

# wine

*o vinho tratado com inteligência* style

**ENOTURISMO**

*um vinho chamado madeira*

**DEGUSTAÇÃO ESPECIAL**

*uma vertical do  
"vinho do ano"*

**PERSONALIDADE**

*o valor do bordeaux,  
segundo dubourdieu*

BRASIL R\$ 10,90 | € 7,90

ISSN 1908-190X



01102704001 00014



AS INFORMAÇÕES DISPONÍVEIS SUGEREM QUE OS POLIFENÓIS PRESENTES NO VINHO (E, PORTANTO, O PRÓPRIO CONSUMO MODERADO DA BEBIDA) TÊM INFLUÊNCIA POSITIVA NA PREVENÇÃO E CONTROLE DA MAIORIA DAS DOENÇAS RENAIS

# VINHO & RINS

uma convivência quase sempre pacífica

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração THOMATE



As relações entre o consumo de vinho e as doenças renais têm recebido pouca atenção dos cientistas. Apesar disso, sabe-se que o álcool é capaz de influenciar diversas doenças renais, agudas ou crônicas. Dependendo da dose, forma de consumo, apresentação e predisposição individual, ele pode prevenir, atenuar, retardar ou agravar certas enfermidades renais. A seguir, um resumo de o que a medicina já sabe sobre a relação do vinho com os principais problemas que afetam este órgão.

## VINHO E CÁLCULOS URINÁRIOS

Os cálculos urinários (nefrolitíase ou urolitíase) são bastante freqüentes em adultos, acometendo até 12% dos homens e 5% das mulheres de até os 70 anos. Embora seja a 3ª doença mais comum das vias urinárias, sua etiologia permanece desconhecida. Entre os fatores de risco conhecidos, um dos principais é a reduzida ingestão de líquidos. Parece que o tipo de líquido ingerido também influencia na formação dos cálculos. Estudos mostram que o suco de toranja (grapefruit) pode aumentar o risco de urolitíase, enquanto o chá e o café reduzem esse risco.

Em artigo envolvendo 45.289 homens, acompanhados por 6 anos, Curhan mostrou que o consumo diário de café reduziu o risco de cálculos em 10%; para o chá, a redução foi de 14%. A cerveja reduziu em 21% e o vinho, em 39%. Em trabalho semelhante, com 81.093 mulheres acompanhadas por 8 anos, as reduções no risco de cálculo foram de: 10% para o café, 9% para o café descafeinado e 8% para o chá. Apesar de a cerveja reduzir o risco em 12%, não houve diferença significativa. Por outro lado, o vinho reduziu esse risco em 59%. Contrariamente, o suco de toranja aumentou o risco em 44%. Em ambos os artigos citados, a explicação parece estar no aumento da diurese e na redução da concentração da urina causado pelo álcool.

## VINHO E INFECÇÕES DO TRATO URINÁRIO

As infecções do trato urinário (ITU) estão entre as infecções mais comuns em todo o mundo. De fato, cerca de 50% das mulheres terão pelo menos um episódio em suas vidas. Anualmente, cerca de 2,7% das mulheres procuram atendimento por ITU somente nos EUA.

Pouco se sabe sobre a relação entre consumo de álcool e ITU. Um estudo observou que o consumo de cerveja, vinho e destilados reduziu em 42% o risco relativo de ITU primária (sem episódios prévios) e em 65% o risco de ITU secundária (com história de episódio anterior). Um trabalho italiano realizado na região de Pantelleria mostrou que a incidência de ITU

crônica foi 30% menor que a média nacional. Nessa região, o consumo médio de vinho é de 350 ml/dia.

## VINHO E CÂNCER DE CÉLULAS RENAIAS

O câncer de células renais (CCR) é a principal neoplasia renal. Somente nos EUA, são diagnosticados, anualmente, cerca de 51.000 novos casos, com quase 13.000 mortes. Isso representa cerca de 2% de todos os cânceres. Em todo o mundo, a mortalidade anual supera 100.000 pessoas.

A associação entre CCR e álcool é discutível. Em um trabalho sueco, a ingestão de álcool em uma dose correspondente a 620 g/mês reduziu o risco de CCR em 40%. O risco caiu 30 a 40% com duas ou mais taças de vinho tinto/semana; para o vinho branco e as cervejas fortes a queda foi de 30%. Uma pesquisa que acompanhou 46.572 succas por mais de 14 anos mostrou que as mulheres que consumiam álcool tinham menor risco de CCR. Uma revisão de 12 estudos incluindo 530.469 mulheres e 229.575 homens mostrou que consumo  $\geq 15$  g/dia de álcool reduziu o risco de CCR em 28%.

## VINHO E DOENÇAS RENAIAS CRÔNICAS

As doenças renais crônicas são um grave problema de saúde pública em todo o mundo. Só no ano de 2004, 104.364 novos pacientes foram listados no programa de doenças renais terminais dos EUA. Os gastos com esses pacientes superam 32,5 bilhões de dólares tornando importante a busca por práticas ou hábitos de vida que impeçam a instalação da insuficiência renal. O papel do consumo de álcool na função renal também é controverso. Estudos mostram efeitos deletérios, protetores ou, até mesmo curvas em forma de J.

Chung observou que consumidores de álcool apresentaram melhor função renal que os abstêmios. Um outro trabalho, com 1.658 enfermeiras, acompanhadas por 11 anos, mostrou que o álcool pode reduzir em até 19% o risco de disfunção renal. Um estudo prospectivo envolvendo 11.023 homens saudáveis acompanhados por 14 anos mostrou que os indivíduos que consumiam  $\geq 7$  drinques/semana tiveram

uma redução de 29% no risco de disfunção renal.

Entre os chineses, o consumo de até 21 drinques por semana reduziu o risco de doença renal terminal em 33%; consumo superior diminuiu o risco em 48%. Entretanto, os autores alertam que o consumo exagerado de álcool pode aumentar a mortalidade por outras causas.

## ESTRESSE OXIDATIVO E DISFUNÇÃO ENDOTELIAL

Nas últimas décadas, o estresse oxidativo tem sido implicado na patogênese de diversas doenças renais. Este pode ser definido como um desequilíbrio causado pelo aumento na produção de espécies reativas de oxigênio (ERO), uma das formas de radicais livres, e/ou uma redução nos mecanismos antioxidantes. Essas ERO danificam as células, comprometendo sua estrutura e funções. Além disso, o estresse oxidativo está intimamente relacionado a uma disfunção endotelial, outro fator de risco para doenças renais.

Diversos trabalhos realizados (a maioria com roedores) mostram que o vinho é capaz de combater as ERO, atenuando ou prevenindo o surgimento de nefropatias. Os polifenóis fortalecem os sistemas antioxidantes, reduzindo o estresse oxidativo. De fato, os sistemas antioxidantes de defesa dos rins estão potencializados após consumo regular e moderado de vinho, uma resposta obtida graças aos efeitos do etanol e dos polifenóis. Com isso, atualmente, a maioria dos autores concorda que o vinho consumido com moderação, graças aos polifenóis presentes, é benéfico para os rins.

## VINHO E NEFROPATIA DIABÉTICA

A nefropatia diabética (ND) é uma das mais graves complicações do diabetes. Após 15 anos de doença, 20 a 30% dos pacientes com diabetes tipo 1 apresentam perda de albumina pela urina; metade desses evolui para ND avançada.

Evitar ou atenuar a nefropatia significa melhorar a qualidade de vida e a sobrevida dos diabéticos. A hiperglicemia, o principal determinante para o surgimento da ND, gera radicais livres e atenua

os mecanismos antioxidantes. Experiências têm demonstrado que a quercetina, um dos flavonóides do vinho, é capaz de reduzir a disfunção renal e o estresse oxidativo em ratos diabéticos. Ela remove radicais livres e causa dilatação dos vasos. Resultados semelhantes foram observados com o emprego do resveratrol e do vinho tinto.

Em humanos, um estudo evidenciou que uma dieta enriquecida com polifenóis foi 40 a 50% mais eficaz que uma dieta padrão na melhora da função renal e da sobrevida de diabéticos.

## CONCLUSÕES

As informações disponíveis sobre os efeitos do vinho nas doenças renais sugerem que os polifenóis apresentam efeitos protetores significativos. Eles removem radicais livres e aumentam as defesas antioxidantes, reduzindo o estresse oxidativo e limitando lesões. Infelizmente, ainda existem poucos trabalhos sobre esses efeitos em humanos. Entretanto, se considerarmos as similaridades entre os mecanismos fisiopatológicos de lesões renais em roedores e humanos, as possibilidades de prevenção e cura de diversas nefropatias (agudas e crônicas) por meio do uso do vinho e ou extratos de polifenóis são encorajadoras.



O TEXTO COMPLETO DA MATÉRIA, INCLUINDO AS CITAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS, PODE SER ACESSADO NO SITE DA REVISTA: [WWW.WINESTYLE.COM.BR](http://WWW.WINESTYLE.COM.BR)  
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP.

*“O excelente vinho gera entusiasmo. E qualquer coisa que você faça com entusiasmo é, geralmente, bem sucedida!”* BARÃO PHILIPPE DE ROTHSCHILD

SEPARADAS APENAS PELO NOME E PELA FRONTEIRA ENTRE SEUS RESPECTIVOS PAÍSES DE ORIGEM, PORTUGAL E ESPANHA, NÃO SURPREENDE QUE OS VINHOS PRODUZIDOS COM ALVARINHO E

ALBARIÑO APRESENTEM MUITO MAIS SEMELHANÇAS DO QUE DIFERENÇAS. SEJA QUAL FOR O LADO DA FRONTEIRA, SÃO VINHOS MUITO ADEQUADOS AO CLIMA BRASILEIRO

# ALVARINHO

## O DUELO

# X

# ALBARIÑO

## IBÉRICO

por NELSON LUIZ PEREIRA

Esta disputa ibérica é das mais acirradas. Afinal, as uvas são as mesmas e os terroirs muito parecidos, principalmente no que diz respeito ao clima. Marcado por grande influência marítima e destacada pluviosidade, ele se caracteriza pela umidade excessiva. Há quem diga que os exemplares espanhóis são mais leves, frescos e estimulantes, enquanto os portugueses ganham em corpo e maciez. As sutis diferenças entre os dois parecem, no entanto, muito mais ligadas ao modo de expressão que cada produtor imprime a seus vinhos, seja no cultivo (escolha do terreno, época de maturação ideal etc.), seja na vinificação (maceração pelicular, temperatura e tempo de fermentação, amadurecimento sur lies, entre outros fatores).

### ALVARINHO

A região do Minho, norte de Portugal, é famosa pela denominação de origem dos Vinhos Verdes (ver reportagem na edição 15 da WS), uma das mais antigas do país. São vinhos leves e refrescantes. A maioria dos brancos são elaborados com várias das castas locais, como *Trajadura*, *Loureiro*, *Pedernã* e *Avesso*. Contudo, existe uma casta muito particular, de grande nobreza e reconhecida na região como superior às demais, a ponto de ser praticamente a única vinificada sozinha: a *Alvarinho*.



Dos mais de quarenta concelhos (pequenas comunas agrupadas em nove sub-regiões atualmente regulamentadas por uma comissão oficial) ela é cultivada quase que exclusivamente na sub-região de Monção, no extremo norte da apelação, que faz fronteira com a Espanha. A sub-região é integrada por dois concelhos: Monção e Melgaço. Portanto, trata-se de um Vinho Verde especial de caráter varietal com direito à menção da casta no rótulo. Esta regulamentação vale não só para o vinho verde, como também para o Alvarinho Espumante (método clássico), Aguardente de Vinho e Aguardente de Bagaceira, desde que as uvas sejam cultivadas, vinificadas e destiladas dentro da região.

É um erro comum comparar os vinhos verdes da casta *Alvarinho* com os demais vinhos verdes, que dão fama e tipicidade à região. As diferenças são inúmeras conforme se pode ver abaixo:

- *Alvarinho* é varietal enquanto os demais vinhos verdes são, quase sempre, cortes;
- O grau alcoólico do *Alvarinho* é claramente superior ao dos demais vinhos verdes;
- No *Alvarinho* não há a presença da chamada “agulha” (frisante), característica dos demais vinhos verdes;
- A concentração de sabor e o grau de complexidade

# BOA NOITE, BRASIL

## DIVERSAS IMPORTADORAS TÊM ALVARINHOS E ALBARIÑOS EM SEUS CATÁLOGOS, ENTRE OS QUAIS DESTACAMOS:

Alvarinho Soalheiro e Albariño Pazo de Señorans - *Mistral*  
Alvarinho Anselmo Mendes e Portal do Fidalgo - *Decanter*  
Alvarinho Dourado - *Grand Cru*  
Alvarinhos Palácio da Brejoeira - *Vinci*  
Alvarinho Deu la Deu - *Barrinhas*

Albariño Pazo de Barrantes (do mesmo grupo do Marques de Murrieta) - *Expand*  
Albariño Lagar de Cervera (do mesmo grupo da La Rioja Alta) - *Zahil*  
Albariño Dom Pedro de Soutomaior - *Península*

são claramente superiores no *Alvarinho*;  
• O *Alvarinho*, embora não seja um vinho de longa guarda, apresenta estrutura superior à estrutura dos demais vinhos verdes. Enquanto estes últimos devem ser consumidos, de preferência, no próprio ano de seu lançamento, os melhores *Alvarinhos* podem ganhar maciez e complexidade com dois ou três anos de garrafa.

