



wine

o vinho tratado com inteligência style

VIAGEM
vinhos e arte são atrações na toscana

DEGUSTAÇÕES TOP
caballo loco, iscay, montes alpha m e vinhedo chadwick

VINHO & SAÚDE
mitos e verdades sobre a ressaca



GUALFO
VINHO DA TOSCANA
2007

I BALZINI
DA CABERNET SAUVIGNON
SANGIOVESI E MERLOT
DAI COLLI DELLA TOSCANA
CENTRALE
2007

I BALZINI
DA SANGIOVESI
CABERNET SAUVIGNON
DAI COLLI DELLA
TOSCANA CENTRALE 2007

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



D'ISANTO & D'ISANTO

Vinhedo de Syrah
em Apalta, a maior
aposta da Ventisquero

COM VINHEDOS EM DIFERENTES
REGIÕES DO CHILE E SUPORTE
DO PODEROSO GRUPO AGROSUPER,
DO QUAL FAZ PARTE, A VENTISQUERO
JÁ OCUPA POSIÇÃO DESTACADA ENTRE
AS NOVAS VINÍCOLAS CHILENAS

por GUILHERME VELLOSO
fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO

TECNOLOGIA E TERROIR, A RECEITA DA VENTISQUERO

Fazer parte do grupo Agrosuper, o maior conglomerado agroindustrial do Chile, equivalente às brasileiras Sadia e Perdigão, tem suas vantagens para a Viña Ventisquero, embora ela seja a menor – e a menos importante em termos de faturamento – de suas operações. Além de trabalhar com derivados de frango, porco, peru e salmão, o Agrosuper é importante produtor de frutas, atividade que requer grandes extensões de terra. E muitas das áreas que adquiriu pensando nessa atividade também são propícias ao cultivo da vitivinífera. É o caso, por exemplo, do “Fundo” Patacón, perto de Lolol, no vale de Colchagua. A área total do Fundo (nome que, em espanhol, designa campo ou propriedade rural) compreende cerca de 300 hectares. Os primeiros 60 hectares estão plantados com ameixeiras. Dos 240 restantes, metade, aproximadamente, já está ocupada por vinhedos e 60 por um grande espelho d’água, usada para irrigação, como é comum no Chile. Patacón é um dos sete fundos em produção da

Ventisquero, em regiões nobres como o vale de Maipo, Casablanca, Colchagua e, mais recentemente, na cobiçada área de Apalta.

O grupo Agrosuper foi fundado pelo empresário Gonzalo Vial, 75 anos, seu presidente até hoje. O nome Ventisquero é praticamente sinônimo de glaciér – tecnicamente, é sua porção inicial, onde em geral há um lago. Por isso, duas das principais linhas da vinícola levam o nome dos dois glaciares mais conhecidos do Chile

Grey e Queulat. Os primeiros vinhedos foram plantados em 1998. A vinícola propriamente dita foi construída em 2000 e ficou pronta em 2001, a tempo de processar a primeira safra destinada à produção própria, pois, até então, as uvas eram vendidas para terceiros. A



350 tanques de aço inoxidável, de diferentes capacidades, são um dos recursos à disposição da equipe de cinco enólogos comandada por Tosso (na foto à direita com Duval)

Toda a produção da Ventisquero (1,2 milhão de garrafas em 2007) está concentrada nas instalações de Trinidad, uma das mais modernas da América Latina

exportação começou já em 2002 e vem crescendo ano a ano, mas vale registrar que, mesmo hoje, até 30% da produção, por determinação de Vial, é reservada ao mercado interno.

A Ventisquero dispõe hoje de 1.644 hectares de vinhedos em produção, dos quais 74% são plantados com variedades tintas e 26%, com brancas. Entre as primeiras, predomina a *Cabernet Sauvignon*, com mais da metade da área plantada, seguida por *Syrah*, *Merlot* e *Carmenère*. Também são cultivadas *Pinot Noir*, *Cabernet Franc*, *Sangiovese*, *Petit Verdot* e até a *Tintoreria*, a variedade nativa do Chile, equivalente à *Criolla*, na Argentina. Entre as brancas, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* corresponde a 97% do total. O restante é ocupado por *Viognier*, *Gewürztraminer* e *Pinot Gris*. E há ensaios com *Riesling*, *Pinot Blanc* e *Sauvignon Gris*.

IRRIGAÇÃO É POR GOTEJAMENTO, COM MEDIÇÕES DIÁRIAS EM DOIS PONTOS DA RAIZ

O número de propriedades (e de variedades plantadas) e as diferenças climáticas entre elas é, obviamente, um grande trunfo à disposição dos enólogos da Ventisquero. De certa forma, ela pretende replicar, no Chile, o conceito francês de terroir. E, a julgar por seus vinhos, está tendo êxito na tentativa. Para citar um exemplo, os fundos de

Trinidad, na chamada zona costeira do vale de Maipo, e de Casablanca, não ficam muito distantes um do outro e ambos estão bem próximos do litoral (o primeiro a menos de 50 quilômetros em linha reta, o segundo a aproximadamente 30). Mas o gradiente de temperatura, a diferença entre máxima e mínima, chega a 15° em Trinidad e não passa de 12° em Casablanca, e essa diferença é um fator que tem grande influência sobre o período de maturação das uvas. A *Pinot Noir*, por exemplo, uma variedade que gosta de climas mais frios e que se beneficia de um período de maturação mais longo, só está plantada em Casablanca (há uma pequena área plantada, ainda em caráter experimental, também em Trinidad). Já o *Sauvignon Blanc* da Ventisquero é produzido exclusivamente com uvas de Casablanca, mas essa varietal também está plantada em Patacón, onde produz vinhos com maior mineralidade.

Outra vantagem de pertencer a um poderoso grupo econômico é ter acesso a tecnologia de ponta, tanto no campo como em suas instalações físicas. Todos os vinhedos da Ventisquero são mapeados por satélite, para medir o vigor das plantas. Um segundo mapeamento, em terra, mediu a condutividade eletromagnética, que indica maior ou menor presença de argila no terreno, parâmetro que ajuda a definir o tipo de plantio ideal segundo a variedade a ser cultivada. A irrigação é feita por gotejamento, com acompanhamento diário, usando um sistema desenvolvido na Austrália, que mede o nível de água em dois pontos das

raízes (a 60 e 90 centímetros). No caso das variedades brancas, a irrigação é suspensa uma semana antes da colheita; no caso das tintas, um mês antes, para aumentar a concentração de aromas e sabores nos frutos.

TERMÔMETROS LIGADOS POR FIBRA ÓTICA A UM COMPUTADOR CONTROLAM A TEMPERATURA DOS TANQUES

O sistema de cultivo mais empregado é o de espaldeira, simples ou dupla. Este último, desenvolvido na Nova Zelândia, já é usado por outras vinícolas chilenas (ver Wine Style nº 13). Mas o “parrón” (latada) também está presente em alguns vinhedos de *Sauvignon Blanc*, como os de Patacón. Para orientar o trabalho de campo, há “assessores de solo” (agrônomos) trabalhando em cada um dos “fundos”.

A presença da tecnologia é ainda mais visível nas instalações de vinificação, em Trinidad, onde fica a única unidade industrial da Ventisquero, considerada uma das mais modernas da América Latina. A construção que abriga os tanques utilizou painéis isolantes com pequenas clarabóias, de modo que a iluminação é natural e a temperatura interna constante (entre 15 e 17° no verão e em torno de 13° no inverno). Um sistema computadorizado indica, já no momento da chegada das uvas, o tanque para o qual serão direcionadas. Mesmo na época da colheita, quando são processados de 700 mil a 1 milhão de quilos por dia,

apenas quatro funcionários operam o sistema (no total, são menos de 25 na parte operacional e administrativa e 40 no campo, número que pode triplicar na época da colheita). Cada tanque está equipado com jaquetas de controle de temperatura, medida por termômetros ligados por fibra ótica ao computador central, que controla todo o processo. Se a temperatura cair ou subir acima do padrão estabelecido, o computador automaticamente aciona válvulas para esquentá-lo ou esfriá-lo com água.

Para o envelhecimento dos vinhos, são mais de quatro mil barricas de carvalho francês ou americano. A sala de barricas está equipada com sensores de temperatura e umidade ligados ao computador central, que pode disparar dispersores de água, se a umidade estiver abaixo do necessário, ou acionar o sistema de ar condicionado, se a temperatura subir. A Ventisquero não é certificada como vinícola orgânica, mas todos os resíduos industriais são reutilizados.

A produção total em 2007 será de 1,2 milhão de caixas de 12 garrafas, número que deve aumentar aproximadamente 25% em 2008. Como quantidade não garante qualidade, é no pequeno fundo de Apalta, o menor em superfície de vinhedos (65 hectares), que se concentra a maior aposta da empresa. É de lá que o experiente Felipe Tosso, enólogo-chefe da Ventisquero, comanda a equipe de cinco enólogos que trabalham com ele. O próprio Tosso destaca o fato que, embora os vinhedos de Apalta produzam apenas mil caixas de vinho por ano atualmente –

sua produção máxima estimada não deva ultrapassar três vezes esse número – é lá que passa 50% de seu tempo. O objetivo é fazer vinhos tão bons como os produzidos por vizinhos ilustres, como a Casa Lapostolle, que ali produz o cultuado Clos Apalta, e a Viña Montes, uma das vinícolas mais importantes do Chile. Aurélio Montes, um dos mais respeitados enólogos do Chile, criador de grandes vinhos (*ver matéria sobre o Montes Alpha M nessa mesma edição*), é consultor da Ventisquero.

A região de Apalta é reconhecida, entre outros aspectos, pelo nível de qualidade alcançado pela *Syrah*, a ponto de Tosso afirmar que esses vinhedos são como “um Guigal ou um Chapoutier no Rhône”. Assim, quando decidiu produzir um vinho premium à base de *Syrah*, em 2003, a Ventisquero, por indicação de Tosso, foi buscar um dos maiores especialistas do mundo nessa varietal, o enólogo John Duval. Na época, Duval se aposentara na Penfolds, na qual, por 19 anos, foi o enólogo responsável pelo Grange, considerado o melhor vinho australiano. Duval tornou-se sócio da Ventisquero no projeto que levou à elaboração do

Pangea, cuja primeira safra é a de 2004 (o nome lembra a época em que a Terra era constituída por um único continente). Para melhorar a já excelente qualidade das uvas usadas na produção do Pangea, Duval convocou um conterrâneo, o agrônomo Robb Gibson, especialista em mane-

jo de solo. Por orientação de Gibson, induziu-se um stress hídrico para diminuir o tamanho das raízes e, consequentemente, dos bagos de *Syrah*. No final, o peso médio das raízes foi reduzido de 250 para 130 gramas, o que resultou em maior concentração das uvas. Duval também participou da criação do mais novo vinho top da Ventisquero, o **Vértice**.

VERTICE, O NOVO PREMIUM DA VENTISQUERO

VEJA ABAIXO UMA SELEÇÃO DOS VINHOS MAIS INTERESSANTES, DE DIFERENTES PROCEDÊNCIAS (CASABLANCA, MAIPO, COLCHAGUA E APALTA), PROVADOS NA VISITA À VENTISQUERO:

SAUVIGNON BLANC QUEULAT 2007

Provado em amostra de tanque, mostra ótima tipicidade aromática (cítrico, “pipi de chat”, suor), excelente acidez e um toque mineral característico de *Casablanca*. É o vinho top dessa varietal.

VENTISQUERO GREY CABERNET SAUVIGNON 2005

Fruta madura (cereja e cassis), café, chocolate amargo e o toque mentolado típico do Maipo são a marca desse vinho. Mais elegante do que potente, ganhou com o aporte de 10% de *Carmenère* e 5% de *Syrah*.

VENTISQUERO GREY CARMENÈRE 2006

Quase violeta, lembra um Porto nos aromas de ameixas muito maduras. Em boca, mostra boa acidez e taninos finos.

VENTISQUERO QUEULAT PINOT NOIR 2006

Engarrafado em fins de agosto último. Morangos e framboesas dominam os aromas. Ótima acidez, taninos finos e álcool bem equilibrado (13,5%). A Ventisquero promete lançar um *Pinot Noir* premium da safra 2007.

PANGEA 2005

Nova safra do top da Ventisquero. Um vinho mais pronto que seu irmão mais velho, o 2004. Apresenta 95% *Syrah* com 5% de *Cabernet Sauvignon* (vinhedos de Apalta). Macio, gostoso, quase doce (fruta madura no ponto certo e 14,5% de álcool). Boa acidez e taninos muito finos. Ótimo!

VERTICE 2005

O mais novo fruto da parceria entre John Duval e Felipe Tosso. Um belo corte de *Carmenère* (55%), *Syrah* (41%) e *Cabernet Sauvignon* (4%) dos vinhedos de Apalta. 18 a 21 meses em barrica. Segundo Tosso, a base será sempre *Carmenère* e *Syrah*, com mais ou menos *CS*. Um vinho untuoso, macio, com um toque herbáceo muito elegante. Na boca é uma explosão de fruta madura. Não é muito potente, mas delicioso.

Vale a pena aguardar (estará no Brasil em 2008).

Nota: alguns vinhos e safras específicas podem não estar ainda disponíveis no Brasil.

do grupo Agrosuper, proprietário de terras na região.

GUILHERME VELLOSO, EDITOR-ASSOCIADO DE WINE STYLE, VISITOU A VENTISQUERO A CONVITE DA PRÓPRIA VINÍCOLA E DA CANTU, SUA IMPORTADORA NO BRASIL.

Tosso não descarta a possibilidade de que, no futuro, a Ventisquero venha a construir uma bodega em Apalta, como fez a Lapostolle especialmente para o Clos Apalta. Mas Apalta não é a única região do Chile que, pelas condições climáticas e de solo que oferece, poderia ser considerada como a expressão de um “terroir”. A pequena San Antonio, no vale de Leyda, junto ao oceano Pacífico, desfruta de status similar, sendo considerada excepcional para variedades como *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Pinot Noir* e *Syrah*. Pelas limitações de espaço (hoje há menos de 300 hectares de vinhedos) e de água, não é fácil uma nova vinícola se implantar em San Antonio. A não ser que ela faça parte

Aprecie com moderação.

Descubra o que o Salton Reserva Ouro tem de especial.

VINÍCOLA
SALTON
UMA GRANDE
DESCOBERTA.

Vinicola Salton
Bento Gonçalves/RS - Fone: (54) 2105.1000
São Paulo/SP - Fone: (11) 6959.3144

I BALZINI E CAMIGLIANO ARTE E VINHOS NOS CAMINHOS DA TOSCANA

**PEQUENOS PRODUTORES MOSTRAM A NOVA FACE
DESTA TRADICIONAL REGIÃO COM VINHOS MODERNOS
E INSTIGANTES, MAS QUE NÃO RENEGAM A PERSONALIDADE
E O DNA QUE SEMPRE A CARACTERIZOU**

por ARTHUR AZEVEDO

fotos FLÁVIA SARAIVA/ARTHUR AZEVEDO

Estrela de primeira grandeza na constelação das principais regiões vinícolas do mundo, a Toscana passa por ótimo momento em sua secular existência. Terra de grandes vinhos e de grandes enólogos, com muita tradição e renome, sofreu, num passado recente, alguns arranhões em sua imagem, fruto talvez de certa arrogância e da resistência de muitos produtores em responder às novas exigências do mercado internacional.

Hoje, isso é passado, pois toda a região respira ares da

modernidade, dando tratamento adequado às suas uvas, que são processadas por modernas técnicas de vinificação, em vinícolas modernas e totalmente aparelhadas para a produção de vinhos de alta classe. Claro que não seria justo nem inteligente abrir mão de sua uva emblemática, a *Sangiovese*, pois os vinhos perderiam a personalidade e o DNA da Toscana. Os melhores produtores rapidamente entenderam esta realidade, mudando a forma de cultivar a uva, mas mantendo-a presente em seus melhores



vinhos, como solista ou como coadjuvante de outras estrelas de primeira grandeza como as francesas *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, que se adaptaram perfeitamente à região.

Nesse cenário moderno, alguns pequenos produtores começaram a mostrar novos horizontes para o vinho da Toscana, comprando terras em locais nobres e buscando a consultoria de renomados enólogos italianos para fazer seus vinhos. Interessante notar que esses enólogos têm forte ligação cultural com a região, o que os ajuda a interpretar melhor cada detalhe do terroir e da casta em si.

Foi o que Wine Style pôde constatar em recente visita à região, organizada pela Casa Flora e Porto a Porto, importadoras que têm ótimos representantes dessa nova escola italiana de produção de vinhos.

