

NUMERO 173 SAIRIA 2009

wine

o vinho tratado com inteligência style

ENOTURISMO
*os encantos do
languedoc-roussillon*

DRAPPIER
*uma família dedicada
ao champanhe*

VINHO E SAÚDE
vinho afeta o sono?

DEGUSTAÇÕES ESPECIAIS
*lynch-bages e clos de tart,
duas estrelas francesas*

VRAGE, R\$ 30,00 / EU 3,30

ISSN 1808-186X



VINUM



por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração CAIO OISHI

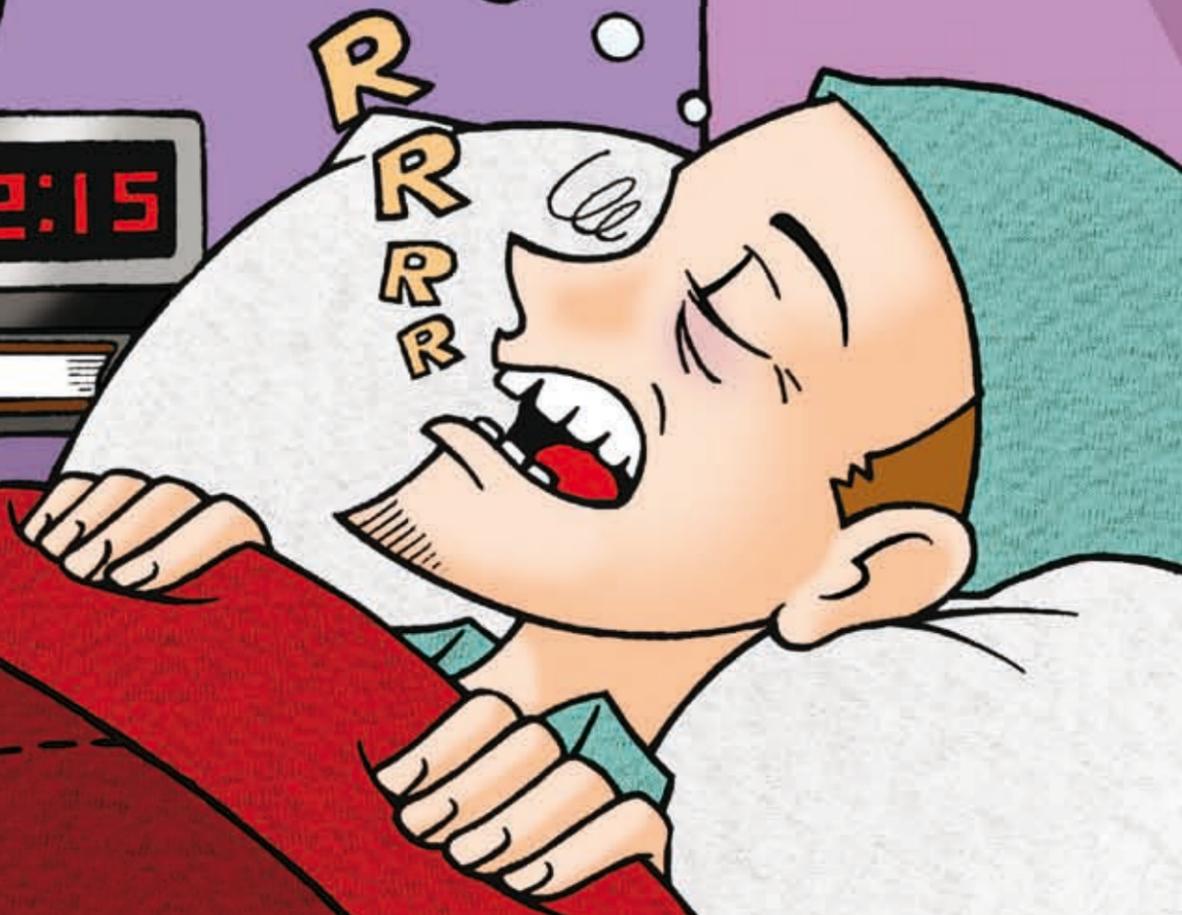
Os distúrbios do sono são um importante problema de saúde em todo o mundo, sendo considerados fatores de risco para diversas doenças físicas e mentais, bem como acidentes de trânsito e trabalho. Comprometem atividades cotidianas, incluindo a coordenação motora, tomada de decisões e memória. Estudos recentes demonstram que as modificações impostas pela vida moderna têm piorado significativamente a qualidade e quantidade do sono.