### ALBARIÑO

Na versão espanhola, a casta *Albariño* mostra-se plenamente adaptada à região. A denominação de origem Rias Baixas é relativamente recente (foi regulamentada em 1988) e faz divisa com o Minho setentrional, terra da *Alvarinho*. Segundo documentos antigos, a *Albariño* é cultivada na região desde 1843 juntamente com a *Treixadura*, correspondente à *Trajadura portuguesa*, embora suas origens remontem a monges cistercienses da região do Reno (Alemanha), no século 12. A região, conhecida como Galicia, sofre forte influência do Atlântico, com precipitações elevadas (beirando 1.600mm anuais), principalmente no inverno. O relevo é relativamente plano, formando várias enseadas e reentrâncias. Daí o nome Rias Baixas (entradas baixas).

De maneira geral, o cultivo na região é em minifúndios, como em Portugal, com mais de 5.000 viticultores para uma área de quase 2.400 hectares. A casta *Albariño* domina praticamente todo o cultivo da região perfazendo mais de 90% de todas as variedades plantadas. Seu plantio é feito no sistema de pérgola, pelo qual uvas e folhagem ficam relativamente distantes do solo, devido à excessiva umidade na região.

Os vinhos apresentam cor palha intensa, com reflexos verdeais na juventude, caminhando para tons dourados com a idade. Seus aromas remetem à família

dos cítricos e florais, mas apresentam elegantes toques minerais. Gustativamente, a acidez é equilibrada pelo bom teor alcoólico, provocando uma maciez refrescante. Os melhores são expansivos, com longa persistência, mas, como seus irmãos portugueses, não são vinhos de longa guarda.

### NOVAS TENDÊNCIAS

Tanto do lado espanhol como do português, *Albariños* e *Alvarinhos* têm apresentado novos estilos, fruto, principalmente, de estágios mais ou menos prolongados em madeira. A idéia é deixá-los mais “complexos” e mais “palatáveis” para o mercado internacional. No entanto, quem prioriza a tipicidade e originalidade de terroirs específicos pode ficar decepcionado com esses modernismos. Dentro da denominação Rias Baixas, existe até a especificação “Rias Baixas Barrica”. Para fazer jus a ela, os vinhos elaborados com a casta *Albariño* devem passar pelo menos três meses em barricas.

Para os *Alvarinhos*, legalmente, não existem especificações como essa. Entretanto, um dos vinhos mais conhecidos do produtor Anselmo Mendes (o **Alvarinho Muros de Melgaço**) é fermentado em barricas francesas e nelas amadurecido por cerca de seis meses antes do engarrafamento.

Tendências à parte, é sempre gratificante provar *Alvarinhos* ou *Albariños*, sobretudo por seu frescor e originalidade de aromas, que os tornam boas alternativas para quem quer fugir da mesmice dos *Chardonnays* e *Sauvignons* que dominam as prateleiras das lojas de vinhos, além de que são muito adequados para o clima brasileiro.

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



## Feira de Vinhos Biodinâmicos

29 de Abril de 2008 14h - 17h - profissionais\*  
São Paulo/SP 17h - 22h - profissionais e consumidor final\*

40 Vinícolas já confirmadas, dentre elas: Nikolaihof Wachau, Castagna Vineyard, Domaine Marcel Deiss, Domaine de Villaine, Coulée de Serrant, Tenuta di Poggio, Tenuta di Valgiano, Quinta de Covela

Mais de 150 vinhos biodinâmicos a serem degustados

Presença de Nicolas Joly, pioneiro na produção e divulgação do conceito

Degustações paralelas

Salão de Aromas e Sabores

\* Entrada liberada para profissionais mediante cadastro prévio até 15/04. Ingressos a R\$ 140,00 para os consumidores finais até 15/04. Após essa data, custo de R\$ 200,00. Informe-se pelo site sobre os pontos de venda. Proibida a entrada de menores de 18 anos, mesmo acompanhados.



INFORMAÇÕES / INGRESSOS:  
www.stellium.com.br/biodinamico  
Tel: (27) 3216 7677 / 8151 2539

APOIO TÉCNICO  
ABS-SP

APOIO CULTURAL  
Revista Wine Style

ORGANIZAÇÃO:  
Cristina Neves  
REALIZAÇÃO:



# Vinho e madeira, uma relação complexa

É necessário esperar até 150 anos, para o carvalho atingir o ponto ideal de corte. Se for francês, apenas 20% do tronco será aproveitado, o que permitirá produzir apenas pouco mais de 90 barricas

RESTRITO, ATÉ MUITO RECENTEMENTE, AO TRANSPORTE E ARMAZENAGEM, O USO DE BARRICAS DE MADEIRA PARA GUARDA E ATÉ PARA A FERMENTAÇÃO DOS VINHOS É, HOJE, IMPORTANTE FERRAMENTA A DISPOSIÇÃO DE ENÓLOGOS E PRODUTORES, QUE ENVOLVE MÚLTIPLAS VARIÁVEIS

por MÁRIO TELLES JR.

A utilização da madeira para guarda e conservação do vinho é muito antiga. Afrescos encontrados na tumba do faraó Hesi-Re, datando de 1800 a.C., sugerem o transporte de vinho em barcos no Nilo, em barricas de palmeira. Os franceses atribuem a descoberta das barricas de madeira aos gauleses, que, por sua vez, ensinaram a técnica de fabricação aos romanos, para substituir as pouco práticas ânforas de barro. Plínio, o Velho, considerava os habitantes dos Alpes como prováveis autores das primeiras barricas. Heródoto descreve em suas obras o transporte, na Armênia, de vinho e outros produtos, através do Rio Tigre, em barricas de palmeira.

Qualquer que seja a sua origem, o fato é que o uso das barricas permaneceu praticamente restrito ao transporte e armazenagem do vinho até muito recentemente, quando se descobriu a possibilidade de troca de substâncias entre o vinho e a madeira. Aliás, o uso de barricas como forma obrigatória de armazenagem de vinhos é atribuído a Carlos Magno, provavelmente para prevenir as alterações dos aromas e sabores dos vinhos que eram guardados em odres de pele de animais, como era comum à época. Para que se tenha uma idéia da mudança de visão sobre o



uso da madeira, no século 19, as grandes casas do Porto cediam suas barricas novas para serem utilizadas, durante alguns anos, por produtores de vinho, até que perdessem aqueles “horribéis” aromas e sabores.

Hoje, quando falamos em barricas, estamos nos referindo ao uso de praticamente um único tipo de madeira, que é o carvalho. No passado, foram usadas madeiras como acácia, cerejeira, nogueira e castanheiro, mas hoje não há mais dúvidas de que, por suas qualidades, o carvalho pode ser considerado como ideal para a guarda e manutenção do vinho.

## O CARVALHO AMERICANO É MAIS AROMÁTICO QUE O FRANCÊS

Alta força tênsil, peso leve e boa maleabilidade, que facilitam a formatação das barricas, são fatores importantes na escolha do carvalho. Mas o aspecto único que o diferencia de outras madeiras é a sua relativa impermeabilidade. Ela é suficiente para evitar o extravasamento do vinho, sem impedir a pequena passagem de oxigênio, responsável pelo processo de “microoxigenação”, que se tornou bastante conhecido recentemente pelo filme “Mondovino”.

Esta qualidade única do carvalho é devida a um fenômeno próprio das espécies *Quercus*: possuir em seu xilema – ou seja, no seu sistema de vasos condutores de seiva, composto de condutos que correm no sentido do tronco – verdadeiros trombos de celulose, chamados tiloses, que obstruem a circulação, diminuindo assim sua permeabilidade.

As diversas espécies de *Quercus* começam a diferenciar-se umas das outras a partir deste fenômeno. O *Quercus alba* ou carvalho americano tem um número maior de tiloses que o *Quercus sessiflora* (ou *Quercus petraea*), como é conhecido o carvalho francês. Portanto, pode ser manipulado e cortado para a fabricação das aduelas, como são conhecidas as pequenas tábuas de madeira que compõem uma barrica, de forma menos cuidadosa, sem respeitar precisamente os planos de clivagem dos vasos da madeira. Além disso, o carvalho americano distingue-se do francês, no que diz respeito à sua influência sobre os vinhos, principalmente por duas razões: por ser muito mais aromático e rico em substâncias chamadas de lactonas, que são responsáveis pelo característico aroma de coco e por possuir quantidade de taninos e polifenóis próprios da madeira (os eligitaninos) 40% menor.

Um terceiro tipo de carvalho, muito menos usado que os dois anteriores, é o *Quercus Robur* (Limousin). Embora seja encontrado nas mesmas áreas de distribuição do *sessiflora*, difere deste por apresentar tecidos de crescimento mais rápido, o que lhe confere maior porosidade, muito pouco aroma e um elevado nível de taninos e polifenóis. Por isso, só é usado hoje, praticamente, para o envelhecimento de destilados como conhaque, armagnac e aguardentes, que se beneficiam de sua maior permeabilidade e capacidade de evaporação.

De qualquer forma, esta porosidade variável, ou grão apresentado pelo carvalho, depende do solo e da localização geográfica. Assim, o Limousin, de grão grande, com tecidos de crescimento rápido, é proveniente de climas temperados e solos calcáreo-pedregosos, enquanto o Tronçais, de grão mais fino com tecidos de crescimento mais lento, provem de solos xistosos e climas mais continentais.

A origem é fundamental para definir as características de cada carvalho. Por exemplo, em três grupos de carvalho francês (Central, Vosges e Borgonha), todos com o mesmo nível aproximado de polifenóis, os teores de substâncias aromáticas podem apresentar diferenças de até 5 vezes a menos entre um tipo e outro.



## UM TRONCO DE CARVALHO PRODUZ MENOS DE 100 BARRICAS

É importante falar um pouco, agora, de produtividade, para melhor dimensionar a utilização do carvalho. Uma árvore necessita de pelo menos 80 a 100 anos, para atingir as condições mínimas para ser utilizada, sendo preciso, em média, 150 anos, para alcançar o ideal em termos de corte. Desse tronco, que, no caso do carvalho europeu, terá uma utilização bruta de apenas 20%, é possível obter cerca de 3.000 aduelas. Como, para produzir uma barrica de madeira, são necessárias de 30 a 32 aduelas, um tronco produz entre 93 e 100 barricas.

Uma vez obtidas as tábuas que originarão as futuras aduelas, estas devem permanecer de dois a três anos expostas ao relento, sob a ação de chuva, sol e vento. Esse período é importante para eliminar substâncias que lhe conferem caráter herbáceo, que costuma permanecer nas madeiras submetidas ao mesmo processo, só que artificialmente, em estufas. Soma-se assim mais um fator para encarecer o custo final da produção das barricas. Chega-se assim ao

“gran finale”: o momento da formatação da barrica, quando calor, umidade, força tênsil e, principalmente, habilidade artesanal do homem, juntam-se para chegar à forma final desejada.

Uma vez produzida a barrica, fica faltando a última e uma das mais importantes fases para que a mesma possa ser utilizada para a guarda ou envelhecimento do vinho: a tostagem. As barricas são submetidas a um processo de queima de suas superfícies internas. A fonte de calor é a queima de cavacos de carvalho, por períodos de tempo variáveis, de acordo com o grau de tostagem exigido pelo produtor (leve, médio, intenso). Este processo multiplica de 100 a 1.000 vezes a presença das substâncias responsáveis pelos aromas de madeira, tão apreciados pelos consumidores e que listamos junto com os efeitos da secagem ao ar livre (ver quadro).

O curioso é que a utilização generalizada deste processo de enriquecimento do vinho com as substâncias originárias da barrica nova de carvalho é relativamente recente (20 a 25 anos). Anteriormente, ele era utilizado rotineiramente apenas pelos grand crus de Bordeaux. Pode-se dizer que este processo, embora mais



## INFLUÊNCIA DA MADEIRA NO VINHO

	AROMAS	SECAGEM	TOSTAGEM
LACTONAS	<i>Coco</i>	<i>Diminui</i>	<i>Aumenta</i>
ALDEÍDOS FENÓLICOS	<i>Baunilha</i>	<i>Aumenta</i>	<i>Aumenta</i>
FENÓIS VOLÁTEIS	<i>Cravo defumado</i>	<i>Diminui</i>	<i>Aumenta</i>
FURFURAL	<i>Caramelo "Butterscotch" Amêndoas</i>	<i>Inalterado</i>	<i>Aumenta</i>
ELIGITANINOS	<i>Adstringência</i>	<i>Diminui</i>	<i>Diminui</i>

conhecido e glamuroso, quando nos referimos ao uso de barricas de carvalho, é apenas a ponta do iceberg, havendo outros aspectos tão ou mais importantes.

O processo de microoxigenação natural acima citado, por exemplo, cujos efeitos são muito pouco conhecidos, ainda hoje, em sua totalidade, desempenha papel fundamental na estabilização da cor, favorecendo a combinação dos antocianos com os taninos da madeira, formando complexos menos instáveis. Esse mesmo processo de combinação entre os taninos mais grosseiros, abundantes no vinho jovem, com os taninos da madeira (eligitaninos), forma complexos maiores, que tendem a se depositar, facilitando o processo de clarificação, que pode ser realizado com a decantação e trasfega (passagem do vinho para outras barricas). Ele torna o vinho mais polido, fino, com taninos mais estruturados, diminuindo o indesejado caráter herbáceo associado a este grupo de taninos menos maduros.

Calcula-se que vinhos armazenados em uma barrica bordalesa com 225 litros recebam, por ano, cerca de 20 a 40mg por litro de oxigênio dissolvido, responsáveis pelos efeitos acima descritos e que não ocorreriam quando adicionamos chips (lascas) ou "staves"(tábuas de madeira nova).

Mais recentemente, as barricas de madeira passaram a ser utilizadas como recipientes para a realização da fermentação alcoólica, inicialmente para os vinhos brancos e, depois, com o desenvolvimento de melhores técnicas para o controle de temperatura, até para vinhos tintos.