I BALZINI, UM PARAÍSO ENTRE FLORENÇA E SIENA

Foi a paixão pelo vinho que levou Vincenzo d'Isanto a comprar uma pequena parcela de terra (apenas 4 hectares) em Barberino Val d'Elsa, a poucos quilômetros das cidades de Siena e Florença. Era um terreno de pequenas elevações, colinas suaves, onde Vicenzo plantou seu primeiro vinhedo, com o auxílio de Giulio Gambelli, renomado especialista italiano. Com as uvas ali cultivadas, *Sangiovese* e *Cabernet Sauvignon*, produziu um vinho IGT que fez grande sucesso. IGT (Indicazione Geografica Tipica), uma das novas classificações de vinhos italianos, foi criada, justamente, para reconhecer que uma região pode produzir grandes vinhos sem utilizar apenas as variedades autóctones (no caso a *Cabernet*

Sauvignon), como era exigido pela legislação anterior. Nascia o I Balzini (hoje o I Balzini White Label), que teve seu nome derivado da designação de terreno inclinado ("balze, balzini") na Toscana. Atualmente, Vincenzo conta com a preciosa ajuda de sua esposa Antonella, um verdadeiro dinamo que movimenta a empresa e que funciona como a embaixatriz da I Balzini em todo o mundo.

Na I Balzini tudo é realizado em pequena escala, desde a produção das uvas até o produto final. Os vinhedos são cuidadosamente cultivados, com baixos rendimentos e controle rigoroso da qualidade das uvas produzidas. O terreno onde estão plantadas a *Cabernet Sauvignon* e a *Merlot* tem solo muito particular, constituído por fina areia amarela e argila, com presença freqüente de fósseis marinhos. Já a *Sangiovese* foi plantada num terreno formado a partir da desagregação de uma rocha conhecida na Toscana como alberese, que se revela muito adequada para essa casta.

O clima é ideal para o cultivo de uvas, com elevado gradiente de temperatura entre o dia e a noite. A condução é em espaldeira e a orientação das fileiras é norte-sul, propiciando longa exposição ao sol. As uvas são colhidas manualmente,



Jardim I Balzini





Em 1999 e 2001, a situação foi bem mais favorável e as safras muito mais equilibradas, permitindo a perfeita maturação das uvas. Os White Label dessas safras são muito semelhantes em caráter, com aromas de tabaco, ervas aromáticas, frutas escuras e notas balsâmicas. Ambos mostram boa concentração, taninos de qualidade, ainda presentes, e bom corpo. No lado dos Black, sobra qualidade, com vantagem



Andrea Mazzoni, enólogo da I Balzini, Vincenzo e Antonella d'Isanto, donos da vinícola

para o **Black 2001**, um belo vinho de aromas sutis, que remetem a frutas escuras em compota, mescladas a notas florais, chocolate, especiarias e carvalho tostado. Complexo e sofisticado, é, ao mesmo tempo, intenso e muito expressivo, com perfeito equilíbrio, ótima concentração,

textura macia, longa persistência e retroolfato delicioso. O ponto forte do **Black 1999** está no seu nariz sofisticado, muito focado nos elementos minerais (pedra de isqueiro), mesclados a frutas delicadas e fino tostado.

Nos anos considerados quentes, como 2000 e 2003, a diferença entre os vinhos não é tão evidente. O **White 2000** tem aromas delicados, de frutas evoluídas, com toques de couro, especiarias, chocolate e tostado. Equilibrado e concentrado na medida certa, tem boa expressão e muito boa persistência. O **Black 2000** encanta pelos aromas de frutas em geléia e pelos toques florais (lavanda). Na boca é encorpado, complexo, longo e muito agradável.

Aspectos da vinícola I Balzini

e o mosto fermentado em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura. Posteriormente, o vinho é amadurecido em barricas de carvalho francês das melhores tonelerias, usadas no máximo três vezes. Uma vez engarrafado, o vinho permanece por mais 12 meses na vinícola, antes de ser comercializado.

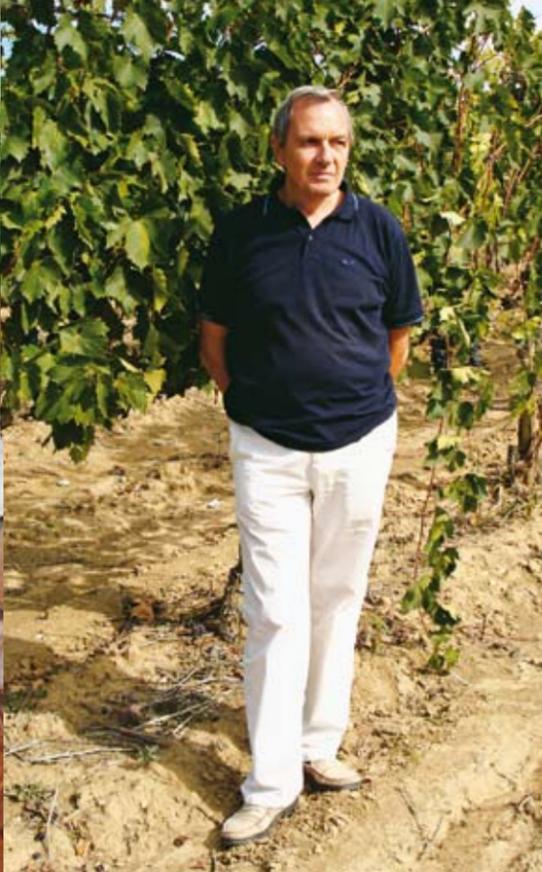
Somente dois vinhos são produzidos: o **I Balzini White Label**, um corte, em partes iguais, de *Sangiovese* e *Cabernet Sauvignon*; e o **I Balzini Black Label**, produzido a partir de 1998, onde a *Merlot* entra em cena, roubando 20% da participação da *Cabernet Sauvignon*. É importante ressaltar que os vinhos diferem apenas no corte final, não havendo de forma nenhuma o conceito de primeiro e segundo vinho. São fruto do mesmo vinhedo e do mesmo terroir, diferindo apenas na sua composição. Nas duas degustações verticais que fizemos, ficou patente a alta qualidade de ambos, cada um com seu próprio estilo e proposta diferenciada. Em essência, pode-se dizer que o White Label é mais italiano e o Black Label, definitivamente internacional.

VERTICAIS REVELAM INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS

Conduzidas pelo enólogo Andrea Mazzoni, as duas verticais dos vinhos da I Balzini foram muito interessantes não só para mostrar as diferenças entre os vinhos, como também a influência das condições climáticas das várias safras em sua expressão final.

Em ambas as verticais, foram degustados vinhos de 1998 a 2003. Ficou bastante evidente que a característica da safra, mais quente, mais fria ou equilibrada, assim como a ocorrência ou não de chuva, foi muito mais sentida pelos White Label do que pelos Black Label, mostrando que a *Merlot* tem grande influência no caráter final do vinho. Assim, nos anos de 1998 e 2002, em que as chuvas foram mais intensas, o White Label se mostrou mais austero, com aromas mais contidos e pouca concentração. Já o Black Label teve comportamento exemplar, o 98 já plenamente maduro e resolvido e o 2002 com surpreendente complexidade e elegância.





Aspectos da cidade de Camigliano, colheita da uva e Lorenzo Landi, consultor da Camigliano

Gualtiero Guezzi, dono da Camigliano e, ao lado, solo em Camigliano

Em 2003 o White mostrou bons aromas frutados, com notas minerais e de alcatrão, estrutura tânica robusta, bom corpo e bastante concentração. Um estilo exuberante, que reflete o caráter da safra. Mas quem brilhou mesmo em 2003 foi o **I Balzini Black**, um “arrasa-quarteirão” de aromas intensos e potentes, com muita fruta, torrefação, chocolate, alcatrão e notas minerais. Delicioso na boca, é equilibrado, potente, encorpado, longo e muito complexo. A concentração de sabores é admirável e a presença de taninos muito finos garante a evolução futura. Para se beber agora ou guardar por muitos anos.

CAMIGLIANO, UMA CIDADE QUE O TEMPO ESQUECEU

Um passeio pela minúscula Camigliano é uma autêntica volta ao passado. Conhecida desde o tempo dos Etruscos, situa-se no alto de uma colina, cercada de florestas e vinhedos, dentro da hoje região demarcada de Brunello di Montalcino. É nessa encantadora região que a família Guezzi, hoje sob o comando de Gualtiero Guezzi, produz vinhos de muito caráter e expressão, basea-

dos nas uvas *Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon e Merlot*. O **Brunello di Montalcino** é um vinho venerado por uma imensa legião de fãs, que reverenciam este “jovem” vinho italiano, que fez sua primeira aparição oficial em 1888, portanto há pouco mais de um século.

A Camigliano tem em seu portfólio vinhos da categoria “supertoscans”, como é o caso do **Poderuccio**, um corte de *Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot*, e, é claro, os clássicos da reigão: **Rosso di Montalcino** e **Brunello di Montalcino**. Este último em duas versões: tradicional e o especialíssimo Gualto Riserva, verdadeira jóia da Toscana. Ainda produz o **Sant’Antimo**, um puro *Cabernet Sauvignon*, cujo nome é uma homenagem à Abadia de St. Antimo, antiga propriedade da Igreja em terras de Camigliano.

Situada ao sul da cidade de Montalcino, a propriedade tem clima ameno e adequado para o cultivo de uvas e solo composto de galestro (um derivado de xisto), com pedregulhos, de ótima drenagem. A densidade de plantação é de 3.500 plantas por hectare, chegando a 5.600 videiras por hectare nos novos vinhedos que estão sendo gradativamente implantados.

O rendimento médio é de 1 a 1,2kg por planta, resultando em ótimos 25 a 35 hectolitros por hectare.

GUALTO RISERVA 2001, UM MODELO DE BRUNELLO MODERNO

A primeira versão do **Brunello Gualto** surgiu em 1998 e não era nem sombra do que o vinho é hoje. Pouco aromático, tem caráter austero e está claramente em fase descendente. O **Gualto 1999** resulta quase idêntico ao 1998. A partir de 2001, a Camigliano passou a contar com a brilhante consultoria de Lorenzo Landi, um competente enólogo italiano, que conhece como poucos os segredos da região. E o resultado foi, para dizer o mínimo, brilhante.

Numa conversa informal, o enólogo revelou alguns de seus segredos. Lorenzo não faz a maceração pré-fermentativa a frio. A fermentação se faz de modo clássico, a cerca de 27°C, com remontagens mais delicadas. A partir daí começam as novidades. Em vez de usar a técnica de maceração pós-fermentativa a frio, Lorenzo a faz em temperatura elevada, cerca de 30°C, por 10 a 15

dias, em contato com as borras. Segundo ele, este processo ajuda a amaciar o vinho, pois extrai polissacarídeos das leveduras, o que torna o vinho mais “redondo”. O vinho faz fermentação maloláctica, o que reduz a intensa acidez da *Sangiovese*, e posteriormente é amadurecido, pequena parte em barricas e a maior parte em grandes tonéis de madeira.

O **Gualto 2001** é a prova incontestada de que as novas técnicas deram muito certo. De saudável cor rubi, é escuro e exibe aromas profundos de frutas em compota, entremeadas a chocolate, café torrado e tostado delicado. Na boca é muito macio e encorpado, com acidez e álcool em perfeito equilíbrio, longa persistência e excelente concentração. Os taninos são finos e maduros e o retroolfato remete a frutas e chocolate, com grande sofisticação. Um modelo de Brunello moderno, que certamente terá uma carreira de muito sucesso.

ARTHUR AZEVEDO, PRESIDENTE DA ABS-SP E EDITOR DE WINE STYLE, VIAJOU PARA A ITÁLIA A CONVITE DA CASA FLORA E DA PORTO A PORTO, IMPORTADORES DOS VINHOS I BALZINI E CAMIGLIANO PARA O BRASIL.

“Nunca encontrei nenhuma panacéia para a ressaca.
Não acredito que exista alguma além do suicídio!”
FRANCIS BACON (1561-1626), filósofo e político inglês,
um dos pioneiros do pensamento científico moderno.

TRIIIIIM!



ÁLCOOL & RESSACA: MITOS E VERDADES

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
ilustração THOMATE

O fim de ano está chegando e, com ele, também, as incontáveis festas e comemorações. Entretanto, esse período de exageros pode ser motivo de arrependimento, pois o fantasma da ressaca paira sobre nossas cabeças (quem nunca teve que atire a primeira taça!). Wine Style investigou a fundo esse mal e reuniu os mitos e verdades sobre o tema

TATA TATA



BAF



MUITO PROVAVELMENTE, o primeiro episódio de ressaca da humanidade ocorreu ainda na pré-história, logo após a descoberta do álcool, há mais de 8.000 anos. Felizmente, as lembranças dessa desagradável experiência ficaram esquecidas no tempo, apesar de existirem incontáveis descrições de episódios semelhantes no Egito antigo, na Grécia,

um conjunto de sintomas físicos e mentais desagradáveis, que ocorrem algumas horas após uma ingestão exagerada de álcool. Entre todos os sintomas descritos, os mais frequentes são: cefaléia, sensação de mal-estar, diarreia, perda de apetite, tremor nas mãos, fadiga e náuseas.

Na tentativa de uniformizar as discussões sobre o assunto, alguns autores definem a ressaca como sendo a presença de pelo menos dois dos sintomas listados no box 1, que aparecem após o consumo e metabolismo completo de álcool, com gravidade suficiente para prejudicar o desempenho das funções e responsabilidades diárias.

A diversidade e intensidade dos sintomas da ressaca variam de pessoa para pessoa e dependem da ocasião, do tipo e da quantidade de bebida consumida. Tipicamente, a ressaca inicia-se várias horas após o término da ingestão de álcool, quando a concentração de álcool no sangue está em queda. Usualmente, os sintomas atingem sua maior intensidade quando o álcool desaparece da corrente sanguínea, permanecendo por até 24 horas.

VOLUME DE ALCOOL INGERIDO NÃO É O ÚNICO FATOR DETERMINANTE

Embora quantidades elevadas de álcool provoquem sintomas mais graves, a ressaca não está relacionada apenas ao volume de álcool ingerido. Ela parece ser uma doença multifatorial, sendo causada por:

1. AÇÃO DIRETA DO ALCOOL SOBRE O CÉREBRO E OUTROS ÓRGÃOS

Desidratação e desequilíbrio eletrolítico: O álcool é um potente diurético, aumentando consideravelmente a produção de urina. O consumo de 50g de álcool diluídos em 250ml de água leva à eliminação de 600 a 1.000ml de água em algumas horas. Com isso, ocorre intensa desidratação do

organismo. Além disso, a sudorese, os vômitos e a diarreia, que podem estar presentes, agravam a desidratação e a perda de eletrólitos. Seus sintomas incluem: sede, fraqueza, ressecamento das mucosas e sensação de cabeça vazia.

Distúrbios gastrointestinais: O álcool irrita a mucosa do estômago, causando uma gastrite aguda. Além disso, ele aumenta a secreção de suco gástrico e das secreções intestinais e pancreáticas. Dependendo de sua concentração, o álcool pode aumentar ou diminuir o esvaziamento gástrico, interferindo em sua absorção. Essas alterações podem causar dor abdominal, náuseas, vômitos e diarreia.

Hipoglicemia: Os efeitos do consumo de álcool e da ressaca sobre o metabolismo da glicose ainda não são completamente conhecidos. Entretanto, o álcool parece inibir a disponibilidade de glicose por algum mecanismo relacionado à insulina. A hipoglicemia resultante contribui para os sintomas da ressaca (fadiga, fraqueza e alteração de humor).

Distúrbio do sono e outros ritmos biológicos: A ingestão de álcool afeta o ciclo sonovigília. Enquanto a concentração sanguínea de álcool aumenta, ele apresenta efeito estimulante. Por outro lado, quando os níveis começam a cair, o álcool mostra-se um potente sedativo. Além de promover o início do sono, ele altera completamente o padrão de sono durante a noite. O álcool pode relaxar os músculos da garganta aumentando o ronco e causar episódios de apnéia (parada da respiração). Além de mexer na qualidade do sono, geralmente, o consumo aumentado do álcool ocorre à noite, reduzindo o número de horas de sono. As reduções na qualidade e na quantidade de sono explicam a fadiga presente na ressaca. Vale lembrar que o comprometimento do sono está associado a quadros de depressão, que agravam os sintomas da ressaca.

O álcool interfere no ciclo normal da temperatura corporal, abaixando-a durante a ingestão e elevando-a durante a ressaca. Podem ocorrer, ainda, alterações na secreção de hormônio do crescimento e do cortisol. Essas modificações induzem sintomas parecidos aos vistos após viagens longas, com mudança de fuso-horário (*jet lag*).

Cefaléia: A dor de cabeça é o sintoma mais frequente da ressaca. Sua ocorrência pode chegar a 88%. A origem da cefaléia ainda não é completamente conhecida, embora se saiba que o álcool causa dilatação dos vasos cerebrais e altera a liberação de neurotransmissores como a serotonina, histamina e prostaglandinas. A desidratação e o distúrbio do sono também são causas de cefaléia.

