como o clássico **Inglenook Cask Selection**. Moueix não teve dúvidas de que ali seria o lugar ideal para produzir seus vinhos e, rapidamente, propôs uma joint venture às filhas de Daniels, Robin Lail e Marcia Smith. Nasceu a Dominus, cuja primeira colheita ocorreu em 1983.

VINHEDOS DE FINA ESTIRPE E VITICULTURA DE PONTA

O primeiro vinhedo da Opus One foi uma parcela do renomado To-Kalon, o chamado Bloco Q, que recebeu posteriormente o reforço de outros vinhedos da Mondavi, tais como o River Ranch e o Ballestra Vineyard. Esses vinhedos originais foram replantados em anos recentes – o River Ranch em 1991 e o Bloco Q em 1995 – utilizando-se porta-enxertos resistentes à filoxera e à alta densidade



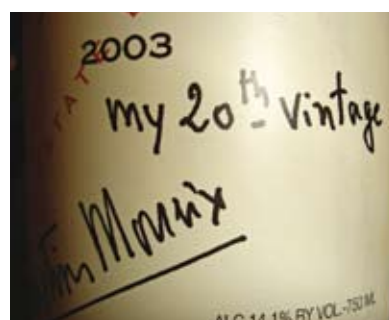
*Opus One,
o melhor dos
dois mundos*



Dominus, o Petrus da Califórnia (Christian Moueix, abaixo)

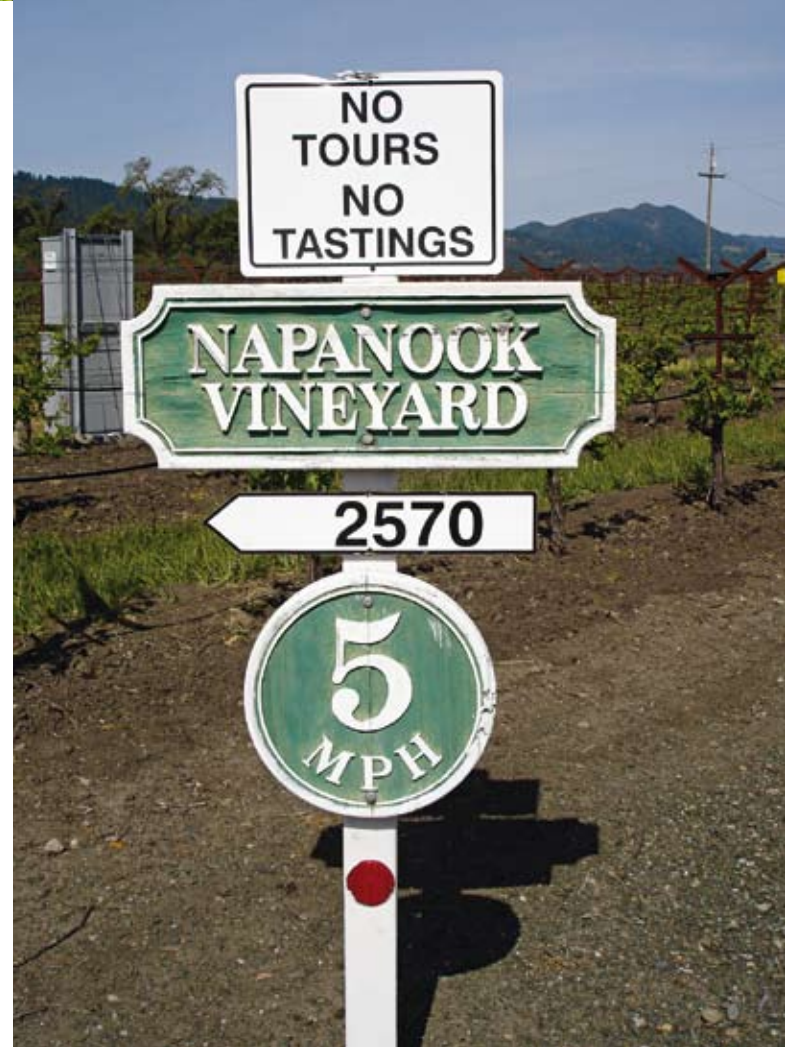
de plantação (algo como 6.000 plantas por hectare). A principal uva cultivada na Opus One é a *Cabernet Sauvignon* (84%), complementada com *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Petit Verdot* e *Malbec*. No caso, qualquer semelhança com Bordeaux não é mera coincidência.