A utilização da fermentação em barricas novas tem por objetivo dar maciez, finesse, cremosidade aos vinhos brancos, e taninos menos grosseiros, mais elegantes, aos tintos. E, contrariamente de o que se pensa, eliminar os excessos aromáticos, que são comuns nos vinhos amadurecidos longamente em madeira nova, conferindo-lhes aromas mais complexos, como defumado e especiarias (cravo), e diminuindo a intensidade dos aromas de coco e baunilha.

Constata-se, portanto, que a utilização da madeira na produção de um novo vinho é um processo muito mais complexo do que o da simples transferência de substâncias aromáticas da madeira para o vinho. Ele depende de muitas decisões do enólogo ou do produtor, em função do resultado que pretende obter, e que envolvem, para ficar nas mais frequentes: o tipo de carvalho, sua porosidade, o grau de tostagem, o tamanho da barrica, a porcentagem de barricas novas. O uso da madeira, seja em forma de barrica ou, mais modernamente, de "chips" ou "staves", não deve ser julgado como algo positivo ou negativo. Mas, simplesmente, como ferramenta indispensável, cuja utilização, sempre judiciosa, tem que levar em conta a matéria-prima disponível, ou seja, a estrutura apresentada pelo vinho que será submetido à madeira.

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



*Sabe o que vai bem com esse vinho? Você.*

**VF**  
VILLA FRANCONI  
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.



# OS VINHOS SEMPRE MUDARAM E CONTINUARÃO A MUDAR

Professor e pesquisador de renome internacional, produtor em diferentes appellations de Bordeaux e consultor de vinícolas, dentro e fora da França, Denis Dubourdieu tem uma visão diferenciada de seu ofício e de questões polêmicas, como o aquecimento global

por GUILHERME VELLOSO

Em sua passagem pelo Brasil, no final de novembro passado, o francês Denis Dubourdieu foi indagado várias vezes sobre a questão do aquecimento global e seu impacto sobre os vinhos, especialmente de Bordeaux, região onde nasceu e tem vinhedos em diferentes appellations (Sauternes, Graves e Premières Cotes de Bordeaux). Sua resposta deve ter surpreendido os interlocutores, mas diz muito sobre o que pensa. “O aquecimento global é uma preocupação, mas a opinião de um enólogo não é muito importante”, disse

ele, antes de acrescentar: “o risco maior é a subida do nível do mar, que pode desabrigar centenas de milhões de pessoas”. E concluiu: “não é o caso de se ficar consternado porque isso poderia mudar o gosto do vinho de Bordeaux. Primeiro, porque não vai mudar; ou teremos menos *Merlot* e mais *Cabernet Sauvignon* ou menos *Cabernet Sauvignon* e mais *Petit Verdot*; segundo, porque, se em razão do aquecimento global for preciso plantar uma cepa siciliana em Bordeaux isso será feito. No século 18, o Bordeaux era feito com



Denis Dubourdieu, sua mulher Florence e seus filhos Jean-Jacques e Fabrice

*Malbec*”. O comentário final certamente provocaria urticárias em seus colegas da sociedade bordalesa, que, nas palavras do próprio Dubourdieu, “é tão tradicional e conservadora como a do Antigo Regime” (anterior à Revolução Francesa). “Vinho é um produto da cultura, da moda e, portanto, atual. Mesmo os grandes vinhos, que parecem muito tradicionais, não têm o gosto que tinham há trinta anos, para continuar na moda. E isso vale tanto para um champanhe, mesmo um Dom Pérignon, como para um Margaux ou um Cheval Blanc. Os vinhos sempre mudaram e continuarão a mudar”.

A explicação que deu a respeito dos vinhos rosés e, em particular, de seu **Château Reynon Rosé**, uma criação recente, ajuda a entender melhor sua filosofia de trabalho. Primeiro, ele não esconde que criou o rosé para atender a uma demanda do mercado e porque é um vinho que “ajuda a entrar em alguns segmentos, como o dos jovens e das mulheres”. Mas fez

questão de identificar parcelas específicas do vinhedo (e castas diferentes das usadas para o Reynon tinto) para produzi-lo, com o objetivo de fazer um vinho menos tânico, mais frutado e com mais acidez e frescor. E, mesmo admitindo que o vinho precisa agradar ao consumidor, nem por isso acha que isso signifique cortear-lo a qualquer preço. “Não deixamos açúcar residual no rosé simplesmente para agradar a um consumidor que está acostumado a beber refrigerante”, respondeu, quase ofendido, quando perguntado sobre o teor de açúcar residual do Reynon Rosé, fazendo com os dedos o clássico “zero”.

**“BONS VINHOS SIGNIFICAM ESPERANÇA”, DIZ ELE**

Denis Dubourdieu é uma personalidade rara no mundo do vinho não apenas por suas idéias. Nasceu e criado em Bordeaux, ele desenvolveu carreiras

paralelas como professor e pesquisador na universidade local (é um dos mais respeitados estudiosos do mundo em leveduras e aromas, especialmente de vinhos brancos) e como enólogo e produtor de vinhos. Quando criança, Denis passava os verões e a época da colheita no vinhedo que seu pai, Pierre, herdara do próprio pai, e no do avô materno, ambos em Sauternes/Barsac – os châteaux Doisy-Däene e Cantegril. Mas, depois de formado em Agronomia e Enologia, foi trabalhar no Château Reynon, propriedade de sua mulher, Florence. Juntos, constituíram depois o atual Clos Floridene (acrônimo do nome de ambos). Só bem mais tarde Denis sucedeu o pai, ainda vivo, que se aposentou aos 80 anos. Sua própria história é um pouco diferente, porque os dois filhos trabalham com ele e com a mulher: um é enólogo, o outro formado em administração, mas, como diz orgulhoso o pai, “ambos conhecem os dois lados do negócio”. Com a família, Denis comanda duas sociedades (Pierre & Denis Dubourdieu e Denis & Florence Dubourdieu), que administram cinco propriedades (além das quatro já citadas, também o Château Haura, arrendado em

2002). No total, são aproximadamente 125 hectares de vinhedos com uma produção total beirando as 60 mil garrafas (mais brancos do que tintos, pelo peso dos dois vinhos doces na conta).

Nos últimos quinze anos, Dubourdieu acrescentou uma terceira atividade às duas primeiras. Tornou-se consultor de vinícolas na França, Itália, Espanha e Portugal, seguindo assim o caminho trilhado por seu antecessor na universidade de Bordeaux, o célebre Emile Peynaud. “Como consultor, posso ver o resultado das minhas pesquisas aplicado a diferentes situações”, comenta. Politicamente, ele evita comparar seu trabalho ao de um famoso conterrâneo, o onipresente Michel Rolland. “Não temos o mesmo métier, até porque ele está no Chile e na Argentina, eu não, mas intervém pouco nos grandes vinhedos franceses, ao passo que eu atuo em Chablis, em Tain L’Hermitage e na Provence. E prefiro a viticultura de cepas originais, que se encontra mais facilmente na Europa”.

Com sua multifacetada vivência, Dubourdieu tem uma visão diferenciada sobre as grandes questões do mundo do vinho, que se traduz em opiniões às vezes

surpreendentes, como quando observa que “os bons vinhos nascem em sociedades otimistas; os maus, nas pessimistas”. Os bons, segundo ele, “significam esperança”. Os ruins “são um triste consolo”.

## EXCLUSIVO

# VALOR E TIPICIDADE DOS VINHOS DE BORDEAUX NO MERCADO MUNDIAL

por DENIS DUBOURDIEU (\*)

A situação vitícola mundial atual se caracteriza pela oferta excessiva de vinho. É certo que a deman-



da mundial aumenta regularmente há alguns anos, graças ao desenvolvimento de vários mercados (EUA, Ásia, Rússia, Europa do Norte...), mas o crescimento do consumo não chega a absorver o excesso de oferta. São duas as razões essenciais: o forte crescimento recente das áreas vitícolas, particularmente no Hemisfério Sul, e a diminuição da demanda nos países europeus (França, Itália), tradicionalmente os maiores consumidores. Tal desequilíbrio do mercado exacerbava cada vez mais a concorrência entre os produtores. Ao mesmo tempo, observa-se uma uniformização dos estilos de vinho, ligada à utilização em todo mundo

# “HOJE HÁ POUCOS ORIGINAIS E MUITAS CÓPIAS”

*Os comentários abaixo foram colhidos em entrevista de Denis Dubourdieu a Guilherme Velloso, Mario Telles Jr. e Rui Alves, da Wine Style, e na apresentação de seus vinhos a jornalistas especializados e na sede da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), em São Paulo.*

### **SOBRE O VINHO**

O bom vinho é aquele de que se gosta espontaneamente porque toca algo muito pessoal dentro de cada um. O consumidor, especialmente o jovem que não está habituado a beber vinho, deve se sentir bem bebendo aquele vinho. Depois, se lhe interessar, podemos explicar como o vinho foi feito. A explicação deve ser dada depois e não antes. Aliás, um sinal de que um vinho é complexo é quando é difícil descrevê-lo.

### **SOBRE O SUCESSO DE UM VINHO**

Para um vinho ter sucesso, é preciso que aporte algo a mais, algo de diferente, à oferta.

### **SOBRE O VALOR (PREÇO) DE UM VINHO**

Precisa mais de uma geração para criar o conceito de valor do vinho (vinho caro). Exceção: os vinhos de garagem.

### **SOBRE A ORIGINALIDADE**

Hoje, quando se entra numa loja de vinhos, há uma infinidade de marcas e de rótulos para escolher, mas muitas coisas são iguais. É o mesmo gosto

com um nome diferente. Há poucos originais e muitas cópias. Se você não quer se entediar, prove os originais.

### **SOBRE A GLOBALIZAÇÃO (I)**

Posso gostar de um *Malbec* argentino. O que eu não gosto é que o *Malbec* de Cahors seja igual a ele. Ao contrário de muita gente, adoro o *Savignon Blanc* da Nova Zelândia, mas não quero que um *Sancerre* seja igual.

### **SOBRE A GLOBALIZAÇÃO (II)**

A “mundialização” é Janus, tem duas faces. Tem um lado sombrio, pessimista, e outro otimista. É preciso que ela sirva à diversificação da oferta e não à padronização, ou seja, fazer o mesmo vinho em todos os lugares, com o mesmo gosto, açúcar, madeira, álcool.

### **SOBRE A GLOBALIZAÇÃO (III)**

Não concebo vinhos com as cepas de Bordeaux fora de Bordeaux. Por isso, na Itália, prefiro fazer *Nero d’Avola*, na Sicília, ou *Moscato*, em Pantelleria. Acho que hoje é mais difícil vender um supertoscano do que no passado, porque o que se busca num supertoscano é reproduzir Bordeaux. Acho que um Chianti Clássico ou um Brunello se vendem mais facilmente.

### **SOBRE MANTER A INTEGRIDADE**

Se é possível não “vender a alma” à globalização? Não só é possível, como é uma questão de sobrevivência porque, com a globalização, tem gente que vai desaparecer. E eu temo que sejam aqueles que abusam do sistema.

### **SOBRE VINIFICAÇÃO**

É extrair da uva o que ela tem de melhor. Para isso, é preciso ter um projeto específico, como na cozinha. Não é seguir a receita, mas modificá-la segundo o seu gosto. Mas se você não sabe o que quer, vai ficar muito ruim.

### **SOBRE OS DESAFIOS DO ENÓLOGO**

Fazer um vinho que vai dar prazer a desconhecidos, que vão prová-lo no Japão ou na Inglaterra, em todos os climas e em todas as culturas. O desafio é ser atual e original.

### **SOBRE A CRÍTICA NORTE-AMERICANA (PARKER, WINE SPECTATOR ETC.)**

Ela dá notas altas para os Bordeaux para validar seus próprios vinhos (da Califórnia).

de um número limitado de cepas “internacionais”, aliás, freqüentemente bordalesas, e à industrialização dos processos de elaboração (edulcoração, chips de carvalho etc.). Essa padronização ampelográfica e tecnológica torna mais devastadores os efeitos da concorrência: baixa de preços, erosão das margens etc.

A criação de valor é, portanto, o maior desafio que a viticultura mundial e, particularmente, a bordalesa, deve enfrentar. Graças à difusão de conhecimentos, sabe-se como produzir grandes quantidades de vinho a preço baixo, em várias regiões do mundo. As condições que devem ser reunidas são bem conhecidas: um clima quente e relativamente seco, a possibilidade técnica e legal de, se necessário, irrigar, e mão-de-obra barata. O vinhedo de Bordeaux, que absolutamente não possui essas vantagens competitivas, sempre terá custos de produção mais elevados que seus concorrentes das zonas quentes, estando condenado a procurar a valorização máxima de seus produtos. No entanto, elaborar um vinho com grande valor agregado não é coisa fácil. Hoje, mais do que nunca, isso resulta de uma combinação complexa de know-how técnico, financeiro e comercial. Há, portanto, urgência de se indagar sobre os fatores da valorização durável dos vinhos.

O valor do vinho, como o da arte, resulta do encontro de três comunidades igualmente exigentes sobre a qualidade: produtores, clientes e comerciantes. A crítica, supostamente orientadora do cliente, desempenha também papel essencial, mas não exclusivo. Contar muito com sua influência única é arriscado. O vinho é sempre “o filho do cliente”. Para clientes exigentes, produtores e comerciantes exigentes. Em outras palavras, o vendedor exigente deve encontrar clientes exigentes; aos outros, ele somente pode vender “um preço”.

A meu ver, quatro parâmetros interativos constroem uma representação, que valoriza o vinho na consciência do consumidor: sua imagem, seu preço, sua tipicidade gustativa e sua aptidão à conservação. Cada um deles é necessário, nenhum é suficiente.