De fato, a insônia, o mais freqüente distúrbio do sono, afeta, atualmente, entre 5 e 48% das pessoas.

Além do impacto social e médico, estatísticas da década de 90 mostravam que os custos anuais relacionados à insônia oscilavam entre 92,5 e 107,5 bilhões de dólares somente nos Estados Unidos.

*“Beba vinho e você
dormirá bem. Durma bem
e você não pecará.
Evite o pecado e você será
salvo. Logo, beba vinho
que você será salvo!”*

DITO MEDIEVAL ALEMÃO



ARQUITETURA DO SONO

O sono não é uniforme durante toda a noite. De forma simplificada, ele pode ser dividido em 2 estados: o sono REM (do inglês “rapid eye movement”) e o sono Não REM (NREM).

O sono REM é caracterizado por atividade cerebral de alta frequência e baixa voltagem (amplitude), inatividade ou atonia dos músculos voluntários (com exceção da musculatura ocular) e movimento rápido dos olhos.

Apesar de ser essencial para a manutenção da vida, não se conhece com precisão a real função do sono REM. A maioria dos pesquisadores acredita que ele seja importante na consolidação da memória. Além disso, é durante o sono REM que ocorrem os sonhos.

O sono NREM é caracterizado por ondas cerebrais de baixa frequência e alta voltagem. Não há movimentos oculares e a atividade muscular encontra-se reduzida, apesar de ocorrerem episódios de reposicionamento do corpo.

Classicamente, o sono NREM é dividido em 4 estágios: **Estágio 1:** transição entre a vigília e o sono profundo. É o estágio mais leve de sono. Se “acordado” nessa fase, o indivíduo não relatará a impressão de que estava dormindo. Corresponde a 2 a 5% do tempo total de sono.

Estágio 2: também conhecido como sono intermediário, responde por 40 a 50% do tempo total de sono. Caracterizado por

uma redução da frequência e aumento da amplitude das ondas cerebrais.

Estágios 3 e 4: conhecidos como sono profundo ou sono de ondas lentas. Correspondem a cerca de 20% do tempo total de sono. A partir de julho de 2007, a Academia Americana de Medicina do Sono recomenda que esses dois estágios sejam agrupados.

As funções do sono NREM também não são completamente conhecidas. Acredita-se que estejam relacionadas a funções restauradoras.

OS CICLOS DO SONO

Os estágios do sono ocorrem em ciclos, cada ciclo durando entre 90 e 120 minutos. Assim, em uma noite normal de sono de 8 horas, temos de 4 a 5 ciclos. Nos 2 primeiros ciclos (primeira metade da noite), o sono NREM de ondas lentas predomina, sendo que os períodos de sono REM são curtos (5 a 10 minutos). Na segunda metade da noite, ocorre uma alternância entre o estágio 2 e o sono REM, sendo que esse último predomina, podendo durar até 40 minutos por ciclo.

EFEITOS DO ETANOL SOBRE O SONO DE PESSOAS NORMAIS

A maioria dos estudos mostra que pessoas que ingerem álcool (de 1 a 6 doses) adormecem mais rápido. Um estudo encontrou, ainda, um aumento no tempo total de sono

com doses reduzidas de álcool.

Alguns autores observaram que altas doses de álcool aumentaram os períodos de despertar e de estágio 1 durante a segunda metade do sono. Essa quebra da continuidade do sono na segunda metade da noite coincide com o metabolismo e a eliminação completa do álcool do organismo.

Além de alterar o início e a manutenção do sono, o álcool é capaz de suprimir o sono REM e aumentar os estágios 3 e 4 na primeira metade da noite. Nos estudos que mostram supressão do sono REM na primeira metade da noite, um aumento rebote ocorre na segunda metade. Com isso, o tempo total de sono REM durante a noite não é alterado.