Com relação à Dominus, suas uvas são inteiramente cultivadas no vinhedo Napanook, situado no lado oeste do Vale do Napa, no sopé das Montanhas Macayamas, local que possui três tipos diferentes de solo. O primeiro, pedregoso, é de origem comprovadamente vulcânica; o segundo é composto por argila pesada e o terceiro tem argila, areia e silt (pequenas partículas de material rochoso) em sua constituição. Essa fórmula única, associada às condições climáticas peculiares da região, dá origem ao conceito de terroir de Napanook, muito valorizado pelos franceses. As uvas? Francesas, é claro: *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot* e *Petit Verdot*. Um segredo: a partir de 2004, Moueix



começou a replantar alguns vinhedos e, para surpresa de todos, está eliminando a *Merlot*, trocando-a pela *Cabernet Sauvignon*, na forma de enxertos sobre suas raízes.

As técnicas vitícolas são invejáveis nas vinícolas, com alta densidade de plantação e baixo rendimento. Na Opus One se usa irrigação profunda e na Dominus as uvas são cultivadas totalmente a seco, sem irrigação, e os processos são ainda mais radicais. Assim, na Dominus pratica-se extensivamente a poda em verde, uma ou duas vezes por ano, removendo 20 a 25% dos cachos. Removem-se também as folhas, na medida certa para promover o necessário equilíbrio da planta e garantir proteção contra a ação excessiva do sol. Dois procedimentos são pouco usuais: a “nettoyage” (limpeza), que é a remoção das uvas que não atingem o grau de perfeição exigido por Moueix; e, como praticamente não chove entre a floração e a colheita, a “lavagem” das uvas para remover a poeira e melhorar a maturação.



DOMINUS 2003

UM CORTE DE CABERNET SAUVIGNON (88%), CABERNET FRANC (7%), PETIT VERDOT (5%), COM PASSAGEM POR 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS (40% NOVO). AQUI ENCONTRAMOS UM VINHO DE SAUDÁVEL COR RUBI, DE MÉDIA INTENSIDADE, E JÁ COM HALO AQUOSO BASTANTE EVIDENTE. OS AROMAS REMETEM A FRUTAS ESCURAS EM COMPOTA (AMEIXAS, CEREJAS E GROSELHAS NEGRAS), COM NOTAS DE COURO E ESPECIARIAS, TOQUES TERROSOS E DE TOSTADO (CAFÉ TORRADO). ELEGANTE, REVELA NA EVOLUÇÃO NO COPO INTERESSANTES NUANCES DE MENTOL E CHOCOLATE. PURA SEDUÇÃO. NA BOCA, É MUITO COMPLEXO E EQUILIBRADO, COM BOM CORPO, SABOR DELICIOSO, TANINOS FINÍSSIMOS E EXCEPCIONAL PERSISTÊNCIA. UM LEGÍTIMO BORDEAUX "MADE IN USA". (94/100)

OPUS ONE 2003

UM CORTE DE CABERNET SAUVIGNON (QUE, DIGA-SE DE PASSAGEM, EM QUALQUER SAFRA É SEMPRE A UVA PREDOMINANTE NA OPUS ONE), AQUI CONTRIBUINDO COM 91%, CABERNET FRANC (3%), MERLOT (2%), PETIT VERDOT (3%) E MALBEC (1%), COM PASSAGEM POR 17 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS NOVO. O RESULTADO É UM VINHO DE CARÁTER MUITO MAIS FRANCÊS DO QUE CALIFORNIANO, ELEGANTE, COMPLEXO E SOFISTICADO, REVELANDO AROMAS DE FRUTAS MADURAS, CHOCOLATE, CARVALHO TOSTADO, ENTREMEADOS A SUTIS NOTAS FLORAIS. EQUILIBRADO E MACIO NA BOCA, TEM SABORES DELICADOS, TANINOS MUITO FINOS E LONGA PERSISTÊNCIA. PODE SER CONSUMIDO A CURTO PRAZO OU SER GUARDADO POR MAIS ALGUNS ANOS EM ADEGA CLIMATIZADA. (90/100)