A imagem é essencial, é parte do imaginário, do afetivo, difícil de construir e rapidamente destrutível,

notadamente se ela não sabe guardar esse “ar do tempo” que a liga à sua época. A imagem de um vinho deve, imperativamente, valorizar aquele que o bebe, que o compra ou, que o oferece. Sempre contemporânea, ela é forçosamente evolutiva. A criação de valor não se faz nos museus de tradições regionais.

O preço deve ser o mais estável possível, adequado aos estoques para venda e ao mercado alvo. Altas ou baixas intempestivas podem fazer perder um mercado ou arruinar a imagem. Um preço que se torna muito baixo age como estímulo negativo: mesmo no caso em que ele continue a baixar, ainda assim, a demanda diminui. Mas até onde? Os vinhos menos caros não têm uma tendência de serem sempre menos caros?

A tipicidade é o fator chave do valor do vinho. Ela se define como a aptidão de ilustrar um tipo. É a qualidade do vinho típico, ou seja, característico, original. Não deve ser somente reivindicada pelo produtor, ou mesmo por um grupo de produtores. Ela procede, antes

de tudo, de uma representação do vinho pelo apreciador. Evidentemente, o gosto é a própria base da tipicidade desde que ele possua três atributos essenciais: ser facilmente reconhecível, ser apreciado pelos consumidores atuais e ser “localizável”, ou seja, característico de uma origem geográfica e de um know-how associado. Se ele for inimitável ou, ao menos, difícil



de ser reproduzido em outros lugares, terá o almejado status de grande vinho, projeto estético do autor, júbilo do amador. A tipicidade de um gosto, como a própria imagem do vinho, é contemporânea. Os champanhes ou os grandes Bordeaux de hoje diferem dos das épocas anteriores, sem serem menos típicos.

O homem faz o vinho de seu tempo, para o gosto de seus contemporâneos, com os conhecimentos e os meios de sua época.

## VENDER UM VINHO DE CERTO VALOR É VENDER SEU FUTURO GUSTATIVO E COMERCIAL

A aptidão, a conservação, a capacidade de envelhecer, desenvolvendo sua originalidade é um fator determinante do valor do vinho. Os vinhos caros são os vinhos típicos, capazes de envelhecer bem. Vender um vinho de certo valor é vender seu futuro gustativo e comercial. Ademais, o mercado inglês

não chama nossos “primeurs” de “futures”?<sup>(1)</sup>

As relações entre tipicidade, clima e encepamento são também muito importantes. As cepas se exprimem tanto melhor à medida que possam alcançar sua maturidade completa ao fim de um ciclo vegetativo longo. As uvas insuficientemente maduras ou, ao contrário, supermaduras, não permitem obter vi-

nhos típicos. Se as primeiras dão sempre vinhos ruins, os vinhos produzidos com as segundas, mesmo sem defeitos, são todos parecidos, qualquer que seja sua origem; e têm uma capacidade limitada de envelhecer. Os vinhos típicos e de guarda são essencialmente obtidos de variedades cultivadas no seu limite setentrional, no Hemisfério Norte (ou meridional, no Hemisfério Sul). É o caso de nossas variedades em Bordeaux, da *Syrah* em Tain l’Hermitage, da *Chardonnay* ou da *Pinot* na Borgonha, da *Sangiovese* na Toscana, da *Tempranillo* na Rioja, da *Sauvignon Blanc*, em Sancerre ou na Nova Zelândia etc. Assim, tipicidade e valor do vinho não se conseguem a não ser em situações limite, mas isso tem um custo, pois a viticultura, nesse caso, é delicada e, portanto, custosa. O terroir não é um privilégio e nem um dom da natureza como se diz muito frequentemente; é a superação de um déficit natural. Em Bordeaux, para as variedades tintas, o óbice é a pluviometria elevada do clima atlântico. Os vinhos com muita cor são mais fáceis de serem produzidos em climas mais secos. Bordeaux conseguiu empiricamente uma viticultura de tintos de qualidade, em um clima úmido, escolhendo solos vitícolas pouco férteis, com pouca reserva de água (cascalho, argilas, calcários) e favorecendo o consumo de água pela vinha através de uma grande superfície foliar. Os custos de produção não podem ser baixos. Mas, quando essa deficiência é superada e as condições climáticas da safra são adequadas, a tipicidade dos vinhos de Bordeaux é inimitável. A dos vinhos tintos se define da seguinte maneira. Inicialmente, uma cor intensa de evolução muito lenta. A seguir, um aroma fresco e complexo, ao mesmo tempo frutado e floral de amora, de cassia, de morango silvestre, de mirtilo e de rosa desabrochada, transformando-se parcialmente, ao longo do envelhecimento, em um buquê mineral, empíreumático e de especiarias, aroma próprio dos bons Bordeaux. Enfim, um gosto suave e fresco de alcaçuz e mentol, sem causticidade e calor do álcool, aveludado no ataque, denso e sedoso no final. O frescor tânico sem adstringência, a doçura sem açúcar.

Os grandes vinhos brancos botritizados da Gi-



ronde, particularmente os de Sauternes e Barsac, possuem igualmente um tipo particular. Seu aroma intenso e completo evoca, simultaneamente, o abricot fresco, a laranja e o limão confeitados, a manga e o maracujá, o gengibre, o pão-de-mel e o mel de acácia. A verdadeira personalidade desses grandes vinhos reside, assim, na sua untuosidade e na sua inimitável doçura na boca. Contrariamente a numerosos outros vinhos doces produzidos em outros lugares do mundo, os Sauternes não são obtidos com uvas sobremaduras, por secagem ao sol, pela ação do calor ou do frio. Paradoxalmente, é a umidade do clima girondino, pouco propício, a priori, à concentração dos bagos por desidratação que, graças à alternância de manhãs brumosas e tardes ensolaradas, permite a instalação da podridão nobre e a transformação da uva que dela resulta. Além do mais, os Sauternes raramente são vinhos de colheita extremamente tardia, sendo que na maioria das grandes safras, os melhores lotes são colhidos precocemente, graças à intervenção rápida da podridão nobre sobre uma uva na eclosão da sua maturidade aromática. Enfim, rigorosamente protegidas da oxidação em curso de sua elaboração eles não desenvolvem aromas oxidativos de noz e de “rancio”<sup>(2)</sup>, frequentemente associados aos “vinhos de palha”<sup>(3)</sup>. Por todas essas razões, os grandes vinhos licorosos de Bordeaux possuem singular e surpreendente aptidão ao envelhecimento.

Ao lado dos grandes tintos, dos maravilhosos licorosos, os vinhos brancos secos, com algumas raras exceções, foram durante longo tempo considerados como os parentes pobres da produção girondina. Graças ao progresso por eles obtidos ao longo dos últimos 20 anos, não é de forma alguma chauvinismo afirmar que numerosos deles são hoje por um lado originais e por outro excelentes. Cultivadas em terrenos calcáreos e argilosos suficientemente frescos, as cepas *Sauvignon* e *Sémillon* exprimem não somente um aroma frutado e mineral de grande elegância, mas também uma estrutura e uma permanência notáveis. Capazes de evoluir favoravelmente ao longo do seu envelhecimento em garrafa, certos crus chegam verdadeiramente ao status invejado de vinhos de guarda. Assim, os Bordeaux de hoje são certamente diferentes dos Bordeaux dos séculos passados, mas seu gosto sempre único permanece a chave de seu valor.

(TRADUÇÃO DE JOSÉ LUIZ BORGES, DIRETOR DA ABS-SP.)

(\*) DENIS DUBOURDIEU É PROFESSOR DA FACULDADE DE ENOLOGIA DA UNIVERSIDADE VICTOR SEGALEN BORDEAUX 2, INSTITUTO DAS CIÊNCIAS DA VINHA E DO VINHO DE BORDEAUX.

NOTAS DO TRADUTOR:

- 1) PRIMEURS, EN PRIMEUR (EM INGLÊS “FUTURES”) É O TERMO QUE DESIGNA A VENDA DE VINHOS AINDA EM BARRIL, QUE SÓ SERÃO ENTREGUES AO COMPRADOR QUANDO ENGARRAFADOS, DOIS OU TRÊS ANOS DEPOIS. É O PROCESSO COMUMENTE USADO PARA A VENDA DOS GRANDES CHÂTEAUX DE BORDEAUX.
- 2) RANCIO É UM TIPO DE AROMA CARACTERÍSTICO DOS VINHOS FORTIFICADOS, COMO O BANIYULS, QUE NÃO DEVE SER CONFUNDIDO COM “RANÇO” (CHEIRO DO ÁCIDO BUTÍRICO), QUE SERIA UM DEFEITO OU, NO MÍNIMO, UM AROMA DESAGRADÁVEL COMO NA MANTEIGA DITA “RANÇOSA”.
- 3) O “VIN DE PAILLE” É UM VINHO DOCE PRODUZIDO COM UVAS QUE SÃO COLOCADAS PARA RESSECAR SOBRE MANTAS DE PALHA (DAÍ SEU NOME) NA REGIÃO DO JURA, NA FRANÇA.

## Indiscutivelmente o Melhor da Argentina

*As impressionantes notas que Catena obteve recentemente na imprensa internacional não deixam dúvidas: Catena Zapata é consistentemente o melhor produtor da Argentina, com qualidade e prestígio incomparáveis com qualquer outro produtor deste país.*

**98 pontos de Robert Parker**  
a maior nota já concedida pelo jornalista para um vinho da América do Sul • NICOLÁS CATENA ZAPATA 2004

**98 pontos de Robert Parker!**  
CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO 2004

**95 pontos da Wine Spectator**  
o melhor vinho do país na atualidade para a revista!  
CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO 2004

**94 pontos de Parker e 93 pontos da Wine Spectator**  
CATENA ALTA MALBEC 2004, um dos únicos dois argentinos na lista dos “100 Melhores Vinhos” da revista este ano! (e o outro também é da Mistral!)

O “Best Value Wine” da Argentina para a Wine Spectator em 2005, com **90 pontos!** • CATENA MALBEC 2005

Única bodega da Argentina indicada nada menos do que 7 vezes para a lista dos “100 Melhores Vinhos” da Wine Spectator!

**POR ISTO NÃO HÁ DÚVIDA: O MELHOR É CATENA!**

 **Mistral**

*A Importadora dos Melhores Vinhos da Argentina.*

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



**SPRINGFIELD SAUVIGNON BLANC "LIFE FROM STONE" 2006 (ROBERTSON/ÁFRICA DO SUL)** ESSE VINHO TEM (DE SOBRA) TUDO O QUE SE ESPERA DE UM SAUVIGNON BLANC DO NOVO MUNDO: AROMAS INTENSOS DE FRUTAS COMO MARACUJÁ E GRAPEFRUIT, MAIS O TÍPICO TOQUE HERBÁCEO E O CARACTERÍSTICO "PIPI DE CHAT" (EM BOM PORTUGUÊS, XIXI DE GATO); NA BOCA, É OUTRA EXPLOÇÃO DE FRUTA, COM BELÍSSIMA ACIDEZ E FINAL SECO. DELICIOSO! (EXPAND) – GV



# INDICAÇÕES

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV), MARIO TELLES JR. (MT), NELSON LUIZ PEREIRA (NP) E RUI ALVES (RA) *dos editores*

"A CADA EDIÇÃO, OS EDITORES DE WINE STYLE SELECIONAM VINHOS QUE CONSIDERAM COMPRAS INTERESSANTES, OU PORQUE SÃO BONS EXEMPLOS DE UM ESTILO, REGIÃO OU VARIEDADE, OU PORQUE OFERECEM BOA RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE EM SUA RESPECTIVA FAIXA DE PREÇO, INDEPENDENTEMENTE DE SEREM MAIS BARATOS OU MAIS CAROS – OU SEJA, EM COMPARAÇÃO COM OS PREÇOS MÉDIOS DE VINHOS EQUIVALENTES EM QUALIDADE NAQUELA FAIXA DE PREÇO".