SINTOMAS DA RESSACA (MODIFICADO DE SWIFT E DAVIDSON)

CONSTITUCIONAIS: FADIGA, FRAQUEZA, SEDE INTENSA;
DOR: CEFALÉIA (GERALMENTE PULSÁTIL) E MIALGIA (DOR MUSCULAR);
GASTROINTESTINAIS: NÁUSEAS, VÔMITOS, DIARRÉIA, DOR ABDOMINAL (EPIGÁSTRICA), ANOREXIA (PERDA DE APETITE);
SONO E RITMOS BIOLÓGICOS: DIMINUIÇÃO DO SONO, REDUÇÃO DA FASE REM, AUMENTO DA FASE DE ONDAS LENTAS;
SENSÓRIOS: TONTURA, VERTIGEM (TUDO RODANDO AO SEU REDOR), SENSIBILIDADE À LUZ (FOTOFOBIA) E AO SOM (FONOFOBIA);
COGNITIVOS: REDUÇÃO NA ATENÇÃO, CONCENTRAÇÃO, MEMÓRIA E DESTREZA, COM COMPROMETIMENTO DAS HABILIDADES OCUPACIONAIS, COGNITIVAS E ESPACIAIS;
HUMOR: DEPRESSÃO, ANSIEDADE E IRRITABILIDADE;
HIPERATIVAÇÃO SIMPÁTICA: TREMOR DE MEMBROS (PRINCIPALMENTE DAS MÃOS), SUDORESE, PULSO ACELERADO, AUMENTO DA PRESSÃO SISTÓLICA.

sobre sua fisiopatologia: dos mais de 5.000 artigos publicados sobre intoxicação por álcool desde 1965, pouco mais de 2% abordam o tema da ressaca.

SINTOMAS DA RESSACA APARECEM QUANDO CONCENTRAÇÃO DE ALCOOL NO SANGUE ESTÁ EM QUEDA

Embora não haja uma definição precisa e consensual sobre a ressaca, essa é caracterizada por

“Não foi o vinho,” murmurou o Sr. Snodgrass, com uma voz quebrada, “Foi o salmão.”

CHARLES DICKENS (1812-1870), NOVELISTA BRITÂNICO REFERINDO-SE À SUA RESSACA.



Em geral, ela acomete toda a cabeça, de forma pulsátil. A cefaléia da ressaca é mais intensa em homens, sendo mais branda que a enxaqueca e mais forte que a tensional (estresse). Geralmente, surge no final da noite ou no começo da manhã, várias horas após o consumo do álcool. Isso a diferencia da cefaléia induzida pelo álcool, que começa logo após o consumo. Em alguns trabalhos, o vinho tinto é o principal causador da cefaléia da ressaca.

Efeitos neurocognitivos: A administração de álcool modifica diversas funções intelectuais como a memória, o aprendizado, a coordenação motora, a percepção, a argumentação verbal, a velocidade de processamento das informações etc. Grande parte dessas alterações persiste durante o período de ressaca, agravando os sintomas físicos.

2. EFEITOS DA INTERRUÇÃO NO CONSUMO DE ÁLCOOL (ABSTINÊNCIA)

Durante o consumo do álcool, nosso sistema nervoso promove inúmeras alterações para se proteger da presença desse agente externo agressor. Quando paramos de beber, o cérebro demora algum tempo para readaptar-se às condições normais, ficando em um estado de hiperexcitabilidade.

Essa excitação do sistema nervoso pode causar tremores de membros, sudorese e taquicardia.

Para alguns autores, a ressaca seria uma forma leve da síndrome de abstinência vista em alcoolistas crônicos.

3. AÇÃO FISIOLÓGICA DE COMPOSTOS FORMADOS A PARTIR DO METABOLISMO DO ÁLCOOL

Após ser quebrado por uma enzima, o álcool dá origem a uma substância chamada acetaldeído. Essa molécula é muito reativa, apresentando alguns efeitos biológicos. Em condições normais, o organismo quebra essa molécula recém-formada evitando o seu acúmulo. Entretanto, alterações genéticas (principalmente entre orientais) podem comprometer essa segunda etapa do metabolismo do álcool. Em excesso, o acetaldeído causa aumento da frequência cardíaca, sudorese, vermelhidão da pele, náuseas e vômitos.

4. AÇÃO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PRESENTES NAS BEBIDAS

A fermentação alcoólica de frutas e grãos produz cerca de 95% de etanol e 5% de outras substâncias (ácidos orgânicos, álcoois superiores, aldeídos, ésteres, etc.). Essas substâncias “adicionais” são conhecidas como congêneres e influenciam os aromas, sabores e aparências das diversas bebidas.

Os cientistas acreditam que esses congêneres contribuem para a intoxicação alcoólica e, conseqüentemente, para a ressaca. Alguns trabalhos mostram que formas mais puras de álcool, como a vodka e o gin, causam menos ressaca que bebidas com mais congêneres (whisky, vinho tinto e brandy), desde que consumidas em quantidades equivalentes.

Um dos congêneres mais associados à ressaca é

INTERVENÇÕES PROPOSTAS PARA O TRATAMENTO DA RESSACA DISPONÍVEIS NA INTERNET (MODIFICADO DE PITTLER E COLABORADORES)

ÁGUA, AR FRESCO, ASPIRINA, ALCACHOFRAS, BANANA, BANHO (QUENTE OU FRIO), “BLOODY MARY” E OUTROS (BEBIDAS ALCOÓLICAS), CAFÉ, CARBONATO DE CÁLCIO, CEVADA, CHÁ VERDE, CISTEÍNA, DIÁLISE, EXERCÍCIO, GINSENG, GLUTAMINA, IBUPROFENO, MEL, MILKSHAKE, MISTURAS CONTENDO COMPLEXO B, VITAMINA C E CÁLCIO, MISTURAS CONTENDO AZEITE DE OLIVA, GEMA DE OVO CRU, KETCHUP, TABASCO, SUCO DE LIMÃO E MANTEIGA, MULTIVITAMINAS, OVO, PARACETAMOL, PIZZA, REPOLHO, SACO COM GELO, SONO, SUCO DE FRUTAS E TABLETES DE CARVÃO.

o metanol. O metabolismo desse álcool leva à produção de substâncias muito tóxicas que, em grandes quantidades, podem causar cegueira e morte. Alguns autores acreditam que os sintomas da ressaca surgem no momento em que o organismo está metabolizando o metanol, processo que ocorre após o metabolismo do etanol. É por isso que algumas pessoas relatam melhora da ressaca após o consumo de álcool pela manhã. Essa nova dose de etanol (chamada pelos ingleses de *eye opener* ou *the hair of the dog*) pararia o metabolismo do metanol. É bom deixar claro que essa nova dose não evita a ressaca; simplesmente adia seu surgimento.

5. COMPORTAMENTOS ASSOCIADOS À INGESTÃO DE ÁLCOOL

O uso de drogas (fumo, maconha, cocaína etc.), a restrição na alimentação frequentemente vista em alcoólatras e a quebra do ciclo normal de sono podem agravar os episódios de ressaca.

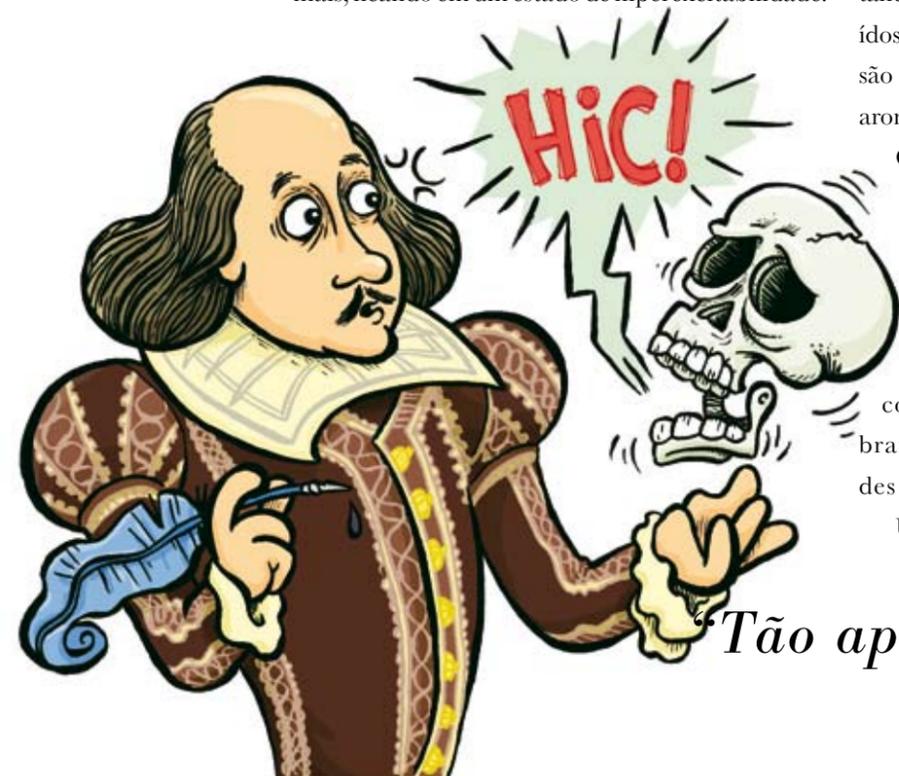
6. CARACTERÍSTICAS PESSOAIS

O temperamento, a personalidade e a presença de história familiar de alcoolismo podem interferir no surgimento da ressaca. Indivíduos neuróticos, ansiosos, com sensação de culpa e que passaram por experiências desagradáveis recentes estão mais suscetíveis ao seu aparecimento.

O QUE SE SABE SOBRE PREVENÇÃO E TRATAMENTO

A sabedoria popular dispõe de uma infinidade de tratamentos para prevenir, encurtar ou amenizar os sintomas da ressaca. Entretanto, poucos passaram por investigações criteriosas.

A única forma 100% eficaz de prevenir a ressaca é não beber. Para os menos radicais, a moderação é a alternativa. Entretanto, para os que ultrapassaram os limites o tempo é o melhor remédio, pois os sintomas duram entre 8 e 24 horas. O consumo de frutas, sucos e outros alimentos ricos em açúcar e carboidratos ajuda a aliviar a hipoglicemia e as náuseas. Dormir bem



“Tão apagado, tão sem espírito, tão bobo e tão morto no olhar.”

WILLIAM SHAKESPEARE (1564–1616), POETA E DRAMATURGO INGLÊS. APESAR DE NÃO TER SIDO ESSA A INTENÇÃO DE SHAKESPEARE, ESSAS PALAVRAS SINTETIZAM MUITO BEM O QUADRO VISTO COMUMENTE NA RESSACA.

Prosecco
Valdo.
Questão de
bom gosto!



Apreeie com moderação.

Deguste com prazer
e beba com moderação.



www.santar.com.br

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

GAMAY

A ESTRELA QUE SÓ BRILHA EM NOVENBRO

Celebrada em todo o mundo, a chegada do Beaujolais Nouveau, à meia-noite da terceira quarta-feira do mês, é o momento de glória dessa varietal, que raramente produz vinhos de grande expressão

por NELSON LUIZ PEREIRA foto P. COTTIN/INTER BEAUJOLAIS COPYRIGHT

Os puristas torcem o nariz, mas isso não impede que, anualmente, milhares de consumidores, nos quatro cantos do mundo, aguardem ansiosos a terceira quarta-feira de novembro. É nesse dia, precisamente à meia-noite, que começa a ser vendido o **Beaujolais Nouveau** – vinho produzido às pressas com uvas colhidas não mais que três meses antes, daí o nome “Nouveau” (novo). Ainda que seja apenas uma brilhante jogada de marketing dos produtores, o lançamento do Beaujolais Nouveau é o momento de glória da uva com que é feito, a modesta *Gamay*, quase um “patinho feio” no mundo das variedades vinícolas, pois raramente produz vinhos de grande expressão.

A *Gamay* nasceu na Borgonha. Provavelmente, é uma das mutações da *Pinot Noir*. Também conhecida como *Gamay Beaujolais*, *Bourguignon*, *Petit Bourguignon*, *Grosse Dôle* e *Lyonnaise dans L'Allier*, a *Gamay* apresenta bagos pequenos, formando cachos compactos. De pele fina e maturação precoce, é sensível a geadas e doenças. Seus aromas costumam ser muito delicados, com predominância de frutas vermelhas (morangos), toques florais e especiarias. Em exemplares mais evoluídos surgem aromas de trufas, acompanhados de notas defumadas e de sous-bois, que até certo ponto lembram os bons *Pinots Noirs*.

A França é, por definição, seu território. Além da Borgonha (Beaujolais), a *Gamay* é muito cultivada nas regiões do Loire e do Rhône, participando de várias denominações de origem, tais como: Anjou, Touraine, Valençay, Côtes du Luberon, e Saint Pourçain, entre outras. É também plantada em regiões frias como Savóia e Jura, próximas à Suíça. Contudo, seu

grande lar é a Borgonha, notadamente a região mais meridional, conhecida como Beaujolais. Até o século XV, sua presença em toda a Borgonha era relativamente extensa até que Philippe le Hardi, um dos Duques da Borgonha, proibiu seu cultivo em áreas mais nobres, que ficaram reservadas para sua prima mais famosa, a *Pinot Noir*. A *Gamay* foi direcionada para o sul, onde passou a ser cultivada com grande sucesso. Mas, até hoje, alguns Borgonhas mais simples ainda são cortados com a *Gamay*, a exemplo da popular denominação Bourgogne Passe-Tout-Grains. A denominação Mâcon também a utiliza. E não se poderia deixar de citar sua eventual participação no espumante mais famoso da Borgonha, o **Crémant de Bourgogne**.

OS GRANDES BEAUJOLAIS NÃO SÃO MENCIONADOS NO RÓTULO

A região de Beaujolais oferece todas as condições para que a *Gamay* produza vinhos de todos os tipos dos mais despreziosos a um seletivo grupo de relativa sofisticação. Ao já citado **Beaujolais Nouveau**, segue-se, em escala crescente de qualidade, a denominação genérica Beaujolais e a mais restrita Beaujolais-Villages. No topo ficam os dez crus de Beaujolais, a elite da denominação. É curioso notar que, nesta elite de produção muito reduzida, o nome Beaujolais não aparece no rótulo, talvez por não ser associado a vinhos de grande qualidade. Os “crus” de Beaujolais levam apenas o nome da comuna de onde provêm as uvas que lhe dão origem: *Brouilly*, *Chénas*, *Chiroubles*, *Côte de Brouilly*, *Fleurie*, *Juliénas*, *Morgon*, *Moulin à Vent*, *Régnié* e *Saint-Amour*. De maneira genérica, estes crus estão associados a terroirs específicos, em que a localização (exposição e altitude) e o solo de origem granítica são determinantes para a qualidade das uvas. Considera-se que alguns desses terroirs favorecem a produção de vinhos mais delicados e elegantes; outros, de vinhos mais estruturados e longevos. Do primeiro grupo, são exemplos clássicos **Saint-Amour** e **Fleurie**. Do segundo, **Morgon** e **Moulin à Vent**.

Essa região, a sul do Mâconnais, é a mais meridional da Borgonha contando com 22.500 ha. A oeste, o relevo é montanhoso, com altitudes entre 600 e 900 m, já que é um prolongamento do maciço central. A leste, encontra-se o vale do rio Saône, extremamente fértil, com plantações de horti-frutíferas. Os melhores vinhedos situam-se entre os 200 e 400 m de altitude, em solos de origem granítica, obedecendo a uma orientação sul/sudeste. Geadas e tempestades de granizo são os maiores problemas para o sucesso de boas colheitas. A região do Beaujolais produz, em média, 1.250.000 hectolitros, sendo que 34% de **Beaujolais Nouveau**, 40% de **Beaujolais** e **Beaujolais Villages**, e 26% de **crus de Beaujolais**. A produção média é de 170 milhões de garrafas, que são exportadas para 192 países.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO PROVOCA MACERAÇÃO CARBÔNICA

A colheita deve ser obrigatoriamente manual para não danificar os cachos. Estes são colocados inteiros nas cubas de fermentação, onde sofrem a chamada maceração carbônica. À medida que a cuba é preenchida, o peso das uvas faz com que as que fi-

Construindo a tradição de amanhã.



Aprecie com moderação.

BODEGAS
Escudal Gascón

Importado com exclusividade por

WINE COMPANY

0800 725.8020

www.winecompany.com.br

cam na parte inferior se rompem, iniciando a fermentação. O gás carbônico que é produzido invade a cuba, provocando, nas uvas que ficaram na parte superior, uma fermentação no interior dos grãos. Essa maceração dita “carbônica” faz com que o vinho desenvolva aromas frutados e apresente baixa extração de taninos. Daí, a rica coloração e vivacidade dos Beaujolais, aliadas a uma textura extremamente delicada, com levíssima adstringência. Esse período de fermentação costuma durar entre seis e dez dias, mas pode ser até menor no caso do Nouveau.

