



wine

o vinho tratado com inteligência style

ESPECIAL
*romanée-conti,
um encontro com o mito*

DEGUSTAÇÃO TOP
*pequenos produtores,
grandes champagnes*

ENOTURISMO
*áustria: charme, requinte
e vinhos surpreendentes*



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

ISSN 1809-184X



POR SER FONTE DE CALORIAS,
O ÁLCOOL/VINHO TEM FAMA
DE VILÃO QUANDO SE FALA
EM AUMENTO DE PESO, MAS
MUITOS ESTUDOS MOSTRAM QUE,
CONSUMIDO COM MODERAÇÃO,
PODE SER PARTE DE UMA DIETA
SAUDÁVEL E BALANCEADA

vinho engorda?

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
ilustração LEO GIBRAN

A obesidade é uma das doenças crônicas mais frequentes no mundo, sendo considerada uma epidemia global. Muitas vezes associada à dislipidemia (aumento do colesterol e/ou triglicérides), à hipertensão e ao diabetes, a obesidade é uma das principais causas de morte em países desenvolvidos, perdendo apenas para o tabagismo. Só nos EUA, estima-se que seja responsável por algo entre 111.000 e 365.000 mortes/ano. Ser obeso pode reduzir a expectativa de vida de uma pessoa em seis a sete anos; se vier acompanhada do tabagismo, a redução sobe para 13 a 14 anos. Para saber se uma pessoa está ou não acima do peso ideal, o mais fácil é calcular seu Índice de Massa Corporal (IMC). Para isso, divide-se o peso pelo quadrado da altura. Valores < 18,5 kg/m² indicam desnutrição; entre 18,5 e 24,9 o peso é considerado normal; e entre 25 e 29,9, há sobrepeso. IMC entre 30 e 34,9 indica obesidade



“Uma refeição sem vinho é como um dia sem sol.”

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN (1755 – 1826), POLÍTICO E ESCRITOR FRANCÊS

leve, entre 35 e 39,9, moderada e ≥ 40 , obesidade mórbida. O IMC é uma avaliação prática e confiável, com boa correlação com a porcentagem de gordura corporal. Além do IMC, outra medida importante é a circunferência abdominal (CA), que avalia a obesidade abdominal (central ou visceral). Adultos com IMC > 25 com CA > 102 cm (homens) e 88 cm (mulheres) apresentam maior risco.

A prevalência da obesidade tem aumentado em todo o mundo. Nos EUA, cerca de 20% da população adulta é obesa; na Inglaterra, 23% dos adultos são obesos e 33,9% das mulheres e 43,9% dos homens têm sobrepeso. Além disso, um estudo estimou que o risco de uma pessoa adulta ficar com sobrepeso em quatro anos varia de 14 a 19% para mulheres e de 26 a 30% para homens. O risco de tornar-se obeso varia de 5 a 7% para mulheres e de 7 a 9%

“O vinho é a parte intelectual de uma comida!”

ALEXANDRE DUMAS (1802 – 1870), ESCRITOR FRANCÊS.

para homens. Se o prazo for aumentado para 30 anos, o risco de sobrepeso passa para 50% e o de obesidade vai para 25% (homens) e 30% (mulheres).

Toda garrafa de vinho traz seu percentual de álcool por volume. Entretanto, como o álcool é menos denso que a água, deve-se multiplicar esse valor por uma constante (0,789) para obter-se a quantidade de álcool em gramas. Por exemplo: um vinho com 14% de álcool tem 11g de álcool/100ml. Uma garrafa de 750ml terá, então, 82,8g de álcool. Como um grama de álcool gera 7kcal, uma garrafa de vinho tem 580kcal só pelo álcool. Se o vinho for seco, com apenas 2g de açúcar residual (4kcal/g), temos mais 6kcal por garrafa. A maioria dos trabalhos mostra que as calorias do vinho somam-se às da dieta normal, não havendo redução na ingestão de outros alimentos para compensar as calorias a mais do álcool. Além disso, o álcool pode ter um efeito de aperitivo, estimulando o apetite e aumentando o consumo de energia.

UMA RELAÇÃO MUITO CONTROVERSA

A relação entre consumo moderado de álcool e ganho de peso é muito controversa. Muitos são os fatores de confusão envolvidos, sendo o tabagismo um dos principais. Estudos prospectivos mostram que consumo > 3 doses/dia está associado a risco maior de ganho de peso e obesidade, particularmente abdominal. Um estudo com 2.000 pessoas concluiu que os consumidores moderados de álcool apresentavam menor gordura abdominal que os abstêmios. Aqueles que consumiam pequenas quantidades com regularidade tinham menor CA enquanto os que ingeriam > 3 doses/dia de forma

esporádica apresentavam piores resultados.

Um trabalho com 334 gêmeas concluiu que o consumo moderado de álcool estava associado a menores quantidades de gordura corporal total e abdominal. Para as gêmeas idênticas, o consumo de álcool representou uma redução de 300g na gordura abdominal. Da mesma forma, Vadstrup mostrou que o consumo moderado e prolongado de vinho tinto apresentou tendência à redução da obesidade abdominal. Cerveja e destilados apresentaram efeito inverso.

Em um estudo experimental, Bargalló constatou que o consumo moderado de vinho tinto reduzia parcialmente o ganho de peso causado por uma dieta rica em gorduras, provavelmente por aumentar a sensação de saciedade. Em humanos, foi demonstrado que pessoas que consumiam vinho tinham menores chances de se tornarem obesas após um acompanhamento médio de 12 anos (22% contra 41%). Resultados semelhantes foram encontrados por Liese, com menores valores de IMC e CA no grupo consumidor de vinho. No estudo de Koppes, houve redução da CA, mas não do peso total no grupo que consumia álcool. Um estudo alemão mostrou que é possível emagrecer tomando vinho, desde que as calorias “a mais” sejam compensadas.

Por outro lado, Cordain e Wannamethee mostraram que a adição de quantidades moderadas de vinho à dieta não alteraram o peso corporal ou o percentual de gordura das pessoas estudadas. Em outro estudo, Wannamethee observou aumento significativo do IMC, CA, percentual de gordura corporal e da relação quadril-coxa (RQC) com o aumento da ingestão de álcool. Os piores resultados foram relacionados à adiposidade

abdominal. Homens que consumiam > 21 doses/semana mostraram maiores níveis de adiposidade central e geral que os consumidores moderados ou abstêmios. A associação foi mais nítida com cerveja e destilados (“barriga de cerveja”) e mais fraca com vinho. Em outro estudo, mulheres que consumiam altas doses de cerveja e destilados apresentaram aumento da CA.

Lukasiewicz observou uma relação em forma de “J” quanto ao consumo de álcool e RQC. Mulheres que ingeriam < 12g/d tiveram menor RQC que as abstêmias ou as que consumiam > 12g/d. Para os homens, uma curva similar foi observada também quanto ao IMC. Os destilados aumentavam a RQC independentemente da dose e o vinho mantinha a associação em forma de J. Não houve correlação com o consumo de cerveja.

PESO IDEAL É O QUE OFERECE MENOR MORBI-MORTALIDADE

O peso ideal, aquele associado àquele associado víduo, com menor obesidade, por outro lado, aumenta o risco de diversas enfermidades, principalmente o diabetes e as doenças cardiovasculares, sendo importante fator de risco para morte prematura. Por ser fonte de calorias, o álcool/vinho é encarado como vilão em algumas dietas e a relação entre seu consumo e ganho de peso é um dos maiores dilemas do enófilo atual. Complexa e muitas vezes paradoxal, essa relação depende da quantidade e da frequência de consumo de álcool, do tipo de bebida, do sexo, da genética de cada um e, principalmente, da composição da dieta.

Consumido com moderação, de preferência no lugar de alguma outra fonte de calorias, o vinho não interfere com a absorção e metabolismo de nutrientes, podendo fazer parte de uma dieta saudável e balanceada. Dessa forma, é possível emagrecer, ou manter o peso, tomando vinho.

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



VINHO VERDE

NOVOS SISTEMAS DE CULTIVO E NOVOS ESTILOS DE VINHOS ESTÃO

MUDA PARA

TRANSFORMANDO A FACE DESTA TRADICIONAL REGIÃO PRODUTORA,

MELHORAR

A MAIOR (E UMA DAS MAIS CONHECIDAS) DE PORTUGAL

por GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR.
fotos GUILHERME VELLOSO E CVRVV

Quando se pensa em vinho branco leve e refrescante, um dos primeiros que vêm à cabeça de qualquer consumidor é o “vinho verde” de Portugal. Com baixo teor alcoólico (em torno dos 10%), alta acidez, “agulha” ou frisante e, em alguns exemplares, um pouco de açúcar residual, o vinho verde tradicional é fácil de agradar e pode ser bebido sozinho, como aperitivo, ou acompanhando saladas e pratos leves à base de peixe ou mariscos. O vinho verde foi, provavelmente, um dos primeiros a ser exportado por Portugal e sua região de produção, a maior de Portugal, oficialmente demarcada em 1908, só perde em antiguidade para a do Douro, berço do Porto. Nela, além dos brancos, que representam aproximadamente 65% do total, são produzidos tintos (pouco consumidos fora da região) e uma ínfima porcentagem de rosados. À semelhança do que vem ocorrendo em outros pólos vinícolas de Portugal, como Douro e Alentejo, também a região

dos vinhos verdes, conhecida tradicionalmente por “Entre-Douro-e-Minho”, está passando por grandes transformações, como Wine Style constatou em recente visita à convite da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV). As mudanças vão da forma de plantio dos vinhedos ao estilo dos vinhos (ver quadro com comentários a respeito), um dos mais tipicamente portugueses e originais que se conhece, a começar pelo nome.

Ao contrário de o que muita gente pensa, a denominação “verde” não significa que as uvas com que é produzido sejam colhidas sem terem completado seu processo de amadurecimento. Na verdade, embora não exista versão “oficial” a respeito (o nome já era empregado no século XVI), ele provavelmente se deve a duas razões: primeiro, ao fato de que, tradicionalmente, o vinho verde deve ser consumido muito jovem; “verde”, no caso, seria utilizado em oposição a “maduro”, atributo dos vinhos que devem

Embora em desuso, a “ramada” (a nossa lataca) continua presente na entrada da grande maioria das propriedades da região (na foto a Quinta Casal do Paço), para assegurar sombra e frescor nos meses de verão

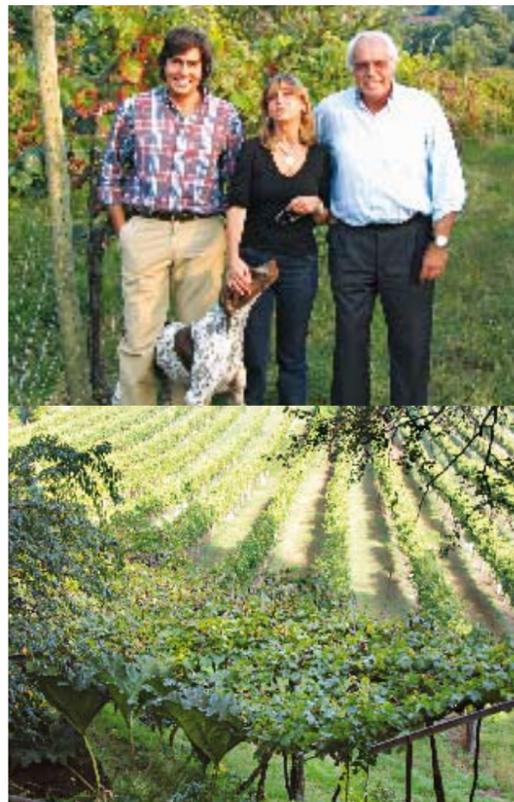


envelhecer na garrafa antes de serem consumidos. A segunda razão é a própria paisagem da região. A área demarcada, com sete mil quilômetros quadrados de extensão e 34 mil hectares de vinhedos, é cortada por muitos rios, que correm em direção ao Atlântico, formando vales férteis, onde tradicionalmente se cultiva a uva e alimentos como o milho. O solo é predominantemente granítico, com pequenas faixas xistosas, o que confere um toque mineral aos vinhos.

ESPALDEIRA SUBSTITUI “RAMADA” E “ENFORCADO”

A forma tradicional de cultivo da vinha no Minho era a “ramada” (a nossa latada), que forma uma espécie de capa verde de aproximadamente dois metros do solo. Em geral, as ramadas eram plantadas no perímetro externo das propriedades, servindo, inclusive, para delimitá-las, enquanto o centro do terreno era reservado a outros cultivos, em especial do milho. Outra forma tradicional de cultivo da vinha no Minho é o “enforcado”, em que as videiras crescem para o alto, entrelaçadas (“enforcadas”) com os ramos dos plátanos ou castanheiros, comuns na região. Esse sistema, que vem do tempo da ocupação romana, torna a colheita particularmente difícil e perigosa, pois exige o uso de longas escadas para alcançar os pontos mais altos, a até cinco metros de altura. Por isso, está totalmente em desuso, o que também é o caso da ramada. Esta ainda pode ser vista nos longos e frescos “corredores”, cobertos de verde, na entrada da maioria das propriedades da região.

A substituição da ramada e do enforcado por plantações em espaldeira é a maior, mas não a única das transformações por que passam os vinhedos do Minho. Outra é a melhor



Além de vinhos, a família Marques Leandro (com o cão Sky), da Casa Santa Eulália, aposta no turismo rural; na Aveleda, abaixo, uma pequena área em ramada (primeiro plano), mantida por tradição, convive com o moderno vinhedo de Trajadura (ao fundo), em espaldeira

separação das diferentes variedades plantadas no vinhedo. O resultado pode ser visto, por exemplo, na Quinta de Simaens, propriedade da tradicional Vinhos Borges, vizinha a seu moderníssimo centro de produção da Lixa, no coração da região dos vinhos verdes. Em seus 40 hectares estão plantadas algumas das uvas brancas autorizadas a produzir vinhos verdes como *Pedernã (Arinto)*, *Avesso*, *Trajadura*

e *Azal*. A Quinta foi comprada pela Borges em 1991 e a maior parte dos vinhedos replantada entre 1992 e 1994. Tradicionalmente na região, *Azal* e *Trajadura* eram plantadas e colhidas juntas. Hoje, plantadas separadas, a *Trajadura* é colhida três semanas antes, como conta Raúl Soares Albergaria, diretor de produção. O replantio dos vinhedos em bases modernas permitiu que vários procedimentos fossem mecanizados, o que ainda não é comum na região. E, nas últimas duas vindimas, a colheita foi mecanizada. Com isso, sua duração foi reduzida em dois terços e o número de pessoas envolvidas caiu de mais de 50 para dois.

O minifúndio é uma característica da região; por isso, boa parte da produção está concentrada em grandes cooperativas, como a

Adega de Monção, que tem 1585 associados. A Adega produz ampla linha de vinhos nas diferentes denominações, além de duas aguardentes. O carro-chefe é a linha Muralhas de Monção, mas seu vinho de maior prestígio é um *Alvarinho*, considerada a casta mais nobre para a elaboração de vinhos verdes, que leva no rótulo o curioso nome “Deu La Deu”. Embora tenha quase 50 anos (foi fundada em outubro de 1958), a Adega de Monção passou por ampla reforma em 2005 e 2006. Já a Adega de Barcelos, fundada em 1960, conserva praticamente o mesmo visual e equipamentos que tinha quando foi construída em 1962 (“é como

ÁLCOOL E MADEIRA DIFERENCIAM NOVOS ESTILOS



O primeiro contato com os vinhos da região ocorreu em degustação organizada pela CVRVV, abrangendo praticamente todo o universo da região: produtores pequenos e grandes, cooperativas e até alguns candidatos a vinhos de “boutique”, o que permitiu identificar várias tendências, como: poucos vinhos no estilo mais tradicional, ou seja, com baixo teor alcoólico, alta acidez e aromas pouco intensos e complexos; muitos varietais à base de castas como Loureiro, Trajadura, Avesso e Azal, num interessante processo de redescoberta das possibilidades e características de cada uva, já ocorrido em outras regiões como Dão e Douro; vinhos de corte, com teores alcoólicos mais elevados, diferentes dos verdes tradicionais, com maior complexidade, mas menor tipicidade; e vinhos fermentados e amadurecidos em madeira, também com teores alcoólicos mais elevados, em um estilo que lembra os vinhos do Novo Mundo.



Independentemente do estilo, devemos reconhecer que, mesmo fugindo um pouco de sua característica e tipicidade tradicionais, degustamos vinhos verdes com uma qualidade poucas vezes observada no passado. Dentre eles, destacaram-se o **Casa de Senra Loureiro 2006**, com seus aromas cítricos e florais associados à boa acidez; o **Quinta da Massora 2006**, 100% fermentado em madeira, com deliciosos aromas de frutas tropicais (coco), ótimo extrato e boa maciez; e o **Alvarinho Reguengo de Melgaço 2005**, rico em aromas cítricos maduros, com ótima estrutura e bela untuosidade. É interessante notar que, mesmo vinhos mais simples e de maior produção,

como o **Casal Garcia** da Aveleda e o **Gatão da Borges**, da safra 2006, apesar de seguirem o padrão tradicional, com 8,5 a 9º de álcool, estão mais macios que o habitual, pelo maior teor de açúcar residual, consequência das excepcionais condições de maturidade. Se este fenômeno é passageiro, ou resultado do preocupante aquecimento global, os próximos anos responderão, mas o fato é que constatamos algo absolutamente inimaginável no passado: vinhos verdes com álcool em excesso e, pasmem!, baixa acidez (a ponto de, na safra 2006, alguns produtores terem pensado em acidificar seus vinhos). Outra constatação, que sinaliza importante mudança, é a produção de

vinhos verdes tintos muito menos agressivos, com taninos pouco ou quase nada perceptíveis, tornando-os mais acessíveis inclusive para os consumidores de fora da região, que não estão habituados a beber esse tipo de vinho. É o caso do **Santa Eulália Tinto 2007 (Vinhão e Amaral)** e do **Afros Tinto 2005 (100% Vinhão)**. Para terminar, uma seleção com alguns dos melhores vinhos verdes degustados ao longo da viagem: **Casa Santa Eulália (Azal e Arinto) 2006**; **Aveleda Follies (Trajadura/Loureiro) 2006**, **Deu-la-Deu Alvarinho 2006** (estagiado em madeira), **Afros Loureiro 2006**, **Alvarinho Dorado 2006**, **Quinta do Ameal Loureiro 2006**.