**Burmester Jockey Club Reserva (Douro/ Portugal)** – Um belo Porto no estilo Tawny (amadurecimento relativamente prolongado em madeira), elaborado a partir de lotes criteriosamente escolhidos, com média de 7 anos. Sedutores toques oxidativos mesclam-se a um núcleo frutado de boa intensidade, culminando num final prolongado e muito equilibrado. Tem ainda ótima relação preço x qualidade. (Adega Alentejana) - NP

**Colonial Estate Envoy 2005 (Barossa Valley/ Austrália)** – Um corte típico do Vale do Rhône – Grenache, Syrah e Mourvèdre –, com sotaque australiano, o Envoy é um vinho de grande expressão, deliciosos sabores e aromas explosivos. A passagem por carvalho francês lhe confere grande elegância, ressaltada nos aromas de frutas perfeitamente maduras e fino tostado. (Grand Cru) - AA

**Cousiño Macul Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon 2004 (Maipo/ Chile)** – Para muita gente, o Macul foi, provavelmente, o primeiro Cabernet Sauvignon chileno provado. Este 2004 (ano em que a vinícola completou 150 anos) mostra que ela continua em forma. É um típico CS do Maipo, com muita fruta vermelha, especiarias (pimenta-do-reino) e o mentolado que é quase uma impressão digital. Na boca, tem boa acidez, taninos bem integrados e só peca por um pouco de álcool a mais. Ao contrário de muitos CS chilenos, é mais elegante do que potente. (Santar) - GV

**Engelbrecht Els Guardian Peak SMG 2004 (Stellenbosch/ África do Sul)** – Um corte típico do Rhône meridional, excepcional e aveludado. Muito sabor por preço justo! Elegante, complexo, proveniente de terroir que se beneficia de brisas marítimas ao anoitecer e amadurecido em barricas americanas e francesas por 18 meses. Aromas delicados: fruta madura, tostado, geléia de frutas vermelhas, figos, baunilha e balsâmicos. Excepcionalmente equilibrado, taninos finos, delicado. Longo! (Vinci) - AL

**Farnese Edizione 07 (Abruzzo & Puglia/ Itália)** – Já indicamos este vinho, em sua edição 06 (lembra-se, o número não é indicativo da safra). Só gostaríamos de lembrar aos fãs desse incrível vinho italiano que a nova edição já chegou (a safra, só para informação, é 2005). Ainda melhor que o 2004, esta preciosidade, baseada em cinco uvas autóctones da Itália (Sangiovese e Montepulciano, ambas de Abruzzo, e Primitivo, Malvasia Nera e Negroamaro, da Puglia), é um dos melhores vinhos da Itália e merece ser conhecido. (World Wine) - AA

**Glen Carlou Syrah 2005 (Paarl/ África do Sul)** – Este sul-africano tem a assinatura de David Finlayson, um craque por excelência, que trabalha com uvas provenientes de vinhedos exemplares, de muito baixo rendimento. Fermentado e amadurecido em barricas de carvalho com idades escalonadas, mostra-se encorpado, com boa estrutura tânica e final prolongado. Além da Syrah (94%), tem também pitadas de Mourvèdre (5%) e Viognier (1%). (Grand Cru) - NP

**Mas de Aeylans Cuvée Prestige Syrah 2005 (Languedoc-Roussillon/ França)** – Um verdadeiro achado, este moderno francês mostra o quanto evoluíram os vinhos do Sul da França. Intenso, encorpado, muito saboroso e elegante, tem aromas de frutas escuras entremeadas a chocolate e tostado, taninos muito finos e longa persistência, além de excelente relação preço/qualidade. (Casa Flora/ Porto a Porto) - AA

**Palliser Estate Sauvignon Blanc 2006 (Martinborough/ Nova Zelândia)** – Recomendações de vinhos brancos da Nova Zelândia não podem deixar de fora este vinho, que já virou um clássico representante da ilha no Brasil. Cor palha claro, aromas herbáceos e de frutas brancas, excelentes acidez e persistência fazem dele uma excelente opção. (Premium) - RA/MT

**Philippomat Brut Royale Réserve (Champagne/ França)** – Um excelente champanhe, elegante, sofisticado e muito representativo, por um preço justíssimo. Destaque para os aromas de frutas secas e leveduras, típicos da região, e para os delicados sabores. Clássico. (Terroir) - AA

**Raka Figurehead 2004 (Overberg/ África do Sul)** – Um legítimo corte bordalês, com acréscimo da Pinotage, só para dar uma "cor local". Raka é hoje um dos mais conceituados produtores da África do Sul e seus vinhos têm grande personalidade. É o caso do Figurehead, um tinto de classe, com aromas e sabores concentrados, fina textura e ótima persistência. Bom para acompanhar carnes suculentas. (Decanter) - AA

**Te Mata Cape Crest Sauvignon Blanc 2005 (Hawke's Bay/ Nova Zelândia)** – Os aromas minerais e defumados deste Sauvignon Blanc mostram porque o país é tão reconhecido quando o assunto são os vinhos dessa variedade. Intenso e muito persistente, tem na acidez refrescante um de seus melhores atributos. (Mistral) - RA/MT

# A bióloga brasileira que virou enóloga no NAPA

A CURIOSA HISTÓRIA DA PAULISTANA ELIZABETH VIANNA, QUE AINDA ADOLESCENTE SE MUDOU COM A FAMÍLIA PARA OS ESTADOS UNIDOS, FORMOU-SE EM BIOLOGIA, E HOJE É ENÓLOGA NA REGIÃO QUE PRODUZ ALGUNS DOS MELHORES *CABERNET SAUVIGNON* DO MUNDO

por GUILHERME VELLOSO fotos TERLATO WINES INTERNATIONAL

O que leva uma jovem brasileira, formada em Biologia, a virar enóloga de uma vinícola-boutique, no coração do vale do Napa? No caso de Elizabeth Vianna, um longo e curioso caminho, que começa em São Paulo, sua cidade natal, no início dos anos 80. Na época, a empresa para a qual seu pai trabalhava como engenheiro-químico resolveu transferi-lo para Los Angeles, para onde se mudou com a família. A então adolescente Betty, como é conhecida em casa, é a segunda filha de segundo casamento. Além de duas irmãs (uma adotada), ela tem dois irmãos e três meia-irmãs do primeiro casamento do pai. Adepto das teorias pavlovianas, ele conta que colocava Beethoven para tocar sempre que ela era amamentada, e credita a isso o profundo amor de Betty pela música. Até os 16 anos ela sonhava em ser pianista clássica, mas, hoje, tocar e cantar é apenas um hobby. O pai também conta que a ensinou a ler com apenas dois anos e meio, inspirado no trabalho de um médico de Chicago, o que talvez explique o

gosto de Betty pela leitura e sua grande facilidade para aprender línguas – além do português e do inglês, praticamente nativo, ela também fala espanhol e francês.

## APRESENTAÇÃO DE CHRISTIAN MOUEIX, DO PÉTRUS, MUDOU O RUMO DE SUA VIDA

A paixão pela música levou-a a cursar “Liberal Arts” em Vassar, uma das mais famosas e respeitadas escolas dos Estados Unidos, mas especializou-se em Biologia e foi trabalhar no Cornell Medical Center, em Nova York, no qual chegou a chefe de laboratório. Foi em Nova York que o vinho entrou, meio por acaso, em sua vida. O pai de um amigo reunira em sua adega grandes vinhos de Bordeaux da década de 70. Junto deste amigo, ela lembra ter provado vinhos famosos (e caros), como os châteaux Latour, Mouton Rothschild e Figeac. Não estranha que, a partir de então, tenha se apaixonado pela bebida, passando a frequentar degustações, palestras e leilões.



Betty está na Chimney Rock desde 2002. A vinícola foi fundada por um sul-africano (daí o estilo “Cape Dutch”) e seus vinhedos ficam no cobiçado distrito de Stags Leap

O “turning point”, que mudou totalmente o rumo de sua vida, aconteceu numa dessas ocasiões, quando assistia a uma apresentação de Christian Moueix, dono do mítico château Petrus e da vinícola Dominus, na Califórnia. Moueix mencionou o programa de graduação em Enologia da Universidade de Davis, na Califórnia, um dos mais avançados do mundo. Em dúvida sobre seu futuro (pensava em cursar medicina), ela abandonou a promissora carreira da área biomédica e mudou-se para a Califórnia. Durante o curso, em que se graduou em '99, fez dois estágios em vinícolas da região: na Trefethen e na Chimney Rock, à qual voltaria mais tarde. Formada, trabalhou na Napa Wine Company, como diretora de laboratório e, posteriormente, Assistant Winemaker, mesmo cargo que foi convidada a ocupar na Chimney Rock, em janeiro de 2002. Três anos depois, foi promovida a “Winemaker” (enóloga-chefe), função que exerce até hoje.

## UM CAMPO DE GOLFE NO BERÇO DO CAMPEÃO DA “PROVA DE PARIS”

Como ela, a Chimney Rock também tem uma história curiosa. A vinícola foi fundada por um sul-africano, ex-executivo da indústria de refrigerantes, Hack Wilson, e sua esposa Stella, ambos apaixonados por vinhos. Quando Hack se aposentou, começaram a procurar uma vinícola para comprar, primeiro na África do Sul, onde viviam, depois na França. Por recomendação de Aléxis Lichine, conhecido produtor em Bordeaux, decidiram olhar também a região da Califórnia. E lá encontraram, em 1980, uma propriedade com 185 ha, ocupada por um campo de golfe chamado Chimney Rock, na Silverado Trail, distrito de Stags Leap. Esse pedaço do Napa começara a atrair a atenção do mundo do vinho, depois que um representante da região, o **Cabernet Sauvignon 1973** da vinícola Stag's Leap Wine Cellars, bateu ícones franceses como os châteaux Mouton Rothschild e Haut-Brion na famosa degustação de Paris, em 1976. O primeiro prédio da vinícola ficou pronto em 1989 e seu moderno centro de visitantes, em estilo cape-dutch, característico das vinícolas da África do Sul, no ano seguinte.

Desde 2000, a Chimney Rock faz parte do Terlato Wines International, grupo familiar que, além de controlar diversas vinícolas, representa 40 marcas de vinhos importados nos Estados Unidos. Doug Fletcher é Vice-Presidente de Enologia do grupo, supervisionando o trabalho em cinco vinícolas. Na Chimney Rock, é Elizabeth quem responde pelas decisões, assessorada por um Assistant Winemaker (Josh Widaman). A produção da Chimney Rock ainda é relativamente pequena, em torno de 35 mil garrafas anuais, distribuída em seis linhas: três tintos, dois brancos e um rosé.

O forte, como seria de se esperar, são os tintos, todos produzidos com uvas do distrito de Stags Leap (nos dois brancos são usadas uvas de um vinhedo em Rutherford). Além de dois *Cabernet Sauvignon* (o Reserva passa 18 meses em barricas mais 14 em garrafa), a Chimney Rock produz o **Eleveage**, um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Petit Verdot*. Os três tintos têm obtido, sistematicamente, altas pontuações das mídias especializadas, sendo que o *Cabernet Sauvignon* da safra 1999 entrou na lista dos “top 100” da Wine Spectator em 2002.

Elizabeth diz que seu objetivo como enóloga é fazer vinhos “equilibrados e elegantes, sem arestas, pelo fato de terem taninos ou qualquer outra coisa sobrando”. E que não tem um tipo de vinho (ou região) preferido: “gosto do vinho como gosto de música – diferentes tipos e estilos satisfazem diferentes circunstâncias”. Mas admite ser fã dos *Cabernet Sauvignon* de Stags Leap, que define como vinhos “elegantes, luxuriantes, quase poéticos e bons para a mesa”, uma qualidade que considera indispensável.

Por força de seu trabalho, Betty degusta vinhos regularmente (ultimamente da Espanha), mas não tem provado brasileiros, limitando-se às caipirinhas de praxe. Isso poderá mudar a partir de março, quando a Importadora Mistral começa a vender os Chimney Rock no Brasil. Betty terá uma razão a mais, além de visitar parentes, para vir ao país onde nasceu e provar vinhos brasileiros, que ainda não conhece.

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

# Vinho é emoção



beba com moderação

*Descobrir os aromas e sabores dos bons vinhos deixa qualquer pessoa apaixonada. Quando vamos conhecendo mais sobre a bebida, a história de cada rótulo e o trabalho desenvolvido pelos enólogos e vinhateiros, temos a certeza de que essa é uma bebida que emociona. Emoção que sentimos ao compartilhar uma garrafa com os amigos, ao brindar os feitos de nossos filhos ou simplesmente celebrar o amor. O vinho está presente em todos os nossos momentos importantes. Impossível não se emocionar. Mas, lembre-se, sempre com moderação.*

**POUCO CONHECIDO  
PELAS NOVAS GERAÇÕES  
DE ENÓFILOS, O VINHO  
DA MADEIRA TEM SUA  
ORIGEM NUMA ILHA  
DE MUITOS ENCANTOS.  
CONHEÇA AQUI ALGUNS  
DE SEUS SEGREDOS  
E DA TERRA ONDE NASCEU**



*As paredes de rocha vulcânica são a marca registrada da Ilha da Madeira, um movimentado porto marítimo que recebe navios de todo o mundo*



# UM VINHO CHAMADO MADEIRA

*por* ARTHUR AZEVEDO *fotos* ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

Uma ilha de origem vulcânica, de 732 km<sup>2</sup>, situada no meio do Atlântico, é fonte de um dos mais interessantes vinhos de Portugal, o vinho da Madeira, um patrimônio inestimável, que deveria ser muito mais conhecido e prestigiado em todo o mundo. Porém, a maioria das pessoas só lembra do Madeira como um vinho de uso culinário, base do tristemente famoso “molho madeira”, que, apesar do nome, na maioria das vezes, é feito com vinhos de outras procedências e variável qualidade. Essa é uma grande injustiça que precisa ser urgentemente reparada. Wine Style visitou a ilha e conheceu de perto todos os detalhes da produção deste nobre vinho e o esforço para torná-lo mais conhecido em todo o mundo.

Descoberta em 1418 pelo navegador português João Gonçalves Zarco, a Ilha da Madeira, por ser fonte de alimentos frescos e água, tornou-se movimentado porto, onde navios portugueses e ingleses faziam escala para abastecimento. Claro que esses navios

também transportavam o vinho local, originalmente produzido com a uva *Malvasia Cândida*, trazida da Grécia para a ilha e ali plantada por ordem do infante Dom Henrique, por volta de 1.500. Para resistir às difíceis condições a que era submetido durante as viagens, o vinho passou a ser fortificado e, durante os séculos 16 e 17, transportado em tonéis de madeira nos porões, servindo também de lastro para as caravelas.

## “TORNA VIAGEM” FOI O PRIMEIRO NOME DO MADEIRA

Após as viagens, geralmente muito longas e atravessando o Equador e os Trópicos, o vinho não comercializado era devolvido aos produtores, que rapidamente perceberam se tratar de produto de alta qualidade, muito disputado pelos clientes e conhecido como “torna viagem”. As características únicas desse vinho, precocemente envelhecido e com certo toque de “cozido”, deviam-se às altas temperaturas alcançadas nos porões dos navios, de até 60 graus centígrados. Além disso, os

vinhos apresentavam acentuados toques de oxidação, o que os tornava ainda mais originais e interessantes.