OPUS ONE FOI PIONEIRA NA OPERAÇÃO POR GRAVIDADE

As duas vinícolas são cinematográficas, mas por razões opostas. A Opus One aposta na sofisticação, com arquitetura arrojada e inovadora. Projetada por Scott Johnson, tem forma hemisférica, surgindo da terra e cercada por verdes vinhedos. A idéia foi unir elementos europeus e californianos – representados por colunas dispostas de ambos os lados da nave central, construídas com calcário de cor creme – justapostos a materiais modernos como a madeira vermelha e o aço inoxidável. Um detalhe interessante da vinícola é que toda a operação é feita por gravidade, prescindindo do uso de bombas de qualquer natureza. A Opus One foi a primeira vinícola do mundo a operar dessa forma, hoje amplamente difundida em todos os continentes.

A Dominus é discreta e quase passa despercebida na paisagem, o que já lhe valeu o apelido de “vinícola Stealth”, numa referência ao avião-espião “invisível” norte-americano. O projeto é de dois arquitetos especialistas em design, Jacques Herzog e Pierre de Meuron. Eles também assinam

as plantas da Allianz Arena, em Munique; o revolucionário estádio de futebol, que foi a sensação da Copa do Mundo da Alemanha; e do ainda mais radical estádio Olímpico de Beijing, uma das sedes da futura olimpíada, em Pequim. Visando integrar totalmente a vinícola ao ambiente, foram usadas na construção imensas gaiolas de arame, preenchidas integralmente com pedras basálticas, obtidas num desfiladeiro próximo à propriedade. Esse design cumpre com perfeição duas finalidades: controlar o calor e possibilitar iluminação natural a todos os ambientes.

Quanto à vinificação, ambas usam dupla seleção de uvas (cachos e grãos), fermentação em tanques de aço inoxidável e controle absoluto de temperatura, além de amadurecimento em barricas de carvalho francês. O resultado desses cuidados se reflete com muita clareza no nível dos vinhos produzidos, como pudemos constatar na degustação realizada durante nossa visita.

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

www.dominodelplata.com



VINHOS FEITOS COM AMOR

O Malbec é uma variedade que permite ao enólogo desenhar um vinho em função das características que deseja expressar na enologia.

Susana Balbo Malbec
Susana exige uvas totalmente maduras e concentradas, obtendo um vinho complexo e elegante. As uvas provêm dos vinhedos de Agrelo, Ugarteche e Alramita, responsáveis pela base de aromas de violeta, cerejas, amorações e ameixas, em um varietal que soma tabaco, baunilha e notas de madeira de barrica francesa. É um vinho clássico, apreciado por consumidores de grande conhecimento e tradição enológica.

BenMarco Malbec
Podem conservar os aromas primários da uva, obtendo um Malbec com tons suaves. As uvas provêm dos vinhedos de Agrelo, Alto Agrelo, Consulta e Los Arboles, responsáveis pelos aromas de cerejas negras, ameixas, amorações e amorações, somados a tabaco e madeira, que não domina o vinho, mas o torna mais complexo e harmônico. Este é um típico vinho do novo mundo, aprovado por consumidores jovens e amantes dos vinhos de grande expressão aromática.

Susana Balbo, enóloga reconhecida pelo seu pioneirismo crítico e Pedro Marchesini, profissional vencedor do manejo dos vinhedos argentinos, comandam a Vinícola Dominus del Plata

faça o seu pedido

BenMarco | Crios | ANUSI

Seu vinho no seu destino.

CANTU
IMPORTADORA



CORDILHEIRA DE SANT'ANA, *a crença num terroir tipicamente brasileiro*

COM SETE ANOS DE VIDA E DOIS DE MERCADO, A CORDILHEIRA DE SANT'ANA QUER PROVAR QUE A REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA, NA FRONTEIRA COM O URUGUAI, É A IDEAL PARA PRODUZIR VINHOS DE QUALIDADE NO BRASIL