A administração de álcool por várias noites consecutivas leva a uma normalização da percentagem de estágios 3 e 4 e do sono REM após 3 noites (mecanismo de tolerância).

Sob o ponto de vista neuroendócrino, o álcool altera diversos hormônios e neurotransmissores envolvidos no controle do sono. Entre eles podemos citar o hormônio do crescimento, a prolactina, o GABA, o glutamato e a adenosina. Na maioria dos casos, o álcool potencializa os efeitos sedativos do GABA e da adenosina e neutraliza a ação excitadora do glutamato, levando a um quadro de sedação.

Dependendo também do estado de alerta ou grau de sonolência do indivíduo, os efeitos do álcool podem variar. De forma simplificada, quando a pessoa encontra-se muito alerta os efeitos do álcool são minimizados. Por outro lado, quando a sonolência predomina, os efeitos do álcool são potencializados.

Infelizmente, diversos estudos populacionais recentes demonstram que muitos indivíduos ainda recorrem ao álcool para induzir o sono. Apesar de agir como indutor de sono, o álcool piora a qualidade geral do mesmo e aumenta o risco de dependência.

SONO, VIGÍLIA E CONSUMO DE ÁLCOOL

Assim como o álcool interfere no sono e na vigília, o sono pode interferir no consumo de álcool (relação bidirecional). Evidências sugerem que variações

no sono noturno e sonolência durante o dia podem modular o consumo de etanol. De fato, um estudo inglês mostrou que a redução do sono foi associada a um aumento do consumo de álcool. Em outro trabalho, jovens que dormiam menos de 6 horas por noite começaram a beber mais cedo do que os outros e o faziam com maior frequência.

Duas pesquisas realizadas no final dos anos 90 mostraram que a insônia também pode prever o início do consumo de álcool. Indivíduos com insônia tinham um risco 1,7 a 2,3 vezes maior de abuso ou dependência de álcool.