Com o desaparecimento das caravelas, as viagens se tornaram mais rápidas e as condições naturais para a produção do vinho da Madeira praticamente desapareceram. A alternativa encontrada foi tentar reproduzir, agora em terra, as mesmas condições. De início, foram utilizados grandes armazéns, que funcionavam como estufas, aquecidos com fogueiras, onde eram colocados os tonéis com o vinho. Outra alternativa, logo abandonada, foi deixar os tonéis ao sol. Atualmente existem duas opções principais para se obter os resultados desejados, como veremos mais adiante.

Um dos aspectos que mais impressiona quem chega à Madeira é o relevo da ilha, muito acidentado e com raríssimas áreas planas, que, diga-se de passagem, estão situadas no perímetro urbano da cidade de Funchal, local pouco propício para o plantio de uvas de qualidade. Os melhores terrenos para o cultivo estão situados em zonas de declives, que podem ser superio-



As encostas escarpadas, cobertas de espessa vegetação, dominam o panorama no interior da Ilha



À esquerda, cerimônia de entronização; Gov. Alberto Jardim, ao meio; à direita, Gov. Jardim e Coronel Costa Campos

## A CONFRARIA DO VINHO DA MADEIRA

FUNDADA EM 1983, A CONFRARIA DO VINHO DA MADEIRA TEM POR FINALIDADE PROMOVER O VINHO DA MADEIRA EM TODO O MUNDO.

O TRAJE DOS CONFRADES É UMA CAPA DE VELUDO COR DE VINHO, CHAPÉU DE VELUDO PRETO COM PLUMAS DE AVESTRUZ E UMA “TOMBULEIDEIRA” DE ESTANHO, COM A QUAL É FEITO O BRINDE AOS NOVOS CONFRADES. HOJE PRESIDIDA PELO CORONEL COSTA CAMPOS, UM DOS GRANDES INCENTIVADORES DO VINHO DA ILHA, A CONFRARIA RECEBEU NOVOS MEMBROS QUANDO DE NOSSA VISITA. ALÉM DO AUTOR DESTA MATÉRIA, FORAM ENTRONIZADOS NA CERIMÔNIA QUE TEVE LUGAR NO INSTITUTO DO VINHO DA MADEIRA, COM A PRESENÇA DO GOVERNADOR DA ILHA, DR. ALBERTO JOÃO JARDIM, ALGUNS ENTUSIASTAS DO VINHO DA MADEIRA, A SABER: ANDERSEN PRADO, ALEXANDRE BRONZATO, MIGUEL CARLOS RIELLA, LUIZ RENATO DURSKEY JR., FRANCISCO DE PAULA URBAN, CARLOS ERNESTO CABRAL DE MELO E JORGE CURY. A PALAVRA DE ORDEM DOS CONFRADES, QUE SINTETIZA MUITO BEM O PENSAMENTO QUE OS NORTEIA, É “HONRA E GLÓRIA AO VINHO DA MADEIRA”. QUE ASSIM SEJA...

res a 25°, o que dificulta muito o trabalho, impossibilitando a mecanização e encarecendo a mão-de-obra. Nas encostas, há necessidade de se construir socalcos, os chamados “poios”, sustentados por paredes de pedras basálticas, característicos da paisagem da Madeira. Num passeio pela ilha, constatamos que boa parte das áreas antigamente plantadas por videiras, está agora ocupada por bananeiras, importante fonte de renda para os habitantes, segundo nos foi informado. Mais uma ameaça para o vinho da Madeira, que pode reduzir ainda mais sua disponibilidade. Se levarmos em conta que a imensa maioria do vinho hoje produzido se destina à culinária (são vinhos de uso corrente, baseados na uva *Tinta Negra Mole*), veremos que sobra pouco espaço para o cultivo das variedades mais nobres. São elas: *Sercial*, *Verdelho*, *Boal* e *Malvasia*, além da quase extinta *Terrantez*. A área total plantada é de apenas 400 hectares. Para se ter uma idéia dessa realidade, em

2006, dos 3.356.774 litros de vinho produzido, apenas 284.291 (menos de 10%) foram das variedades nobres (excluída a *Terrantez*, por ser quase virtual).

De modo geral, a ilha tem microclimas diversos, com verões quentes e úmidos e invernos amenos. Aliás, é esse clima que atrai multidões de turistas europeus durante todo o ano, especialmente nos meses mais frios. Nas regiões vinícolas principais (Câmara de Lobos, com 125 hectares, na Costa Sul; São Vicente, com 122 hectares e Santana, com 82 hectares, ambos na Costa Norte), o clima varia de úmido e sub-úmido a árido, com precipitações que vão de 3.000mm ao norte a 500mm ao sul. A vantagem é que a chuva está concentrada (75%) no outono e no inverno, o que permite boa maturação das uvas, já que apenas 5% das precipitações ocorre no verão. Os solos são de origem vulcânica, na maioria basálticos.

A água é captada nas regiões mais elevadas e dis-



Colheita da uva Tinta Negra Mole e, à direita, casas triangulares em Santana

tribuída por canais denominados “levadas”, cuja construção data da metade do século 15. Hoje, são 2.150km de canais, dos quais 40km em túneis. Um dos esportes mais praticados na ilha é percorrer – a pé, naturalmente – esses canais, tarefa reservada aos mais resistentes e corajosos, em razão do relevo.

## TEOR DE AÇÚCAR É CRESCENTE, SEGUNDO A VARIETAL UTILIZADA

As videiras mais antigas são caracterizadas pelo sistema de condução em “latada”, em que as vinhas são plantadas horizontalmente em relação ao solo, numa altura de 1 a 2 metros, com densidade de plantação que varia entre 2.500 a 4.000 plantas por hectare. Mais recentemente, a partir da metade do século 20, passou-se a usar o sistema de espaldeira (filas paralelas de videiras), especialmente nos terrenos menos inclinados, com densidade variável entre 4.000 a 5.000 plantas por hectare. A colheita, que ocorre entre agosto e outubro, é totalmente manual, com a utilização de caixas com capacidade para 50kg de uvas.

Uma vez colhidas, as uvas vão para a vinícola, onde são selecionadas e processadas. A fermentação do mosto resultante da prensagem pode ser parcial ou total, dependendo do grau de doçura do vinho que se está produzindo. A adição de álcool vínico a 96% interrompe a fermentação no ponto exato determinado pelo

enólogo. A partir daí, o vinho vai para a parte final de sua elaboração, em que será literalmente “cozido”. Os dois processos utilizados nessa etapa são: estufagem ou canteiro. No primeiro, geralmente reservado aos vinhos mais simples, o vinho é colocado em tanques de aço inoxidável (muitas vezes os mesmos onde se deu a fermentação), dotados de um sistema de serpentinas, por onde a água circula aquecida entre 45 e 50 graus Celsius. Nesses tanques, o vinho permanece por períodos variáveis, nunca inferiores a três meses. Após o período de estufagem, o vinho permanece por pelo menos mais 90 dias à temperatura ambiente, para depois ser finalizado e engarrafado. Geralmente, esses vinhos são produzidos com a *Tinta Negra Mole* e outras uvas autorizadas.

Os melhores vinhos, produzidos com as variedades nobres anteriormente citadas, são finalizados pelo método de “Canteiro”. Nesse caso, os vinhos são colocados em pipas sustentadas por traves de madeira – os chamados canteiros – em grandes áreas cobertas. Ali, são expostas às elevadas temperaturas da ilha por longos períodos, nunca inferiores a dois anos, mas na maioria das vezes muito maiores. Durante esse tempo, além do calor, o vinho sofre processo de oxidação, o que acaba determinando suas características mais desejadas.

Os vinhos da Ilha da Madeira podem ter indicação de ano ou indicação de idade, de acordo com normas

detalhadas para cada um dos tipos de vinhos produzidos. Deve-se ter sempre em mente que os melhores vinhos são produzidos com as quatro castas nobres, que podem estar especificadas na garrafa. Outro detalhe a ser observado é que a quantidade de açúcar varia em função da varietal utilizada. De modo geral, e considerando-se vinhos de um mesmo produtor, o teor de açúcar é crescente na seguinte ordem: *Sercial*, *Verdelho*, *Boal* e *Malvasia* (ou *Malmsey*). Assim, o *Sercial* e o *Verdelho* são mais adequados para serem servidos como aperitivo e o *Boal* e o *Malmsey*, como acompanhamento para sobremesas mais doces. Outras possibilidades de harmonização do vinho da Madeira seriam com presunto serrano, queijos azuis e foie-gras. Vale a pena experimentar.

## MUITAS ATRAÇÕES PARA OS TURISTAS, A COMEÇAR PELO AEROPORTO

As surpresas para quem viaja para a ilha da Madeira começam pelo seu belíssimo aeroporto, que tem a pista suspensa por pilotis de concreto, numa obra de engenharia espetacular. As moderníssimas e confortáveis instalações do aeroporto são de causar inveja (e raiva...) no viajante tupiniquim. Os trajetos na ilha são feitos por estradas impecáveis, construídas dentro de o que existe de melhor no setor e são facilitados pela imensa rede de túneis (mais de 90), que a cortam em todos os sentidos. Tal característica levou o amigo Carlos Cabral, que conosco viajava, a comparar a ilha a um “queijo suíço”, em seu discurso na solenidade de entronização dos novos Confrades da Ilha da Madeira.

A ilha é dotada de ampla rede de hotéis de excelente qualidade, verdadeiros “resorts”, com serviços exclusivos que fazem a alegria de milhares de turistas europeus, que lá buscam refúgio para o intenso frio do inverno. A belíssima cidade de Funchal, que vista de longe, à noite, mais parece um presépio, é acolhedora e tem um comércio variado e farto, com destaque para os famosos bordados, cujo preço assusta até o mais abonado dos viajantes.



## DEGUSTAÇÃO CONFIRMOU LONGEVIDADE DOS MADEIRA

Durante a visita a Justino Henriques, tradicional produtor de Vinho da Madeira, tivemos oportunidade de degustar exemplares de safras antigas e pudemos comprovar que esses vinhos envelhecem com grande nobreza. Os destaques foram:

**JUSTINO MADEIRA MALMSEY 1933** – o “vovô” da degustação exibiu cor âmbar intensa, com aromas deliciosos de frutas secas, frutas caramelizadas e toques oxidativos. Na boca, impressiona pela concentração de sabores, pelo equilíbrio entre doçura, álcool e acidez e, acima de tudo, pela longa persistência e notas de tostado no retroolfato.

**JUSTINO SERCIAL 1940** – fortes notas de oxidação e moderada doçura são a marca desse vinho elegante e ainda muito agradável.

**JUSTINO VERDELHO 1954** – uma grata surpresa. Apresenta aromas agradáveis de frutas secas, boa acidez, sabores complexos e longa persistência.

**JUSTINO BOAL 1964** – um dos melhores vinhos provados na viagem; tem aromas intensos e sofisticados de frutas secas, com notas de caramelo tostado e toques sutis de oxidação. Muito equilibrado, tem açúcar na medida certa, sabores deliciosos, longa persistência e retroolfato delicado. Excepcional!

**JUSTINO TERRANTEZ 1978** – toda a nobreza da rara varietal está contida nesta preciosidade. Complexo, elegante e concentrado, tem leve doçura, acidez adequada, bom equilíbrio e longa persistência. Seus sabores são diferenciados e muito agradáveis.

**JUSTINO COLHEITA 1996** – uma prova viva que a *Tinta Negra Mole*, se bem trabalhada, pode dar origem a vinhos interessantes. Destaque para a boa acidez, equilíbrio adequado, doçura na medida certa e muito boa persistência.

Ainda foram degustados os quatro vinhos Madeira 10 anos disponíveis no Brasil: Sercial, Verdelho, Boal e Malmsey. Degustados lado a lado, fica fácil perceber as diferenças entre as variedades e o teor crescente de açúcar. Cada um tem seu momento para ser consumido.



Visão do Mercado dos Lavradores

Boa opção para passeio é o Mercado dos Lavradores, no centro de Funchal, um festival de cores, aromas e sabores, onde se pode ter uma idéia da diversidade de produtos ofertados. Outra atração é o teleférico, que oferece uma visão inesquecível da ilha. Em frente a ele está o Madeira Story Centre, museu interativo que conta a história da ilha com ajuda de recursos audiovisuais. É muito interessante e vale a visita. Obrigatório é o passeio pelas florestas do período terciário, as últimas remanescentes no planeta, que fazem o visitante se sentir num filme de Hollywood, como o “Parque dos Dinossauros”, em pleno século 21. Não deixe também de conhecer Santana, uma vila na Costa Norte, famosa por suas casas triangulares, construídas com pedra natural e colmo (um tipo de caule de plantas com nós visíveis, como o bambu).

Curiosamente, as atrações gastronômicas não saem do mar. Os madeirenses preferem as carnes. É comum encontrar churrascarias em todas as partes,

que servem a tradicional espetada (pedaços de carne de vaca espetados em pau de louro, grelhados em carvão bem quente). Os peixes, assim como o bacalhau (que dizem não ser peixe), são ótimos e quase sempre vêm acompanhados de banana, iguaria muito valorizada. Dentre os peixes, destaque para o peixe-espada, uma especialidade local.

INFORMAÇÕES TURÍSTICAS DETALHADAS EM:  
[WWW.MADEIRA-WEB.COM](http://WWW.MADEIRA-WEB.COM)

AGRADECIMENTO ESPECIAL A PEDRO DE OLIVEIRA, GRANDE ENTUSIASTA E CONFRADE DO VINHO DA MADEIRA E AO CORONEL COSTA CAMPOS, ANFITRIÃO MAIS QUE PERFEITO E CICERONE DEDICADO DURANTE NOSSA VISITA À ILHA.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP, VIAJOU A CONVITE DAS IMPORTADORAS CASA FLORA/PORTO A PORTO, DA CONFRARIA DO VINHO DA MADEIRA E DO INSTITUTO DO VINHO DA MADEIRA.