O “enforcado” (à esquerda) é cada vez mais uma curiosidade do passado; vinhedos mais modernos (centro), plantados em espaldeira, permitem a mecanização da colheita. à direita, o Monte de Santa Luzia, em Viana do Castelo, uma das muitas atrações turísticas do Minho

um museu”, definiu com propriedade um de seus diretores). Chama a atenção o fato de que seus 620 associados cultivam pouco mais de 500 hectares, o que dá menos de um por proprietário.

Produtores com áreas de produção um pouco maiores estão buscando o mercado externo e complementando a atividade vinícola com o chamado “turismo rural”. É o caso, por exemplo, da Casa Santa Eulália, uma propriedade familiar, administrada pelo casal João Francisco e Maria Tereza Marques Leandro e seu filho Francisco. Com 32 hectares de vinhedos, a produção foi de 20.000 garrafas em 2006 e poderá dobrar em 2007, distribuída, atualmente, em apenas duas linhas – Casa Santa Eulália e Plainas. Dona Maria Tereza e o filho Francisco cuidam da produção, com a consultoria de Anselmo Mendes, um dos mais renomados enólogos de Portugal, especialista na casta *Alvarinho*. Além de vinhos, a família Marques Leandro está investindo no turismo. Na casa, que data do século XVIII, três quartos foram reservados para hóspedes e mais dois foram construídos em antigos currais.

Outro pequeno produtor de olho no enoturismo é o Casal do Paço, de Vasco Croft, que está produzindo vinhos muito interessantes com a marca Afros: dois brancos de *Loureiro* e um tinto de *Vinhão*, a principal casta usada nesse tipo de vinho verde. Com produção em torno de 20.000 garrafas, a Afros pretende diversificar sua linha, inclusive com uvas não-autóctones como *Syrah* e *Sauvignon Blanc* (nesse caso, terão obrigatoriamente que usar a denominação “Regional do Minho”). E, desde 2006, está reconvertendo os vinhedos (atualmente oito hectares) segundo as práticas da biodinâmica. Na propriedade, que inclui uma antiga casa senhorial, em mãos de sua família desde o século XVII, Croft planeja uma nova construção, voltada exclusivamente para o enoturismo.

BRASIL FOI O PRIMEIRO PAÍS A IMPORTAR O CASAL GARCIA

Quando se fala em vinho verde, nenhum produtor está mais associado a ele, especialmente no Brasil, do que a famosa Aveleda. É lá que se produz, entre outros, o **Casal Garcia**, provavelmente o vinho verde mais vendido no mundo, com aproximadamente nove milhões de garrafas por ano. O primeiro mercado a receber o Casal Garcia fora de Portugal foi, justamente, o Brasil, no final da década de 1930, como recorda António Guedes, atual presidente da empresa. A Quinta da Aveleda abrange 180 hectares, dos quais 110 em produção, e toda a colheita é mecanizada. É lá que se produz, também, a “Adega Velha”, uma das melhores aguardentes de Portugal. A “adega” propriamente dita, onde hoje são estocados os barris com a aguardente que leva seu nome, foi construída em 1860, pelo bisavô dos atuais proprietários.

A Quinta da Aveleda, a menos de uma hora de carro da cidade do Porto, é parada obrigatória numa viagem pelo Minho. Mas seria pecado não incluir no roteiro, além de propriedades vinícolas como a Aveleda, cidades como Ponte da Barca (a ponte que lhe dá nome é do século 15); Ponte de Lima, cuja ponte de pedra é da época romana; a encantadora Viana do Castelo, no litoral; Barcelos, importante centro produtor de cerâmica, onde nasceu o Galo, um dos mais conhecidos símbolos de Portugal; Braga, com sua famosa Sé; e Guimarães, considerada o berço da nação portuguesa.

GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR., DE WINE STYLE, VISITARAM A REGIÃO DO MINHO À CONVITE DA COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES (CVRVV).

Deguste com moderação.



Poderoso e excitante. Um Borgonha branco que permanece e arrebatava o nariz e o paladar. Aromas à flores brancas, fina madeira tostada e complexas especiarias. Nuanças à melão, pêssegos secos, lima da Pérsia, charuto e fruta madura. Sensacionalmente puro e de incrível profundidade.

Os toques de terra molhada, traços minerais e a longa persistência, mostram toda a raça e estrutura do terroir de Montrachet. No final, um incrível balanço por mais de 60 segundos, fazendo vibrar o paladar e levitando a alma.

“Um bellissimo monstro”!



Importação exclusiva.

CASA DO PORTO

desde 1988

Referência em Vinhos



Vitória: 27.3225 3260
São Paulo: 11.30613003
Vila Velha: 27.3329 3518
Rio de Janeiro: 21.2239 6698
Belo Horizonte: 31.3286 7077

ABRUZZO

TERRA DOS CONTRASTES

por MARIO TELLES JR.



Uma visita a essa bela região da Itália revela a diversidade de o que ela oferece para a mesa e para o copo e mostra a adequação de seus vinhos à maravilhosa culinária local

A região de Abruzzo, a nordeste de Roma, dominada pela cadeia dos Apeninos, de um lado, e pelo mar Adriático, de outro, caracteriza-se pelas diferenças marcantes entre suas diversas áreas, tanto no aspecto físico como em relação às atividades a que se dedicam. Pescara, por exemplo, uma de suas cidades mais conhecidas, tem casas e prédios típicos de veraneio, e sua culinária ressalta os peixes e frutos do mar, não fosse ela importante porto. Já as áreas interiores destacam-se por sua modernidade, ressaltada pela presença de grandes bancos e empresas de alta tecnologia. O Gran Sasso, com 2.914 metros de altura, pontifica na área mais montanhosa e selvagem, onde, aliás, localiza-se a nova DOCG Colline Terramane. Nela, há quase uma síntese dos contrastes característicos dessa belíssima região: a natureza praticamente intocada que abriga em seu interior o maior telescópio europeu, de onde a NASA monitora, na Europa, a rota de todos os seus satélites. Os contrastes entre o moderno e o antigo também se refletem na identidade dos vinhos de Abruzzo. A grande maioria dos produtores segue um estilo mais tradicional, optando por vinhos para consumo imediato, que se adaptam maravilhosamente bem à culinária tradicional local, em que a “chitarra” ainda é a base da maior parte das massas caseiras.

Para os pratos com peixes e frutos do mar, a uva *Trebbiano* produz vinhos neutros, com aromas frutados, cítricos e elevada acidez. Sem grande corpo, eles são bons coadjuvantes para o frescor dos produtos, mas não alcançam grandes vãos, em que pese o esforço de alguns produtores, ao fermentar os vinhos de *Trebbiano* em barricas de carvalho, numa infrutífera tentativa de dar mais caráter à uva. Os melhores *Trebbiano d’Abruzzo* que degustei valiam pela acidez e pelos aromas florais e frutados, como o **Castello de Semivicoli 2005** ou o **Marina Cvetic 2005**, ambos do produtor Masciarelli. Ou ainda o **Antares 2006**, da Azienda San Lorenzo (um pequeno e ótimo produtor familiar), o **Anima 2006** (100% fermentado em tanques de aço inoxidável) e o **Altare 2003** (100% fermentado em barricas e mantido por 18 meses em barricas novas de carvalho francês) do produtor Marramiero, ainda não representado no Brasil.





UVA PECORINO DEVE SEU NOME ÀS OVELHAS

Melhor potencial oferecem os vinhos provenientes de uma das uvas típicas da região, a *Pecorino*, que apresenta grãos pequenos e acidez muito elevada e que, portanto, deve amadurecer muito, até atingir níveis elevados de açúcar, antes de ser colhida. Os agricultores locais dizem que a Pecorino ganhou este nome justamente por ser o alimento preferencial das inúmeras ovelhas ali existentes, atraídas por sua doçura. Talvez em retribuição, nos melhores exemplares degustados, os vinhos produzidos com essa varietal apresentam aromas de manteiga e de lanolina, que lembram o cheiro do pêlo de um animal. Com muito mais caráter que os produzidos com a *Trebbiano*, vinhos como o **Pecorino Dora D'Oro**, do pequeno Dora Sarchesi, ou o **Pecorino de Terre di Chieti**, da Cantina Tollo, ressaltam os aromas acima descritos, associados aos de frutas brancas de caroço e florais, emoldurando com graça seu corpo médio e acidez refrescante.

Alguns produtores também cultivam a *Chardonnay* que, em algumas versões, produz vinhos que lembram um estilo Novo Mundo, um pouco exagerado e carregado pela madeira. Mas a grande estrela da região é a *Montepulciano* (ver “Uva em Destaque” nesta edição). Os vinhos que pudemos degustar durante nossa estadia podem ser agrupados em dois estilos: um, mais simples e acessível, mostra aromas muito frutados, lembrando a amarena (cereja selvagem), sem grande complexidade, com pouca interferência de madeira, taninos mais intensos e me-

nos finos, mas que parecem dissolver-se como manteiga quente quando confrontados com a tradicional culinária local, como as célebres “frittatas” de vegetais ou o “mache-ronni com polpetinne”, que parecem ter sido criados para combinar-se aos mesmos. É o estilo dos vinhos da maioria dos produtores mais tradicionais e das cooperativas locais, agradável e adequado ao consumo local, embora às vezes exageradamente rústico. Ao lado desse, surge hoje um novo estilo, mais internacional, fundamentalmente representado pelo produtor Masciarelli. São vinhos mais complexos, nos quais a madeira está mais presente e nos quais os cuidados com as uvas e com a vinificação resultam numa estrutura mais elegante, com taninos mais maduros, que sugerem mais longevidade. Vale lembrar que, apesar de sua fama internacional e de ser um grande produtor, com 280 hectares de vinhedos cada vez mais cuidadosamente cultivados, Masciarelli mantém-se fiel aos seu princípio nº 1: não produzir vinhos de boutique, para que os mesmos sejam bons

representantes da região de Abruzzo e, como tal, possam ser consumidos sem grandes dificuldades lá mesmo e nos 25 países do mundo onde são distribuídos – ao contrário de pequenos produtores familiares, como Azienda San Lorenzo, Dora Sarchesi ou Marramiero, que hoje produzem vinhos mais voltados para a exportação do que consumo interno, empregando em seus cortes variedades locais como a *Montónico*, para obter vinhos menos previsíveis e com mais caráter, portanto de maior apelo internacional.

Para finalizar, duas recomendações de restaurantes que são excelentes representantes da maravilhosa culinária local: em Pescara, à beira-mar, a La Locanda del Gusto; e, em Aquila, a La Osteria Antica Mura. Em ambos come-se muito bem, sem preços exagerados.

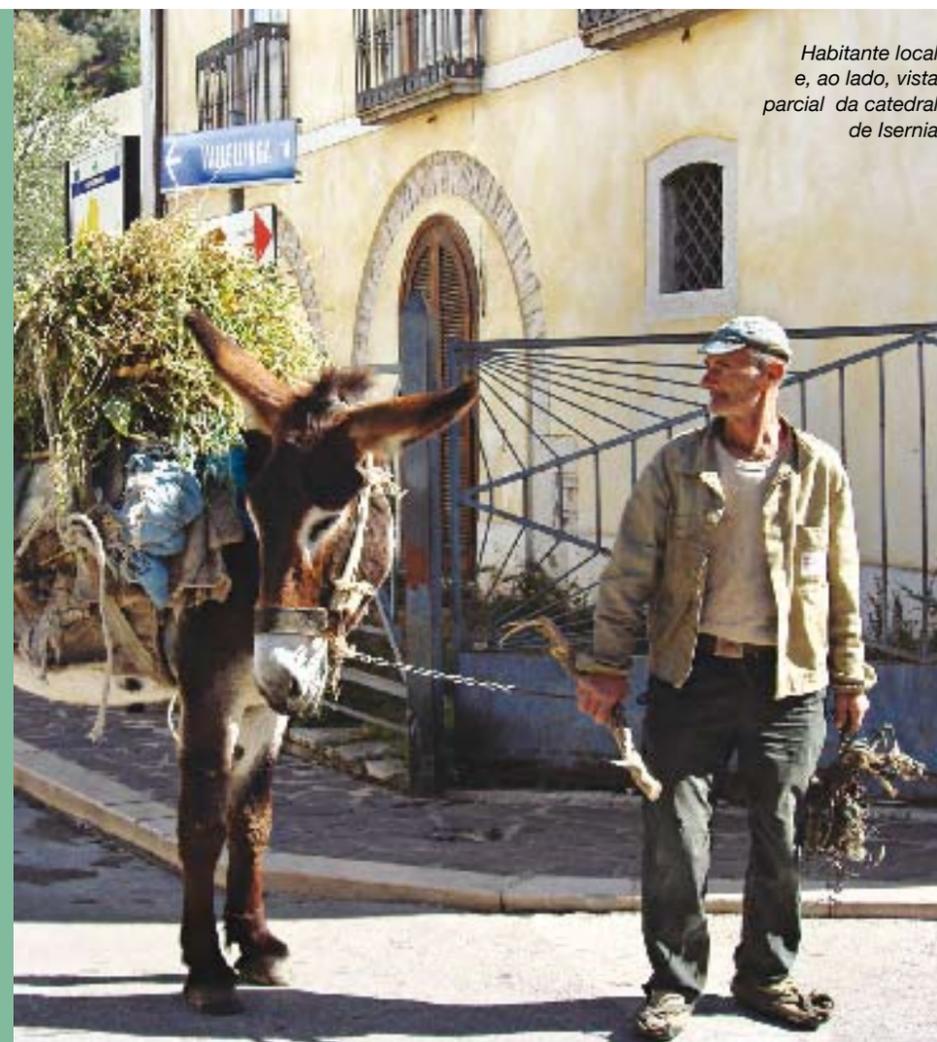
MARIO TELLES JR., EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP, VISITOU A REGIÃO DE ABRUZZO À CONVITE DO INSTITUTO DO COMÉRCIO EXTERIOR DA ITÁLIA (ICE).

A primeira reação de quase todos que escutam falar de Molise é uma cara de espanto, seguida da pergunta: onde fica? Entretanto, se poucos ouvirem falar dessa terra de paisagens grandiosas, povo acolhedor e história milenar, muitos já provaram uma de suas pérolas gastronômicas: entre 50 e 70% das trufas (brancas e negras) vendidas na Itália vêm de Molise.

Molise é a segunda menor região da Itália e a mais nova de todas. Até 1963, fazia parte da então chamada região de Abruzzo-Molise. Pode ser considerada uma região eminentemente agropecuária, com clima semicontinental. As principais culturas são: trigo, feijão, batatas, vegetais, azeitonas e uvas. Grandes rebanhos de bovinos e ovinos abastecem os laticínios locais.

OS TESOUROS DA GASTRONOMIA MOLISANA

A gastronomia é riquíssima e marcada pela simplicidade. Alguns dos melhores azeites de oliva produzidos no mundo são molisanos. Mozzarellas, caciocavallos e ricotas encantam pelo frescor, textura e sabor inigualáveis. Não é à toa que são considerados o “ouro branco” de Molise. Mas não concorrem com o principal atrativo da região: os tartufos bianco e nero. Em Molise, é possível (e até financeiramente viável) dedicar um dia inteiro às trufas. Uma experiência gastronômica memorável.



Habitante local e, ao lado, vista parcial da catedral de Isernia



Molise

TERRA DE AROMAS E SABORES

Praticamente desconhecida dos brasileiros, a região de Molise, na Itália, encanta por sua história, sua gente, paisagens e gastronomia

texto e fotos GUSTAVO ANDRADE DE PAULO



Vista do alto da cidade de Isernia e a terceira vista noturna do centro histórico de Isernia

MONTEPULCIANO E TREBBIANO SÃO AS PRINCIPAIS CEPAS

Molise também produz vinhos, ainda que não tão conhecidos como os de outras regiões da Itália. São cerca de 9.500 ha de vinhedos, com produção de 400.000 hl de vinho/ano. As principais cepas são a *Montepulciano* e a *Trebbiano*. Existem, ainda, boas experiências com a *Fiano*, *Greco di Tufo* e *Aglianico*. E *Chardonnay*, *Riesling*, *Sylvaner*, *Pinot blanc*, *Malvasia*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Sangiovese* também têm resultado em bons vinhos.

Molise possui apenas duas DOC (Denominazione di Origine Controllata), sendo que a principal delas é a *Biferno*. Os vinhos dessa DOC podem ser brancos (*Trebbiano*, *Bombino* e *Malvasia*), rosés e tintos (*Montepulciano* e *Aglianico*). A *Montepulciano* é uma uva muito adaptada à região. A *Trebbiano* (também chamada *Ugni blanc*) é a varietal branca mais plantada na Itália. É de maturação tardia, sendo muito resistente a pragas e ao frio. Produz, geralmente, vinhos com pouco extrato, baixo teor alcoólico e elevada acidez. Entretanto, os vinhos que mais encantaram foram os feitos com as variedades autóctones *Falanghina* e *Tintilia* (ver box).

A *Falanghina* dá origem a vinhos de cor amarelo ouro,

com aromas de frutas brancas bem maduras, floral, especiarias e toque de anis. Na boca, é marcado pelo frescor. Companhia ideal para a *Mozzarella di Bufala* da região. Já a *Tintilia* é uma casta tinta autóctone que mostra aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e um toque de estrebária. A acidez é elevada (frescor), com taninos bem finos. Ícone na região, é valorizada pelos produtores como símbolo da viticultura local.

Molise guarda, ainda, muitos tesouros a ser descobertos. Eles podem estar escondidos dentro de muralhas ou paredes de um antigo convento transformado em museu, ou sob o chão de uma capela ou igreja. Também podem ser encontrados nas estreitas ruas dos diversos burgos espalhados pelas montanhas da região. Por isso, vale terminar com o comentário feito pelo Papa João Paulo II, quando visitou a região: “Valeu a pena ter vindo aqui!”.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, EDITOR-ASSISTENTE DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP VISITOU A REGIÃO DE MOLISE À CONVITE DO ICE – INSTITUTO ITALIANO PARA O COMÉRCIO EXTERIOR.

Os Bons Vinhos de Molise

Gironia Biferno Rosso DOC 2001 (Borgo di Coloredo): um corte de *Montepulciano* e *Aglianico* que envelhece por 24 meses em barricas. Exibe aromas de frutas vermelhas, madeira, toques animais e de especiarias. Na boca, mostra taninos finos e boa acidez (equilíbrio).

Gironia Biferno Bianco DOC 2006 (Borgo di Coloredo): um corte de *Trebbiano*, *Bombino* e *Malvasia*, com aromas florais, de frutas tropicais e toques balsâmicos. Ótima acidez.