Após esta fase, ocorre a fermentação normal, com maceração mais ou menos prolongada, conforme a estrutura do vinho. São essas macerações mais prolongadas que diferenciam os “crus” dos mais simples. Nesses últimos, a chamada maceração carbônica é dominante, originando, entre outros, aromas de goma de mascar e produzindo o acetato de iso-amila, ou seja, o famoso aroma de banana. A predominância desse tipo de aroma caracteriza os Beaujolais mais comuns, em especial o Nouveau, mas seria considerada um defeito nos crus da apelação. Vale lembrar que essa técnica de vinificação é empregada em todos os vinhos chamados Nouveau, independentemente da região de origem e da uva utilizada, respeitando-se, evidentemente, as tipicidades locais de cada país, região ou denominação.

ORIGEM DO BEAUJOLAIS NOUVEAU

Desde o século XIX, a região de Beaujolais costuma festejar e comercializar suas safras precocemente. Mas, até não muito tempo atrás, esta prática ficava restrita à própria região. Foi somente em 9 de novembro de 1951 que a comercialização precoce do vinho do ano foi oficializada por meio de decreto. Só então Paris começou também a festejá-la, com seus incontáveis bistrôs exibindo cartazes com a frase “Il est arrivé!”, informando a chegada do Nouveau. Rapidamente, ano após ano, a festa foi estendida aos principais países europeus consumidores de vinho. Em 1985,

com a crescente demanda atingindo as principais metrópoles do mundo, a data foi alterada para a meia-noite da terceira quarta-feira do mês (na prática, portanto, a terceira quinta-feira), a fim de que consumidores de todo o mundo pudessem comemorar a chegada do vinho simultaneamente. Para que isso seja possível, é montada uma verdadeira operação de guerra em termos logísticos, desde a colheita, passando pela vinificação, engarrafamento e expedição para os diversos países. O alto custo do frete, inclusive por via aérea para países como Japão e Brasil, explica porque o **Beaujolais Nouveau** acaba tendo um preço muito mais alto do que seus parcos prediados justificariam.

ENOGASTRONOMIA

As principais características do Beaujolais, que são a grande presença aromática, baixa tanicidade, corpo relativamente leve e belo frescor, combinam muito bem com charcuterie (embutidos), carnes gordurosas (porco), além de peixes, que geralmente conflitam com a maioria dos tintos. Os crus de Beaujolais, mais evoluídos, são bons parceiros para alguns pratos de caça e também cogumelos.

OUTROS PAÍSES

Fora de sua terra natal, a *Gamay* é muito pouco expressiva, gerando vinhos relativamente leves, para consumo imediato. Suíça, norte da Itália, mais especificamente o Valle d’Aosta, e Estados Unidos (quantidades mínimas na Califórnia) são alguns desses países. Mas a *Gamay* também está presente no Brasil. Atualmente, as opções são poucas, mas podemos encontrar alguns exemplares no mercado nacional produzidos pelas vinícolas Miolo, Dal Pizzol e Dom Cândido. Dos importados, temos dois grandes destaques: **Morgon do Dominique Piron** e **Moulin à Vent Chateau des Jacques de Louis Jadot**.

NELSON LUIZ PEREIRA É DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP



VIU MANENT



Somados, são 796 pontos de pura excelência. Palavra de Robert Parker's Wine Advocate*.



Apprecie com moderação.

Alguns dos melhores vinhos do mundo elaborados para você.

Importador exclusivo:
Hannover Vinhos

(51) 3343.1195 / 3337.3890 hannover@hannovervinhos.com.br www.hannovervinhos.com.br



CHATEAU LAGUIOLE
VIALIS

CHÂTEAU LAGUIOLE

Conheça o mais cobiçado abridor de garrafas de vinho do mercado

por MARCELLO BORGES foto ILKA BEZERRA

No campo da cutelaria fina, muitos acham que Solingen – cidade da Alemanha – é uma marca, embora haja dezenas de fábricas a produzir facas, cortadores de unha e outros com o nome da cidade. É também o caso dos Laguiole (lê-se laióle): esses belos abridores de garrafas de vinho são produzidos na cidade homônima, em Aveyron, bem como em Thiers, em Auvergne.

Os abridores Laguiole surgiram por volta de 1880. São do tipo amigo do garçom: uma lâmina pequena para cortar a cápsula, a espiral com diâmetro otimizado para não danificar a rolha e um apoio que se ajusta à boca da garrafa. Um diferencial está no material que reveste o cabo: madeiras nobres, osso ou até mesmo outros elementos finos.

O outro diferencial é a discreta abelha de metal que adorna a parte superior do cabo. Não se sabe ao certo a origem dessa abelha, mas alguns a atribuem a Napoleão. O imperador inspirou-se em Carlos Magno e adotou o símbolo imperial deste, a abelha, para reforçar sua legitimidade como governante; pela coragem e pelo valor dos soldados da cidade de Laguiole, Napoleão teria concedido a esta seu símbo-

lo imperial, adotado pelos fabricantes de cutelaria.

Há Laguioles e Laguioles, mas é consenso entre apreciadores que o top seja o Château Laguiole. Criado na década de 1980 por Guy Vialis, sommelier e colecionador de abridores, ganhou renome pela qualidade das matérias-primas e fácil manuseio.

São três séries: a **Básica** – que custa por volta de US\$ 120 – tem madeiras como roseira, junípero e oliveira; a **Grand Cru** tem preços na faixa de US\$ 130 e reforço nas dobradiças; e a **Master Sommelier**, a partir de US\$ 140, homenageia os ganhadores dos prêmios de *Melhor Sommelier do Mundo*. O ganhador de 2004, Enrico Bernardo, assina um modelo com detalhes dourados e abelha estilizada, e custa uns US\$ 200.

Caso o comprador queira, pode mandar gravar suas iniciais a um pequeno custo adicional. É um desses objetos que provoca brigas entre herdeiros de seu antigo proprietário...

MARCELLO BORGES, ADVOGADO E TRADUTOR, É SÓCIO DA EDITORA VINUM E MEMBRO DO CONSELHO EDITORIAL DE WINE STYLE.

QUINTA DO VALDOEIRO TOURIGA NACIONAL 2005 (BAIRRADA/PORTUGAL)

ESTE VINHO É UMA PROVA CABAL DA GRANDEZA DESSA UVA EMBLEMÁTICA DE PORTUGAL, NO TERROIR DA BAIRRADA. PRODUZIDO EM MINÚSCULAS QUANTIDADES, ENCANTA PELOS SUTIS AROMAS DE FRUTAS MESCLADOS A NOTAS FLORAIS (VIOLETA). SEDOSO NA BOCA, É MUITO EQUILIBRADO, APRESENTA BOA CONCENTRAÇÃO DE SABORES E BOM CORPO. EXCELENTE RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE. (CASA FLORA/ PORTO A PORTO) - AA



INDICAÇÕES

dos editores

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV),
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO (GP), JOSÉ LUIZ BORGES (JB),
MARIO TELLES JR. (MT) E RUI ALVES (RA)

Andres Romeo 2004 (Riojal Espanha) Um dos melhores Riojais que já degustei. Mostra, com muito estilo, toda a elegância e complexidade que a *Tempranillo* pode dar nessa região tão abençoada. No nariz, exhibe muita fruta vermelha passada, com toques defumados, de especiarias e chocolate. Macio e elegante na boca, com equilíbrio excepcional. Não é à toa que recebeu notas altíssimas de toda a crítica internacional. (Grand Cru) – GP

Borba Antão Vaz e Arinto 2006 (Alentejo Portugal) Produzido pela Adegas Cooperativas de Borba. Excelente relação custo/benefício, um branco macio, fresco, elegante e persistente. (Adegas Alentejano) – RA

Braida Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2003 (Piemonte Itália) Mais um sucesso da vinícola Braida, responsável por trazer os Barberas à modernidade. Seus vinhos são sempre intensos, complexos, elegantes e com o adequado equilíbrio de madeira. É um exemplo didático de como uma cepa com certa rusticidade pode, bem trabalhada, gerar um grande vinho. (Expand) – JB

Colonial Estate Exploiateur Old Vine Shiraz 2005 (Barossa Valley Austrália) Ainda jovem no nariz, em que aparecem frutas em compota, chocolate e tostado, este fino e elegante vinho, impressiona pela qualidade que demonstra na boca. Perfeito equilíbrio, sustentado pela vibrante acidez, taninos sedosos, excelente concentração de sabores e longa persistência são seus melhores atributos. Ótimo preço. (Grand Cru) – AA/MT

Eclat 2004 (Maule Chile) Lançamento da Valdivieso, recomendado para quem está cansado de só beber *Cabernet Sauvignon* chileno. Corte inspirado no Rhône: 50% de *Mourvedre*, 38% de *Carignan* (vinhas com mais de 50 anos) e 12% de *Syrah*. Frutado (ameixa madura), com notas de madeira e algo de especiarias. Na boca, ainda se notam os taninos. No mais, mostra boa acidez, corpo médio, persistência idem, e um pouco de álcool a mais (14%). (Bruck) – GV

Escolha António Saramago 2003 (Palmela Portugal) Quem imagina que a Castelão só produz o Periquita, deve provar esse ótimo tinto, complexo e elegante (chocolate, frutas maduras, toque balsâmico e acidez no ponto certo), produzido pelo enólogo do próprio Periquita, com vinhas muito velhas, baixíssimo rendimento (3 ton/ha) e apenas em anos que "têm qualidade para isso". (Vinci) – GV

Farnese Edizione 06 (Puglia & Abruzzo Itália) Também conhecido como "Cinque Autoctone", este vinho da safra 2004 é uma das melhores surpresas da Itália dos últimos tempos. É produzido com cinco uvas nativas italianas, a saber: *Sangiovese*, *Montepulciano*, *Primitivo*, *Negro Amaro* e *Malvasia Nera*, vinificadas separadamente e com passagem por 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Intenso, potente e muito concentrado, tem sabores inusitados e instigantes, corpo pleno, taninos muito finos e inestimável persistência. Moderno, complexo e elegante. Imperdível. (World Wine) – AA

Glaetzer Godolphin Shiraz/Cabernet 2005 (Barossa Valley Austrália) Outra bela surpresa assinada por Ben Glaetzer. Elegância suprema e equilíbrio excepcional marcam este vinho de aromas muito agradáveis de frutas escuras (amoras e ameixas), entremeadas a fino carvalho muito bem integrado. Excepcional na boca, é expansivo e tem acidez e álcool muito equilibrados. Deliciosos sabores e finos taninos, além de longa persistência e maciez exemplar, completam o quadro deste que é uma das melhores ofertas do mercado. (Grand Cru) – AA/MT

Heartland Director's Cut Shiraz 2005 (Langhorn Creek Austrália) Um belíssimo *Shiraz* com a assinatura do craque Ben Glaetzer, um dos melhores enólogos da Austrália. Destaca-se pelos complexos aromas de frutas escuras em compota, com notas mentoladas e toques de especiarias (cravo), chocolate e tostado. Na boca tem ataque "doce", com ótima estrutura de finos taninos e textura macia. Encorpado, concentrado e muito longo, já pode ser bebido agora com muito prazer. (Grand Cru) – AA/MT

Maison Champy Bourgogne Chardonnay 2004 (Borgonha França) Aroma intenso e complexo de frutas cítricas, mineral, hortelã e baunilha, tem boca muito agradável, fresco e persistente. Boa compra. (Vinci) – RA

Quinta Sardônia 2004 (Castilla y Leon Espanha) Mais um belíssimo exemplar espanhol, mostrando que nem só de Ribeira e Rioja vive a Espanha. Mostra muita fruta em compota no nariz, com predomínio da groselha e da cereja. Apresenta, ainda, aromas de especiarias, alcaçuz, cedro e bala de cevada. Equilibradíssimo na boca, com acidez excepcional, taninos finíssimos e uma persistência memorável. (Grand Cru) – GP

Saint Clair Sauvignon Blanc 2006 (Marlborough Nova Zelândia) O estilo neozelandês de vinificar em sua plenitude. Este é um vinho cheio de vida e glamour, muito típico, com exuberantes aromas herbáceos, mesclados a frutas tropicais (maracujá). Tem excepcional acidez, bom corpo e longa persistência, além de ótima relação preço x qualidade. (Grand Cru) – AA/MT

Vin Santo Badia a Coltibuono 2001 (Toscana Itália) Vin Santo costuma ser um produto secundário de muitas vinícolas toscanas que o elaboram para consumo local. Não é o caso deste vinho de alta qualidade. Cor densa, âmbar. Aroma intenso de geleia de laranja com fortes notas de avelãs e amêndoas. Bom corpo com acidez equilibrada, não é excessivamente doce. Muito persistente. (Mistral) – JB

Wakefield State Range Cabernet Sauvignon 2005 (Clare Valley Austrália) Vinho prototípico de um *Cabernet Sauvignon* do Novo Mundo. Intensamente aromático, frutado, marcado pela menta e pelo carvalho. Potente, macio e alcoólico. Final intenso e agradável. Para os apreciadores do estilo, é um exemplar a conferir. (Casa Flora/ Porto a Porto) – JB



O FRANCÊS **JEAN-GUILLAUME PRATS** É UM CASO À PARTE EM BORDEAUX. COM APENAS 28 ANOS (HOJE TEM 37) ASSUMIU O COMANDO DO LENDÁRIO CHÂTEAU CÔS D'ESTOURNEL, UM DEUXIÉME CRU CLASSÉ DE ST-ESTÈPHE, QUE MUITOS CONSIDERAM PELO MENOS DO MESMO NÍVEL QUE ALGUNS GRANDS CRUS DO MÉDOC. MAS O JOVEM PRATS NÃO CHEGOU POR ACASO A ESTA HONROSA POSIÇÃO - "UM EXTRAORDINÁRIO PRIVILÉGIO", ADMITE. A LIGAÇÃO COM O COS VEM DA LINHAGEM MATERNA. ELE É BISNETO DO TAMBÉM LENDÁRIO FERNAND GINESTET. UM DOS MAIS IMPORTANTES NEGOCIANTES DE BORDEAUX (A CASA GINESTET EXISTE ATÉ HOJE), ONDE CHEGOU EM 1890, GINESTET FOI DONO, ENTRE OUTROS, DO CHÂTEAU MARGAUX E DO PRÓPRIO COS, QUE COMPROU EM 1917. O CHÂTEAU FOI FUNDADO EM 1811 POR LOUIS GASPARD D'ESTOURNEL, UM PERSONAGEM EXCÊNTRICO, QUE MOROU NA ÍNDIA E SE INSPIROU NOS PAGODES QUE CONHECEU EM SUAS VIAGENS PARA CONSTRUIR AS INSTALAÇÕES DO COS, QUE, POR ISSO MESMO, TORNARAM-SE UM MARCO DE REFERÊNCIA NA ROTA DOS CHÂTEAUX DE BORDEAUX. SEU BISAVÔ PATERNO (JEAN PRATS) FOI FUNDADOR E PRESIDENTE DA EMPRESA DE BEBIDAS SAINT-RAPHAEL ("L'APERITIF DE FRANCE", COMO PROCLAMAVA UMA CAMPANHA PUBLICITÁRIA QUE ANDOU EM MODA NO BRASIL HÁ MUITOS ANOS). E SEU PAI, BRUNO PRATS, FOI ENÓLOGO E DIRETOR DO COS DE 1970 A 1998 (ATUALMENTE FAZ O CHRYSEIA, NO DOURO, EM PARCERIA COM A FAMÍLIA SYMINGTON). DE PASSAGEM PELO BRASIL PARA MOSTRAR SEUS VINHOS (ENTRE ELES O NOVO **GOULÉE**, FEITO, SEGUNDO ELE, PARA DISPUTAR MERCADO COM OS DO NOVO MUNDO), PRATS COMENTOU AS MUDANÇAS (E SUAS RAZÕES) QUE VÊM OCORRENDO EM BORDEAUX NOS ÚLTIMOS ANOS.

O preço dos Bordeaux vai continuar a subir

Nomeado diretor-geral do Cos d'Estournel, um dos mais reputados châteaux de Bordeaux, Jean-Guillaume Prats esteve no Brasil para mostrar seus vinhos e falar de questões como preços, estilos e concorrência entre o novo e o velho mundo

por GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR

Wine Style - O sr. concorda que os Bordeaux mais recentes estão cada vez mais parecidos com os vinhos do Novo Mundo?

PRATS - Concordo 100%, mas colocaria de outra forma. Na minha opinião, são os vinhos do Novo Mundo que estão cada vez mais parecidos com os Bordeaux.

WS - Por que?