por GUILHERME VELLOSO fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO

Para quem acredita em destino, a história do casal de enólogos Rosana Wagner e Gladistão Omizzolo, donos da vitivinícola Cordilheira de Sant'Ana, é um prato (ou copo) cheio. Rosana, 45 anos, descendente de alemães, nasceu em Estrela, interior do Rio Grande do Sul, a mais velha e a única mulher de quatro irmãos. O pai, empresário da construção, queria que ela estudasse engenharia civil, mas Rosana preferiu engenharia química, para trabalhar com alimentos. Recém-formada, recebeu proposta irrecusável da Almadén, que escolhera a região de Palomas, na fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai, para produzir vinhos finos. Mudou-se para Sant'Ana do Livramento, distante mais de 500 quilômetros de Porto Alegre, e foi trabalhar no laboratório



de controle de qualidade da empresa, mal sabendo que nela permaneceria pelos dezoito anos seguintes. Quando saiu, já como gerente industrial de duas unidades, foi trabalhar na Forestier, pertencente à Seagram's, em Garibaldi. Mas não ficou longe de Livramento por muito tempo, porque a Seagram's comprou a Almadén da National Distillers. Gladistão, 58 anos, sempre teve sua vida profissional ligada ao vinho e às bebidas alcoólicas. Nascido em Joaçaba, Santa Catarina, é o mais novo de três irmãos. Quando tinha 15 anos, decidiu estudar enologia em Bento Gonçalves, em parte estimulado pelo cunhado, enólogo da Cooperativa Agrícola Aurora. Ele estudava enologia (na época um curso de nível médio), de manhã e à tarde, e fazia o cien-



Colheita manual (vinhedo de Gewürztraminer) para preservar a qualidade

tífico à noite. Em paralelo, começou a estagiar na própria Aurora, onde continuou a trabalhar depois que se formou em Farmácia e Bioquímica pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Lá participou do lançamento de vinhos, que, na época, tornaram-se referência no incipiente mercado brasileiro, como Bernard Tailland, Conde de Foucauld e Clos de Nobles. Da Aurora foi para a Forestier, primeiro em Garibaldi, depois em São Paulo, onde a empresa mantinha uma unidade industrial. Na Forestier, participou de um dos primeiros projetos vitivinícolas no rio São Francisco, em Pernambuco – uma joint venture da Seagram's com os proprietários da indústria de ferragens Pêrsico Pizzamiglio, de São Paulo, donos de uma fazenda na região. Gladistão se recorda de ter trazido na própria mala, do vale de São Joaquim, na Califórnia, as primeiras mudas de *Moscato Canelli* plantadas no Nordeste.

PALOMAS, UMA ESCOLHA "ABSOLUTAMENTE TÉCNICA"

Ainda na Forestier, já como diretor industrial e de operações, Gladistão foi encarregado de modernizar a antiga fábrica do rum Montilla em Recife e depois de construir uma nova. Convidou Rosana, que era, indiretamente, sua subordinada, para ajudá-lo na missão. Uma das razões que a fez aceitar o convite foi o fato de que seu casamento tinha chegado ao fim. Era a oportunidade de recomeçar a vida em outra cidade, Recife, para onde se mudou em 1999 com os dois filhos. Lá, a relação com Gladistão, também separado e com três filhas, estreitou-se e evoluiu de namoro para casamento, em 2003.

A Cordilheira de Sant'Ana nasceu três anos antes, inicialmente como um projeto de aposentadoria. No

Posição do vinhedo
(na foto, de Merlot) leva
em conta a exposição solar



ano em que convidou Rosana para trabalhar com ele em Recife, Gladistão pediu que ela, profunda conhecedora da região, identificasse uma boa área em Livramento onde pudesse plantar vinhedos e, mais tarde, construir uma vinícola. Rosana se recorda de que comprou o terreno no mesmo mês em que foi transferida para Recife. No ano seguinte, foram plantados os vinhedos e a primeira colheita ocorreu em 2003. Na época, ambos já eram funcionários da Pernod Ricard, francesa, que tinha comprado a Seagram's. Em 2004, Rosana se aposentou. Gladistão só sairia no final de 2005, como diretor de Operações Industriais da América Latina, pois, nesse ínterim, a Pernod Ricard comprara as operações da Allied Domecq, que tinha fábrica em

Bento Gonçalves, e pediu que ele ficasse até concluir a integração das operações.