Macchiarossa 2005 (Cantine Cipressi): 100% *Tintilia*, que passa 1 ano em barrica. Apresenta aroma

de frutas passadas, floral, ervas finas e pimenta. De corpo médio, mostra taninos finos e boa acidez. Elegante e equilibrado.

Mekan 2005 (Cantine Cipressi): Esse varietal de *Montepulciano* exibe aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e um tostado elegante. É tânico, com taninos de boa qualidade e acidez bem equilibrada com o teor alcoólico.

Falanghina 2006 (Colle Sereno): Cor ouro claro, com aromas de frutas brancas, anis, floral e especiarias. Na boca, prima pela acidez refrescante.

Tintilia 2004 (Colle Sereno): predomínio dos aromas

de frutas vermelhas, especiarias e toques animais (estrebária). A ótima acidez confere frescor a esse vinho de corpo médio e taninos finos.

Trebbiano 2006 (Masserie Flocco): apresenta aromas de frutas brancas, frutas tropicais, mineral, floral, de aspargos frescos e cravo. Na boca, mostra boa acidez e leve açúcar residual.

Sirifara 2005 (Masserie Flocco): um vinho feito exclusivamente com *Shiraz*. Exibe aromas de frutas vermelhas passadas, estrebária, com toques florais, tostados e de alcaçuz. Tem ótimo corpo, com taninos muito finos e bom equilíbrio entre acidez e álcool.

Excellence

Marquês de Tomares Excellence

A excelência de um vinho é resultado de sua origem.

Marquês de Tomares Excellence a mais pura essência e elegância da Rioja.





A rainha de Abruzzo

ENTRE AS TINTAS ITALIANAS, A MONTEPULCIANO DISPUTA
COM A BARBERA A POSIÇÃO DE SEGUNDA VARIEDADE
MAIS PLANTADA, DEPOIS DA ONIPRESENTE SANGIOVESE

por NELSON LUIZ PEREIRA

A *Montepulciano* é, muito provavelmente, originária da região de onde provém sua denominação de origem mais famosa – Montepulciano d’Abruzzo. Dali, espalhou-se gradativamente por toda a costa adriática e, em menor proporção, nas regiões da Úmbria e do Lazio.

Ela pode ser identificada visualmente pelos cachos alongados, relativamente compactos, com grãos de tamanho médio e pela cor escura, tendendo ao violáceo. Prefere solos argilo-calcários com clima de boa insolação e temperaturas amenas. Sua maturação é de média a tardia em relação à colheita, gerando vinhos extremamente coloridos, frutados, de acidez moderada e, portanto, de fácil agrado. Não custa esclarecer que ela não tem qualquer relação com a DOCG toscana *Vino Nobile di Montepulciano*, que deve seu nome à cidade homônima e não à uva, e que elabora um corte à base de *Sangiovese* muito semelhante ao do vinho Chianti.

A *Montepulciano* divide com a *Barbera*, do Piemonte, a segunda posição de maior destaque em área de cultivo (30.000 hectares), entre as tintas italianas. Ambas só perdem para a onipresente *Sangiovese*, que ocupa aproximadamente 70.000 hectares.

Rosso Conero é a segunda denominação mais importante

Depois de Montepulciano d’Abruzzo, a denominação de origem mais famosa e abrangente na qual a *Montepulciano* predomina é Rosso Conero, na região de Marche. Em ambos os casos, as proporções mínimas de *Montepulciano* são de 85%, complementadas por outras uvas autorizadas das respectivas regiões. Como curiosidade, vale registrar que a versão rosé da Montepulciano d’Abruzzo vem acompanhada no rótulo da expressão “Cerasuolo”, que significa “rubi cereja”. Na recente e única DOCG (que define um terroir específico dentro da denominação mais abrangente) de Abruzzo, “Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane”, regulamentada em 2003, exige-se pelo menos 90% de *Montepulciano* no corte e, no máximo, 10% de *Sangiovese*.

Para a região de Marche, existe uma DOCG recente, regulamentada em 2004, denominada simplesmente “Conero”, que corresponde à denominação Rosso Conero Riserva. Para ter direito a usá-la, os vinhos devem ter pelo menos 85% de *Montepulciano* e, no máximo, 15% de *Sangiovese*. É interessante notar que, nessas duas denominações mais nobres, a *Sangiovese* atua como coadjuvante, o que faz sentido, porque a boa acidez da *Sangiovese*, além de seus típicos aromas, complementa e enriquece a *Montepulciano*.

Hannover

v i n h o s

**Vinícolas
consagradas,
vinhos
excepcionais.**



Aprecie com moderação

(51) 3343.1195 / 3337.3890

hannover@hannovervinhos.com.br

www.hannovervinhos.com.br

Outras Denominações de Origem

Ao longo de toda costa adriática há uma série de DOCs nas regiões de Abruzzo, Marche, Molise e Puglia, nas quais a presença da *Montepulciano* é marcante, ainda que em menor proporção. As mais significativas são:

Região de Abruzzo

DOC Controguerra Rosso – exige pelo menos 60% de *Montepulciano* no corte.

Região de Marche

DOC Rosso Piceno – mínimo de 35% e máximo de 70% para a *Montepulciano*, complementada pela *Sangiovese* (entre 30 e 50%), além de outras tintas autorizadas;

DOC Esino Rosso – mínimo de 60% *Sangiovese* e/ou *Montepulciano*;

DOC Offida Rosso – mínimo de 50% *Montepulciano*;

DOC Terreni di Sanseverino Moro – mínimo 60% de *Montepulciano*.

Região de Molise

Esta é a região mais jovem da Itália, separada

de Abruzzo em 1963, tornando-se a partir de então totalmente autônoma.

DOC Biferno Rosso – de 70 a 80% *Montepulciano*, complementada pela uva *Aglianico*;

DOC Pentro di Isernia Rosso – corte de *Montepulciano* e *Sangiovese* sem maiores especificações.

Região de Puglia

DOC San Severo Rosso – corte de *Montepulciano* e *Sangiovese* sem maiores especificações.

Com exceção desta última, apesar das inúmeras DOCs e de uma expressiva produção na região, a uva *Montepulciano* desempenha papel relativamente modesto na Puglia, complementando uvas muito mais expressivas da região, como *Negroamaro* e *Primitivo*, por exemplo. O clima mais árido e quente da região limita o cultivo da *Montepulciano*, que se ressent de ares mais frescos e amenos.

Embora não haja muitos produtores de *Montepulciano* d'Abruzzo disponíveis no Brasil, Masciarelli (Cellar), Zaccagnini (Expand) e Caldora Yume (Casa Flora) são dignos representantes dessa denominação.

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

CAMBIO CLIMÁTICO Y VINO 2008

El 15 y 16 de febrero en el Hotel Hesperia Tower, Barcelona

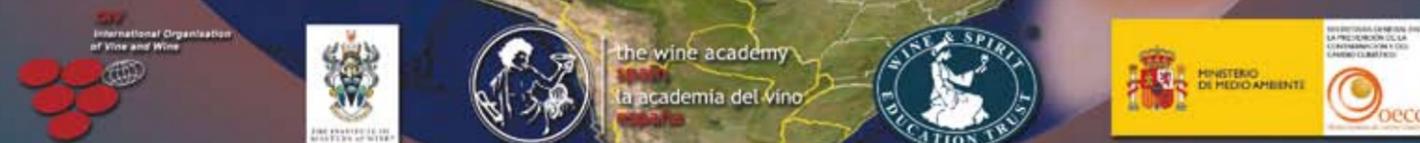


Invitado especial
El honorable Al Gore

Los ponentes

Alberto García Luján (España), Bernard Seguin (Francia), Bruno Prats (Francia), Dr. Ernest Loosen (Alemania), Dr. Greg Jones (USA), Dr. Hans Schultz (Alemania), Jacques Lurton (Francia), José Ramón Lissarague (España), José Ramón Picatoste (España), Michel Rolland (Francia), Miguel Torres (España), Pancho Campo (España), Pascal Chatonnet (Francia), Peter Hayes (Australia), Dr. Richard Smart (Australia), Santiago Mínguez (España), Tony Sharley (Australia), Stephen Skelton MW (Reino Unido), Vicente Sotés (España) y Dr. Xavier Sorf (España)

Para mayor información contacte con: La Academia del Vino de España - T. 902.104.035
info@cambioclimaticoyvino.com - www.cambioclimaticoyvino.com - www.academiadelvino.com





OS CHAMADOS "TANINOS" TÊM GRANDE IMPORTÂNCIA NA APRECIÇÃO DOS VINHOS, ESPECIALMENTE TINTOS, POIS SÃO RESPONSÁVEIS POR SUA COR, ADSTRINGÊNCIA E EVENTUAL AMARGOR. POR ISSO, É IMPORTANTE SABER O QUE SÃO E COMO SE COMPORTAM ESSES COMPOSTOS QUÍMICOS, MENCIONADOS COM FREQUÊNCIA QUANDO SE FALA DE VINHOS

por JOSÉ LUIZ A. BORGES
ilustração, JUNIÃO

As sensações causadas pelos taninos estão entre as menos compreendidas da apreciação organoléptica dos vinhos. Para melhor entendimento, é necessário conhecer a composição fenólica do vinho. A palavra "tanino" é conhecida e empregada por todos os degustadores de vinho. Esse termo não corresponde, porém, a um composto químico definido. Sua origem etimológica é a palavra gaulesa "tanno", que significa carvalho. A definição geral de tanino é a de um grupo de extratos vegetais que formam complexos com as proteínas, provocando sua coagulação. Esses compostos, particularmente o ácido tânico, foram utilizados, durante séculos, para a curtimenta do couro. A característica química comum desses extratos é a de serem compostos fenólicos. Esses fenóis têm extrema



importância na apreciação dos vinhos, especialmente na dos tintos, pois são os responsáveis por sua adstringência, cor e eventual amargor. Tais substâncias também são importantes na conservação e na capacidade de amadurecimento dos vinhos. A ação antioxidante e cárdio-protetora da bebida é exercida pelos compostos polifenólicos. Esses compostos derivam do fenol, o mais simples dos alcoóis aromáticos (que apresentam um núcleo cíclico de carbono). Os derivados fenólicos presentes no vinho podem ser mais simples ou apresentar vários anéis de fenol

constituindo os chamados compostos polifenólicos. Os polifenóis presentes no vinho são provenientes da uva, de seu engaço, das sementes, do metabolismo das leveduras e da madeira das barricas ou tonéis. São divididos, habitualmente, em duas grandes classes: os não-flavonóides e os flavonóides.

NÃO-FLAVONÓIDES

Os não-flavonóides são compostos fenólicos simples, provenientes de diferentes fontes. Para vinhos que não

passam por madeira, sua origem são os derivados do ácido hidroxicinâmico, que são os compostos fenólicos predominantes no suco de uva e nos vinhos brancos. Os derivados deste ácido raramente são encontrados na forma de ácidos livres no vinho. Usualmente, apresentam-se conjugados com o ácido tartárico, formando ésteres. Apesar disto, esses derivados continuam a ser chamados "ácidos" no jargão enológico. Os principais derivados são os ácidos cutárico, caftárico e fertárico, que são encontrados na polpa da uva e, portanto, estão presentes no vinho. Apesar de não influírem no seu sabor, têm grande importância na cor dos vinhos. São os primeiros a se oxidar, sendo responsáveis pelo desenvolvimento da cor castanha nos vinhos brancos. Em pequenas quantidades, os derivados oxidativos dos ácidos cutárico e caftárico produzem a cor palha dourada tão apreciada em alguns brancos.

Considerando os vinhos que estagiam em madeira, os compostos fenólicos mais abundantes são os derivados do ácido hidroxibenzóico, como os ácidos gálico e o elágico. Esses componentes provêm da hidrólise de suas formas

poliméricas, os elagitaninos e os galitaninos, comumente chamados taninos hidrolisáveis, que são extraídos da madeira de carvalho. Em vinhos brancos, que estagiam por seis meses em barrica, seu nível é de aproximadamente 100mg/l. Nos tintos com passagem de dois ou mais anos por madeira, o nível atinge cerca de 250mg/l.

Embora presente em pequenas quantidades, uma outra classe de substâncias fenólicas não-flavonóides, os estilbenos, notadamente o resveratrol, têm grande importância por sua ação antioxidante e cárdio-protetora. Os estilbenos têm origem exclusiva na casca da uva, onde são produzidos como reação da parreira aos ataques fúngicos. Por esse motivo, os vinhos tintos apresentam maior concentração de resveratrol, cerca de 7mg/l; os rosados costumam ter concentração de 2mg/l e os brancos, de 0,5mg/l.

FLAVONÓIDES

Os flavonóides são compostos polifenólicos mais complexos, com múltiplos núcleos aromáticos. Constituem a maior parte dos polifenóis do vinho tinto. Os

Terranoble. Pura alma do Chile na Seleção Decanter.

Gran Reserva Carménère

Top 10 Carménère from Chile - Patricio Tápia's Descorchados
Top 100 Best Buy of the year - Wine Enthusiast
Recommended - Decanter Magazine
20º lugar entre os 100 melhores vinhos premiados sul - americanos, avaliados por Jorge Lucki e 3 degustadores argentinos (incluso Patricio Tapia).

Gran Reserva Cabernet Sauvignon

90 points - Best Buy - Wine Enthusiast

Gran Reserva Merlot

Top 10 Merlot from Chile - Patricio Tápia's Descorchados



principais flavonóides são os flavanóis, os flavonóis e as antocianinas. Em menor quantidade, ocorrem os flavan-3,4-dióis (leucoantocianidinas).

Os flavanóis são a classe de flavonóides mais abundante nas uvas e no vinho. Provêm das cascas e das sementes e são chamados habitualmente de flavan-3-óis. Duas das formas comuns dessa classe são as catequinas e as epicatequinas. A polimerização das catequinas e das leucoantocianidinas forma as procianidinas. Estas estão presentes nas uvas como monômeros, mas tendem a se polimerizar no vinho, formando os chamados taninos condensados. A sensação de adstringência provocada por esses compostos mantém relação com seu grau de polimerização. Monômero e oligômeros são mais ásperos do que os taninos condensados de maior peso molecular. Os flavonóis estão presentes na casca da uva e, aparentemente, desempenham função protetora contra os raios UV-B. Os principais são a quercitina, a mirecitina e o kaempferol.

Outro importante grupo de flavonóides são as antocianinas. Esses compostos são responsáveis pelos vários matizes de cor do vinho tinto: púrpura, violeta e rubi. As antocianinas ou antocianos são formados por flavonóides mais simples, chamados antocianidinas, conjugados a uma molécula de glicose e com ácidos, como o acético, o cumárico ou o caféico. Existem cinco antocianos no vinho: cianidina, peonidina, delphinidina, petunidina e malvidina. A cor mais azulada ou mais vermelha depende, respectivamente, da hidroxilação (número de radicais OH) ou metilação (número de radicais CH₃) da molécula do antociano. Por sua composição, a delphinidina, rica em hidroxilas livres, é o antociano mais azul enquanto a malvidina, mais abundante em radicais metila, é o mais vermelho.

Assim, os polifenóis presentes no vinho desempenham múltiplas funções:



NO QUE DIZ RESPEITO AOS NÃO-FLAVONÓIDES, os derivados do ácido cinâmico são decisivos nos fenômenos de acastanhamento do mosto de uvas brancas e do vinho branco. Nas concentrações encontradas nos vinhos, não contribuem para a adstringência ou para o amargor. Os taninos hidrolisáveis também raramente influem nessas características.



DENTRE OS FLAVONÓIDES, os flavanóis são os grandes responsáveis pelo amargor e pela adstringência. As catequinas e seus polímeros derivados, como as procianidinas e os taninos condensados, são as principais substâncias sápidas do vinho tinto. Os monômeros da catequina são mais amargos do que adstringentes. Com a polimerização, o amargor diminui, mas a adstringência permanece. Os taninos condensados de baixo peso molecular são tanto amargos como adstringentes. Os de alto peso molecular têm pouca influência na apreciação dos vinhos. Com a idade, os polímeros tendem a crescer, a tornar-se insolúveis e a se precipitar. Dessa forma, a concentração de fenóis diminui com a idade.



ATIVIDADE ANTIOXIDANTE: alguns dos grupos fenólicos simples, como o catecol e a 1,4 dihidroquinona, que integram os compostos polifenólicos presentes no vinho, apresentam a característica de serem facilmente oxidados. Esta propriedade lhes confere uma potente ação antioxidante pois ao se oxidar, protegem os demais componentes do vinho dos radicais de oxigênio livre, muito reativos. A preservação da cor dos mostos é uma das conseqüências desta proteção. O uso de sulfitos (SO₂), durante a vinificação, reforça a atividade antioxidante, pois estes compostos reduzem a hidroquinona oxidada, tornando-a novamente disponível para captar novos ânions reativos de oxigênio.

Assim, quando falamos de “taninos”, estamos designando apenas uma parcela da imensa diversidade de compostos polifenólicos responsáveis por numerosas (e importantes) características sensoriais do vinho.



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



APRECE COM MODERAÇÃO

A Importadora dos Melhores Vinhos.