PRATS - Primeiro, porque há mais competição. Hoje,

vinhos finos são produzidos na África do Sul, no Chile, na Argentina e na Califórnia. Muito mais do que há 15 ou 20 anos. E os Bordeaux certamente melhoraram de qualidade (nesse período). Segundo, porque os consumidores estão muito mais conscientes, por causa da imprensa especializada. Há muito mais informação disponível sobre as qualidades de um vinho, suas características, sua descrição. Terceiro, porque há um sentimento de busca da perfeição em Bordeaux, que

ENTRE AS MUITAS MANEIRAS DE SE CONHECER
A TOSCANA E FAZER ENOTURISMO NA REGIÃO,
UMA É SIMPLEMENTE SE DEIXAR LEVAR PELOS
SENTIDOS E CURTIR; OUTRA É FAZER UMA LIÇÃO
DE CASA MUITO BEM FEITA PARA ENTENDER O QUE
SE PASSA MUITO ALÉM DAS GARRAFAS.
DIFÍCIL É DECIDIR QUAL DELAS É A MELHOR

HISTÓRIAS

CONTADAS E RECONTADAS PELAS VINÍCOLAS TOSCANAS

por RUI ALVES E FRANCISCA STELLA FAGÁ
fotos ARTHUR AZEVEDO/RUI ALVES

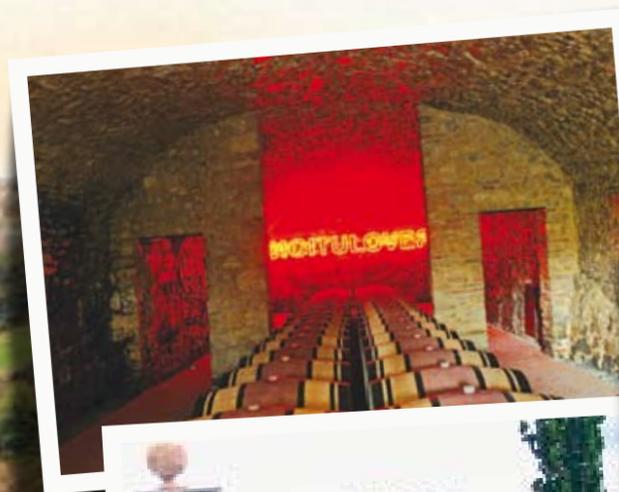
Pergunte a Lorenza Sebasti se ela receberia enoturistas em sua “tenuta” em Gaiole in Chianti, na província de Siena, o coração do Chianti Clássico, e a resposta é pronta: “Não!”. Mas essa negativa, como de todo o resto na Itália, flexibiliza-se na medida das paixões. Um não à italiana converte-se facilmente em sim quando a tentação supera os insondáveis limites da razão. É assim que em certas circunstâncias especialíssimas o celebrado Castello di Ama se abre a visitantes.

“Apassionata” por arte moderna, Lorenza está se tornando aos poucos uma destacada colecionadora de obras de artistas contemporâneos e não resiste diante do apelo de alguém genuinamente interessado em conhecer de perto a sua coleção, ainda pequena, mas muito expressiva. Ela tampouco hesita em receber visitantes em casos especiais como o de nosso grupo de 22 enófilos, todos filiados à Associação Brasileira de Sommeliers (ABS). Saímos de lá com a sensação de termos atirado no que víamos – o centro de elaboração de alguns dos mais destacados vinhos da Toscana – e acertado em muito mais.

À medida que percorríamos a propriedade, um conjunto de construções cujos marcos de edificação oscilam em mais de 10 séculos, fazíamos uma descoberta surpreendente a cada mudança de ambiente. Logo na entrada, no centro do piso interno de uma capela do século XII, um círculo vazado, encravado no solo, emite uma luz intensa e vermelha que inunda o ambiente. A obra do artista indiano Anish Kapoor, sempre determinado a explorar a abertura na crosta do mundo, foi adquirida por Lorenza em 2004. Fogo e luz, um clima muito aconchegante inunda a capela.

Vinho e turismo são os temas deste artigo. Mas no caso do Castello di Ama é quase impossível falar de ambos sem fazer ao menos uma menção às obras escolhidas por Lorenza. “O grande vinho não é apenas aquele que percebemos pelos sentidos”, diz ela. “Há uma outra parte, a mais importante, que fala da cultura e da tradição do território em que ele é concebido. O vinho, para quem souber escutar, conta, reconta e continuará a recontar aquela sua história exatamente como uma obra-de-arte.”

Foto maior: vinhedo em Camigliano com a Abadia de Sant' Antimo.
Fotos pequenas: obras dos artistas Anish Kapoor (abaixo),
Kendell Geers (à esquerda) e Daniel Buren (à direita) contrastam
com paisagem do Castello di Ama. Abaixo, à esquerda, entrada
da vinícola Tenuta Tignanello



A cada ano Lorenza incorpora uma obra, algumas concebidas especialmente para o Castello di Ama e que por isso constituem hoje uma coleção muito singular de esculturas, instalações, pinturas e abriga técnicas ancestrais agora resgatadas pelos artistas modernos. É o caso de “Amadoodles”, a mais recente aquisição, obra do irreverente artista búlgaro Nedko Solakov. Trata-se de uma série de inscrições feitas pelo artista em paredes de uma das salas da propriedade com aforismos e jogos de palavras que criam personagens, contam histórias. Algumas brincam com Lorenza, uma jovem mãe de filhos pequenos, casada com o enólogo Marco Pallanti, responsável pela produção dos vinhos do Castello di Ama e eleito, em 2003, Winemaker of the Year, do guia Vini d'Italia do Gambero Rosso e Slow Food. Gotas desenhadas na parede ao lado de uma série de degraus que dividem duas salas envolvem a inscrição: “A mother raindrop is speeling after her four misbehaving children. She doesn't want they to get hurt when touching the ground”.

Para quem tem interesse em conhecer essas e as demais obras, há dois caminhos: tentar um dos atalhos sugeridos aqui para uma visita presencial, pelo viés do vinho ou da arte, e Lorenza poderá decidir se abre as portas do seu castelo; o outro, mais rápido, mais barato, embora menos intenso, é uma visita ao site da vinícola, que mostra um perfil de cada obra e as fotos. (www.castellodiama.com)

Da esquerda para a direita: torre da Badia a Coltibuono que dá nome à vinícola; sala de barricas e descarregamento de uvas Sangiovese na Tenuta Tignanello

A REVOLUÇÃO NOS VINHEDOS

Com determinação semelhante à que norteia as escolhas de sua coleção de arte, Lorenza faz uma revolução nos 90 hectares dedicados à viticultura, uma energia possivelmente associada à obra que adquiriu em 2003 do artista sul africano Kendell Geers. Instalada ao fundo da adega principal do castelo, é uma inscrição em néon amarelo sobre um fundo vermelho em que as palavras “Revolution” e “Love” se confundem.

Sob a supervisão do enólogo Marco Pallanti, nove diferentes técnicas de plantio têm sido testadas. Os vinhedos recebem a maior parte dos investimentos. Em poucos anos Pallanti mudou inteiramente a feição de 23 hectares de plantações, principalmente da uva *Sangiovese*, a mais típica da região e que por lei deve integrar no mínimo 75% dos vinhos produzidos na região. Em diversas porções, a área do plantio foi inteiramente remodelada para que as uvas possam ter a melhor insolação possível. O grande propósito, segundo Lorenza, é produzir vinhos com a melhor expressão da *Sangiovese* na região.

O resultado do esforço se expressa nas garrafas e no reconhecimento das elevadas pontuações que os vinhos produzidos pela Castello di Ama têm alcançado. É o caso, por exemplo, do **Vigneto Bellavista**, uma combinação de *Sangiovese* com *Malvasia Nera*. Provamos um 2001, muito elegante e equilibrado. Apesar de jovem para a sua categoria, estava particularmente sedoso e tinha marcantes toques animais e florais.

Só muito recentemente, Pallanti iniciou o plantio de variedades não tradicionais na região do Chianti: *Merlot*, *Chardonnay* e *Pinot*. Mas o objetivo não é romper a tradição local, como fizeram os produtores dos supertoscanos,



mas sim encontrar as uvas mais capazes de ressaltar as virtudes da *Sangiovese* e o terroir de Ama.

ANTINORI TIGNANELLO, NA ROTA DA PEREGRINAÇÃO E DO AGROTURISMO

A Fonte de' Médici, antiga casa de campo da família do marquês de Antinori, é um marco no roteiro agroturístico da Toscana. Localizada entre Siena e Florença, na rota de peregrinos que paravam lá atraídos pela fonte no vilarejo de Santa Maria a Macerata, a caminho da vizinha Badia a Passignano, então um monastério beneditino.

O hotel está estrategicamente localizado no coração do Chianti Clássico e faz as vezes de centro geométrico de visitas às vinícolas da região, a começar pelas próprias unidades de produção da Antinori, que representa uma boa parte da produção vitivinícola da Itália. É uma boa oportunidade para confrontar Solaias e Tignanelos. O **Solaia** é o cartão de visitas internacional do marquês de Antinori, com 75% de *Cabernet Sauvignon*, 20% de *Sangiovese* e 5% de *Cabernet Franc*. Já o **Tignanelo**, desde seu lançamento, em 1971, é considerado um dos marcos iniciais dos supertoscanos. De 1982 até hoje, sua composição é a mesma. Trata-se de uma imagem invertida do Solaia, com somente 10% de *Cabernet Sauvignon*, 85% de *Sangiovese* e 5% de *Cabernet Franc*.

Mas em 2000 o vinhedo foi inteiramente remodelado e no processo o Marquês decidiu inovar e criou um vinhedo único no mundo. Revestiu as

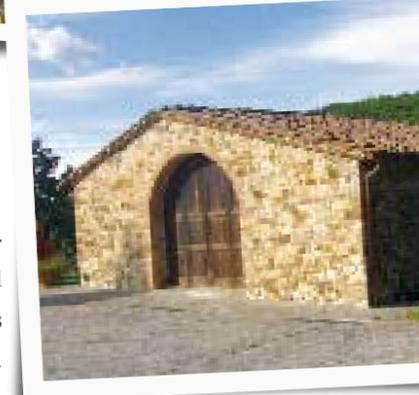
valas vizinhas às vinhas de albenze, uma pedra branca comum na região. O custo do vinhedo é hoje três vezes maior que os demais. Mas o resultado surpreendeu. A pedra magnifica a insolação e permite uma maturação profunda das uvas.

(www.fonedemedici.com)

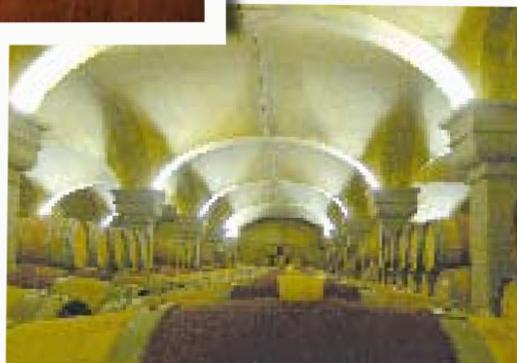
BADIA A COLTIBUONO, A PRIMEIRA DA REGIÃO A ABRIR AS PORTAS A HÓSPEDES

A Badia a Coltibuono, tradução literal de “capela da boa colheita”, tem mil anos. Foi fundada em 1051 pelos monges Valombrosanos, uma ala dos Beneditinos. Em 1810, os monges foram expulsos por Napoleão, que vendeu a propriedade por sorteio. Em 1846, foi adquirida pelo banqueiro florentino Guido Giuntini. Até hoje são os descendentes dele que tomam conta da propriedade.

A Badia tem andado um pouco menos silenciosa. Foi a primeira vinícola a abrir suas portas a visitantes. Acomoda turistas em seu *bed and breakfast* (190 euros/noite) e apartamentos (1.700 euros/semana). Como ainda é a residência da família, não há porteiros noturnos e os hóspedes devem retornar até às 19h30. Conta também com uma escola de culinária, fundada há 20 anos por



Vista do restaurante, sala de leitura, jardins e construção da Badia a Coltibuono; galpão da Rocca delle Macie



Lorenza di Médici, autora notabilizada por seus livros de cozinha, casada com Piero Stucchi Prinetti, o herdeiro da família que tomou conta dos negócios até 2002, quando faleceu. Os cursos podem ser de um dia (155 euros) a uma semana (2.500 euros).

O aroma de limão siciliano invade os corredores e jardins bem cuidados, contornados por pérgolas cobertas de uvas *Fragole*, uvas de mesa deliciosas. A piscina semi-olímpica surge perto de um bosque, num percurso que inclui um poço etrusco e um campanário construído em 1171.

Nossa degustação, numa sala de leitura, rodeada de afrescos de datados de 1574, começou com um rosé, o **Cetamura**, um vinho de *Sangiovese* e *Canaiolo*, muito fresco, ideal para aprontar a boca. Prosseguiu com um **Chianti Reserva**, um vinho 90% *Sangiovese* e 10% *Canaiolo*, com aromas animais, boa concentração e acidez. Ao final, o **Sangiovese Badia a Coltibuono**, o único supertoscano da casa, 100% *Sangiovese*, que congrega os taninos dessa uva com a concentração e untuosidade dos vinhos modernos.

ROCCA DELLE MACIE, O CINEMA VIRA VINHO

Bud Spencer e Terence Hill, uma dupla engraçada do cinema da década de 70, foi lançada por Ítalo Zingarelli, empresário da indústria cinematográfica, que comprou a Rocca delle Macie em 1973. Na época, a propriedade estava quase abandonada. Ítalo transformou-a em um empreendimento do chamado agroturismo, agregando aos vinhos um hotel com 28 apartamentos



Tonéis para a elaboração dos Chiantis e o símbolo da região de Chianti, o Galo Nero, representado na vinícola Rocca delle Macie

e uma escola de gastronomia, o Instituto de Culinária da Toscana (reservas feitas pela Wine Premium, do Grupo Expand, têm desconto). Desde 2000, com o falecimento de Ítalo, os negócios são liderados por Sergio Zingarelli, seu filho. A vinícola produz uma ampla gama de produtos. Os mais representativos são o **Sant'Alfonso** (100% *Sangiovese*), o **Chianti Clássico Reserva** (o 2004 ganhou 90 pontos da Wine Spectator), o **Ser Giovetto** (80% *Sangiovese* e 20% de *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*), e o **Roccatto** (50% *Sangiovese* e 50% *Cabernet Sauvignon*).

CASANOVA DI NÉRI, VINHO DO ANO DA WINE SPECTATOR

O ano de 2007 vai ficar na história da pequena cidade de Brunello di Montalcino. Pela primeira vez um vinho da região, o **Tenuta Nuova 2001** da Casanova di Neri, ganhou o prêmio de vinho do ano da Wine Spectator. A revista já havia premiado dois supertoscans: o **Solaia 1997**, de Piero Antinori, em 2000, e o **Ornellaia 1998**, de Ludovico Antinori, em 2001. Estes, porém, eram elaborados predominantemente com *Cabernet Sauvignon*, enquanto o **Tenuta** é 100% *Sangiovese*, chamada

de *Brunello* na região. “O prêmio aumentou a curiosidade pela vinícola, mas para nós não mudou nada. Trabalha-se como sempre”, disse Pier Luigi Bonari, enólogo da casa, que contou com a consultoria de seu colega Carlo Ferrini.

Em 1971, Giovanni Néri fundou a Casanova di

Néri em Montalcino. A região é a casa dos **Brunello di Montalcino**, um vinho que só pode contar com a *Sangiovese Grosso*, um clone da *Sangiovese* que na região é chamado *Brunello*. Os *Brunello* eram vinhos geralmente austeros, tânicos, para serem bebidos nas refeições. Os mais modernos, como os **Casanova di Néri**, são mais concentrados e sedosos. A propriedade tem 380 hectares e dedica-se também à produção de cereais e azeite. São 48 hectares de vinhedos, em quatro áreas diferentes nos arredores. Os terrenos, apesar de próximos, têm composições diferentes. Em uma parte são argilosos, conferindo ao vinho taninos marcantes e acidez. Em outra parte são aluvionais, com grande presença de ferro, conferindo complexidade e exigindo maturação lenta. Para ser **Brunello**, o vinho deve permanecer em tonéis por, no mínimo, dois anos e na garrafa por seis meses. A venda só pode começar a partir do mês de janeiro, cinco anos após a safra.

CASTELLO DI BROLIO, MARCO DA HISTÓRIA DO CHIANTI

Nos períodos de paz entre Siena e Florença, a família Ricasoli dedicava-se à viticultura. Residentes no Cas-

tello di Brolio desde 1141, na região de Chianti, os Ricasoli são os precursores do Chianti. O vinho modernizou-se e não é mais mandatório o uso de uvas brancas em seu corte.

Além de produzir Chiantis premiados, como o **Castello di Brolio**, a vinícola produz também um supertoscano, o **Casalferro** (70% *Sangiovese* e 30% *Merlot*).

ALTESINO, UM DOS PIONEIROS DA REGIÃO DE BRUNELLO DI MONTALCINO

Hoje com 230 produtores, a região de Brunello di Montalcino viu a Altesino chegar em 1972, quando havia apenas 15 produtores. A vinícola produz apenas 200 mil garrafas. Seu vinho ícone é o **Montosoli**, que ganhou 96 pontos da Wine Spectator.