A escolha da região de Palomas, em Sant'Ana do Livramento foi, nas palavras de Rosana, "uma decisão absolutamente técnica". Entre os fatores que pesaram na escolha, eles enumeram os seguintes:

- 1) A terra era mais barata do que na região produtora tradicional, na serra gaúcha;
- 2) O solo é arenoso e profundo com boa drenagem, mas relativamente pobre em matéria orgânica, o que ajuda o desenvolvimento das raízes e a concentração de aromas e sabores nos frutos;
- 3) O clima é temperado subtropical, com verões quentes e ensolarados e invernos frios. A amplitude

térmica diária (diferença entre as temperaturas mínimas e máximas) durante o período de maturação das uvas é de 13°, o que favorece seu completo amadurecimento. O regime de chuvas também contribui para isso. Embora seja de aproximadamente 1.400 mm anuais, a precipitação é relativamente pequena (330 mm) no verão, período de maturação das uvas, ao contrário do que normalmente ocorre na Serra.

GEWÜRZTRAMINER É UM DOS MELHORES JÁ PRODUZIDOS NO PAÍS

Desde o início do projeto, a filosofia adotada por Rosana e Gladistão foi a de respeitar ao máximo a natureza. Daí a decisão, repetida como um mantra pelos dois, de "não *chaptalizar*" (adicionar açúcar ao mosto para aumentar o grau alcoólico dos vinhos) e de "não acrescentar ácido tartárico" (para aumentar a acidez). "Queremos provar que o Brasil tem uma região que permite o completo amadurecimento da uva em todos os elementos: açúcar, acidez, taninos etc.", comenta Gladistão. E os vinhos que produziram até agora dão sustentação a essa tese. Estão no mercado dois brancos e dois tintos. Entre os brancos, destaque para o **Gewürztraminer Reserva 2004**, que apresenta tipicidade raramente encontrada em vinhos dessa cepa produzidos no Brasil, presente, sobretudo, nos aromas florais e de lichia. Na boca, é um vinho bem seco e de ótima acidez. O outro branco é o **Chardonnay Reserva 2005**, vinho que agrada bastante pela maciez, equilíbrio e uso judicioso da madeira (apenas 30% amadureceu em barricas de carvalho francês e americano, contra 50% na versão de 2004, já esgotada). O **Cabernet Sauvignon Reserva 2003** é o único vinho dessa safra (a primeira) lançado pela Cordilheira. Mostra boa evolução, com toques animais e de frutas vermelhas (cerejas/amoras) já maduras presentes nos aromas; na boca, apresenta acidez, taninos (de boa qualidade) e álcool bem integrados e boa persistência final. Está no ponto certo para o consumo.

O **Merlot Reserva 2004** é um vinho agradável, mas com pouco corpo e 11,5% de álcool. Ao contrário

dele, o **Tannat Reserva 2004** (que leva 15% de C.S. no corte), ainda não lançado, é um vinho de cor quase púrpura, escuro e fechado, que faz jus à fama dessa uva no vizinho Uruguai. Um vinho bastante encorpado, com quase 14% de álcool, e que ainda precisa de algum tempo de garrafa para que seus taninos fiquem um pouco mais macios. Uma boa promessa.

A área total da propriedade é de 46 hectares, sendo 24 de vinhedos, plantados com três variedades tintas (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Tannat*) e três brancas (*Chardonnay*, *Gewürztraminer* e *Sauvignon Blanc*). Em linha reta, ela fica a apenas cinco quilômetros da fronteira com o Uruguai (a Carrau é praticamente sua vizinha). O alinhamento dos vinhedos procura aproveitar ao máximo a exposição solar. No lado mais exposto ao sol matutino, menos intenso, diminui-se a cobertura foliar das parreiras para aumentar a exposição; no que recebe o sol vespertino, mais forte, preserva-se uma cobertura maior, para proteger os cachos. O sistema de condução é o de espaldeira simples, com distância entre as plantas de 1,20 metros.

RENDIMENTO DA TANNAT É PROPOSITAMENTE MAIOR

A pequena inclinação do terreno (declive máximo de 15°) e a distância entre cada fileira de parreiras (3,30 metros) permitem a mecanização de vários procedimentos, mas a colheita é totalmente manual, em caixas que comportam 20 quilos de uvas, mas que são preenchidas com 15 kg para preservar as frutas. A produção média é de 4 a 6 toneladas por hectare. No caso da *Tannat*, ela foi propositalmente aumentada para 8 a 9 toneladas, pois constatou-se que, com produtividade menor, as uvas apresentavam níveis muito altos tanto de álcool como de acidez. Atualmente, são colhidas 120 toneladas de uvas o que equivaleria a aproximadamente 80 mil garrafas, mas a produção efetiva é menor, porque os vinhos da Cordilheira de Sant'Ana se destinam a um mercado relativamente pequeno (custam, em média, pouco mais de 40 Reais a garrafa) e a distribuição ainda é limitada.