ZAMBUJEIRO 2003 (ALENTEJO/ PORTUGAL) – NOVO E MODERNO VINHO DO ALENTEJO, O ZAMBUJEIRO É PRODUZIDO COM AS UVAS *TOURIGA NACIONAL*, *ARAGONÊS* E *ALICANTE BOUSCHET*, PROVENIENTES DE VIDEIRAS COM IDADE VARIÁVEL ENTRE 3 E 33 ANOS E RIDÍCULO RENDIMENTO DE APENAS 18 HECTOLITROS POR HECTARE. INTENSO, TEM AROMAS QUE REMETEM A FRUTAS ESCURAS EM GELÉIA, CHOCOLATE, COM TOQUES MINERAIS E DE VIOLETAS. ENCORPADO, CONCENTRADO, LONGO E MUITO SABOROSO, PODE SER CONSUMIDO AGORA OU GUARDADO EM ADEGA POR MUITOS ANOS. (CASA FLORA / PORTO A PORTO) - AA



INDICAÇÕES

dos editores

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV), JOSÉ LUIZ BORGES (JB), MARIO TELLES JR., NELSON LUIZ PEREIRA (NP) E RUI ALVES (RA)

Altosur Sauvignon Blanc 2007 (Mendoza | Argentina) – Um vinho branco de grande apelo, com exuberantes aromas e delicado sabor. Típico, tem ótima relação custo / qualidade. (Expand) - NP

Claude Courtois Quartz "Les Cailloux du Paradis 2004 (Vale do Loire, França) – Claude Courtois é um produtor biodinâmico do Loire e seus vinhos são para dizer o mínimo, surpreendentes. E o Quartz não foge à regra. Intrigante, é produzido somente com a uva *Sauvignon Blanc*, fermentadas em barricas de carvalho. A cor é amarelo-ouro e os aromas remetem a frutas secas (casca de laranja) e mel. Intenso na boca, é extremamente macio, equilibrado, longo e personalíssimo. Indicado para quem não se contenta com a mesmice. (World Wine) - AA

D'Aremberg The Dead Arm 2005 (Mc Laren Valley | Austrália) – Sedutor e hedonístico, o Dead Arm é invariavelmente um campeão de audiência. Seus aromas são de framboesas em compota, chocolate, finas especiarias e delicado tostado. Um monstro gentil na boca, é expansivo, equilibrado, encorpado, longo e inesquecível. Simplesmente obrigatório. (Zahil) - AA

Drappier La Grande Sèndrée 2000 (Champagne | França) – Proveniente da pequena Urville, no Aube, este champanhe é um dos melhores que se pode encontrar entre tantas estrelas. Neste caso, a Drappier só trabalha com uvas próprias, de seus privilegiados Grand Crus, e a composição é de *Chardonnay* 55% e *Pinot Noir* 45%. Elegante, tem o clássico bouquet de Champagne, com frutas secas, brioches e tostado, equilíbrio perfeito, mousse consistente, longa persistência e final com raro frescor e complexidade. (Zahil) - AA

Dr. Bürklin Wolf Wachenheimer Rehbüchel Riesling Auslese 1998 (Pfalz | Alemanha) – "Ouro líquido". Não existe definição melhor para este delicado *Riesling*, que explode em aromas de mel, petrolato, cítricos e de frutas caramelizadas. Tem doçura na medida certa, com acidez refrescante, textura untuosa, persistência na casa dos minutos e um final que deixa saudade. Excepcional. (Mistral) - AA

Espumante 3B Filipa Pato, não safrado (Bairrada e Dão | Portugal) – Espumante rosado, das cepas *Bical* e *Baga*. O terceiro B significa que as uvas são provenientes das Beiras (Bairrada e Dão). Além da belíssima cor, é intensamente frutado e apresenta acidez refrescante. Sua espuma é abundante e consistente. Excelente opção, inclusive em preço, de espumante para o verão! (Casa Flora / Porto a Porto) - JB

Fonte do Nico Fashion 2006 (Setúbal | Portugal) – Se você está procurando um vinho branco barato para servir aos amigos, sem maiores compromissos, à beira da piscina, acaba de achar. Um corte de *Moscatel* e *Arinto*, esse vinho, feito por um bom produtor, oferece agradáveis aromas florais e frutados, típicos da *Moscatel*. Na boca, é bem leve (10,5% de álcool), quase diluído, mas tem acidez correta, bem equilibrada por um toque de doçura proveniente do açúcar residual. Os "enochatos" vão torcer o nariz, mas os amigos à beira da piscina (e seu bolso) vão agradecer. (Wine Company) - GV

Gaja & Rey Langhe Chardonnay 2005 (Piemonte | Itália) – Angelo Gaja, o grande renovador do Piemonte, conseguiu fazer um vinho branco de *Chardonnay* equivalente (talvez até superior) aos Chassagne-Montrachet da Borgonha, com aromas delicados de baunilha e um toque mineral. Na boca, mostra perfeito equilíbrio, num vinho que pode ser definido como "cativante". Infelizmente, esse nível de qualidade tem um preço – e é alto! Em tempo: o importador ainda tem garrafas da safra 2002, para quem prefere brancos um pouco mais evoluídos. (Mistral) - RA

Philippe Pacalet Gevrey-Chambertin 2005 (Borgonha | França) – uma verdadeira obra-de-arte, este finíssimo Borgonha tem a assinatura de um verdadeiro mago no tratamento da *Pinot Noir*. Elegante e sofisticado, tem aromas deliciosos de cerejas confeitadas, entremeados a especiarias e carvalho tostado. Macio, expansivo, equilibrado e muito persistente, traduz com toda a fidelidade o nobre terroir de onde se origina. (World Wine) - AA

Quinta da Leda 2004 (Douro | Portugal) – Um tinto de grande categoria. Aromas bem delineados, taninos finos e muito bem integrados à estrutura do vinho. Apesar de sua tenra idade, mostra-se extremamente prazeroso. (Zahil) - NP

Tiara 2006 (Douro | Portugal) – Mais um belo vinho do craque Dirk Niepoort. Nesse caso, um branco originário de raras vinhas velhas (entre outras, de *Códega*, *Rabigato*, *Viosinho*, *Arinto* e *Rabo de Ovelha*). Mostra aromas cítricos maduros, com toques florais e herbáceos (aspargos e pimenta verde). Na boca, é macio e untuoso. Os 3 gramas de açúcar residual e 14% de álcool (imperceptíveis) o tornam quase doce, mas a boa acidez garante seu ótimo equilíbrio. (Mistral) - MT

Valduero Reserva 2000 (Ribera Del Duero | Espanha) – Elegante, tem incrível equilíbrio entre fruta e madeira, com final expansivo e persistente. (Grand Cru) - NP

COMO O AQUECIMENTO GLOBAL ESTÁ AFETANDO A INDÚSTRIA VINÍCOLA

por PANTHO CAMPO

Aparentemente, o sistema climático global está ficando estranho e menos previsível. Será que o impacto humano sobre o meio ambiente acabou deteriorando o clima planetário de forma irremediável? Será que as mudanças climáticas estavam fadadas a acontecer, tal como em outras fases da história do planeta? Isso nos leva de volta ao controverso mas importante tema do aquecimento global e de seu impacto potencial sobre a agricultura e a viticultura. Novos e importantes dados sugerem que o impacto do aquecimento global sobre muitas das principais regiões vinícolas pode já ter influenciado bastante a qualidade dos vinhos, e que provavelmente terá outros efeitos significativos no futuro imediato.

Clima é a média, a longo prazo, da somatória dos eventos meteorológicos de uma dada região. Por exemplo, é possível encontrar um dia de inverno ensolarado e ameno em Champagne, mas, na média, o clima nos diz que o inverno lá é frio, com neve e chuva. A mudança climática

representa uma alteração nesses padrões meteorológicos de longo prazo. Eles podem ficar mais quentes ou mais frios. A quantidade anual de chuvas ou de nevascas pode aumentar ou diminuir. Aquecimento global refere-se ao aumento da temperatura média da Terra, o qual, por sua vez, causa alterações no clima. Uma Terra mais quente pode levar a mudanças nos padrões de chuvas, à elevação do nível do mar e a uma ampla variedade de impactos sobre a flora, a fauna e a vida humana.

Não há dúvidas sobre a origem do aquecimento global: é o acúmulo excessivo de gases de efeito-estufa como o dióxido de carbono, metano, hexafluoreto de enxofre, óxido nítrico, perfluorcarbonetos e hidrofluorcarbonetos. Estes são os seis gases de efeito estufa relacionados no Protocolo de Kyoto, em sua maioria produzidos por atividades humanas. Em 1987, muitos governos assinaram o Protocolo de Montreal a fim de banir os clorofluorcarbonetos (CFC) nos

países industrializados até 1996, substituindo-os por hidrofluorcarbonetos. Embora seja menos nocivo à camada de ozônio da atmosfera que o CFC, o HFC também é um gás de efeito estufa. Esses gases são produzidos pelo ser humano para uso em refrigeradores e aerossóis. Mesmo sendo acertado que o HFC deverá ser banido até 2030, como são gases inertes, sua vida na atmosfera é de uns 200 anos, período no qual ainda contribuirá para o aquecimento global. No momento, o aumento da temperatura é de um terço de grau Celsius a cada 10 anos, o que representa 3°C nos próximos cem anos. Isso é muito mais rápido do que aquilo que aconteceu na Terra nos últimos 10 mil anos. O problema está no fato de que a diferença média na temperatura global entre a parte mais fria de uma era glacial e os períodos mais quentes entre as eras glaciais é de apenas 5 a 6°C. A velocidade com que esse fenômeno está ocorrendo torna difícil a adaptação para muitas comunidades humanas e ecossistemas.

O impacto das mudanças climáticas e do aquecimento global sobre a agricultura e a indústria vinícola está sendo observado em três níveis: o primeiro é o da disponibilidade de água, especialmente em regiões com climas quentes e secos; o segundo é o efeito de fertilização que o dióxido de carbono exerce sobre plantações, especialmente aquelas que dependem de fotossíntese, pois a produção tende a aumentar em virtude desse efeito do CO₂; em terceiro, é a variação de temperatura que as distintas áreas de produção vinícola começam a experimentar.

O Dr. Gregory Jones, da Southern Oregon University, e seus colegas, demonstraram o resultado de sua análise de 50 anos de dados climáticos de 27 regiões vinícolas diferentes e os compararam com as classificações de vinhos da Sotheby's numa escala de 100 pontos, procurando tendências na qualidade dos vinhos e na temperatura da época do crescimento das uvas. Os resultados foram chocantes.

NO MOMENTO, O AUMENTO
NA TEMPERATURA
É DE UM TERÇO DE GRAU CELSIUS
A CADA 10 ANOS,
O QUE REPRESENTA 3°C
NOS PRÓXIMOS CEM ANOS.
ISSO É MUITO MAIS RÁPIDO
DO QUE AQUILO QUE ACONTECEU
NA TERRA NOS ÚLTIMOS
10 MIL ANOS.

De modo geral, as temperaturas na época do crescimento aumentaram na maioria das regiões produtoras de vinhos de alta qualidade, numa média de 2°C nos últimos 50 anos. Além dessa alta na temperatura, a qualidade das safras melhorou no mesmo período. O estudo mostrou uma relação significativa entre as notas dadas às safras e o aumento nas temperaturas médias durante a época do crescimento, na maior parte das regiões. O resultado sugere que as 27 regiões vinícolas analisadas podem esperar um aumento médio da temperatura na época do crescimento da ordem de 2,04°C por volta de 2049. Dentre essas regiões, a maior mudança prevista deverá acontecer no sul de Portugal (2,85°C) e a menor na África do Sul (0,88°C).

Sempre se aceitou que as regiões para produção vinícola se situassem entre os paralelos 30 e 50 em ambos os hemisférios. Isso começou a mudar, e em regiões tradicionalmente frias e úmidas como a Inglaterra, as uvas estão começando a mostrar bons níveis de amadurecimento, com a conseqüente produção de vinhos de qualidade. Por outro lado, as regiões vinícolas quentes ou cálidas devem começar a ter dificuldades para continuar a cultivar as mesmas variedades. Nas regiões quentes, as uvas mostram condições de amadurecimento excessivo, mas sem muitos sabores e aromas. Outras regiões, em áreas situadas entre as regiões de cultivo quentes e as frias, provavelmente terão de se valer de variedades que produzirão melhores vinhos em novos regimes climáticos. A análise mostra que essa alteração climática pode ser muito crítica em áreas que já são cálidas como Chianti, Barolo, Rioja, o sul da França, o Hunter Valley, partes do Chile e o Vale Central da Califórnia.

Outros efeitos do aumento da temperatura incluem a acidez mais baixa, época de colheita antecipada para períodos mais quentes do ano, menor disponibilidade de água e aumento dos efeitos de pragas e doenças agrícolas. Assim, embora pareça que a alteração climática dos últimos 50 anos tenha sido predominantemente positiva para a qua-

lidade dos vinhos das 27 regiões analisadas nesse estudo, o cenário futuro pode ser bem diferente.

O elevado teor alcoólico dos vinhos de hoje é uma desvantagem adicional. Será que isso se deve ao fato de o aquecimento global estar produzindo uvas maduras com teor de açúcar mais elevado? Em parte, mas também se deve às tendências do mercado e às opiniões de alguns gurus do vinho. Progressos na viticultura e a tendência a colher com base na maturidade fenólica e não no teor de açúcar tendem à produção de vinhos com maior teor alcoólico. Embora o álcool confira corpo e certa doçura aos vinhos, os níveis podem ficar problemáticamente elevados em regiões mais quentes, e alguns produtores estão recorrendo a sofisticadas técnicas, como osmose reversa, para remover álcool. Os viticultores serão forçados a plantar diversas variedades, clones ou rizomas com maior resistência à seca e às novas condições climáticas. Também testemunharemos a introdução de novos sistemas de drenagem e métodos de irrigação.

Os impactos econômicos e financeiros das alterações climáticas são e serão consideráveis. Será preciso construir barragens para proteger regiões marítimas do aumento no nível do mar, novos equipamentos de detecção de problemas climáticos terão de ser introduzidos e portos e áreas costeiras terão de ser novamente planejados. Na agricultura, novos sistemas de irrigação se farão necessários, e as áreas cultivadas terão de ser adaptadas às novas condições climáticas, promovendo o reflorestamento, mudanças em padrões de crescimento e colheita, bem como o desenvolvimento de sistemas de mapeamento do clima e do solo. As companhias de seguros aumentarão o custo de suas apólices, e em certos casos se recusarão a assegurar certas áreas de elevado risco meteorológico. Seja como for, medidas preventivas para desacelerar esse fenômeno sempre serão mais econômicas do que termos de nos defrontar com suas conseqüências a longo prazo.

PANCHO CAMPO FORMOU-SE EM MEDICINA, MAS FICOU CONHECIDO COMO TENISTA, PARTICIPANDO DE INÚMEROS TORNEIOS NO CIRCUITO INTERNACIONAL. APÓS DEIXAR AS QUADRAS, DEDICOU-SE, POR MAIS DE 15 ANOS, À ORGANIZAÇÃO DE GRANDES EVENTOS ESPORTIVOS E MUSICAIS. APAIXONADO POR VINHO DESDE OS 18 ANOS, FEZ CURSOS ESPECIALIZADOS NA PRESTIGIOSA UNIVERSIDADE DE DAVIS, NA CALIFÓRNIA, E EM 2003 FUNDOU A THE WINE ACADEMY OF SPAIN, DEDICANDO-SE, A PARTIR DE ENTÃO, EXCLUSIVAMENTE, AOS VINHOS. ESCREVE PARA DIVERSAS PUBLICAÇÕES E É PROFESSOR DOS CURSOS DA WINE & SPIRITS EDUCATION TRUST (WSET) NA ESPANHA. ATUALMENTE, É UM DOS ÚNICOS ESPANHÓIS CANDIDATOS AO TÍTULO DE "MASTER OF WINE". ESTUDIOSO DAS QUESTÕES AMBIENTAIS E DE SEU IMPACTO NA INDÚSTRIA VINÍCOLA, INTEGRA O GRUPO LIDERADO POR AL GORE, EX-VICE-PRESIDENTE DOS ESTADOS UNIDOS E PRÊMIO NOBEL DA PAZ DE 2007. É UM DOS ORGANIZADORES DA CONFERÊNCIA "CAMBIO CLIMÁTICO Y VINO", QUE SE REALIZARÁ EM FEVEREIRO DE 2008, EM BARCELONA, TENDO COMO PARTICIPANTES, ALÉM DO PRÓPRIO AL GORE, GRANDES NOMES DO MUNDO DO VINHO, COMO BRUNO PRATS, ERNEST LOOSEN, MICHEL ROLLAND E MIGUEL TORRES.

FINALMENTE CHEGOU!

Um dos mais nobres Champagnes da tradição francesa.



**CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
BRUT ROYALE RÉSERVE**

Após 10 anos de luta, foi a Terroir que conseguiu trazer ao Brasil o espetacular Champagne Philipponnat, que tem sua produção quase toda consumida dentro da Europa. Um champagne cítrico, amanteigado, cremoso, que nos dá a sensação de pêssegos doces, nos acariciando o paladar com um delicado ataque de mel e amêndoas.

Philipponnat: finalement est arrivé!

Terroir
Importador oficial e exclusivo
www.terroirvinhos.com.br

Lopes
Lopes, o Homem do Vinho

ENTRE BAROLOS, BARBARESCOS E BARBERAS

UMA VIAGEM AO PIEMONTE, NA ITÁLIA, É A MELHOR MANEIRA DE CONHECER SEUS VINHOS MAIS FAMOSOS, TODOS TINTOS, E ENTENDER MELHOR AS SUTIS DIFERENÇAS ENTRE OS DOIS PRIMEIROS

texto e fotos por FRANCISCA FAGÁ ALVES E RUI ALVES
ilustração digital ISRAEL EVANGELISTA

Para quem tem dificuldade em distinguir um Barolo de um Barbaresco, dificilmente haverá modo mais agradável de compreender as sutis diferenças entre ambos do que checar *in loco*. Barolos e Barbarescos são produzidos no Piemonte com as mesmas uvas *Nebbiolo*, colhidas em regiões próximas. As técnicas de vinificação são muito semelhantes, quase idênticas em muitas vinícolas. O que os produtores dirão aos visitantes é simples: Barolo deve necessariamente ser envelhecido por três anos, dos quais dois em madeira, enquanto Barbarescos demandam apenas dois anos, dos quais pelo menos um em madeira.

Produzido desde os anos 800, o

Barolo era, na origem, um vinho doce, resultado do alto grau de açúcar da *Nebbiolo* e de leveduras inadequadas para transformar todo esse açúcar em álcool. Isso mudou no século XVIII, quando o enólogo francês Louis Odart foi chamado à região por Cavour, o arquiteto da unificação italiana, e começou a trabalhar para Giulietta Falletti, a Marquesa de Barolo. Ela decidiu fazer vinhos secos, como os de Bordeaux, e assim mudou para sempre a trajetória dos vinhos da região. O resultado é um vinho aromático, com taninos presentes, o que, até alguns anos atrás, tornavam-no difícil de beber antes de dez anos. Hoje, com técnicas de vinificação mais modernas, a situa-

ção é outra; mas ainda recomenda-se aguardar alguns anos para tirar proveito do desenvolvimento dos aromas terciários (o bouquet) na garrafa.