Entradas para as vinícolas Casanova di Néri e Altesino e, no centro, paisagem típica da Toscana vista do alto da vinícola Altesino



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

OS MELHORES DE CADA VINÍCOLA

Confira a seleção dos vinhos mais interessantes degustados por ocasião de recente visita do grupo da ABS-SP a diversas vinícolas da Toscana

por JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES

CASTELLO DI AMA

Castello di Ama Chianti Classico 2004 - Rubi, aroma muito frutado, terroso, fumado, alcatrão. Bom, corpo tanino muito fino, equilibrado, elegante.

Castello di Ama Vignetto Bellavista 2001 Rubi - Aroma complexo, fruta madura, tostado, animal. Bom corpo, taninos fino e acidez fresca. Aroma de boca de tabaco.

BADIA A COLTIBUONO

Sangiovese di Toscana 2000 - Rubi evoluído. Aroma intenso lembrando aguardente de cerejas e especiarias. Bom corpo, estruturado, taninos de qualidade, boa acidez, muito intenso e boa persistência.

BARONE RICASOLI CASTELLO DI BROGLIO

Casalferro 2003 IGT - Rubi intenso evoluído. Aroma intenso de frutas em decadência, tostado, animal, carne. Bom corpo, bem estruturado, macio, boa presença. Um pouco quente. Persistente.

ANTINORI

Tignanello 2004 - Rubi intenso. Aroma um pouco contido, com fruta vermelha e madeira bem equilibrados. Ameixa marcante, com toques herbáceos e de tabaco. Bom corpo, intenso, estruturado, com taninos finos, acidez fresca, elegante. Aroma de boca predominantemente frutado, com boa persistência.

Badia a Passignano 2003 - Rubi, aroma intenso resinoso (pelo carvalho húngaro no qual estagia), balsâmico, tostado e couro novo sobre base frutada. Bom corpo, quente, muito tanino de excelente qualidade. Fresco, fino e persistente.

ROCCA DELLE MACIE

Tenuta Sant'Alfonso 2004 - Rubi médio, alguma evolução. Aroma frutado intenso, toques balsâmicos. Bom corpo, macio com taninos finos, equilibrado e com boa persistência.

Ser Giovetto 2000 - Rubi-telha. Aroma intenso de ameixa em calda e fruta passada. Madeira bem colocada, toques animais e sugestão de especiarias. Bom corpo, macio, intenso, acidez preservada, persistente. Pronto para beber.

Rocatto 2001 - Rubi médio, aroma muito intenso, com muito cassis, fumo de corda e mentol. Bom corpo, taninos abundantes, porém elegantes, equilibrados. Aroma de boca animal. Boa persistência.

ALTESINO

Brunello di Montalcino 2001 - Cor bem extraída e já evoluída. Aroma intenso de fruta passada e chacutaria. Bom corpo, expansivo. Muito tanino de grande qualidade. Acidez fresca e final longo.

ANDREA COSTANTI

Ma Fortezza Brunello di Montalcino 2001 Riserva Costanti - Alguma evolução. Aroma desenvolvido, fino e elegante. Toque animais com frutas passadas. Macio intenso equilibrado e longo.

CASANOVA DI NERI

Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2003 - Rubi bem extraído. Aroma intenso de frutas vermelhas, baunilha e caixa de charuto. Bom corpo, muito tânico, acidez integrada. Final longo e agradável.

Pietradonice 2003 - Escuro, com aroma intenso de cassis e mentol. Encorpado, tânico, acidez marcante. Muito longo. Para longa guarda.

Nota: Nem todos os vinhos (ou safras específicas) estão disponíveis no Brasil.

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

Os MAIORES NOMES DO MUNDO DO VINHO ESTÃO EM



Está no ar o novo site da Mistral, com a melhor, mais ampla e mais premiada seleção de vinhos da internet brasileira!

O novo site da Mistral é mais rápido, prático e fácil de usar, com muitas informações sobre os produtos, uvas, países e regiões, sugestões para ocasiões e para combinar com comida, e diversas dicas exclusivas de vinhos para você. Além do novo design, o site é completamente seguro e traz um sistema de busca bastante preciso. E com uma ampla variedade de rótulos dos produtores mais consagrados do mundo, é a maior e melhor seleção de vinhos disponível na internet brasileira — **incluindo muitos de seus rótulos favoritos, que você só encontra aqui!**

E você já sabe: o site da Mistral oferece **preços incomparáveis**, os melhores do mercado, ainda mais agora com a queda na cotação do dólar! É por isto que quem gosta e entende de vinhos compra em www.mistral.com.br.



Mistral

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

A Importadora dos
Melhores Vinhos

Vinho é cultura

Bebida milenar, degustada por reis e religiosos, o vinho faz parte da cultura dos povos. Ele esteve presente, por exemplo, em um dos momentos especiais da humanidade, que foi o da Santa Ceia de Jesus com seus apóstolos. Nos países do Velho Mundo, o vinho faz parte da dieta alimentar da maioria das pessoas, que tem o hábito de beber uma taça no almoço e outra no jantar. Lembre-se sempre: bebido com moderação, o vinho sempre fará bem.



beba com moderação



BRUCK

A ESTRATÉGIA DE INVESTIR NA MARCA PRÓPRIA

AO CELEBRAR SUAS “BODAS DE VINHO”, EMPRESA MANTÉM APOSTA NA LINHA VALDORELLA, MAS NÃO DESCUIDA DO PORTFOLIO, QUE ABRIGA, ENTRE OUTROS, NOMES CONHECIDOS COMO SANTA MARGHERITA, FONTANAFREDDA, VALDIVIESO E MICHEL TORINO

por GUILHERME VELLOSO

Uma campanha publicitária famosa mostrava uma jovem adolescente maravilhada com seu primeiro sutiã. E terminava com o bordão até hoje lembrado: “o primeiro sutiã a gente nunca esquece”. No caso de Marcela Furlan, 27 anos, faria mais sentido dizer: “o primeiro Pétrus a gente nunca esquece”. Tanto que ela se lembra de ter provado pela primeira vez este vinho mítico quando tinha apenas pouco mais de 11 anos, num jantar em companhia dos pais, em Frankfurt. Explica-se. Marcela é filha do empresário Osório Furlan Jr., dono da Bruck, uma das mais tradicionais importadoras de vinhos e bebidas finas do Bra-



Osório Furlan Jr. e a filha Marcela

sil, que em 2007 está comemorando 70 anos de fundação – as “bodas de vinho”. Visitar vinícolas e provar vinhos famosos sempre foi parte de sua vida. Além disso, ela trabalha com o pai (por insistência dele, deixa claro) desde que tinha 17 anos, quando entrou na Bruck como assistente de importação. Atualmente, Marcela é responsável pela área financeira e por toda a logística de importação da Bruck, enquanto o pai, mais conhecido por Júnior, responde pela área comercial e pelos contatos com o mercado.

Ambos trabalham no antigo prédio de dois andares, no centro de São Paulo, vizinho à chamada “zona cerealista”,



que a Bruck ocupa praticamente desde que foi fundada, em 1937, pelo emigrante austríaco, naturalizado brasileiro, Frederico Bruck. Já nos anos 60, o dono da Bruck alugava um escritório no mesmo prédio em que, na época, funcionava a administração central do grupo Sadia, fundado pelo bisavô de Marcela e controlado pelas famílias Fontana e Furlan. Frederico pensava em se aposentar, mas não tinha herdeiros. Por isso, numa conversa de elevador, propôs ao empresário Osório Furlan, um dos herdeiros da Sadia, que comprasse a Bruck, oferecendo condições bastante vantajosas. E sugeriu que Osório entregasse a administração a seus dois filhos homens, pois seria uma forma de prepará-los fora da empresa da família. Em troca, se comprometeu a assessorar os dois até que estivessem familiarizados com o novo negócio. Frederico cumpriu a promessa e permaneceu na Bruck por dois anos (morreria alguns anos depois), orientando os jovens Osório Jr. e Luiz Fernando. Este último trabalhou por dez anos com o irmão, mas depois voltou à Sadia, da qual foi presidente, só saindo para ocupar o Ministério da Indústria e do Comércio, no primeiro governo do presidente Lula. Osório Jr. tomou gosto pelo negócio, do qual, hoje, ele e Marcela são os únicos sócios.

NA DÉCADA DE 70, A BRUCK FOI MAIOR IMPORTADORA DE WHISKY

Manter o nome original da firma (sem o Frederico que aparecia na razão social) foi uma decisão acertada, pois, na época da compra (fevereiro de 1966), a Bruck já era conhecida e respeitada no mercado. Mas, do ponto de vista estritamente comercial, provavelmente a decisão mais importante foi a de criar uma linha de vinhos com marca própria, **Valdorella**, que se tornaria o carro-chefe da empresa. Ela começou com apenas dois vinhos: um branco feito com a uva *Trebbiano*, e um tinto, à base de *Barbera*, ambos produzidos pela Cooperativa Vinícola Aurora. Para torná-los mais conhecidos dos consumidores, os vinhos eram servidos nos aviões da Sadia (depois Transbrasil), fundada

por Omar Fontana, tio de Júnior e Luiz Fernando. Com o tempo, a qualidade dos vinhos se tornou instável, provavelmente em decorrência dos problemas financeiros enfrentados, na época, pela Aurora, e a linha, que ainda não era muito importante, foi descontinuada.

A Bruck nasceu como importadora de vinhos, mas, na década de 70, chegou a ser a maior importadora de whisky do Brasil, vendendo marcas como Chivas Regal, Black & White, White Horse e outras. Com o crescimento do mercado brasileiro e a formação dos grandes conglomerados de bebidas, essas marcas passaram a ter representação própria no país e a Bruck retomou sua vocação inicial. Foi nessa época que, em busca de alternativas, Júnior lembrou-se da marca **Valdorella** e decidiu reativá-la.

Com esse projeto em mente, viajou para a Itália, em busca de uma vinícola que aceitasse produzir e engarrafar um Valpolicella, vinho bem aceito no mercado brasileiro, com a marca Valdorella. A primeira importação ocorreu em julho de 1999. Hoje, são mais de 15 rótulos, incluindo as denominações mais conhecidas como **Frascati**, **Chianti**, **Lambrusco**, **Prosecco** e até um aceto balsâmico. Cada linha é engarrafada na própria região de origem por um produtor contratado pela Bruck. Para assegurar a qualidade, Júnior conta que sempre informa os produtores sob contrato que só pagará a importação se o vinho engarrafado corresponder à amostra provada. Além da linha Valdorella, que, segundo ele, responde atualmente por mais de 30% das vendas da empresa (participação que, acredita, deve aumentar), a Bruck importava com exclusividade, até recentemente, uma das marcas italianas mais conhecidas no Brasil: **Bolla**. Mas optou por deixar de representá-la, depois que a empresa familiar foi vendida para a Brown & Forman, um dos grandes conglomerados mundiais do setor de bebidas.

NO FUTURO, TALVEZ UMA SEGUNDA MARCA PRÓPRIA

Em que pese a importância da linha **Valdorella**, a Bruck mantém diversificado portfólio, que abriga marcas bastante conhecidas como **Santa Margherita** (o *Pinot Grigio*



mais vendido no Brasil), **Corvo** e **Fontanafredda**, da Itália, **Valdivieso**, do Chile (veja matéria sobre a degustação vertical do vinho *Caballo Loco* nesta mesma edição), **Michel Torino**, da Argentina, pequenos châteaux de Bordeaux e vinhos de diversas denominações da Borgonha. A vocação tradicional da empresa sempre foi vender no atacado, para as grandes cadeias de supermercados. Mas, recentemente, ela começou a investir também nos restaurantes e lojas especializadas em vinhos e comestíveis finos e, até, no consumidor final. Nesse último caso, apenas por meio do telemarketing, pois não está em seus planos abrir lojas próprias, a exemplo de outras importadoras como a La Pastina.

Da mesma forma, a Bruck não pretende mudar seu foco, hoje concentrado nos vinhos. A única exceção são as cestas de Natal, que requer a compra de produtos alimentícios, diretamente de outros importadores. Segundo Marcela, a estratégia da empresa é, ao mesmo tempo, “ampliar o portfólio e continuar trabalhando fortemente a linha **Valdorella**”. Ela informa que a empresa estuda a possibilidade de incorporar novos produtores de Portugal e, talvez, da África do Sul e Nova Zelândia. Outra possibilidade aventada por ela é a criação de uma segunda marca própria, voltada especificamente para restaurantes (indiretamente para o consumidor final), já que a linha Valdorella se destina principalmente aos supermercados.

Formada em Gastronomia, Marcela chegou a pensar em ter um restaurante, antes de ser convocada pelo pai, com o argumento irretorquível de que é sua única herdeira. Acostumada, desde pequena, a acompanhá-lo em visitas a vinícolas e a participar de degustações, não estranha que o vinho esteja tão presente em sua vida – a ponto de ter um cacho de uvas tatuado no braço, que ela assegura ser de “*Cabernet Franc*”. Mas engana-se quem imaginar que esse convívio precoce com vinhos e produtores famosos fez dela uma consumidora esnobe de rótulos conhecidos. Marcela diz que sua preferência, no dia-a-dia, é pelos tintos chilenos e argentinos do catálogo da Bruck e, quando a ocasião exige um branco, pelo imbatível **Pinot Grigio Santa Margherita**, um dos campeões de venda da empresa. E, se tivesse que apontar um preferido entre todos os vinhos que já provou, o escolhido não seria o lendário **Pétrus** de sua infância, mas, provavelmente, o grande tinto espanhol **Vega Sicília**.

Já seu pai, prefere não revelar preferências vinícolas, mas, mesmo que quisesse, não teria como esconder as futebolísticas. Em sua sala na Bruck, além de um escudo com o brasão dos Furlan, trazido do Vêneto, região de origem da família, não faltam objetos que remetem a um conhecido clube de futebol de São Paulo, representante não-oficial da enorme colônia italiana radicada na cidade.

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

**Boas despedidas
de 2007 e ótimo
começo de 2008,
sempre com os
maravilhosos
espumantes de
Portugal.**



**Vértice
Super Reserva
Bruto 2000***

Douro

*Vencedor
do TOP TEN da
Expovinis Brasil 2007

**Ortigão Bruto
Bairrada**

**Adega
Alentejana**
Qualidade em Vinhos de Portugal

Importador e Distribuidor exclusivo no Brasil
tel. (11) 5044-5760
www.adegaalentejana.com.br

aprecie com moderação

Degustação de todas as safras disponíveis do Iscay, da tradicional vinícola Trapiche, integrante da elite dos vinhos argentinos, desmente a crença generalizada de que, na Argentina, a safra não faz diferença



ISCAI, O RETRATO DE UM CASAMENTO ORIGINAL

por ARTHUR AZEVEDO

foto ILKA BEZERRA

Ilustração digital LUIZ CARLOS BIG

Em seu país de origem, a França, *Merlot* e *Malbec* têm papel bastante diferente. Enquanto a primeira faz parte do primeiro time da região de Bordeaux, chegando ao Olimpo na região do Pomerol, a segunda só desfruta de algum prestígio no sudoeste do país, em Cahors, onde é conhecida por *Cot*. Mas é justo lembrar que a *Malbec* também faz parte do chamado “Corte Bordalês”, junto com *Cabernet Sauvignon*, a própria *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Petit Verdot*.

Na Argentina, no entanto, os papéis se invertem e a *Malbec* passa a ser a “prima donna”, dominando completamente o cenário. O **Iscay**, segundo seus criadores – os enólogos Michel Rolland e, inicialmente, Angel Mendoza (atualmente Daniel Py) –, nasceu com o objetivo de unir duas culturas, a francesa e a Argentina, e duas uvas; uma francesa (a *Merlot*) e outra assumidamente argentina, pelo menos por adoção, a *Malbec*. Aliás, **Iscay** significa “dois”, em quechua, língua original dos Incas que habitaram a Cordilheira dos Andes, até Cuyo, em Mendoza.



2002 FOI O GRANDE DESTAQUE, SEGUIDO PELO 1999

A equipe de Wine Style degustou as seis safras disponíveis do **Iscay**, de 1999 a 2004, importados pela Interfood, representante da Trapiche no Brasil. O **Iscay** é um corte de *Malbec* e *Merlot*, em partes iguais, com passagem por carvalho francês novo. Na degustação, ficaram evidentes algumas diferenças entre as safras, desmentindo um pouco a errônea idéia de que, na Argentina,

todas as safras são muito boas, havendo pouca variação de ano para ano. Quando se degusta um vinho com a mesma composição e com praticamente o mesmo tratamento em carvalho, fica mais fácil perceber a influência (óbvia) do clima. Assim, não foi surpresa o fato de o **Iscay 2002** ter sido a grande estrela da degustação, pois esta foi a melhor safra da Argentina, pelo menos nos últimos 20 anos. Complexo, instigante e muito sofisticado, o **Iscay 2002** pode se inscrever, com méritos, na galeria da fama dos vinhos argentinos. A cor aqui é rubi, com leve halo de evolução. Seu ponto alto é, sem dúvida, o perfil aromático, que exhibe frutas escuras perfeitamente maduras, especiarias, tabaco, chocolate, fino tostado e delicado toque floral. Aristocrático e expansivo na boca, tem equilíbrio impecável, taninos finíssimos, corpo na medida certa, sabor sutil e longa persistência.