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

**Guia 4 Rodas**

10ª melhor Carta de Vinhos do Brasil em 2007

**Revista Prazeres da Mesa**

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

**Revista Wine Spectator**

Award of Excellence 2007

 **VINHERIA  
PERCUSSI**

Rua Cônego Eugênio Leite 523  
Jardim Paulista 05414 011  
Reservas 11 3088 4920 11 3064 4094  
[www.percussi.com.br](http://www.percussi.com.br)



## UMA HISTÓRIA DE INOVAÇÃO E PIONEIRISMO

# 30 ANOS

Impulsionada por novo modelo de gestão, empresa comemora 30 anos com catálogo recheado de marcas de prestígio e um acervo de iniciativas que ajudaram a consolidar o mercado de vinhos finos no Brasil

por GUILHERME VELLOSO

fotos ARQUIVO EXPAND

Otávio Piva de Albuquerque, 55 anos, fundador e presidente da Expand, uma das mais antigas (completou 30 anos no início fevereiro) e mais bem sucedidas importadoras de vinhos do país, costuma dizer que “o vinho está no seu DNA”. Não é exagero. Seu bisavô, que imigrou para o Brasil com 15 anos, costumava colocar garrafas de vinho (que ele supõe fossem de Valpolicella, do Vêneto, sua região de origem) no rio Jacareí, para refrescar, quando ia caçar nas proximidades. E montou um negócio em Brotas, onde vendia, entre outros artigos, azeite e vinhos. O avô, que também era seu padrinho, costumava dar vinho, misturado com água, para o neto e afilhado



Copo promocional da Mosel e franquia da Expand no Iguatemi, em São Paulo

Otávio com Aubert de Villaine, do Romanée-Conti, e entre Steven Spurrier (Decanter) e Eduardo Chadwick (Seña)

provar, como era comum nas famílias de origem italiana. E seu tio, o conhecido Brigadeiro Piva, um dos fundadores do CTA e do ITA, sempre falava dos vinhos que tinha provado, quando retornava de suas viagens ao exterior.

Com esse passado, parece óbvio que Otávio tivesse escolhido uma atividade profissional relacionada aos vinhos. Mas não foi bem assim. Depois de formado em Administração de Empresas pela FGV de São Paulo, ele foi trabalhar para um grupo multinacional de investimentos bastante conhecido na época, a Adela. Lá, recebeu a missão de montar uma trading, num período (início dos anos 70) em que o comércio exterior do Brasil explodiu. Quis o destino, ou o seu DNA, que um dos produtos que começou a importar fosse vinhos da chilena Cousiño Macul.

Otávio trabalhou na Adela de 1972 a 1977. Quando sua esposa ficou grávida do primeiro filho (são três mulheres e um homem), animado pelos bons resultados que tinha obtido, pediu aumento a seu chefe, para atender ao esperado crescimento das despesas familiares, mas não foi atendido. Desapontado, pediu demissão, sem imaginar que essa tinha sido a última vez em que pediria aumento de salário a alguém. A Macul decidiu sair com ele e sugeriu que passasse a representá-los no Brasil por conta própria. Foi a senha para o nascimento da Expand, em 2 de fevereiro de 1978. O nome escolhido reflete um pouco da personalidade de Otávio: “queria dar idéia de expansão”, recorda.

## COM A MOSEL, O BOOM DOS VINHOS ALEMÃES NO BRASIL

O sucesso que continuou obtendo com a venda do Macul levou-o, dois anos depois, a abrir uma segunda frente, importando os vinhos alemães do produtor Joseph Friedrich. Como sabia que pouca gente conhecia vinhos alemães no Brasil, intuiu que o consumidor só os compraria se pudesse prová-los. Foi assim que nasceu a Mosel, com uma proposta inovadora e ousada. Os vendedores da empresa visitavam clientes selecionados levando uma maleta de mão com garrafas de alguns dos vinhos importados. O cliente provava os vinhos no próprio escritório e, se gostasse, fazia o pedido na hora. Para apoiar a venda, eram oferecidos brindes como copos reproduzindo o estilo tradicional dos usados na Alemanha.

Entre os 70 vinhos que trouxe da Alemanha, dois vinham em garrafas azuis, que, segundo Otávio, são uma tradição da região do Nahe. Talvez pelo inusitado ou porque eram fáceis de beber, os vinhos de garrafa azul tornaram-se os mais vendidos. Otávio estima que, por volta de 1990, os vinhos alemães representavam mais de 50% dos vinhos importados vendidos no Brasil. Infelizmente, os vinhos da “garrafa azul” abriram caminho para importações maciças de vinhos alemães baratos e de baixa qualidade, como os Liebfraumilch e Zeller Schwarze Katz, levando ao declínio do mercado e causando sérios danos à imagem do vinho alemão no Brasil.

O sucesso inicial da Mosel, incorporada pela Ex-

pand em 1995, ajudou Otávio a superar o que poderia ter sido uma grave crise. Em 1985, a Macul decidiu tirar a representação da Expand e entregá-la a uma trading maior, pertencente a um grande conglomerado financeiro. Comprovando o velho ditado “há males que vêm para o bem”, assim que perdeu a Macul, Otávio foi procurado pela **Concha y Toro**, que se tornou um de seus maiores clientes até hoje; e, por ironia, o grupo financeiro que passara a representar a Macul no Brasil quebrou poucos anos depois. A entrada da Concha y Toro deu novo impulso à Expand, cujo crescimento se acelerou a partir de 1990, quando as barreiras tarifárias, que limitavam a importação de muitos produtos foram drasticamente reduzidas. Dois marcos importantes desse período foram a conquista da representação do lendário **Romanée-Conti**, em 1992, e dos vinhos de Robert Mondavi, a grande estrela do Napa, em 1993, a que se seguiram inúmeros outros produtores de diferentes países, que tornaram o catálogo da Expand um dos mais completos do país.

A consolidação da Expand no mercado brasileiro de vinhos finos não se deve, apenas, a um catálogo recheado de marcas famosas. Desde o início, a empresa adotou práticas pioneiras para vender seus vinhos. Por exemplo, Otávio chegou a montar uma empresa para fabricar adegas, mais tarde vendida para a Art des Caves, para assegurar que os vinhos fossem adequadamente conservados, especialmente nos restaurantes. Também para valorizar o produto que vendia, a Expand tornou-se importadora da linha de copos para

vinhos mais famosa do mundo, a Riedel. Outras iniciativas importantes – e pioneiras no Brasil – foram: oferecer cursos de iniciação para consumidores, prática que adota até hoje; trazer ao Brasil produtores que representa para contatos com seus clientes; e realizar feiras, em todo o país, para promover seus vinhos. Para apoiar o crescimento das vendas, foram abertas lojas próprias em São Paulo e no Rio e franquias exclusivas em outras capitais. Mais tarde, em São Paulo, foi aberto um grande armazém de luxo dedicado à enogastronomia, o Empório Santa Maria.

## RIO SOL, A CONCRETIZAÇÃO DE UM SONHO

Em 2002, em parceria com a Dão Sul, uma das maiores empresas de vinho de Portugal, Otávio fundou a Vinibrasil, para produzir vinhos na zona irrigada do semi-árido nordestino, com a marca Rio Sol, concretizando o sonho de produzir vinhos no Brasil (ele chegou a ter uma vinícola na serra gaúcha, mas o negócio não prosperou). Hoje, os vinhos Rio Sol já estão presentes em 21 países. Mais recentemente, foi aberta uma segunda importadora, a Wine Premium, para gerir melhor o portfólio e administrar conflitos de marcas.

O crescimento acelerado em várias frentes provocou inevitável estresse organizacional, o que determinou importantes mudanças no modelo de governança que vigorava desde o nascimento da empresa. Em meados de 2006, percebendo que não mais poderia cuidar

sozinho de todas as atividades do grupo que formara, Otávio decidiu profissionalizar a gestão. Como parte do processo, contratou um CEO (Chief Executive Officer) para assumir as responsabilidades do dia-a-dia. Ao mesmo tempo, seus filhos deixaram os cargos que ocupavam nas empresas, embora sua filha Juliana integre o Conselho de Administração, que é presidido por ele.

O profissional contratado, Ricardo Carmignani, foi incumbido de redesenhar o modelo de administração do grupo, tendo como objetivos: melhorar a eficiência operacional; e realinhar o foco do negócio para a verdadeira vocação da empresa, “comprar e vender vinhos”. Para ajudá-lo na missão, Carmignani, ex-executivo da Unisys, trouxe um colega de mercado, Tibor Sotkovszki, como COO (Chief Operational Officer), responsável por toda a área operacional. Mas não pense que Carmignani e Sotkovszki são executivos preocupados apenas em cortar custos, sem qualquer sensibilidade para o negócio em si. Tanto um como outro têm fortes ligações com o vinho. Ricardo, como Otávio, é descendente de italianos e sempre gostou de vinho, tanto que fez cursos na ABS-SP muito antes de trabalhar na área. Tibor, cujo sobrenome quase impronunciável é explicado por seu país de origem, a Hungria, lembra que participou de muitas vindimas no vinhedo que seu avô materno tem, até hoje, na região onde se produz o Tokay, um dos mais reputados vinhos doces do mundo.

Entre as providências adotadas nos últimos 18 meses merece destaque o realinhamento do portfólio da empresa, com substancial redução do número de rótulos comercializados (hoje são aproximadamente 1.500 de quase 200 produtores, representando 14 países) e a adoção de uma estratégia baseada em pilares, ou seja, assentada nos produtores que respondem pela maior parcela do faturamento, como **Concha y Toro**, **Antinori** e **Norton**, entre outros. Como parte dessa estratégia, os contratos com a grande maioria deles foram renegociados por prazos de cinco a dez anos. “O relacionamento com esses produtores não dá lugar a romantismo”, explica Carmignani. “Quando você conversa com um produtor como Antinori, ele

está preocupado com volumes de venda, com a comercialização de suas diferentes marcas em diferentes canais; o mesmo ocorre com a Norton e com a Concha y Toro”. A estratégia dos “pilares” não implica abrir mão de pequenos produtores, que não trazem grande volume, mas agregam prestígio. São o que Carmignani chama de “cerejas”, como o italiano **Casanova di Neri**, cujo Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001 foi eleito vinho do ano de 2006 pela revista Wine Spectator. Ou o argentino **Achaval Ferrer**, incorporado ao catálogo da empresa em 2007.

### TERCEIRIZAÇÃO E VENDA DO SANTA MARIA FORAM ALGUMAS DAS MUDANÇAS

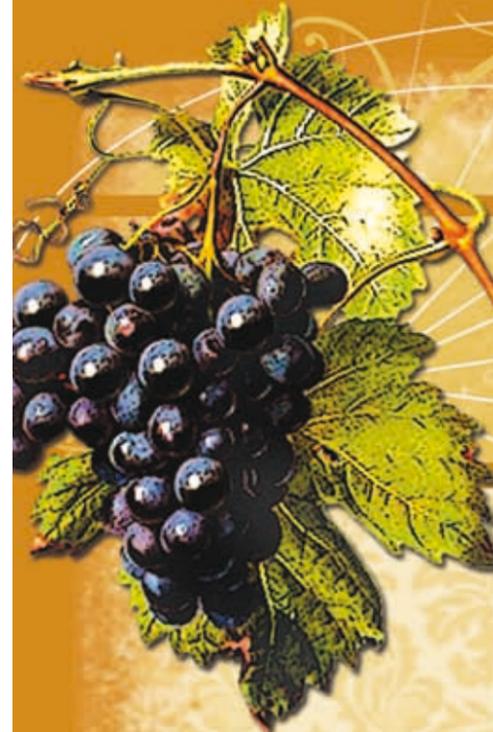
Outra consequência da reorganização do modelo de gestão da Expand foi terceirizar tudo o que não era essencial ao negócio, como todas as atividades ligadas à logística (depósitos, armazéns, transporte etc.). Com isso, o quadro da empresa foi reduzido em mais de um terço, para aproximadamente 160 pessoas. Houve mudanças, também, na área de franquias. Os contratos com as três que operavam na capital de São Paulo foram renegociados e elas se tornaram lojas multimarcas, porque isso é “melhor para o cliente”, como reconhece Otávio. Fora de São Paulo, no entanto, o número de franquias está crescendo. Do ponto de vista simbólico, talvez a mudança mais significativa tenha sido a recente venda do Empório Santa Maria, em São Paulo (por contrato, a Expand manteve um espaço na loja, onde continua a vender seus vinhos).

Todos esses ajustes tiveram por objetivo melhorar a eficiência operacional e tornar a empresa mais rentável, o que poderia sugerir um futuro processo de abertura do capital da Expand. Otávio diz que não trabalha com essa hipótese. Mas espera que 2008 seja o ano da colheita de tudo o que foi plantado não apenas nos últimos dois anos, mas ao longo de três décadas de trabalho. Otimista como sempre, ele garante que “a Expand, como o vinho, também fica melhor com o tempo”.

GUILHERME VELLOSO É EDITOR-ASSOCIADO DE WINE STYLE.

# ExpoVinis Brasil 2008

12º SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO



“Variedade é a palavra chave do Expovinis”.  
**Roberto Gerosa**  
Veja SP

“...golos dos quatro cantos do planeta servidos pelos cerca de 250 expositores presentes no evento”.  
**Jorge Carrara**  
Folha de S. Paulo / Ilustrada

Tive a sorte de ser convidado para a ExpoVinis Brasil em mais de uma ocasião o que me permitiu observar o crescimento deste evento que se tornou assim na maior feira de vinhos da América do sul. Por isso mesmo, visitar a ExpoVinis é uma honra.”