O Barbaresco, que existe oficialmente desde 1894, quando foi registrado pelo então diretor da Escola Enológica de Alba, Domizio Canazza. A *Nebbiolo* na região de Barbaresco amadurece mais cedo, possivelmente devido à proximidade do rio Tanaro. É um vinho mais leve que o Barolo, o que explica a necessidade de menor tempo de estágio em madeira. Fica pronto mais cedo, entre cinco e dez anos, e não envelhece tão bem. Os Barolos Reserva precisam de cinco anos de guarda e os Barbarescos Reserva,



Na página ao lado, Castiglione Falletto, na região de Barolo, cidade da Viatti. Acima, entrada da Viatti. Ao lado, Braidà, na região de Barbaresco e, em seguida, indicações em Castiglione Falletto

de apenas quatro (a contagem só começa no primeiro dia do ano seguinte à colheita). Com o desenvolvimento técnico da vinificação dos últimos tempos, as diferenças de qualidade podem diminuir ou até inverter-se, conforme o produtor. Os Barbarescos de Ângelo Gaja são muito reconhecidos e atingem preços superiores aos da grande maioria dos Barolos.

COMO NA BORGONHA, É FUNDAMENTAL CONHECER OS PRODUTORES

Neste ano, quando o grupo da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP) visitou algumas vinícolas do Piemonte, no início de setembro, a colheita já estava a pleno vapor, 15 dias antes do previsto. Propriedades pequenas identificam a região com a Borgonha. Mas há outras semelhanças. Há grande ênfase no terroir e ter paciência para tirar proveito da longevidade dos vinhos paga dividendos. Como na Borgonha, há grande discrepância de qualidade. Por isso, conhecer os produtores é fundamental.

Na região de Barolo, Ângelo Fornara, antigo sommelier da Expand, hoje relações públicas da Beni di Bata-siolo, explicou que há 850 produtores de Barolo e que a maioria não tem mais de um hectare de terra, em geral arrendada de produtores maiores. A Bata-siolo é a maior vinícola da região. Produz 5 milhões de garrafas por ano, sendo 80% destinados à exportação.

Já a Vietti produz vinhos há quatro gerações. Hoje a vinícola tem vinhedos nas principais denominações do Piemonte. O **Barbera d'Alba Scarrone 2006** e o **Barolo Castiglione**

2003 são dignos de nota. A Braida conseguiu elevar o padrão dos vinhos feitos com a *Barbera*, a uva mais plantada na região, a tal ponto que seu **Bricco dell'Uccellone** tornou-se um símbolo no mundo. Em parte, isso se deve ao fato de ter sido precursora dos chamados "barbera barricato" (envelhecidos em barricas). Para amaciar os taninos abundantes da uva, Emile Peynaud, famoso professor de enologia de Bordeaux, sugeriu, nos idos de 1980, o uso de barris de carvalho, fazendo

surgir o barricato. Outro representante da Barbera é a Coppo. Também na quarta geração, a vinícola é conhecida por seus vinhos **Camp du Rouss** e o premiado **Pomorosso** (no Brasil, Vietti e Coppo são representados pela Mistral; Bata-siolo e Braida, pela Expand).

O Piemonte abriga as regiões vinícolas de Barolo, Barbaresco, Barbera, Alba e Asti (conhecida pelos espumantes à base de *Moscato*). O relevo é rodeado pelos Alpes e dominado pelos vales dos diversos rios que cortam a região. Boa parte das encostas é destinada ao cultivo das uvas, num cenário idílico, que combina como nenhum outro com um bom Brasato al Barolo, preparado, claro, com um bom Barolo e, obrigatoriamente, um copo de Barbera, para garantir uma

coloração vibrante. Para acompanhá-lo, a escolha lógica é o vinho que dá nome ao prato, mas um grande Barbaresco, como os de Gaja, não fará feio.

FRANCISCA FAGA ALVES É JORNALISTA. RUI ALVES É DIRETOR DA ABS-SP. JOSÉ LUIZ A. BORGES É VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP E EDITOR EXECUTIVO DA WINE STYLE.

AS BOAS ESCOLHAS

CONFIRA AS INDICAÇÕES DOS VINHOS MAIS INTERESSANTES DEGUSTADOS POR OCASIÃO DE RECENTE VISITA DO GRUPO DA ABS-SP A ALGUMAS VINÍCOLAS DO PIEMONTE

Por José Luiz Alvim Borges

BRAIDA
Bricco dell'Uccellone 2000 - Rubi, pouca evolução. Aroma muito intenso, complexo, empireumático, fruta muito madura, couro. Bom corpo, macio, fresco com acidez marcante, persistente.

Bricco della Bigotta 2004 - Rubi, aromas delicados, florais com fruta madura. Toques tostados. Bom corpo, macio, boa acidez. Aroma de boca com baunilha e reforço da fruta. Muito persistente.

LUIGI COPPO
Pomorosso 2004 - Rubi-negro. Aroma intenso com madeira marcante, tostado, couro. Bom corpo, macio, um pouco alcoólico. Final agradável e persistente.

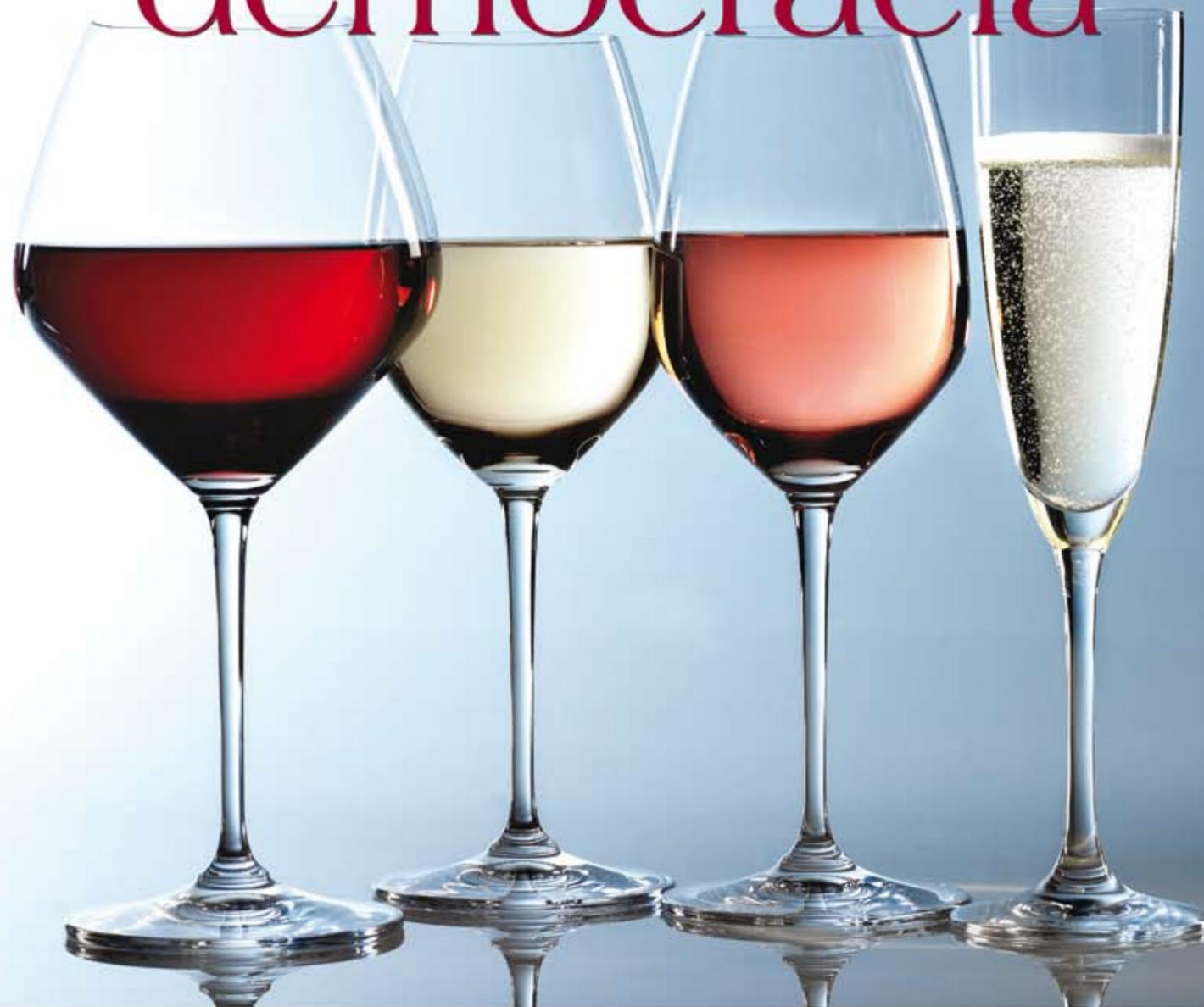
BATASIOLO
Barolo Bofani 2001 - Pálido. Aroma intenso, complexo, com muita fruta seca e em compota. Toques de charcutaria, de pimenta e mentolados. Potente, intenso, quente, taninos muito abundantes, que precisam de tempo. Final longo.

Barolo Corda della Bricolina 2001 - Cor pálida. Aroma intenso, fino, animal, couro, tabaco e alcatrão. Encorpado, muito tânico, intenso, taninos de alta qualidade, boa acidez. Muito persistente.

VIETTI
Barolo Castiglione 2003 - Cor pálida, telha. Aroma frutado, tabaco e framboesa. Bom corpo, quente, tânico, Bom frescor com aroma de boca frutado. Boa persistência.

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

Vinho é democracia



Hã quem goste de brancos, outros adoram os tintos, tem quem não fique sem um espumante e, ainda aqueles que sempre celebram com um grandioso vinho do Porto. São estilos, aromas e sabores diversos, cada um para um momento, uma ocasião, todos para o nosso prazer. Por isso é a bebida mais democrática. Experimente, varie de marcas e estilo e descubra os seus preferidos. Apenas, beba com moderação.

Cidade barroca
de Dürnstein

*Destino ainda pouco explorado pelos amantes do vinho,
esse país encravado no meio da Europa oferece rara combinação
de paisagens deslumbrantes, atraente acervo cultural
e rica tradição vinícola*

ÁUSTRIA

CHARME, REQUINTE E VINHOS SURPREENDENTES

por LUIZ HORTA
(ESPECIAL PARA WINE STYLE)
fotos WINES FROM AUSTRIA©ÖWM



O Danúbio na região de Wachau; Josef Schuller dirige uma degustação e banquete no Palácio Belvedere (Viena)

Pavilhão de Caça de Schloss Hof

A primeira surpresa numa visita vinícola à Áustria é saber que Viena é a capital com mais vinhedos plantados no seu perímetro urbano no mundo. São 700 hectares – todo o cinturão verde da cidade – de onde realmente saem vinhos vienenses. Em sua maioria são frutados, ligeiros e de acidez intensa. Ideais para serem bebidos no verão, nos diversos *heuriger* da cidade e cercanias, que vêm a ser estalagens familiares, que produzem e vendem sua própria bebida, acompanhada pela deliciosa charcutaria local e pelos típicos *wiener schnitzel*, os macios bifês à milanesa servidos com salada de batata. Originalmente, esses estabelecimentos só vendiam vinhos do ano, daí o nome (a palavra *heuriger* deriva de “atual” no alemão falado na Áustria).

A segunda grande surpresa viria em forma de duas palavras quase impronunciáveis: *Grüner Veltliner*. Trata-se de uma uva branca autóctone, pouco conhecida entre nós, mas presente em 10 de cada 10 cartas de vinhos de grandes restaurantes europeus e nova-iorquinos. Considerada a mais “food friendly” que existe, acompanha bem comida chinesa, tailandesa e japonesa, só para citar algumas das mais complicadas de harmonizar. A *Grüner* (que quer dizer: verde), ou GV, como é carinhosamente tratada pelos austríacos, tem um toque de pimenta-do-reino e de pimenta branca no nariz; e, em alguns exemplares, aparece mesmo um curry e leve picante na boca.

Ao contrário do que reza a lenda, como constatamos em algumas degustações, a GV presta-se sim à guarda, quando ganha uma complexidade toda especial.

NO MEIO DE UM VINHEDO, O MELHOR DA BURGENLAND

A partir da capital, as áreas de produção de vinhos do país ocupam longa faixa que vai do nordeste ao sul, com cerca de 300 quilômetros em cada direção, delimitadas pelas fronteiras da Eslováquia e Hungria, a leste, e da Eslovênia, ao sul. De Viena seguimos para Rust, onde fica a Academia dos Vinhos Austríacos. Esta linda cidade-portátil, com cegonhas nos seus ninhos em cada telhado e chaminé, e um relógio que implacavelmente quebra o silêncio a cada quinze minutos com suas badaladas, fica num dos lados do lago de Neusiedl ou Neusiedlersee, do qual falaremos mais adiante. Na companhia de Josef Schuller, o único Master of Wine austríaco, provamos os límpidos e surpreendentes *Sauvignon Blancs* da Styria, a zona mais ao sul do país, considerada o Piemonte austríaco. Com suas notas de figos frescos e aspargos, excelente acidez e foco, expressam com rara sutileza as virtudes desta uva.

Dali seguimos para o meio de um vinhedo, onde produtores mostraram o “Terroir Leithaberg”, região do

norte da grande denominação de origem Burgenland: *Pinot Noirs*, *Grüner Veltliners*, *Pinot Blancs*, *Blaufränkisch* e *Zweigelt*. Dois deles me encantaram e estão na lista de melhores (ver quadro). O dia intenso reservava ainda sua melhor surpresa. Contornamos o Neusiedl e, em Jois, numa varanda com vista para a paisagem plana de beira-lago, enfrentamos a árdua missão de provar a grande variedade de vinhos doces da região, com nomes como Tschida, Kracher e Opitz. Aqui cabe explicar este lago fenomenal, que é praticamente uma denominação de origem dentro da outra. Na divisa entre Áustria e Hungria, Neusiedlersee tem 36 quilômetros de extensão e entre 8 e 12 quilômetros de largura. E hospeda uma preciosa reserva para aves migratórias, que são o pavor dos produtores no momento crítico da colheita de seus *late harvests*, TBAs e eiswein, pois disputam com eles as melhores uvas. Mas este imenso “lago” tem meros 1 metro e cinquenta de profundidade no ponto mais fundo, ou seja, é um lindo e gigantesco espelho d’água, que pode ser cruzado a pé. Nele nasce a neblina benfazeja que alimenta a *botrytis cinerea* característica da região. Nas palavras de Alois Kracher, o mais reputado produtor austríaco de vinhos doces, “aqui dá botrytis até na roupa e nos sapatos da gente”.

No dia seguinte, no imponente Schloss Hof, o palácio de verão dos imperadores austríacos, num salão de estuque branco digno de uma sonata de Haydn (que nasceu ali perto, em Esterhazy), provamos os diversos estilos de vinhos da chamada Baixa Áustria (Niederosterreich): fantásticos cortes de *Zweigelt* (casta produzida pelo enxerto de *Blaufraenkisch* e *St.Laurent*, parecida com a *Gamay*), *Merlot*, *Blaufraenkisch* (uva autóctone tinta com características de *Cabernet Franc*), *Blauburgunder* (que conhecemos como *Pinot Noir*); e ainda um ótimo, típico e surpreendente *Morillon* (que conhecemos por *Chardonnay*).

Mas, o melhor do dia ainda estava por vir: do alto do mosteiro beneditino de Gottweig, com uma vista de tirar o fôlego de vinhedos

Aprecie com moderação.



A garantia do Importado

www.santar.com.br

Tel.: (11) 3227 7355

0800 55 45 88



e mais vinhedos, inclusive os do próprio mosteiro, provamos vinhos de terroir exclusivamente de *Riesling* ou de *GV*. Aqui, vale ressaltar o papel dos mosteiros na cultura vinícola austríaca. Como em diversos países europeus, os romanos foram os primeiros a introduzir a *vitis vinifera* e a elaborar o vinho. Mas, quem de fato difundiu o plantio e produção foi o cristianismo. Os monges cistercienses e beneditinos ainda cultivam seus vinhedos, alguns de excelente qualidade como os Gottweig citados e Melk (quem leu “O nome da rosa” identificará o personagem Adso de Melk, saído deste mosteiro). Para completar, um jantar perfeito na Landhaus Bacher, onde a chef Lisl Bacher e seu filho oficiam as melhores carnes de caça e pescados selvagens da região, servidos com vinhos maduros, que mostram como os *GVs* e *Rieslings*, mesmo em suas versões secas, alcançam longevidade e ganham nuances de clássicos.

WACHAU RIVALIZA EM BELEZA COM O MOSEL OU O DOURO

O outro dia começou na cidadezinha de Lois, com visita ao Museu do Vinho, uma arrojada construção contemporânea, que faz o visitante sentir-se, literalmente, uma uva. No elevador, somos “prensados” com luzes e sons e começa nossa “fermentação” pelos corredores do museu, nos quais acontecem as diversas fases de nossa transformação em espumantes. Tudo com efeitos visuais e sonoros surpreendentes. No final, emergimos na sala de degustação e, claro, ganhamos uma taça de espumante do próprio vinhedo do museu, um **Steininger Sauvignon Blanc 2005**.

Quem acha que acabou não conhece os austríacos, pois ainda fomos levados à região mais famosa do país, a da parte superior do Danúbio, onde estão produtores

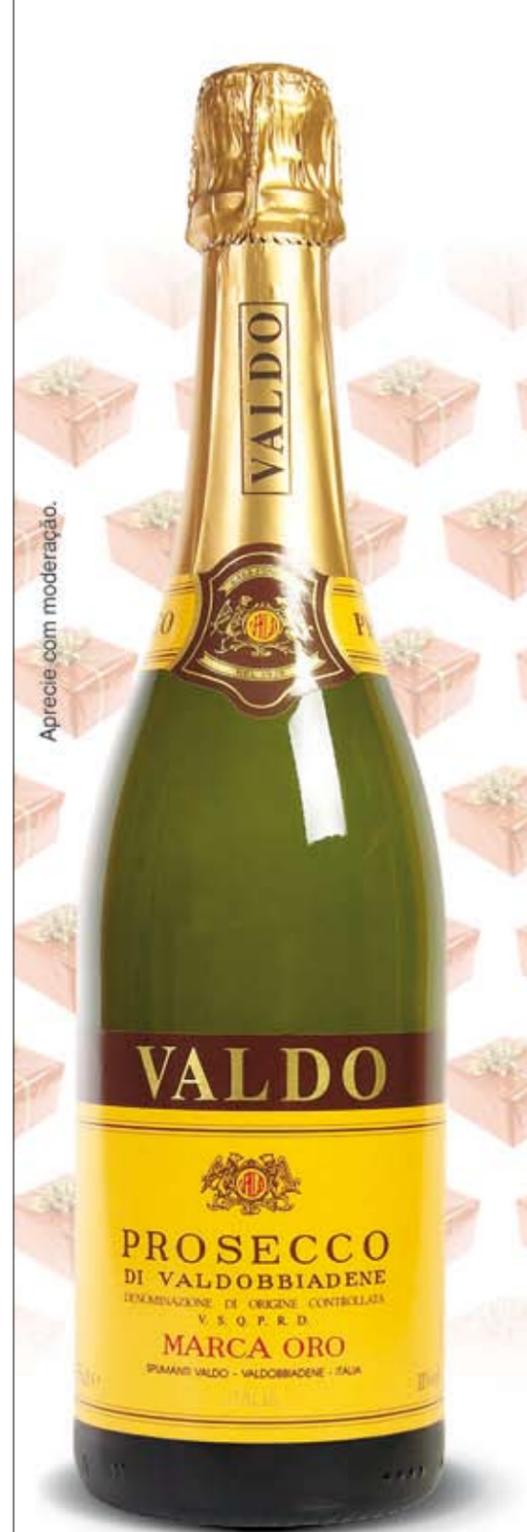
Vista aérea do Kamptal;
coquetel no Belvedere e vinhedo
único na região do Wachau

de grands crus de denominações como Wachau, Kremstal, Kamptal e Traisental. Há pelo mundo regiões que se notabilizam não só pelos vinhos, mas pela beleza do cenário, como o Douro e o Mosel. E certamente se pode incluir Wachau entre elas, com sua paisagem emocionante, o rio serpenteando através das cidades barrocas e os vinhedos nas encostas dos montes, só alcançáveis por um exercício moderado de montanhismo. O nome Singerriedel, provavelmente o mais famoso cru do país, ecoará na imaginação de todo amante de vinhos, pois é dali perto que saem as taças Riedel.