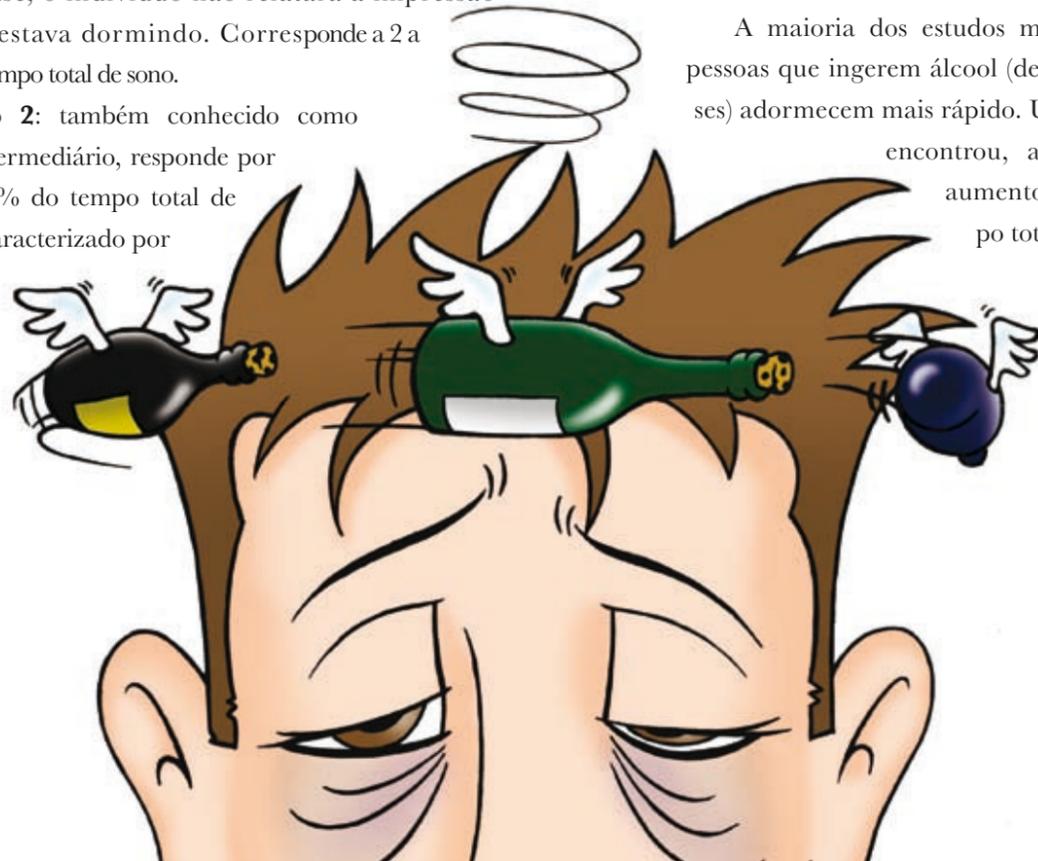
EFEITOS DO ETANOL SOBRE AS DOENÇAS DO SONO

O álcool interfere em diversas doenças relacionadas ao sono. Em alguns casos, pode até haver um efeito benéfico inicial; entretanto, o uso crônico acarreta problemas. Em outras situações, o uso de álcool é sempre prejudicial.

4.1 – Insônia

A insônia, o mais prevalente dos distúrbios do sono, afeta cerca de um terço dos adultos nos EUA. Ela prejudica o desempenho de atividades cotidianas, diminui a qualidade de vida e contribui para acidentes, problemas pessoais e de trabalho, estando diretamente relacionada a uma série de outras doenças físicas e mentais.

A insônia pode ser caracterizada por uma dificuldade em iniciar ou em manter o sono, bem como por um sono de qualidade ruim. Cerca de 30% das pessoas com insônia persistente relatam uso de álcool para facilitar o sono. Dessas, 67% informam bons resultados com essa prática. De fato, um estudo comparando os efeitos do álcool em indivíduos normais e em pacientes com insônia mostrou que o sono desse último grupo melhorou com o etanol. Além disso, a fragmentação do sono observada na segunda metade da noite em indivíduos normais após ingestão excessiva de álcool não foi observada nos insones. Nesses pacientes, o sono de ondas lentas (profundo) aumentou, igualando ao dos indivíduos normais.





4.2 – Doenças Respiratórias Relacionadas ao Sono

As doenças respiratórias relacionadas ao sono são caracterizadas por uma respiração anormal que perturba o sono, levando a uma fragmentação do mesmo. Os pacientes relatam sonolência, fadiga e redução da atenção, com maior risco de acidentes.

Quando consumido pouco antes do sono, o álcool pode exacerbar a Síndrome da Apnéia Obstrutiva do Sono ou precipitá-la em indivíduos normais que apresentam fatores de risco (ronco e obesidade). Em pessoas sem fatores de risco para a apnéia, os efeitos do álcool são controversos.

CONCLUSÕES

Apesar dos milhares de trabalhos publicados sobre o sono, atualmente, ainda não existe uma explicação definitiva para a questão: “por que dormimos?” Entretanto, é inquestionável que o sono é um processo ativo, tão complexo quanto a vigília. O cérebro não está desligado enquanto dormimos; na verdade, ele permanece envolvido em uma ampla variedade de atividades.

Assim como afeta o estado de vigília, o álcool interfere significativamente no sono, alterando diversos processos biológicos que ocorrem durante o descanso. Em indivíduos saudáveis, o consumo agudo e elevado de álcool perturba o sono; em pacientes com insônia, doses moderadas podem ser benéficas. Entretanto, a tolerância aos efeitos sedativos do álcool pode levar a

um aumento crescente do consumo entre os insones.

As relações entre sono e álcool parecem ser bidirecionais; da mesma forma que o álcool interfere na quantidade e a continuidade do sono, os distúrbios do sono predispõem o indivíduo a um maior consumo de álcool.

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

- O consumo agudo e/ou crônico de álcool prejudica o sono, devendo ser considerado um fator desencadeante ou contribuinte da insônia;
- Os insones devem ser orientados a não fazer uso de álcool para facilitar o sono, pois seus benefícios são limitados e a tolerância ocorre rapidamente;
- O álcool aumenta a sonolência durante o dia, aumentando o risco de acidentes;
- O álcool agrava doenças relacionadas ao sono, principalmente as respiratórias, prejudicando ainda mais a quantidade e a qualidade do sono.