**Patrício Tapia**  
Jornalista da publicação americana Wine & Spirits Magazine e autor do Guia Descorchados do Chile.

## ONDE OS NEGÓCIOS ACONTECEM

A cada nova edição, o Expovinis Brasil apresenta novos rótulos, novos aromas e sabores, e novos sonhos que ao passar dos anos farão parte da história e da evolução do mercado brasileiro de vinhos.

O evento, que já é uma tradição entre os apreciadores, continuará tornando possível que raridades ainda desconhecidas e produtos já apreciados em todo o mundo estejam ao alcance de novos compradores, formadores de opinião e consumidores diferenciados.

A 12ª edição do mais importante encontro do setor na América latina se prepara para seduzir novos visitantes, e continuar a encantar conhecidos amigos... Esperamos por você!

# 28, 29 e 30 Abril | 2008

NOVO LOCAL



**TRANSAMERICA**  
EXPO CENTER

Av. Dr. Mário Villas Boas Rodrigues, 387  
Santo Amaro - 04757-020  
Acesso pela Av. das Nações Unidas, 18.591  
Ponte Transamerica

28 Abril

14h00 - 22h00  
Somente Profissionais

29 - 30 Abril

14h00 - 19h00  
Somente Profissionais

19h00 - 22h00

Profissionais e Consumidor Final

www.expovinisbrasil.com.br / expovinisbrasil@exponor.com.br

Organização:

**EXPONOR** **AEP**

R. Dr. Plínio Barreto, 289 - 2º andar - Bela Vista - 01311-020 - São Paulo/SP  
Tel.: (0511) 5141.8444 - Fax: (0511) 5141.8445  
expovini@expovinis.com.br / www.expovinis.com.br

Patrocinador Oficial:

**MESA**

Copos Oficiais:

**SPIEGELAU**

Apóio:

**FECOMERCIÓ**

Adesão Oficial:

**ART-CAVES**

Adesão Oficial

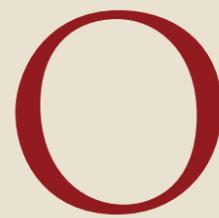
UMA VERTICAL DO

# VINHO DO ANO

por ANDRÉ LOGALDI

UM DOS MELHORES  
REPRESENTANTES  
DE UMA DAS APELAÇÕES  
MAIS FAMOSAS  
DA FRANÇA, **CLOS DES  
PAPES** FOI O NÚMERO 1  
DE 2007, SEGUNDO A REVISTA  
NORTE-AMERICANA  
WINE SPECTATOR





**Châteauneuf-du-pape Clos des Papes**, cuja safra 2005 foi apontada, em dezembro último, pela revista *Wine Spectator*, como “vinho do ano”, tem longa tradição.

A família Avril, proprietária do Clos des Papes, está na região desde o século 16 e o avô de Paul-Vincent Avril, 42 anos, atual diretor da vinícola, já engarrafava vinhos em 1896. Além de Enologia, Avril é formado em Comércio e fez estágios em regiões como Borgonha, Bordeaux e na Austrália, para, segundo ele, “conhecer melhor os vinhos do Novo Mundo”.

Os vinhedos, com um total de 35 hectares, distribuem-se em 24 parcelas diferentes, sendo três hectares de uvas brancas. O mais próximo das ruínas do velho castelo papal (ver box) é cercado por muros, originando assim o nome Clos des Papes (*clos* define

um terreno cercado por muros, em francês). Os rendimentos são baixos, cerca de 21 hectolitros/hectare, contrastando com os 35hl/ha permitidos pela legislação. Por isso, são produzidas não mais que aproximadamente 9.000 caixas por ano, às vezes menos, dependendo das condições climáticas (em 2003 foram apenas 7.500). A idade das vinhas varia de 35 a 80 anos, com média na faixa de 50/60 anos.

Paul Avril é um viticultor-produtor esmerado, preocupado com a qualidade e em produzir vinhos que reflitam as características do privilegiado terroir onde se localizam os vinhedos. Além dos **Châteauneuf-du-pape** branco e tinto, só produz um vinho chamado **Petit Vin d’Avril**, um corte de safras anteriores do Châteauneuf tinto: o 2005 é um blend das safras 2003 e 2004. Sua preocupação com a qualidade é tamanha que, recentemente, adquiriu um terreno

de apenas dois hectares plantados com vinhas velhas, numa área chamada Le Crau, ao preço exorbitante de mais de US\$ 500 mil, o hectare. Justificativa de Paul para a compra: “Não desejo comprar hectares e hectares de terra; as vinhas são velhas, o terroir é bom, os rendimentos são baixos; desta forma estarei acrescentando qualidade”.

A tecnologia tem trazido boas novidades à região, que outrora costumava elaborar vinhos sem controle de temperatura de fermentação e sem retirar os engaços, o que resultava em maior adstringência e taninos agressivos. Hoje, os vinhos são mais balanceados, elegantes e de qualidade consistente. No Clos des Papes, todavia, o uso de

moderna tecnologia não significou o abandono de antigas tradições familiares, como a utilização de longos períodos de fermentação e o envelhecimento do vinho em grandes “foudres” de carvalho usado.

O corte do **Clos des Papes**, quase sempre inclui 65% de *Grenache*, 20% de *Mourvèdre*, 10% de *Syrah* (os 5% restantes geralmente são divididos entre três outras castas tintas permitidas pela apelação). A alta porcentagem de *Mourvèdre* garante distinção e estrutura, segundo Paul, que costuma dizer que a “*Grenache* é a carne e a *Mourvèdre*, o tendão”. Os vinhos das três safras mais recentes têm, oficialmente, 15% de álcool (provavelmente mais),



# Um novo estilo de Châteauneuf-du-Pape?

por MARIO TELLES JR.\*

Meu primeiro contato com um **Châteauneuf-du-Pape** ocorreu na década de 80. Não era um grande produtor, não era um grande ano, mas minha memória olfativa está indelevelmente marcada até hoje com o aroma de geléia de morangos e ervas frescas, que consigo recordar vividamente. Também não era um vinho potente e lembro-me que Robert Parker, no *Wine Advocate*, criticou a falta de concentração do mesmo, o que me fez pensar, pela primeira vez, que talvez meu padrão estético e hedônico em relação ao vinho fosse diferente de meu ídolo e guru da época.

Por isso, participar de uma vertical de um dos mais tradicionais produtores da região, o Clos des Papes, me provocou o mesmo *frisson* que antecedia cada experiência degustativa em meu primeiro grupo de degustação, o saudoso “*Vitis*”. Para iniciar, o **Clos des Papes branco 2006**. Como em geral ocorre com estes vinhos em sua juventude, revela potência, pouca intensidade aromática e uma surpreendente acidez, incomuns nos brancos da região. A alta acidez permitirá longa guarda e o desenvolvimento futuro de muita maciez e untuosidade, bem como de complexidade

aromática única, para quem tiver a paciência de guardá-lo por, no mínimo, dez anos. O primeiro vinho tinto degustado, o **Clos des Papes 1998**, apresentava, talvez, o mais rico grupo de aromas terciários do painel: frutas vermelhas em compota, ervas secas, *sous bois* e couro, inicialmente muito intensos, mas declinantes à medida que o tempo passava. A quase ausência de taninos perceptíveis, somada a uma certa secura e à falta de fruta no meio de boca eram indícios claros de início de decrepitude. Já o **1999** foi quase um contraponto ao anterior. Apresentava aromaticidade menos intensa

e complexa, dominada pela fruta característica da *Grenache*, com toques de especiarias, à qual se seguia uma boca macia e fresca, com boa acidez, corpo médio, que emoldurava muita fruta madura, taninos finos e abundantes, e boa persistência final. Ao contrário do 1998, seu ponto alto é a boca. O vinho que mais me emocionou foi o **2000**. Talvez por associar intensidade – com seus aromas ainda secundários marcados pela madeira, com muita fruta, flores, chocolate e especiarias – a muita maciez, com taninos finos e abundantes, longa persistência e aquela elegância e equilíbrio típicos dos grandes vinhos. Evoluirá durante 10 a 15 anos com graça e charme! O **2001**, também bem construído, era menos complexo e intenso aromaticamente, com uma boca mais angulosa e cheia de arestas, com ótima fruta, sugerindo talvez

uma guarda mais demorada, para resolver seus arroubos da juventude. O menos impressionante de todos, o **2002**, resultado de um ano catastrófico na região, ainda assim valia pela boa acidez e fruta vibrante, que compensavam a falta de concentração e os taninos um pouco mais duros e rústicos. O **2003**, embora potente e intenso, paga o preço pela safra anormalmente quente, que dificultou o amadurecimento polifenólico, conferindo aos taninos um caráter herbáceo, menos fino e um leve amargor final; a fruta, embora intensa, exibe um toque de supermaturidade ou de fruta cozida muito marcante, que acaba encobrindo outros elementos e diminuindo sua complexidade. Os dois últimos vinhos, o **2004** e **2005**, podem ser analisados conjuntamente, por sua juventude, que dificulta uma avaliação aromática evolutiva. Ambos exibem grande massa tânica, indicativa

de uma extração mais intensa, com álcool e acidez muito acima dos anteriores, sinalizando, quem sabe, uma mudança na filosofia de vinificação, quase uma volta ao passado que encantava Robert Parker, nos vinhos das décadas de 60 e 70, obviamente feitos hoje com muito mais competência técnica do que no passado. O **2005**, embora tão intenso quanto o **2004**, apresenta taninos um pouco mais maduros e finos que seu irmão mais velho, além de uma acidez um pouco mais vibrante. Podemos dizer, então, que está surgindo um novo estilo de Châteauneuf-du-Pape, mais sintonizado com a nossa era globalizada? Melhor, pior, ou, talvez, apenas .... diferente dos nossos padrões anteriores? Só o tempo responderá.

# AOC lembra papado em Avignon

Uma das mais prestigiosas denominações francesas, AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) desde 1936, Châteauneuf-du-Pape situa-se ao norte de Avignon, no sul do vale do Rhône. Deve seu nome ao fato de a cidade ter sido sede do papado por quase setenta anos e ao castelo que serviu de residência aos papas franceses, que queriam se livrar das pressões da aristocracia romana, vivendo longe da cidade eterna. As vinhas plantadas no século 13 eram inicialmente cultivadas por pastores, enquanto os papas bebiam vinhos de Beaune, na Borgonha. Os vinhedos, com área de 70 mil hectares, localizam-se na margem esquerda do rio, numa sucessão de platôs cobertos de seixos característicos, de forma arredondada, os *gallets roulés*, que garantem o calor noturno nas frias noites de inverno. Eles repousam sobre argila vermelha e também em alguns terrenos argilo-arenosos e calcários. O clima é continental, com verões quentes e invernos rigorosos, marcado também pela ocorrência do temido vento Mistral, que sopra do norte da África, às vezes durante vários dias. Ao sul, o clima tem mais influência mediterrânea. Desde 1929, são autorizadas 13 castas na vinificação dos vinhos tintos da região, mas a principal é a *Grenache*, associada ou não a *Mourvèdre*, *Syrah*, *Cinsault* e *Counoise*.

nível considerado excessivo por alguns críticos, mas explicado por Paul com a observação de que “a *Grenache* não dá bons vinhos quando o álcool é inferior a 14,5%”.

O **Clos des Papes** é exportado para 35 países, entre eles o Brasil. A premiada safra 2005 já estava esgotada antes mesmo do resultado da Wine Spectator. Em edições anteriores dos Top 100 da revista, a safra 2003 ocupou a segunda posição do ranking e a safra 2004 a 11ª posição. Paul nunca vende toda a safra, reservando alguns lotes para serem vendidos cinco a seis anos depois, quando acredita que estarão evoluídos o suficiente para serem melhor apreciados. Paul, que sucedeu o pai no comando da vinícola, deverá ser sucedido pelo filho, Vincent, que já trabalha com ele, garantia de que o rigor com a qualidade e o respeito às tradições e ao terroir,

que fizeram do Clos des Papes um dos ícones de sua apelação, serão mantidos ainda por muitos anos.

O vinho **Clos des Papes** é importado com exclusividade para o Brasil pela Premium ([www.premiumwines.com.br](http://www.premiumwines.com.br)), de Belo Horizonte.

ANDRÉ LOGALDI É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP E MARIO TELLES JR É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR EXECUTIVO DA ABS-SP. PARTICIPARAM DA DEGUSTAÇÃO E DA AVALIAÇÃO DOS VINHOS COMENTADOS: ANDRÉ LOGALDI, CARLOS GOMES, CESAR PIGATTI, GUILHERME VELLOSO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, JOSÉ LUIZ BORGES, NELSON LUIZ PEREIRA E RUI ALVES, TODOS DA ABS-SP; MARCELLO BORGES, DA EDITORA VINUM, QUE PUBLICA WINE STYLE; ORLANDO RODRIGUES DA IMPORTADORA PREMIUM; GERSON LOPES, MÉDICO E COLUNISTA DE VINHOS DO JORNAL ESTADO DE MINAS E ARMANDO NUNES GUERRA, EMPRESÁRIO E ENÓFILO.

Você sabe quem é

Denis Dubourdieu



APRECIE COM MODERAÇÃO



**Denis Dubourdieu** - Vinicultor e Professor da Universidade de Enologia de Bordeaux - Conhecido como "O Mago dos Brancos", o francês Dubourdieu define da seguinte forma o mundo do vinho na atualidade:

“ Hoje temos muitas cópias e poucos originais. E o que é cópia, não tem origem, não tem identidade. ”

Descubra toda a identidade dos melhores vinhos franceses, saboreando um legítimo Dubourdieu.

*Denis Dubourdieu*