O *Riesling* da região, justamente o que se planta nas encostas, e o *Grüner Veltliner*, plantado nas estreitas faixas de planície antes do rio, são especiais e valorizados. A uva *Riesling* adquire seu potencial máximo neste lugar, mostrando o duplo caráter de mineralidade e aroma a pêssegos frescos, que Jay McInerney descreveu de maneira literária como “a fina lâmina de aço de um samurai partindo um pêssego ao meio, num único golpe seco”. Os vinhos mais notáveis trazem no rótulo a palavra Smaragd e o desenho de um lagarto, porque este é o nome do réptil verde (smaragd quer dizer esmeralda) que dorme ao sol nas pedras durante a colheita. Embora secos, os Smaragd são os vinhos de mais intensa madureza, além de ligeiramente mais alcoólicos (acima de 12 graus mínimo), provados. Registre-se que a chaptalização é proibida, portanto açúcar e álcool são naturais.

De volta a Viena, o “grand finale”, a noite de gala no imponente palácio de Belvedere, que abriga, em sua vasta coleção, muitos quadros de Gustav Klimt, pintor que é a mais perfeita tradução do requinte e sofisticação da cidade, entre os quais o mais conhecido de todos, “O Beijo”. Naquela noite, quando Willi Klinger, presidente da Wines from Austria, pediu silêncio no banquete final do Wine Summit, o encontro anual que a entidade promove, todo mundo suspirou, pensando: “lá vem discurso”. O simpático e elétrico Klinger, conhecido no Brasil por ter representado durante anos ninguém menos que Ângelo Gaja, estava eufórico. Diante dele, 150 jornalistas e especialistas em vinho de 32 países terminavam a bem sucedida maratona em que foram provados 400 vinhos! Klinger, em lugar de um longo discurso, disse apenas: “aqui começa um novo momento para nossos vinhos”. Em seguida, virando-se para a orquestra de jazz que animava o jantar, atacou uma versão surpreendente do clássico “Proud Mary”, para delírio dos presentes, já animados pela sucessão de exatos 132 vinhos diferentes servidos naquela noite, com rigor germânico e alegria italiana, no impressionante salão barroco do Belvedere.

LUIZ HORTA É JORNALISTA E COLABORADOR DE DIVERSAS PUBLICAÇÕES BRASILEIRAS.



Aprecie com moderação.



A garantia do importado

www.santar.com.br

Tel.: (11) 3227 7355

0800 55 45 88

O MELHOR

DE DIFERENTES UVAS E ESTILOS

SAUVIGNON BLANC 2006, ERICH & WALTER POLZ, STYRIA.

Feito no estilo "steirische klassik", quer dizer, o clássico da Styria, sem madeira ou malolática. Muita tipicidade varietal, ótima acidez, elegante e fresco. 12% álcool.

SERNAU, SAUVIGNON BLANC 2005, MANFRED TEMENT, STYRIA.

Considerado o enfant terrible da região, taciturno e individualista, mostra sua mão neste vinho, com madeira pronunciada, mas surpreendentemente agradável mineralidade, fruto do solo de cascalho da propriedade. 13% álcool.

SEMINI 2004, LEITHABERG, BIRGIT BRAUNSTEIN.

Um bom exemplo da uva *zweigelt* feito para uma guarda média. Madeira presente e taninos algo secantes, mas com muita fruta no nariz, de uma jovem produtora com qualidade. 13,5% álcool.

TONI HARTL, BLAUFRAENKISCH 2004

Nariz elegantíssimo, discreta evolução, acidez notável, taninos muito balanceados, fino e mineral. Delicioso. 13% álcool.

RIESLING WOSENDORFER KIRCHWEG 2006, WACHAU, SMARAGD, RUDI PICHLER.

Nariz adocicado de abricots, pétalas brancas, acidez e mineralidade presentes e equilibradas. Apesar do toque adocicado no nariz tem apenas 1,9 de açúcar residual. Excelente. 13% álcool.

RIESLING GOTTWEIGEBERG 2006, DO MOSTEIRO DE GOTTWEIG, KREMSTAL.

Muito floral no nariz, acidez e doce em perfeito equilíbrio, elegante, amigável, emocionante (bebido no próprio mosteiro vendo o vinhedo). 12,7% álcool.

RIESLING ZOBINGER HEILIGENSTEIN 2006, KAMPTAL, HANNES HIRSCH.

Um portento, talvez um dos melhores vinhos provados na viagem. Como o seguinte, proveniente de solos vulcânicos. Mineralidade intensa, tem 8 gramas de açúcar residual, completamente compensados pela notável acidez e pelos 13,5% de álcool.

HEILIGENSTEIN 2006, KAMPTAL, LUDWIG HIEDLER.

Fabuloso, toque de defumado e de mineral no nariz, mas não o tostado da madeira; boa acidez, levemente amargo no final, muito concentrado, longo, é de agricultura orgânica. 13,5% de álcool.



RIESLING ZOBINGER HEILIGENSTEIN, ALTE REBEN, 2001, WILLI BRUNDMAYER.

Quatro gramas de açúcar residual, prova da esplêndida capacidade de evolução dos *Rieslings* austríacos. Ainda jovem, tem anos pela frente, apesar de evoluído. O álcool não se destaca, mesmo tendo 14%. Acidez elegante. Mais uma prova do talento desse grande produtor.

KELLERBERG, SMARAGD, 2005, FREIE WEINGARTEN, WACHAU.

Bem picante no nariz, aula de tipicidade. Acidez potente brilhantemente balanceada pelo adocicado, potente e longo. Belo vinho. 14% álcool.

LOIBENBERG, SMARAGD, 2005, EMMERICH KNOLL, WACHAU.

Nariz mais fresco que o anterior; na boca se apresenta um pouco quente, especiarias notáveis, quase curry; acidez moderada, leve amargor final. 13,5% álcool.

ACHLEITEN, SMARAGD, PRODUTOR PRAGER, WACHAU.

O mais típico dos três da região, a *GV* como deve ser, com um leve toque de repolho (sim, a *GV* tem cheiro de couve-de-bruxelas ou repolho), vegetal, pétalas brancas no nariz, boa acidez, notável mineralidade. Muito interessante. 13% álcool.

"M", DE PICHLER, WACHAU, 1999 (!),

Tomado no jantar extra-degustação, um exemplo excepcional de um Gruner evoluído e no seu auge. Sedoso, elegante, delicado, mas tão longo que é cativante. Não anotei detalhes da garrafa, concentrei-me em bebê-lo e não em degustá-lo.

DOCES

TBA Nº 4 DE ALOIS KRACHER, 2004, BURGENLAND.

160 gramas de açúcar residual, 14 % de álcool. Complexo, exótico, atrevido, feito da uva *Schreube*. Acidez em perfeita harmonia com o adocicado. Um vinho notável.

"OPITZ ONE", BURGENLAND, 2004, WILLI OPITZ.

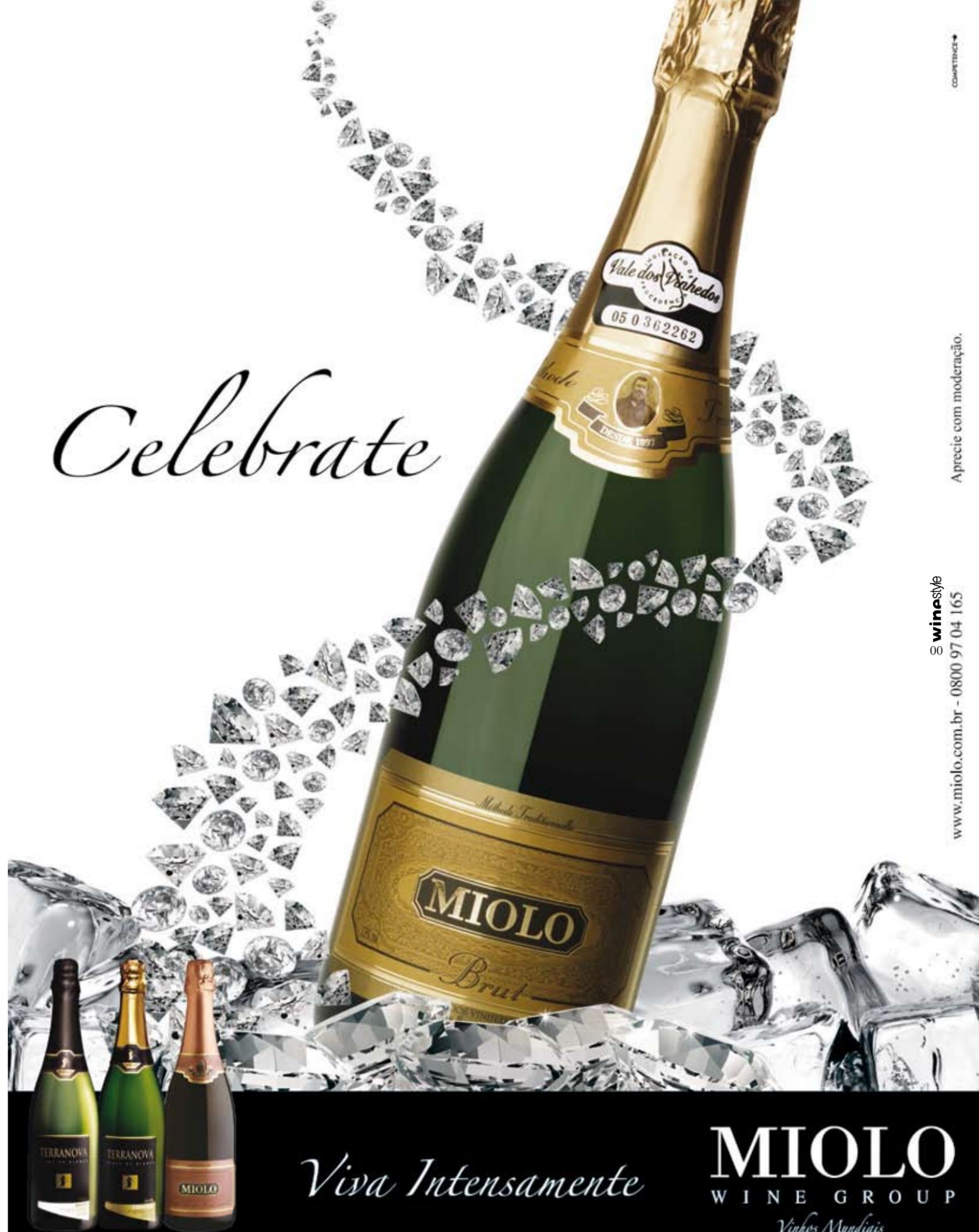
Um vinho passificado, "vin de paille", de uvas tintas *Zweigelt*. A excentricidade recompensada deste doidão; muito curioso, 260 gramas de açúcar residual e 9,5% de álcool!

EISWEIN 2005, BURGENLAND, DE ANGERHOH TSCHIDA.

Produtor orgânico, uva *Muskat Ottonel*. Nariz algo medicinal, austero, muito complexo. Na boca é equilibrado e delicioso, com a complexidade única dos vinhos de gelo.

Nota: No Brasil só há vinhos austríacos disponíveis na importadora Mistral: os de Alois Kracher e de Wilhelm Brundlmayer. A partir do ano que vem, a Casa do Porto passa a importar Nikolaihof, produtor biodinâmico radical e um dos primeiros certificados com o selo Demeter.

Celebrate



Viva Intensamente

MIOLO
WINE GROUP
Vinhos Mundiais

textura

a base da combinação

AINDA POUCO EXPLORADAS POR CHEFS E SOMMELIERS, A UTILIZAÇÃO DE CONTRASTES DE TEXTURAS ENTRE PRATOS E VINHOS É UM DESAFIO À CRIATIVIDADE, QUE AMPLIA CONSIDERAVELMENTE O UNIVERSO DAS COMPATIBILIZAÇÕES

por MARIO TELLES JR. fotos VLADIMIR FERNANDES
chef ALEX ATALA, RESTAURANTE D.O.M.

Para começo de conversa, é preciso definir o que é textura de um vinho ou de um alimento, para estabelecermos os limites tratados neste artigo: textura diz respeito a todas as sensações térmico-tácteis provocadas pelo vinho e pela comida em nossa boca, ou, como simplificariam os mais objetivos, tudo que não seja relacionado às sensações gustativas de doce, salgado, ácido ou amargo.

A primeira constatação é a de que se trata de um universo muito amplo e que pode incluir desde a granulidade de uma pêra ou a untuosidade de um vinho até o frescor da hortelã ou o ardor provocado pelo excesso de álcool em um vinho. A desvantagem de lidar com universo tão amplo é a dificuldade de seguir uma ordenação e sistematização como a que adotamos com os componentes da compatibilização vinho-comida como doçura ou

AS MÚLTIPLAS TEXTURAS:

ABOBRINHA (CROCANTE E FRIA),
CAMARÃO (MACIO E MORNO), LULINHA
(CROCANTE E GELADA) E CASTANHA DE CAJU
(CROCANTE E GORDUROSA) SÃO EXALTADAS
PELAS BOLHINHAS DE UM ESPUMANTE, QUE,
COM SUA INTENSA ACIDEZ, EQUILIBRA
O ARDOR DO ÓLEO DE PIMENTA.





O FILHOTE, COM CONSISTÊNCIA FIRME, QUASE FIBROSA, CONTRASTA COM A TAPIOCA, MACIA E QUASE DOCE, E COM O TUCUPI, MUITO ÁCIDO E REFRESCANTE, QUE EQUILIBRA A GORDURA DO EMPANADO. SENDO PEIXE DE ÁGUA DOCE, NÃO OCORRE A METALIZAÇÃO, ASSOCIADA À COMBINAÇÃO DOS TANINOS COM PEIXES DO MAR, PERMITINDO UTILIZAR UM TINTO JOVEM, MACIO E DE CORPO MÉDIO.

acidez, que apresentam regras muito claras de utilização. Em compensação, abre maiores possibilidades de exercer nossa criatividade.

As duas vertentes de combinação, quais sejam a similaridade e o contraste, continuam valendo e devem ser o primeiro caminho a ser seguido por quem se inicia nesse mundo maravilhoso. Um primeiro engano que pode ocorrer é pensar que o peso de um prato, que tem sua correspondência no corpo do vinho, seja a única textura a ser levada em consideração, quando, na verdade, talvez seja a sensação tátil mais simples e primária. Características como untuoso, aveludado, cremoso, rugoso, granular e tantas outras podem ser sentidas tanto nos pratos como nos vinhos. Peso, do prato e do vinho, pode ser o primeiro critério de compatibilização, mas não deve ser o único.

É verdade que o habitual é iniciarmos a combinação nos perguntando sobre o peso de um prato e do vinho que pretendemos utilizar: para um leve filé de peixe

grelhado, um vinho leve e fresco como um Vinho Verde tradicional, com uma baixa graduação alcoólica e elevada acidez, seria a combinação sugerida por similaridade de texturas. Já um cozido português, rico em gordura e peso, necessitaria de um vinho também rico, alcoólico e de maior estrutura como um vinho de corte baseado, por exemplo, na *Touriga Nacional* e na *Tinta Roriz* que, no Douro, são a base do estimado e potente Porto.

Portanto, não é errado simplificar o raciocínio na base de: **prato leve, vinho leve; prato pesado, vinho encorpado.**

A partir daqui, aumentam os riscos mas também as recompensas, já que a utilização de contrastes de texturas pode levar a grandes combinações. Mas esse exercício pode ser comparado ao trabalho do equilibrista que caminha na corda bamba.

Os contrastes de textura são uma das melhores al-

ternativas de que dispomos para tornar menos exagerados alguns pratos, ou vinhos muito intensos em componentes e aromas, contribuindo assim para tornar a combinação mais palatável e menos exagerada.

Para melhor exemplificarmos, imaginemos o glorioso cozido português acima citado, combinado não mais com o potente corte de *Touriga* e *Tinta Roriz*, mas com um elegante e refrescante *Pinot Noir* da Borgonha, suficientemente evoluído para apresentar aromas defumados e animais similares ao do cozido, contrastando sua textura fina com a rusticidade generosa do prato.

Nesse caso, o contraste de texturas, em vez de criar problemas, abre nova possibilidade, que amplia e melhora tanto o prato como o vinho, com pleno sinergismo.

Imaginemos agora um delicado e quase flutuante suflê de damascos. A leveza do prato e sua textura aerada poderia combinar muito bem com um vinho doce leve, como um espumante à base de *Moscatel* tipo Asti, igualmente leve, frutado e pouco alcoólico. Além disso,

as bolhinhas do vinho reforçariam a sensação de aerado provocada pelo suflê. Mas, porque não imaginarmos combinar o leve suflê com um denso **Tokay 5 puttonios**, rico e doce, com aromas de frutas passificadas como pêssegos, tâmaras e damascos? Junto com o suflê na boca, o Tokay cria novo equilíbrio, agora baseado em untuosidade e fruta.