Por isso, o excedente de uvas é vendido para outras vinícolas.

Os cuidados na adega seguem o mesmo rigor observado no campo. Os equipamentos são de última geração, em sua maioria fabricados no país. Os tanques são de aço inoxidável com cintas de refrigeração e controle automático de temperatura. Os tanques de fermentação dos vinhos tintos dispõem de sistema automático de remontagem, controlado por computador, que programa a frequência e o tempo de cada operação. O único equipamento importado (da Itália) foi a linha de engarrafamento. É um sistema que, entre outras vantagens, completa o espaço entre o líquido e a rolha com gás carbônico em vez de nitrogênio, uma vez que o primeiro se mistura ao próprio líquido, ao passo que o nitrogênio “empurraria” a rolha para fora, aumentando o risco de oxigenação do vinho. As rolhas utilizadas são fabricadas localmente, mas a manta é importada de Portugal. As camadas externas da rolha, que entram em contato com o vinho, são de cortiça; a parte interna, de um aglomerado.

NO FUTURO, UM ESPUMANTE PELO MÉTODO CHAMPENOISE

Para o amadurecimento dos vinhos, a vinícola dispõe hoje de 30 barricas com capacidade de 300 litros, em vez dos 225 tradicionais. Gladistão explica que a escolha foi ditada por razões econômicas. Com barricas maiores, o amadurecimento do vinho é um pouco mais lento, aumentando o tempo até a comercialização. São usadas barricas francesas e americanas de

tostado médio. Por ser uma vinícola pequena, a Cordilheira tem apenas sete funcionários: cinco no Vinhedo, um na adega e um na administração.

Para o futuro, Gladistão prevê a produção de um espumante de corte clássico (*Chardonnay*, *Pinot Noir* e, talvez, *Pinot Meunier*, que ainda depende de testes) pelo método champenoise. Isso exigirá o plantio de *Pinot Noir* (já se sabe que ela se dá bem na região, amadurecendo) e a construção de uma cave especial, embaixo da colina onde se localiza a vinícola. Ele também prevê a criação de uma DOC específica para a região, que homenagearia a chamada “Fronteira da Paz” entre Brasil e Uruguai. Outro projeto, ainda sem data definida, é a construção de uma pousada e restaurante para receber visitantes, talvez o único aspecto em que, na avaliação de Rosana, a Campanha perde para a Serra. “Na Serra”, diz ela, “poderíamos nos sustentar só com o fluxo turístico”. Mas isso não parece preocupar o casal, que divide seu tempo entre São Paulo, onde mora boa parte do ano, inclusive para cuidar da distribuição dos vinhos, e Livramento, para onde viaja mensalmente e onde permanece de dezembro a março, época da colheita. Mais do que um negócio, cujo retorno só é esperado a médio e longo prazo, a Cordilheira é um projeto de vida. “Elaborar vinhos exige conhecimento, paciência e amor”, define Rosana. E isso eles têm até de sobra.

GUILHERME VELLOSO É EDITOR-ASSOCIADO DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.

MIOLO

O MELHOR TINTO BRASILEIRO.



A Revista Gula (edição 175, maio 2007) elegeu o MIOLO Merlot Tercer 2004 como o melhor tinto brasileiro. Além do primeiro lugar, o terceiro ficou com MIOLO Lote 43 2004. E ainda, muito bem posicionados no ranking, aparecem o RAR 2003 e o Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2004. Como diz nosso renomado wine taster, Michel Rolland, “a arte de fazer um grande vinho pode ser comparada a um campeonato de Fórmula 1. Em ambos os casos, a conquista do 1º lugar no campeonato depende de pequenos ajustes feitos a cada corrida e a cada safra.” O reconhecimento recebido pela MIOLO demonstra que na corrida pela excelência já estamos assumindo a liderança.

MIOLO
WINE GROUP
Vinhos Artesanais