Foi seguido pelo **Iscay 1999**, outra safra muito boa, quase no nível de 2002. A situação deste vinho é um pouco diversa, pois já exhibe inequívocos sinais de ter atingido sua plena maturidade, fato comprovado pela complexidade aromática, a maior de todo o painel. Delicados aromas de licor de cacau, bala de cevada (este só detectado por quem já passou dos 40 anos), castanhas portuguesas, especiarias, couro e fino tostado. Quase sem sinais da fruta, que aparece

como pano de fundo. Macio, equilibrado e com taninos resolvidos, tem corpo e concentração médios, com retroolfato muito sutil. Para beber já.

O outro lado da moeda é mostrado pelos dois Iscays mais novos, o 2003 e o 2004, vinificados em estilo mais moderno (a mão de Daniel Py, que assina o vinho a partir da safra 2002 é bastante perceptível). O mais destacado é o **Iscay 2003**. Se não tem a elegância do 2002, destaca-se pela exuberância e pela potência, sem exageros no entanto. Um vinho cuja evolução merece ser acompanhada com atenção. No mesmo tom, mas um degrau abaixo, está o **2004**, em que o álcool aparece um pouco mais, assim como a discreta adstringência dos taninos não tão maduros. No final da fila estão o **2001** e **2000**, nessa ordem, refletindo os percalços das respectivas safras, mas, ainda assim, sem desmerecer o nome Iscay no rótulo.

Também chamou a atenção do grupo o fato de duas uvas reconhecidamente gentis terem dado origem a um vinho bem estruturado e com potencial médio de guarda. Outro fato que não passou despercebido foi o teor crescente de álcool – dos 13,8° no **Iscay 1999** aos 14,5° do **Iscay 2004**. Reflexo do aquecimento global e, provavelmente, de estar se colhendo as uvas cada vez mais tardiamente, mas também da tendência, liderada pelos produtores do Novo Mundo, de produzir vinhos com teores alcoólicos mais elevados. Por fim, o Iscay é a prova mais que evidente que, quando se usam boas práticas vinícolas, cortes de duas (ou mais) uvas, mesmo sendo pouco usuais, podem dar origem a vinhos originais e de alta classe.

ALÉM DO AUTOR, PARTICIPARAM DA DEGUSTAÇÃO: MÁRIO TELLES JR., JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES, GUILHERME VELLOSO, NELSON LUIZ PEREIRA, CÉSAR PIGATTI, ANDRÉ LOGALDI, RUI ALVES E MARCELLO BORGES. AS OPINIÕES REFLETEM O CONSENSO DO GRUPO DE EDITORES DA WINE STYLE.



World Wine

Chile

Descubra a Diversidade do Terroir Chileno Almaviva, San Pedro, Bisquertt, Odfjell, Laroche e Calina

6 das principais viñas das melhores regiões produtoras do Chile estão na World Wine. Estas vinícolas produzem alguns dos vinhos mais desejados do mercado: Almaviva, Cabo de Hornos, 1865, Zeus, La Joya, Odfjell, Aliara, Punto Alto e Bravura.

Apreze com moderação



O melhor lugar do mundo (para quem gosta de Vinho).

O VINHO QUE NASCEU PARA RESOLVER UM PROBLEMA

por GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR.

fotos DIVULGAÇÃO VALDIVIESO

VERTICAL RARA APRESENTA TODAS AS SAFRAS DO CABALLO LOCO, UM DOS VINHOS MAIS ORIGINAIS PRODUZIDOS ATÉ HOJE NO CHILE

Entre os vinhos emblemáticos do Chile, o **Caballo Loco**, da Valdivieso, não é o mais famoso, mas, certamente, é o que tem mais história para contar. A começar pelo fato de não trazer indicação de safra, apenas um registro numérico: um, para a primeira; nove, para a mais recente. Além disso, cada edição reflete a escolha do enólogo, por isso o corte pode variar, assim como as variedades que o compõem. Por último, o processo de produção é absolutamente original e até certo ponto se assemelha ao sistema de “soleras” usado no Jerez espanhol.

Parece difícil acreditar, mas o Caballo nasceu de um problema. A história começa em 1879, quando Don Alberto Valdivieso fundou a, na época, “Champagne Valdivieso”. Por mais de cem anos, a Valdivieso praticamente só produziu espumantes. A produção comercial de vinhos tranquilos só começou, timidamente, no final da década de 1980, quando o Chile ensaiava seus primeiros passos no mercado internacional. No início dos anos 90, preocupada em incrementar a produção e aprimorar a qualidade de seus vinhos, a Valdivieso contratou o enólogo Luis Simmian, um chileno que trabalhava há vários anos na Austrália. Ao chegar, Simmian encontrou “sobras” de vinhos de diferentes safras e variedades estocadas em barris na vinícola. Como a quantidade de cada

safras e variedades não era suficiente para engarrafá-las separadamente, ele começou a testar diferentes assemblages dos vinhos disponíveis, até chegar à fórmula que desejava. O conceito era inovador, ousado até, mas o risco de colocar no mercado um vinho com essas características, naquela época, era enorme. A decisão de lançar a primeira edição foi tomada por Jorge Coderch, um dos proprietários e, por muitos anos, diretor-geral da Valdivieso. Coderch fora um dos responsáveis pela entrada da Valdivieso no mundo dos vinhos tranquilos e, em parte por sua energia, em parte por seus métodos de trabalho, era conhecido por “Caballo Loco”, nome que foi adotado para o novo lançamento. Como usava vinhos de diferentes safras (1992 a 1994), decidiu-se que no rótulo (um cavalo estilizado) o nome viria acompanhado apenas do “número um”. O primeiro Caballo é um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Pinot Noir*. A partir do nº 2, a *Malbec* passa a fazer parte do blend e, nos dois mais recente (8 e 9), ganha a companhia da *Carmenère*. A *Pinot Noir* só foi utilizada até o nº 5.

50% DO VINHO QUE ENTRA NO CORTE DE CADA NOVA EDIÇÃO DO “CABALLO” É DA EDIÇÃO ANTERIOR

Lançada em 1995, a primeira edição foi um sucesso de público e de crítica, ganhando medalha de prata na Vinexpo, em Bordeaux, e dupla medalha de ouro no Cata d’Or, a mais tradicional premiação de vinhos do Chile. E abriu caminho para novas edições do Caballo. Não se sabe se foi já pensando nessa hipótese – e com a preocupação de dar, ao vinho que criara, uma certa identidade nas edições seguintes –, ou simplesmente porque havia dúvidas quanto ao sucesso comercial do lançamento, 50% do “número 1” não foi engarrafado, permanecendo em barricas. Decidiu-se, então, que cada novo Caballo utilizaria 50% do anterior e 50% de vinhos novos, prática seguida até hoje, que lembra a adotada na produção de Jerez, em que vinhos mais novos são misturados aos mais antigos. Hoje, os vinhos produzidos com cada variedade que entra no corte final são mis-





Jackson, o enólogo: um ano para decidir o blend final

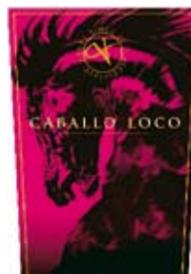
turados em tanques de aço inoxidável e só depois amadurecem em barricas novas de carvalho francês e americano. Após o engarrafamento, os 50% da nova safra que serão reservados para a edição seguinte voltam para as barricas, mas agora de segundo e terceiro uso.

Para o responsável pelas últimas quatro edições do Caballo, o neozelandês Brett Jackson, “o grande desafio para o enólogo é capturar a essência do vinho, sem abrir mão de sua própria personalidade e preferências”. Jackson, que vive no Chile há quinze anos e trabalha há cinco na Valdivieso, é apenas o terceiro enólogo envolvido na produção do vinho desde sua criação (Simmi cuidou das três primeiras edições, sendo que na última foi assessorado pelo francês Phillipe Debrus, que se tornou responsável pelas três seguintes). O desafio mencionado por Jackson não é pequeno. Ele próprio relata que, na primeira edição sob sua responsabilidade (a de nº 6), demorou um ano para decidir o blend final.

Jackson esteve recentemente pelo Brasil para comandar degustação histórica de todas as edições do Caballo, organizada pela Bruck, importadora da Valdivieso. O Brasil foi um dos poucos países onde ela se realizou e merece registro o fato de que a Valdivieso foi obrigada a comprar uma coleção particular de todas as edições do Caballo, já que ela própria não tinha algumas das mais antigas em estoque.

Wine Style participou dessa degustação e concluiu que as nove edições do Caballo podem ser divididas em três grupos distintos. O primeiro (números 1, 2 e 3) reúne vinhos marcados mais pela elegância do que pela potência,

num estilo que poderíamos chamar de chileno tradicional. O destaque, por sua integridade, é o nº 2, produzido com vinhos da safra de 1995 (além dos 50% do nº 1). É um vinho que apresenta ótima acidez e equilíbrio e muita fruta ainda presente, o que talvez falte um pouco no lendário nº 1, que ainda conserva bom frescor, mas está um pouco seco na boca. O segundo grupo (números 4, 5 e 6) mostra um estilo intermediário entre potência e elegância, com destaque para o nº 5 (safra 98 e 99), que lembra um cru classe de Bordeaux. Com fruta confitada e especiarias, tem estrutura para evoluir por mais 5 a 10 anos. Vale notar que o nº 4 é o único em que a *Syrah* entrou no corte.



No terceiro grupo (números 7, 8 e 9), parece ter havido uma clara opção por um estilo mais Novo Mundo, com maior concentração e potência. Os números 7 (safra 2002) e 8 (safra 2003) são os que melhor exemplificam esse estilo, identificado com o famoso crítico Robert Parker. Já o 9, em que pese a safra (2004) mais quente, é mais equilibrado e menos “parkeriano” que os dois anteriores. Talvez uma versão mais moderna do nº 5. Registre-se que, nos dois últimos, a *Carmenère* foi incorporada ao corte.

GUILHERME VELLOSO, EDITOR-ASSOCIADO, E MARIO TELLES JR., EDITOR DE WINE STYLE, AMBOS DIRETORES DA ABS-SP, PARTICIPARAM DA VERTICAL DO CABALLO LOCO A CONVITE DA BRUCK, REPRESENTANTE EXCLUSIVA DA VALDIVIESO NO BRASIL.

Estar entre os melhores é um dos grandes prazeres que se pode experimentar.

Guia 4 Rodas

10ª melhor Carta de Vinhos do Brasil em 2007

Revista Prazeres da Mesa

Grande Prêmio de Excelência de Cartas de Vinhos 2007, pelo terceiro ano consecutivo

Revista Wine Spectator

Award of Excellence 2007



VINHERIA PERCUSSI

Rua Cônego Eugênio Leite 523
Jardim Paulista 05414 011
Reservas 11 3088 4920 11 3064 4094
www.percussi.com.br



SEGUNDO SEU CRIADOR, AURÉLIO MONTES, O MONTES ALPHA M É UM VINHO DE MUITA ELEGÂNCIA, MAS COM ÓTIMA ESTRUTURA. WINE STYLE PARTICIPOU DE VERTICAL COM TODAS AS SAFRAS JÁ PRODUZIDAS, PARA DESCOBRIR OS SEGREDOS DESTA ÍCONE CHILENO

MONTES ALPHA

UM CHILENO DE ESTILO BORDALÊS

por ARTHUR AZEVEDO, JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES E MÁRIO TELLES JR

Que o **Montes Alpha M** é um dos melhores vinhos chilenos, ninguém discute. Sua primeira safra foi em 1996 e, desde então, ficou muito claro que tinha nascido um novo estilo de vinho chileno. Seu criador foi Aurélio Montes, um dos mais renomados enólogos chilenos, profundo conhecedor dos diversos terroirs de seu país e dono de invejável visão do panorama mundial de vinhos. Participar de uma degustação vertical com todas as safras do **Montes Alpha M**, conduzida pelo próprio criador, foi um raro privilégio e, ao mesmo tempo, uma oportunidade única de conhecer detalhes sobre a produção de um dos mais interessantes vinhos já produzidos no Chile.

CRIAR UM BORDEAUX NO CHILE, A INTENÇÃO INICIAL

Aurélio admite que sua intenção era criar um autêntico vinho ao estilo de Bordeaux em território chileno. De início, parecia fácil. Afinal, as principais castas francesas que entram no corte bordelês, como *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, adaptaram-se

muito bem ao Chile. Com o tempo, o objetivo mostrou-se quase impossível de ser alcançado, pois, como reconhece o enólogo, as semelhanças terminavam por aí. O solo, no caso o do Vale de Colchagua, elemento básico para definir o caráter das uvas e, por consequência, do vinho, é muito diferente do que se encontra em Bordeaux; e o ciclo de maturação das uvas também é diferente. Aurélio observa que o clima do Chile é mais amigável, permitindo a colheita mais tardia das uvas, com maturação plena dos taninos, fato que há até bem pouco tempo não era definitivamente o caso em Bordeaux.

Falando em colheita, para produzir o **Montes Alpha M** utilizam-se uvas que foram colhidas durante o período noturno, aproveitando a baixa temperatura, propiciando que as uvas cheguem no ponto ideal à vinícola. A explicação é simples. Aurélio diz que durante o dia as uvas se desidratam, o que aumenta o teor de açúcar. Durante a noite, a planta reabsorve parte da água que perdeu. Se a uva for colhida nesse período, terá cerca de 0,5 graus Brix (uma medida do teor de açúcar) a menos, o que vai reduzir o teor de álcool do vinho, fato muito importante em tempos de aquecimento global.

Também para contornar este complicado problema, agravado pela agressividade do sol, Aurélio está mudando o sistema de condução das videiras, cobrindo os cachos com as folhas para evitar o sol excessivo.

ANOS ÍMPARES SÃO OS MELHORES NO CHILE. COINCIDÊNCIA?

Aurélio também ajudou a esclarecer um assunto que ocupa bom espaço nas conversas de especialistas e leigos: o fato de, no Chile, os vinhos de anos ímpares serem, geralmente, melhores que os de anos pares. Tal fato ocorre “um pouco pela natureza e um pouco pelo acaso”. A explicação? Trata-se de um efeito natural do ano, propiciado pelo fato da indução da parreira se dar no ano imediatamente anterior à colheita. Se, num ano, a parreira produzir pouca fruta e poucas folhas – portanto for um ano de baixo rendimento e qualidade melhor – haverá maior incidência de sol na videira, que, no ano seguinte, terá mais frutas e folhas, com diminuição da qualidade das uvas. Com isso, a videira vai se debilitar e no ano seguinte produzirá pouca fruta e poucas folhas, repetindo o ciclo. Portanto, o Chile tem melhores safras a cada dois anos, que, por puro acaso, são os anos ímpares.

NA DEGUSTAÇÃO, AS DIFERENÇAS DE ESTILO E SAFRA FICAM MUITO EVIDENTES

A composição e o estilo do **Montes Alpha M** foi mudando ao longo dos anos, à medida que Aurélio foi entendendo melhor o vinho, em seus diferentes aspectos. Em 1996, em sua primeira edição, três uvas entraram em sua composição: *Cabernet Sauvignon* (80%), *Merlot* (10%) e *Cabernet Franc* (10%), fórmula que se repetiu em 1997 e 1998. O resultado, nas três safras, foi um vinho “de muita elegância e não muito encorpado, que não me satisfiz plenamente”, confidencia Aurélio. A degustação confirmou plenamente esta impressão. Dos três, só o 1996 (um ano par!) resistiu bem ao tempo e assim mesmo, apenas nos aspectos olfativos, que lembram em tudo um fino Bordeaux envelhecido,





Acima, as estrelas da festa e, à direita, alguns participantes: *Ciro Lilla, Saul Galvão, Aurélio Montes e Mario Telles Jr.*

com as clássicas notas de frutas secas (ameixa), couro e toques terrosos. O 97 e o 98 têm o mesmo caráter, mas com muito menos intensidade. Na boca, os três vinhos, em especial o 1998, sofrem do mesmo mal: pouca fruta, austeridade e pouca expressão.

O JOGO COMEÇOU A MUDAR EM 1999

Para o enólogo, foi “o primeiro vinho que atingiu nossa expectativa... um vinho guloso, com mais corpo e mais concentração”. O motivo? Uma providencial mudança na fórmula, com a entrada de mais uma integrante do time bordalês, a potente *Petit Verdot*. O resultado não tardou a aparecer. O **Montes Alpha M 1999** foi uma das estrelas da degustação, encantando por seu complexo nariz, de frutas perfeitamente maduras, notas balsâmicas, de mentol e medicinais, com sutil toque de fino couro. Arrasador! Na boca se mantém vivo e muito elegante, com corpo e concentração adequados, boa persistência e retroolfato sutil. “Aqui tem a mão do enólogo e a mão de Deus”, sentenciou Aurélio.