É importante ressaltar que não se trata de estabelecer, como é hoje muito comum, se uma combinação é melhor ou pior que a outra, e sim de ampliar nosso universo sensorial, explorando todas as possibilidades e reconhecendo as qualidades das diferentes combinações.

O exemplo mais claro dessas várias possibilidades a ser exploradas nos vem de um dos pratos em que a textura é mais fundamental para a sua compatibilização: o “foie gras”. A combinação clássica com o refinado prato francês é o

A TERRINE FUNDE-SE À MUITO ÁCIDA GELATINA DE MANGABA, CRIANDO QUASE UM CREME NA BOCA, QUE PODE SER BEM EQUILIBRADO COM UM GEWURZTRAMINER VENDAGE TARDIVE, COM TEXTURA SIMILAR, AMBOS CONTRASTANDO COM AS CROCANTES RABANADAS.





O QUIABO E SUAS SEMENTES, COM CHIP DA BABA DO QUIABO, SÃO CROCANTES, QUASE DOCES E LEVEMENTE AMARGOS, SERVIDOS COM UM CALDO DE VEGETAIS TOSTADOS. PODEM SER ACOMPANHADOS POR UM CHAMPANHE ROSÉ, COM AROMAS FRUTADOS E FUMADOS, DE PREFERÊNCIA COM TEOR DE AÇÚCAR UM POUCO MAIOR, PARA EQUILIBRAR O LEVE AMARGOR.

Sauternes, vinho de sobremesa extremamente rico em açúcar, que acaba lhe conferindo uma untuosidade textural. Cria-se, assim, uma das combinações por similaridade mais clássicas do universo da enogastronomia, e que utiliza dois elementos que fazem parte do sudoeste da França : o ganso e o vinho produzido a partir do raro fenômeno da podridão nobre.

Em outra região da França, a Alsácia, são produzidos vinhos doces (os “sélection de grains nobles”) que, ao contrário dos Sauternes, primam pela elevada acidez e teores de açúcar muito mais baixos. Por conta dessa característica, abre-se a possibilidade de novo tipo de contraste na também maravilhosa combinação entre o vinho, cujo frescor parece cortar como uma faca quente, e a untuosidade gordurosa do “foie gras”.

Qual a melhor combinação? Ambas são maravilhosas e devem ser exaltadas por quem considera a enogas-

tronomia como parte do nosso patrimônio sensorial.

MÉTODO DE PREPARO É FUNDAMENTAL, PORQUE ALTERA A TEXTURA DOS ALIMENTOS

Em relação aos alimentos, a forma mais clássica de alterar sua textura é o método de preparo, que pode incluir desde técnicas destinadas a exaltar a leveza do prato como a pochagem ou a cocção no vapor até métodos como a fritura, que acentua o teor de gordura e o peso do prato.

É interessante assinalar que pratos com elevado teor de gordura animal, como um porquinho de leite, são mais bem equilibrados por um dos elementos mais re-presentativos dos vinhos tintos, que são os taninos. Já a gordura vegetal, proveniente por exemplo da fritura de um empanado, seria mais bem equilibrada pela acidez do vinho.



A TEXTURA DO SUAN DE PORCO CARMELIZADO COM ESPUMA DE GEMA DE OVO E AZEITE ENVOLVENDO A MANDIOCA PALHA, NECESSITA DE UM VINHO BRANCO, COM ELEVADA ACIDEZ, QUE REBATA A TEXTURA QUASE GRUDENTA DO PRATO, COMO UM RIESLING SPATLESE TROCKEN DO MOSEL, QUE POSSUI ESTRUTURA PARA ENCARAR A INTENSIDADE DO PRATO.

Como exercício para avaliarmos a importância do preparo do alimento na escolha do vinho, imaginemos um filé batido grelhado, o mesmo filé empanado e frito à milanesa, ou ainda o mesmo filé à parmigiana. Que tipo de vinho poderíamos sugerir para cada um desses pratos?

Obviamente, o peso crescente fornecido pela fritura e pelo acréscimo do molho de tomate e queijo no parmigiana obriga a uma escolha de peso crescente para o vinho:

- FILÉ GRELHADO > RIOJA RESERVA**
- FILÉ A MILANESA > MALBEC ARGENTINO**
- FILÉ A PARMIGIANA > CABERNET SAUVIGNON CHILENO**

Um aspecto frequentemente negligenciado em relação às texturas dos pratos são as sensações tér-

mico-tácteis provocadas pelos condimentos muito presentes em determinadas cozinhas (como a indiana, a tailandesa e a baiana) e, em relação ao vinho, aos efeitos produzidos pelo álcool em excesso. A chave para lidar com as sensações de ardor provocadas pelos condimentos ou pelo álcool em excesso é a mesma: a acidez, que em menor grau com a doçura, e a temperatura mais baixa do vinho são os elementos passíveis de ser utilizados para criar combinações com pratos “quentes”.

Aliás, um elemento de textura praticamente esquecido é a temperatura do vinho e da comida, que pode também criar contrastes interessantes. Seria o caso, por exemplo, de acompanhar uma fumegante sopa de feijões, enriquecida com paio e carne seca, de um **Marsalla Vergine** seco, potente o suficiente para enfrentar o peso do prato, mas servido gelado, para criar um contraste que dará um elemento de leveza que, à temperatura ambiente, o



UM BOLO CREMOSO DE FUBÁ
MIMOSO E QUEIJO MINAS COM CALDA
DE CAFÉ E CHOCOLATE, COMPLEMENTADA POR
SORVETE DE LEITE QUEIMADO, EVOCA A COZINHA
DA CASA DE NOSSAS AVÓS, PODENDO
SER ASSOCIADO A UM QUART DE CHAUME,
CUJOS AROMAS DE FRUTAS DECADENTES,
MEL E FLORES REALIZA A COMBINAÇÃO,
QUASE AFETIVA, COM O POMAR
DA CASA DAS MESMAS AVÓS!

FATORES QUE ALTERAM A TEXTURA

DO PRATO:

- TIPO DE PROTEÍNA
- TEOR DE GORDURA
- PESO DOS COMPONENTES

AGRADECIMENTO: PRATOS ESPECIALMENTE CRIADOS
PARA A MATÉRIA, PELO CHEF ALEX ATALA.
RESTAURANTE D.O.M.: RUA BARÃO DE CAPANEMA, 549,
JARDINS, SÃO PAULO, SP, (11) 3088-0761.

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

vinho não conseguiria apresentar.

As texturas são, assim, elementos pouco conhecidos e explorados, tanto por chefes como por sommeliers, que, se bem utilizados, podem criar compatibilizações enogastronômicas fantásticas, abrindo espaço para exercitar plenamente nossa imaginação.

FATORES QUE ALTERAM A TEXTURA DO VINHO:

- TANINOS
- ÁLCOOL
- PRESENÇA DE MADEIRA
- CORPO

www.villafrancioni.com.br

Sabe o que vai bem com esse vinho? Você.

Evite o consumo excessivo de álcool.


VILLA FRANCIONI
Vinhas e Vinhedos
São Joaquim - Santa Catarina

Villa Francioni Francesco 2005.
Um corte marcado pela predominância da Merlot, acompanhada
de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec e Syrah.



primebrasil



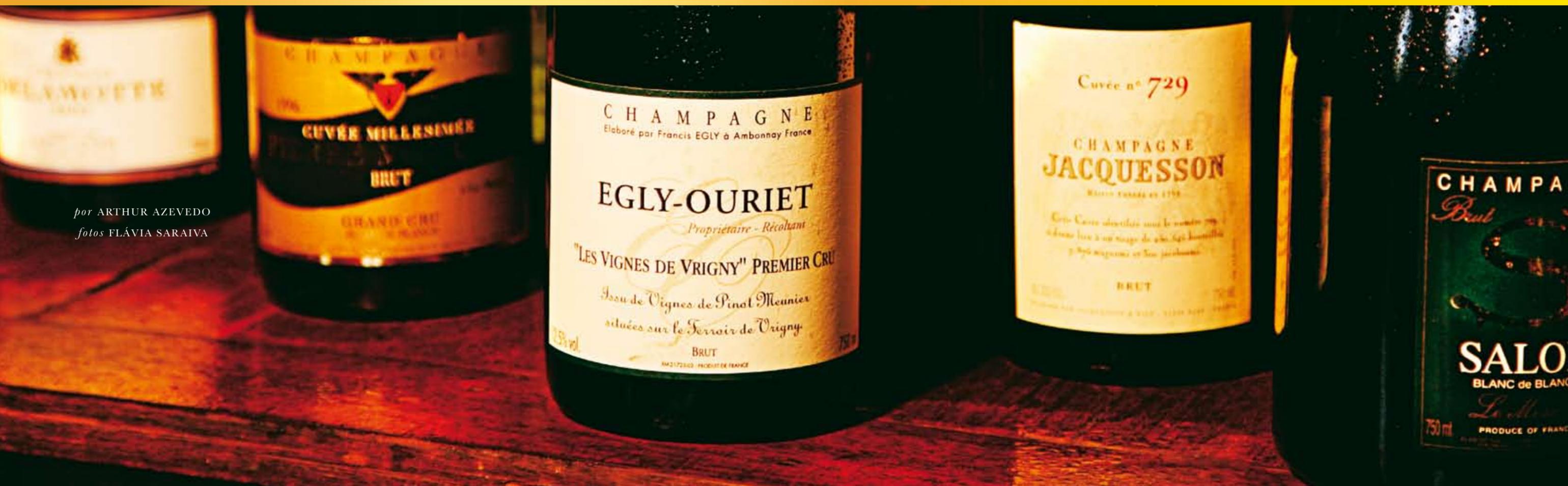
Champanhe é sempre motivo de comemoração e alegria. Não há quem não se sinta hipnotizado diante da sedutora dança das bolhinhas, que brotam do fundo da taça como num passe de mágica. No entanto, a maioria dos consumidores só conhece as marcas mais famosas, comercializadas em larga escala; e praticamente ignora a existência de produtores quase artesanais, que acabam ficando restritos a um privilegiado grupo de apreciadores. Aproveitando a chegada do ano novo, tradicionalmente celebrada com esse vinho mágico, Wine Style avaliou oito ótimos champanhês de pequenos produtores disponíveis no mercado brasileiro. Em que pese a saudável diferença de estilos, a degustação, realizada na sede

PEQUENOS PRODUTORES

A MAIORIA DOS CONSUMIDORES SÓ CONHECE AS MARCAS MAIS FAMOSAS DESSE VINHO MÁGICO, MAS HÁ PRODUTORES

GRANDES CHAMPANHES

QUASE ARTESANAIS DE ALTÍSSIMA QUALIDADE, COMO OS REUNIDOS POR WINE STYLE EM DEGUSTAÇÃO EXCLUSIVA



por ARTHUR AZEVEDO
fotos FLÁVIA SARAIVA



da Associação Brasileira de Sommeliers, em São Paulo (ABS-SP), comprovou o alto nível de qualidade que essas marcas menos conhecidas podem alcançar.

SALON, A GRANDE ESTRELA DA DEGUSTAÇÃO

Começamos com o **Delamotte Brut**. A casa Delamotte foi fundada em 1760 e representa com muita dignidade o nobre terroir da Cote dês Blancs, em Mesnil-sur-Oger. O Delamotte Brut (89/100) é um corte de *Chardonnay* (50%), *Pinot Noir* (30%) e *Pinot Meunier*. Intenso e elegante, exibe aromas de frutas (pêssego), com notas de erva-doce e mel. Na boca, é equilibrado e prima pelo frescor, com espuma consistente e boa persistência. Evoluiu muito bem no copo, mostrando grande classe.

As primeiras (de muitas) e agradáveis surpresas não tardaram a aparecer. Dois excelentes Blanc de Blancs (designação que identifica os champagnes produzidos exclusivamente com a *Chardonnay*) do especialista Pierre Moncuit. Originados também em Mesnil-sur-Oger e produzidos dentro da filosofia que sempre norteou a centenária casa: elaborar champagnes de alta qualidade, dignos da apelação Grand Cru Blanc de Blancs, ou seja, vinhos que expressem a pureza da *Chardonnay* plantada no solo calcário da região. O que experimentamos foram duas preciosidades safradas.

O **Pierre Moncuit Cuvée Millesimé 1996 Blanc de Blancs Grand Cru** (91,5/100), é elaborado com uvas provenientes de videiras com idade entre 4 e 10 anos e mostra delicados aromas de casca de laranja, com notas minerais e os clássicos toques de leveduras (brioche), tostado, amanteigado e mel. Na boca, impressiona especialmente pela refrescante acidez, bom corpo e longa persistência. Já o **Pierre Moncuit Cuvée Nicole Moncuit Vieille Vigne Grand Cru Blanc de Blancs 1996** (90,5/100) é, sob todos os ângulos, um champanhe gastronômico, ainda muito jovem e que deve melhorar com mais tempo de garrafa. Tem perfil semelhante ao de seu irmão, mas com caráter mais evidente de leveduras e fortes notas de anis. A acidez é seu principal atributo, com espuma consistente, corpo médio e final delicado e fresco.

Fundada em 1798, a Champagne Jacquesson tem 26 hectares de vinhedos próprios em Grands Crus como Aÿ, Avize e Oiry e Premiers Crus como Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Aÿ, complementados com uvas provenientes de outros 15 hectares, cultivados por parceiros de longa data. A vinificação dos vinhos-base se faz em barricas de carvalho e a casa costuma manter o champanhe por longo tempo em contato com as leveduras. Um dos diferenciais da Jacquesson é a parcimônia com que usa o licor de dosagem, no máximo 6g de açúcar por litro, o que os caracteriza tecnicamente como extra-brut ou nature. Degustamos o **Jacquesson Cuvée 729** (86,5/100),

baseado em uvas da safra 2001 (mais vinhos de reserva), cuja composição é *Chardonnay* (34%), *Pinot Noir* (34%) e *Pinot Meunier* (32%). O *dégorgement* (retirada dos sedimentos) se deu em março de 2005. De estilo mais austero, tem um nariz muito peculiar, com fortes notas de pedra-de-isqueiro (*ierre à fusil*), casca de laranja, leveduras e tostado. Na boca, tem mousse de média consistência, corpo leve a médio e persistência média. Mostra boa acidez, final contido e retroolfato mineral.

Uma referência obrigatória, a Egly-Ouriet contribuiu com três champanhes para o painel e, como esperado, não decepcionou. Por trás desses champanhes está Francis Egly, um cuidadoso vigneron, responsável por vinhos absolutamente únicos e muito expressivos. Baseado na cidade de Ambonnay, tem 8 hectares de vinhedos, todos da categoria Grand Cru, situados em sua maioria na cidade-sede e também em Bouzy e Verzennay. A idade média de seus vinhedos é de 30 a 50 anos e a proporção

é de *Pinot Noir* (75%) e *Chardonnay* (25%). Nenhum de seus vinhos-base é filtrado e o tempo mínimo de contato com as leveduras é três anos (na maioria das vezes, muito mais que isso). Todos os champanhes trazem no contra-rótulo a data da retirada das leveduras, informação muito útil para o consumidor. O primeiro Egly-Ouriet foi o **Brut Tradition Grand Cru NV** (93/100), cuja composição é *Pinot Noir* (75%) e *Chardonnay* (25%), com 42 meses de contato com as leveduras e dosagem de mínimos 4 gra-

mas de açúcar por litro. A cor é amarelo-palha, com leves toques dourados e espumatação impecável. Aromas instigantes de frutas secas, com notas de mel, brioches, especiarias e tostado, complementados por maciez exemplar, equilíbrio perfeito e belo corpo, num vinho expansivo, muito longo e com delicioso retroolfato marcado por toques de frutas vermelhas secas. Padrão-ouro!

Na seqüência, uma grata e inusitada surpresa: um champagne 100% *Pinot Meunier*, o Egly-Ouriet “**Les Vignes**





de Vrigny” 1er Cru NV (88/100), proveniente de um vinhedo com mais de 40 anos, localizado na Petit Montagne de Reims, de exposição sudeste e solo de puro giz. Apesar de não estar escrito no rótulo, trata-se de um vinho produzido com uvas da safra 2000. A dosagem é de apenas 4g/litro e o tempo de contato com as leveduras de 36 meses, com dégorgement em julho de 2006. Delicado, tem o clássico bouquet de Champagne (brioche, frutas secas e leveduras), mais ervas e frutas em compota (abacaxi em calda). Na boca, apresenta boa acidez, longa persistência, corpo leve a médio e mousse consistente. No mínimo, vale pela curiosidade.

Fechando o trio Egly-Ouriet, o imponente **Brut Grand Cru Millésime 1998 Vieilles Vignes** (92/100). Trata-se de um vinho muito especial, produzido com *Pinot Noir* (70%) e *Chardonnay* (30%) de parreiras de 40 anos de idade plantadas em Ambonnay, com fermentação parcial em barrica e 4g/l de dosagem. Aqui a cor é amarelo-ouro intenso, com bolhas minúsculas, numerosas e muito persistentes. Aromas inebriantes de frutas secas, mel, flores fenecidas (rosas), amanteigado, mel, tostado e brioche, intensos e persistentes, melhorando a cada minuto de sua evolução na taça. Na boca, tem ótima acidez, espuma consistente, bom corpo e longa persistência. Está no melhor momento para consumo.

Por fim, degustamos a imponente **Salon S Blanc de Blancs 1996** (96,5/100), uma estrela rara, de uma safra memorável. Ainda em sua mais tenra infância, já dá sinais inequívocos de sua grande qualidade e de seu potencial de envelhecimento. A Salon nasceu em 1911 como o champanhe

dos sonhos do bon-vivant Eugene-Aimé Salon. A Salon S é um Blanc de Blancs de limitada produção, fruto de um único terroir, a Côte des Blancs, e de um único vinhedo, Le Mesnil-sur-Oger. Para se produzir este nobre champanhe, são usadas uvas de parcelas selecionadas, uma das quais, a Le Jardin Salon, é essencial. A Salon S 1996 tem delicada cor amarelo-palha com reflexos verdeais, denotando jovialidade, e bolhas ativas, minúsculas, numerosas e persistentes. Os aromas são de frutas frescas (inicialmente, maçã verde e cítricos), evoluindo com o passar do tempo para notas de frutas secas, molho de manteiga (*beurre blanc*), brioche, tostado e anis. Na boca, tem excepcional frescor, espuma muito consistente, equilíbrio perfeito, bom corpo, expansão notável, longa persistência e retroolfato delicado. Tem muito espaço para evoluir e, com certeza, excepcional potencial de guarda. Um fecho de ouro para a degustação e para o ano que agora termina.

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DA WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP. ALÉM DO AUTOR, PARTICIPARAM DA DEGUSTAÇÃO: MARIO TELLES JR., JOSÉ LUIZ A. BORGES, GUILHERME VELLOSO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, NELSON LUIZ PEREIRA, RUI ALVES, CESAR PIGATTI, SÔNIA AZEVEDO E MARCELLO BORGES. AS DESCRIÇÕES E AS NOTAS REFLETEM O CONSENSO DO GRUPO.

NOTA: TODAS AS MARCAS DEGUSTADAS SÃO IMPORTADAS PELA WORLD WINE, DO GRUPO LA PASTINA (WWW.WORLDWINE.COM.BR).

www.salton.com.br

de

Aprecie com moderação.



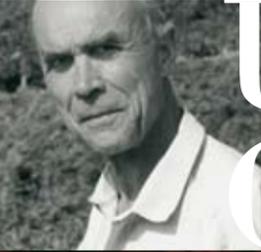
*Descubra o que o
Salon Reserva Ouro
tem de especial.*



VINICOLA
SALTON
LA GRANDE
DESCOUBERTA

Vinicola Salton
Bento Gonçalves/RS Fone: (51) 2105.1000
São Paulo/SP Fone: (11) 0699.3.44

EM VISITA AO BRASIL,
AUBERT DE VILLAINÉ,
PROPRIETÁRIO E DIRETOR
DO DOMAINE DE LA
ROMANÉE-CONTI,
APRESENTA A SAFRA 2004
DE UM DOS VINHOS MAIS
ADMIRADOS E COBIÇADOS
DE TODO O MUNDO



UM ENCONTRO COM O MITO

por ARTHUR AZEVEDO

fotos VLADIMIR FERNANDES/DIVULGAÇÃO

Se existe um vinho que merece, sem contestações, o título de “cult wine”, este vinho é o Romanée-Conti, objeto de desejo de 10 entre 10 enófilos de todo o mundo. Curiosamente, trata-se de um vinho muito comentado e pouco experimentado, pois sua disponibilidade é ínfima, cerca de 5.500 garrafas por safra, e seu preço estratosférico. O da safra 2004, que está sendo lançada, custará a bagatela de R\$ 10.980,00...a garrafa! No entanto, fala-se dele com tal intimidade, que parece ser o vinho do dia-a-dia de todo mundo que gosta de vinho.





de se cultivar uvas perfeitamente equilibradas e saudáveis. Outra questão importante é a vinificação, que é encarada de forma minimalista, respeitando-se integralmente o caráter das uvas. Quem visita o DRC pela primeira vez fica absolutamente surpreendido com a simplicidade das instalações e a maneira descomplicada de se produzir os vinhos, sem qualquer manipulação tecnológica que possa interferir no produto final.

AQUECIMENTO GLOBAL TEVE IMPACTO POSITIVO NOS VINHEDOS DO DRC

Em São Paulo, Aubert de Villaine apresentou todos os vinhos da safra 2004, que, reconhece, não foi uma grande safra como 1999 ou 2005. A tal ponto que, de início, parecia perdida pelas chuvas em julho. A situação melhorou a partir de 25 de agosto, quando o vento vindo do norte acabou com a umidade e a reserva hídrica acumulada pelas

parreiras permitiu uma perfeita maturação das delicadas uvas *Pinot Noir*, que, no Domaine, são sempre colhidas mais tardiamente que no restante da Borgonha. Aubert ainda confidenciou que foi necessário um meticuloso trabalho de seleção de uvas para manter a qualidade dentro dos rígidos padrões do DRC. Outro detalhe revelado por ele é que o chamado “aquecimento global” está afetando de forma positiva os vinhedos do DRC, permitindo melhor maturação das uvas (ver, nesta mesma edição, artigo sobre o impacto do aquecimento global na indústria vinícola). Aubert comentou que, quando mais jovem, as uvas não amadureciam corretamente em duas de cada três safras.

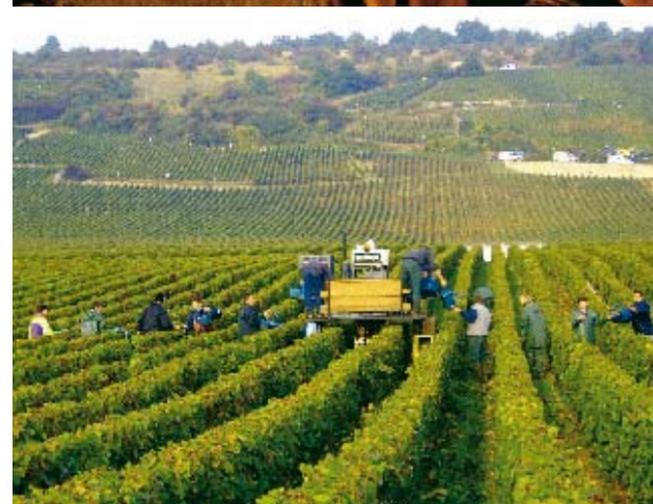
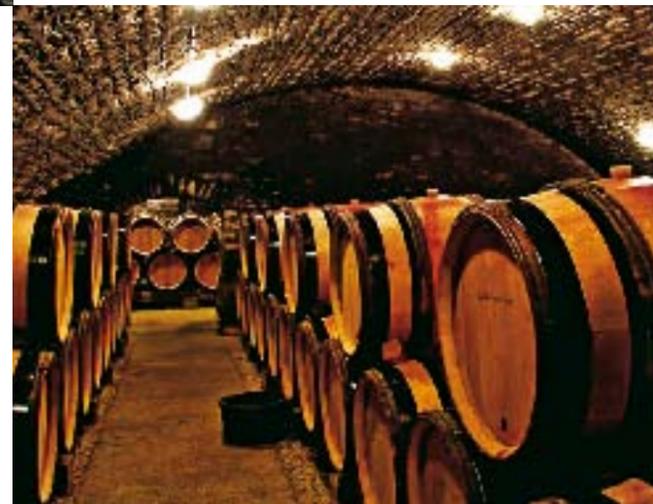
Um fato curioso é a postura que se tem diante dos vinhos do DRC. Eles impressionam de tal forma, que o especialista tem vontade de esquecer os rígidos parâmetros de uma degustação técnica e simplesmente se deixar levar pela pura sedução que representam. E olhe que não seria má idéia, pois são vinhos com tal nível de qualidade, que

Por trás desse vinho mítico está um senhor de gestos contidos, que fala baixo e muito calmamente, mas que transmite inequívoca energia interna, própria de quem sabe exatamente o que tem em mãos; e que zela como poucos produtores por um dos grandes patrimônios vinícolas da humanidade: Aubert de Villaine, 68 anos. Proprietário e diretor do Domaine de La Romanée-Conti (DRC), ele produz o **Romanée-Conti** e outras preciosidades oriundas do solo privilegiado da Borgonha, região da França de onde saem alguns dos vinhos mais cobiçados do mundo. Aubert esteve no Brasil a convite de Otavio Piva de Albuquerque, da Expand, importadora dos vinhos do Romanée-Conti para o Brasil.

Cada vez que vem ao Brasil – e estas ocasiões são raras – Aubert de Villaine é tratado com a deferência que uma personalidade de sua importância merece, mas sempre surpreende a todos por sua simplicidade e disponibilidade. Na degustação de seus vinhos da safra

2004, em São Paulo, contou um pouco de como é produzir alguns dos vinhos mais cobiçados do planeta. Além do Romanée-Conti propriamente dito, produzido com uvas de um minúsculo vinhedo de apenas 1,8 hectares (18.000 m²), no coração da propriedade do Domaine, em Vosne-Romanée, são produzidos outros cinco vinhos: **La Tâche** (que, juntamente com o Romanée-Conti, forma a dupla de vinhedos que são monopólio do Domaine), **Romanée St-Vivant**, **Richebourg**, **Grands Echézeaux**, **Échézeaux** e o estupendo **Montrachet**, único vinho branco produzido pelo DRC.

Um tema importante, que permeia todas as observações de Aubert a respeito dos vinhos produzidos pelo DRC, é o absoluto respeito ao terroir da Borgonha, ponto de partida para a produção de vinhos que realmente sejam a verdadeira expressão da terra e do microclima de cada um dos vinhedos. Registre-se que todos são cultivados de forma orgânica, porque Villaine entende que esta é a melhor maneira





Ro commy nullut aut vel ex ercinibh ex etum dignit nonsed moloreetum ing ex eugait pratue con hendio od doluptat.

se torna quase redundante falar em elegância, sofisticação, pureza de frutas, persistência e tantos outros adjetivos freqüentemente usados no jargão do jornalismo ligado ao vinho. O que se pode dizer é que os vinhos do DRC exibem personalidade marcante, refletindo cada um dos vinhedos de onde se extraem as preciosas uvas que lhes dão origem. Dizer qual o melhor, só mesmo apelando para o gosto pessoal, o que nem sempre um bom critério.

Assim, poderíamos resumir a safra de 2004, dizendo que o **Échézeaux** é bastante direto e já com apelo para ser consumido; o **Grands-Échézeaux**, seu irmão e vizinho, é mais intenso e profundo, exigindo um pouco mais de reflexão e de tempo. Já o **Romanée-St Vivant** é simplesmente estupendo e, no momento, o melhor vinho entre todos os produzidos pelo Domaine, com incríveis aromas de cerejas confeitadas, especiarias, fino tostado e notas florais. O **Richebourg**, ainda com taninos perceptíveis, está um pouco reticente nos aromas e precisa de tempo de adega, enquanto o **La Tâche** exhibe ótima forma, excedendo nos finos e sutis aromas e surpreendendo pelos delicados sabores, concentração e excepcional persistência. Por fim, o **Montrachet**, único branco (safra 2000), que fechou a degustação de forma estupenda, com

nariz de frutas caramelizadas e mel, notas de caju, pêlo queimado e fino carvalho tostado. Voluptuoso na boca, tem corpo e concentração invejáveis, longa persistência, acidez final exuberante e retroolfato delicioso. Depois de degustá-lo se entende porque Aubert recomenda que seja servido depois dos delicados *Pinot Noir*. A propósito, quem estiver pensando em adquirir uma única garrafa de cada um dos vinhos produzidos pelo DRC é bom saber que terá de desembolsar quase 33.000 reais!

Mas, e o **Romanée-Conti 2004**? Bem, este será o tema de nosso editor Mario Telles Jr, no texto a seguir, em que compartilha com os leitores as lembranças e, porque não, emoções que sentiu em seus encontros com esse vinho extraordinário. Por enquanto, fica a opinião do próprio Aubert de Villaine, que o considera “um vinho-síntese, ainda jovem, longo, gracioso, delicado e discreto, que marca pelos aromas sutis de pétalas de rosas, que se acentuam com o tempo em garrafa”. Não há como discordar...

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP. COLABOROU RUI ALVES (EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP).

depoimento

A INSUSTENTÁVEL LEVEZA DO SER

por MARIO TELLES JR.

O primeiro vinho que bebi do Domaine de La Romanée-Conti, DRC como costumamos carinhosa e respeitosamente chamar, foi uma garrafa empoeirada de **Romanée-St-Vivant 1971**, que encontrei perdida em uma loja de vinhos de um dos primeiros shoppings de São Paulo. O ano era 1985 e o aspecto da garrafa apontava má conservação. Pior, a cor granada, quase âmbar, que apresentava, sugeria um vinho oxidado. Na época, eu já havia sido apresentado às maravilhas da *Pinot Noir* e do terroir da Borgonha por meio de outro autor (sim autor, de obra-de-arte) chamado Dujac, por isso antevia o paraíso sensorial que tais vinhos poderiam oferecer. Mas, com aquele aspecto, era difícil acreditar.

Começava para mim uma das mais belas lições, das muitas que aprendi e continuo a aprender diariamente no mundo do vinho.

Ao abrir a garrafa, os aromas eram intensos e exóticos, sucedendo-se as camadas de frutas, especiarias, animais, flores; e, quando imaginei que fossem terminar, seguiam-se novos aromas, fazendo com que eu me sentisse envergonhado por não conseguir identificá-los. A boca, macia e sensual, apresentava perfeito equilíbrio, com

raro predomínio da acidez, conferindo ao vinho frescor e moldura para a fruta decadente que invadia meus sentidos, de forma delicada e fina, com taninos de uma textura ainda não experimentada, num vinho capaz de provocar surpresa e emoção!

Vinhos podem ser professores, mestres, capazes de nos ensinar os segredos menos prováveis e imagináveis, mas que são o diferencial da verdadeira sabedoria no mundo de Baco. Cito dois exemplos marcantes deste aprendizado: sempre imaginei que o binômio acidez e taninos pronunciados fosse essencial para o envelhecimento dos grandes vinhos, valorizando mais o papel dos últimos. Em 1997, no dia em que completei 50 anos, degustei um **Romanée-St-Vivant 1979**. Sua maravilhosa complexidade aromática, taninos quase resolvidos e elevada acidez pareciam indicar ter mesmo atingido seu auge e que, a partir daí, se iniciaria seu processo de declínio.

Em 2007, exatos 10 anos depois, quis o destino que, ao comemorar meus 60 anos, eu tivesse a ventura de beber o mesmo vinho, 10 anos mais velho. Para minha surpresa, ele mantinha a mesma suavidade

de textura, quase etérea, com aromas de grande complexidade, apenas com uma acidez menos marcante, esta sim o fator fundamental para sua preservação. Segundo Aubert de Villaine, os taninos da *Pinot Noir* são diferenciados em relação aos de outras variedades tintas, por serem muito menos adstringentes, chegando a adquirir, com o processo de polimerização e depósito na garrafa, um caráter quase adocicado. Tornam-se, assim, um atrativo e não um obstáculo à degustação de Borgonhas envelhecidos e não decantados.

Outra lição aprendida, diz respeito ao maravilhoso **Montrachet** do DRC, que, como seus pares, é um vinho muito especial, o que habitualmente é atribuído ao seu terroir único. Ocorre que em determinados anos, como 1983 e 1988, apresenta características diferentes, desenvolvendo um caráter opulento, “gordo”, com aromas mais decadentes, intensamente frutados, que o distingue dos Montrachets de outros produtores.

Surpreendi-me quando Aubert de Villaine revelou, há alguns anos, que este estilo muito especial se devia à ocorrência da famosa podridão nobre, responsável por

alguns maravilhosos vinhos de sobremesa, mas raramente associada a vinhos secos (lembrei-me do famoso Y Grec do Chateau d'Yquem, que, segundo informações do seu enólogo, só é produzido em anos em que não ocorre a "Botrytis cinérea"). Em sua mais recente visita ao Brasil, nova revelação surpreendente de Aubert de Villaine: o aquecimento global tende a favorecer e tornar mais frequente este fenômeno, de tal sorte que, provavelmente, a cada dois ou três anos, as uvas que dão origem ao **Montrachet** do DRC serão atacadas pela Botrytis.

Com o DRC, descobri que vinhos podem ter personalidade, como cada um de nós. Como são vinhos especiais, também as pessoas com as quais podemos compará-los devem ser especiais, pelo menos na nossa imaginação.

O **Echézeaux**, exuberante e voluptuoso, me evoca uma vedete de teatro de revista, como a inesquecível Jacqueline Mirna ou, talvez, Virgínia Lane, que povoaram meu universo de adolescente com sonhos de prazer sensual e imediato. Já o **Richebourg**, mais rústico e carnal, quase camponês, me recorda Ana Magnani, a grande dama do cinema italiano, aliando simplicidade e força, com seus aromas terrosos e taninos potentes. O **Grand Echézeaux** é, na minha opinião, o mais enigmático de todos os vinhos do DRC, oscilando entre o selvagem e o elegante,

como outra atriz italiana, Cláudia Cardinale.

O **Romanée-St-Vivant** é, sem dúvida, o mais prazeroso de todos os vinhos do DRC, reunindo elegância, finesse e beleza, com sua incrível complexidade aromática, que faz com que a cada retorno ao copo sucedam-se especiarias, aromas animais, de sous bois, e de fruta decadente, acompanhados por suavidade e maciez na boca, fazendo emergir em minha mente uma mulher que aliasse todos estes predicados, como a atriz norte-americana Kim Novak de Picnic, ou, mais modernamente, nossa Gisele Bündchen.

O **La Tâche**, com sua potente estrutura, é um pouco impositivo, poderoso. Seus toques defumados e terrosos, sugerem uma mulher de personalidade forte, talvez menos graciosa e bonita mas com grande carisma e classe, como uma Jacqueline Kennedy.

Finalmente o **Romanée-Conti** ...

A primeira garrafa ninguém esquece e a minha, de um 1982, tornou-se inesquecível, porque provavelmente foi a melhor de todos os que bebi, com sua enorme complexidade aromática evocando delicados aromas de pétalas de rosa e com sua boca, menos intensa, mas com maciez que lembrava a textura das mesmas pétalas de rosa.

Gradativamente, descobri que o tempo é o maior aliado desses vinhos aparentemente finos e delicados. Os melhores são sempre os mais antigos ou os de safras menores, justamente por estarem prontos antes. Os

Romanée-Conti 1992 e 1991 pareciam estar a meio caminho do maravilhoso **1982**, enquanto os **1985, 1990 e 1995** foram decepções, não conseguindo provocar as emoções viscerais citadas e sentidas acima.

Com o **1978**, considerado a safra do século, mais que decepção, surpresa, definiria melhor o encontrado. A cor e concentração sugeriam mais um Bordeaux com 10 anos que um Borgonha com mais de 20 anos, ainda impenetrável em termos olfativos e gustativos.

O fato é que sempre tive dificuldade em entendê-lo, com seus toques balsâmicos quando mais jovem, que evoluem para aromas florais, com uma estrutura nem tão poderosa quanto a do La Tâche, nem tão elegante e jovial quanto a do Romanée-St-Vivant, ou tão sensual quanto a do Echézeaux.

Na última degustação (safra **2004**) com Aubert de Villaine, consegui captar, em uma palavra dita por ele, o sentido deste vinho mítico: subjacente, ou seja, escondido, sutil, um vinho que não se revela de imediato, como o sorriso enigmático da Mona Lisa. Sugere menos do que parece e exige tempo e reflexão para que se comece a entendê-lo – no meu caso, cerca de 22 anos. Na verdade, é pura emoção, desencadeada pelos sentidos visual, olfativo e gustativo, que só um grande vinho pode nos proporcionar.

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



INTERFOOD, DESPERTANDO OS SENTIDOS.



MARCAS QUE INSPIRAM E CONQUISTAM.



INTERFOOD
www.interfood.com.br