Em 2000, um ano “difícil”, iniciou-se o processo de sangria de 20% do mosto, visando concentrar um pouco mais os sabores. O resultado foi medianamente satisfatório e o vinho salvou-se da mediocridade geral da safra, mas claramente sentindo os efeitos do ano mais frio, o que se pôde comprovar pelas notas herbáceas e pelos taninos não muito maduros, além da média concentração e da persistência apenas razoável. Daí para frente, só alegria, levando-se em consideração que em

2002 (outro ano “muito difícil”, segundo Aurélio) o vinho não foi produzido.

Nas três últimas safras que degustamos, o corte segue a mesma composição do 1999. O **Montes Alpha 2001** é muito interessante, complexo e elegante, com o mesmo caráter de nariz que o 99 e boca com bela expressão, boa concentração, taninos finos, boa persistência e corpo adequado. O 2003, proveniente de um ano muito quente, é mais potente, com mais corpo, mais álcool, mais extrato e certamente irá se beneficiar com mais alguns anos de guarda. Finalmente, o **Montes Alpha 2004**, que, para Aurélio, iniciou “o ciclo dos anos pares não tão ruins”. O vinho lhe dá razão. Delicado e complexo, o 2004 tem bela expressão aromática, com frutas maduras em compota, notas terrosas e de chocolate, fino couro e tostado. Equilibrado na boca, tem acidez refrescante, boa persistência, taninos finos, deliciosos sabores e marcante retroolfato.

No final da maratona, Aurélio ainda nos brindou com mais uma importante revelação: a grande uva do Chile será a *Syrah* (com a qual produz o magnífico **Montes Folly**). Segundo ele, “a *Cabernet Sauvignon* continuará a reinar, mas a *Syrah* é a aposta certa para o futuro”. Palavra de quem conhece...

ARTHUR AZEVEDO, JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES E MARIO TELLES JR. PARTICIPARAM DESSA DEGUSTAÇÃO A CONVITE DA MISTRAL IMPORTADORA, REPRESENTANTE EXCLUSIVA DA VIÑA MONTES PARA O BRASIL.

APRECIE AS ESTRELAS EMBLEMÁTICAS DO CONE SUL.



Aprecie com moderação.



Reserva Carménère

Campeão de vendas, este vinho ganhou o concurso “Carménère al Mundo”. Conquistou também Ouro e Special Award no concurso “Le Citadelles du Vin”, na França.

Crios Malbec

Feito para ser apreciado em sua exuberante juventude, Susana Balbo dedicou a linha Crios aos seus filhos.

88 Wine Spectator
90 WINE ENTHUSIAST
90 Wine Spirits

Tannat Viejo

Campeão do Hemisfério Sul, consagrado pela Vinalies, entre outras tantas medalhas que compõem seu rótulo.

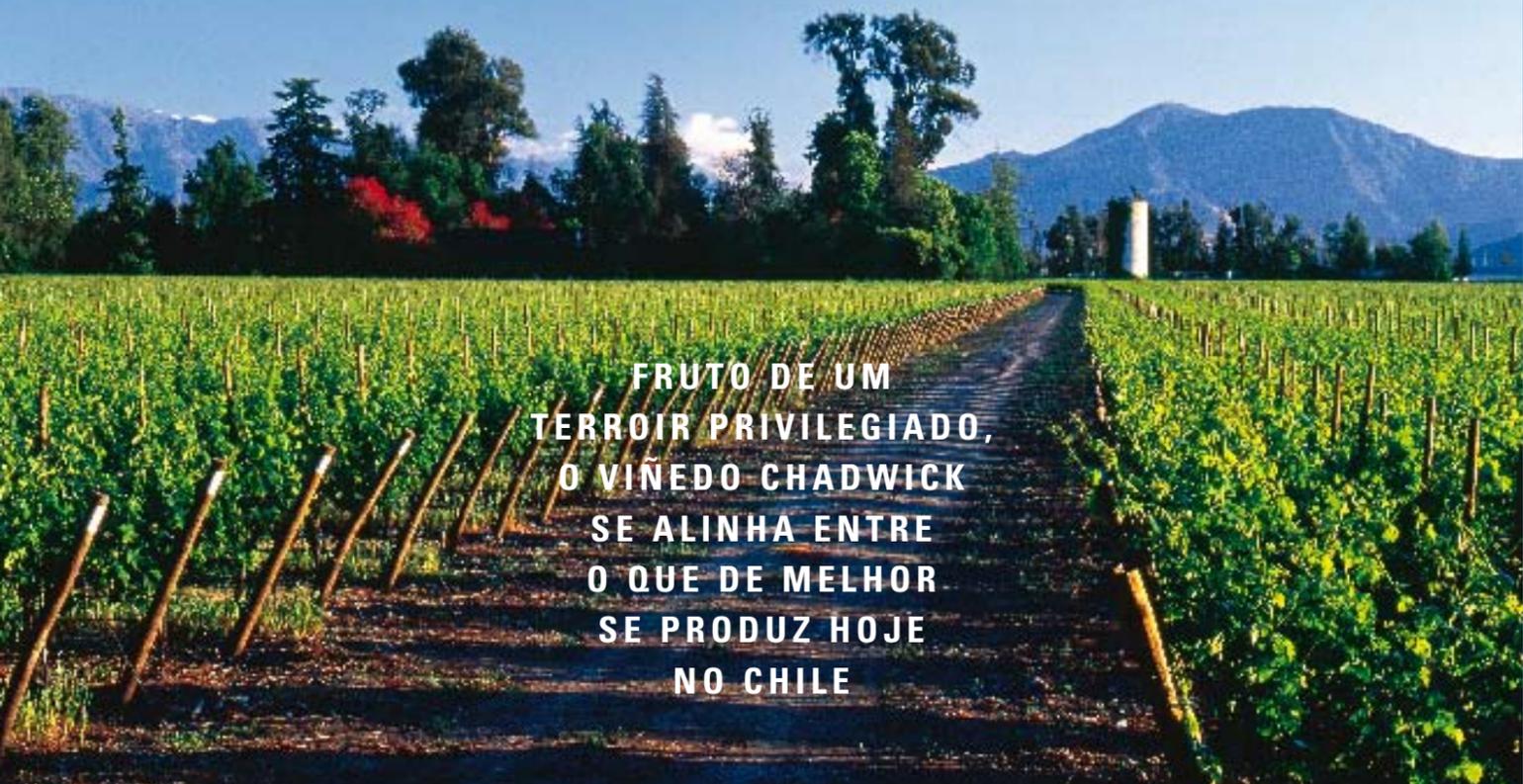
KIT ESPECIAL
Para harmonizar, degustar e presentear.

- Ventisquero Reserva Carménère
- Crios de Susana Balbo Malbec
- H.Stagnari Tannat Viejo

0300.210.1010
www.cantu.com.br

Estrelas ao seu alcance.

CANTU
IMPORTADORA



FRUTO DE UM
TERROIR PRIVILEGIADO,
O VIÑEDO CHADWICK
SE ALINHA ENTRE
O QUE DE MELHOR
SE PRODUZ HOJE
NO CHILE

Viñedo CHADWICK

um vinho de exceção

por ARTHUR AZEVEDO
fotos DIVULGAÇÃO

A história da família Chadwick no Chile tem início em 1820, quando Thomas Chadwick, descendente de Sir John Chadwick, de Oxford, chegou ao país. Vinha em busca de novas oportunidades de negócios, atraído principalmente por suas riquezas minerais. Por sua personalidade marcante, Thomas rapidamente se integrou à comunidade, casou-se com uma chilena e, na cidade de La Serena, constituiu o núcleo familiar dos Chadwick no Chile. No início do século 20, mais precisamente em 1909, seu neto, Alejandro Chadwick Ortuzar, casou-se com Leonor Errázuriz, e desta união nasceu Don Alfonso Chadwick Errázuriz, falecido em 1993, pai do atual presidente da Viña Errázuriz, Eduardo Chadwick Claro.

EM PUENTE ALTO, UM VINHEDO EXCEPCIONAL E UM CAMPO DE PÓLO

A Viña San Jose de Torcornal é uma propriedade de 300 hectares situada em Puente Alto, onde se cultivavam uvas de alta qualidade no sopé da Cordilheira dos Andes. Hoje, é uma região muito valorizada, integrante do Alto Maipo, bem próxima de Santiago. Foi adquirida em 1945 por Don Alfonso, que vendeu parte da propriedade em 1967 para a Concha Y Toro, que ali cultiva até hoje as uvas para a produção do Almaviva e do Don Melchor. Mas conservou para a família uma parcela de 25 hectares, com magníficos parques centenários e um campo para a prática de pólo, seu esporte predileto.

A partir de 1992, o vinhedo foi totalmente replantado, com as variedades *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot* e *Petit Verdot*, incluindo mudas das melhores videiras da área original do Maipo e do vinhedo Don Maximiano, do Vale de Aconcagua, propriedade da Errázuriz. Puente Alto é uma das melhores sub-regiões do Maipo, onde o solo é composto por uma camada superficial, não muito profunda, de argila de fina textura, e subsolo pedregoso de ótima drenagem. O clima se caracteriza

pelo grande diferencial de temperatura entre dia e noite, o que resulta em uvas perfeitamente maduras e muito equilibradas em açúcar e acidez. A condução das videiras é em espaldeira (filas paralelas), com dois metros de distância entre as fileiras e 1,20m entre as plantas, com densidade de 4.166 plantas por hectare. A irrigação é feita por gotejamento, rigorosamente controlado, de acordo com padrões definidos para cada um dos diferentes setores do vinhedo.

CRITÉRIOS RIGOROSOS DETERMINAM A SEPARAÇÃO DAS PARCELAS

Na verdade, estes setores foram previamente definidos em função de suas características de solo, clima, exposição solar e outros fatores. Nesse processo, empregou-se até levantamento fotográfico por satélite, com o objetivo de saber exatamente o comportamento de cada varietal plantada. Foram definidos 15 lotes de 1 hectare, de acordo com os critérios especificados, configurando o que certamente pode ser entendido como viticultura de precisão.



Dessa forma, pode-se decidir com segurança o melhor momento para a colheita das uvas. Esta é feita parcela por parcela, obtendo-se uvas perfeitamente maduras e uniformes. O cuidado é tanto que a colheita pode ser realizada em épocas diferentes numa mesma fileira, respeitando a individualidade de cada planta. O rendimento

máximo é bastante baixo – de 4 a 6 toneladas por hectare, algo como 30 a 40 hectolitros por hectare – em linha com a proposta do vinho que será produzido.

VINIFICAÇÃO MINIMALISTA, EM RESPEITO À NATUREZA

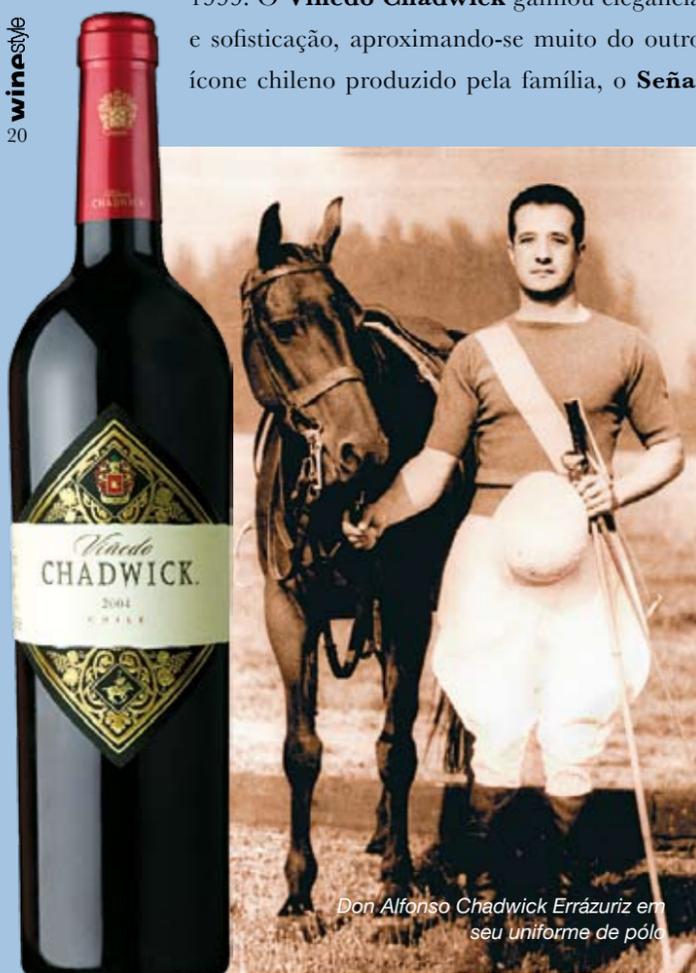
Uma vez colhidas, as uvas são processadas com técnicas modernas, respeitando-se as características de cada varietal. E toma-se todo o cuidado possível para

não se perder a qualidade obtida no vinhedo. Após rigorosa seleção, as uvas são processadas e o mosto é fermentado em temperaturas entre 28°C e 31°C, com maceração (contato com as cascas) pós-fermentativa, a frio, de até 30 dias, conforme o desenvolvimento individual de cada um dos lotes. Cada parcela do vinho amadurece em barricas novas de carvalho francês, em média, por 18 meses. A mescla final é realizada imediatamente antes do engarrafamento.

DEGUSTAÇÃO MOSTRA QUE VINHO GANHOU EM ELEGÂNCIA

Em evento realizado no Brasil, o próprio Eduardo Chadwick conduziu uma degustação de três safras do **Viñedo Chadwick**. Ficou muito evidente a evolução dos vinhos com o passar dos anos, em especial para quem teve o privilégio de provar o primeiro exemplar da série, da safra 1999. O **Viñedo Chadwick** ganhou elegância e sofisticação, aproximando-se muito do outro ícone chileno produzido pela família, o **Seña**.

wine style
20



Don Alfonso Chadwick Errázuriz em seu uniforme de pólo

O **Viñedo Chadwick 2002** reflete o caráter um pouco mais frio da safra. Apresenta cor rubi de média intensidade, e leve descoloração nas bordas, e seus aromas revelam frutas maduras (cereja e ameixa), com leve toque animal, herbáceo fino, mentolado sutil, chocolate e tostado discretos. Na boca tem boa acidez, taninos finos, concentração média, textura macia e corpo médio. Alinha-se mais do lado da elegância do que da potência.

Já o **Viñedo Chadwick 2003** é o melhor exemplar da série, uma verdadeira usina de força, mas sem jamais abrir mão da sofisticação e da complexidade. Destaca-se pela cor (rubi/púrpura, intensa e profunda) e brilha nos aromas, com fruta madura deliciosa, mesclada a notas animais, toques florais, balsâmicos e resinosos, emoldurados por chocolate, especiarias e carvalho tostado. Na boca é um monstro – no bom sentido, é claro, exibindo refrescante acidez, corpo pleno, muita concentração, taninos finíssimos e perfeitamente maduros, álcool equilibrado e longa persistência. Seu retroolfato é intenso, instigante e agradabilíssimo. Uma jóia do repertório chileno contemporâneo. Imperdível, sob qualquer ângulo que se analise.

O **Viñedo Chadwick 2004** foi uma grata surpresa, especialmente por seu estilo mais clássico, que fez bom contraponto à exuberância de seu irmão mais velho. Num vinho de cor rubi, escuro e profundo, surgem delicados aromas de frutas escuras em compota, com toques medicinais, de especiarias, de couro fino e de chocolate, além de carvalho bem integrado. Na boca, mostra equilíbrio entre acidez e álcool, longa persistência, taninos finos e retroolfato elegante.

Pela evolução apresentada, ficou a vontade de conhecer os novos **Viñedo Chadwick**, em especial o 2005, até pela qualidade desta safra no Chile, mas isso fica para uma próxima oportunidade.

ARTHUR AZEVEDO, PRESIDENTE DA ABS-SP E EDITOR DE WINE STYLE, PARTICIPOU DA DEGUSTAÇÃO DOS VINHOS DA CHADWICK A CONVITE DA EXPAND IMPORTADORA, SUA REPRESENTANTE EXCLUSIVA PARA O BRASIL.

www.mioło.com.br - 0800 97 04 165

Para brindar o ano novo, mês novo, semana nova, dia novo. **Novos Espumantes Miolo Terranova Blanc de Blancs Brut e Demi Sec.**

Aprecie com moderação.

MIOLO
WINE GROUP
Vinhos Mundiais

Espumantes Miolo Terranova. **Abriu. É festa!**



COMPETENCE