O TEXTO COMPLETO DA MATÉRIA, INCLUINDO AS CITAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS, PODE SER ACESSADO NO SITE DA REVISTA: WWW.WINESTYLE.COM.BR

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR

A TAÇA DO MUNDO É NOSSA. OU MELHOR, AS TAÇAS.

O VINHO E SEUS PRAZERES 2008.
DEGUSTAÇÕES E JANTARES ENOGASTRONÔMICOS DO RUBAIYAT
COMANDADOS POR:

JORGE CARRARA

Folha de S. Paulo e revista
Prazeres da Mesa - 15/4

SAUL GALVÃO

O Estado de S. Paulo
e revista Gula - 19/8

SUZANA BARELLI

Revista Menu - 13/5

GUILHERME RODRIGUES

Revista Gula - 16/9

JOSIMAR MELO

Folha de S. Paulo e site Basilico - 3/6

RICARDO CASTILHO

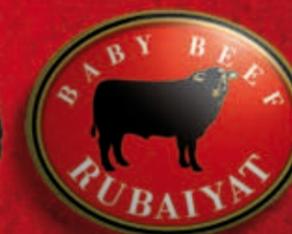
Revista Prazeres da Mesa - 7/10

JORGE LUCKI

Valor Econômico - 1º/7

MARIO TELLES JR.

ABS - Associação Brasileira
de Sommeliers
e revista Wine Style - 11/11



Inscrição e informação:
Tel. 11 3289-3185
ovinhoeseusprazeres@rubaiyat.com.br
Programação sujeita a alterações.

Tastevin

tradição dos sommeliers

QUANDO NÃO HAVIA LUZ ELÉTRICA NAS CAVES, O JEITO ERA USAR O TASTEVIN

por MARCELLO BORGES
fotos VLADIMIR FERNANDES

Mesmo os mais distraídos apreciadores de vinho já devem ter observado, em fotos antigas ou em restaurantes mais tradicionalistas, uma espécie de xícara rasa suspensa, em uma fita de seda ou em uma corrente metálica, ao pescoço do sommelier: é o tastevin. Seu nome vem da contração de duas palavras francesas, “tasse” (taça) e “vin” (vinho): originalmente era chamado de “tasse a vin”. Uma outra etimologia possível associa seu nome a “tester” ou “tater”, ou seja, “provar”.

Alguns o usam como uma espécie de “crachá de sócio”: no caso da portuguesa Confraria do Vinho Verde do dos Biscoitos, por exemplo, fica suspenso por uma fita dourada; na borgui-nhona Confrérie des Chevaliers du Tastevin, o objeto fica pendurado por uma fita vermelha e amarela.

Segundo algumas fontes, o tastevin surgiu no início do século 17 na Borgonha. É geralmente de prata de lei, mas também pode ser encontrado em níquel prateado e outros metais reluzentes, sempre dotado de convexidades para ampliar ao máximo, na época, a luz nas sombrias caves, a fim de permitir a inspeção visual do vinho, limpidez, presença de depósitos etc.

Com o advento da luz artificial, tornou-se anacrônico, mas



ainda há sommeliers que o portam em homenagem à tradição. Em termos práticos, ele não permite uma apreciação olfativa adequada do vinho, por ser raso e aberto. Além disso, a prata deixa por vezes uma sensação metálica na boca, prejudicando a degustação.

Além das marcas de fabricação – os punções de contrastaria – que mostram a procedência e a época aproximada de fabricação do tastevin, a forma da alça pode dizer algo mais sobre eles. As primeiras alças eram serpentiniformes (simples, onduladas ou bicéfalas) ou com cabeças de pato; a partir da segunda metade do século 18, surgiu a alça extraída, ou seja, feita como uma extensão ou repuxo do material da taça em si; finalmente, de 1850 em diante, aproximadamente, a alça tornou-se um anel soldado à taça, sobre o qual repousa um apoio para o polegar.

Em Portugal e no Brasil seiscentista, o tastevin era chamado de tamboladeira, e com esse nome figura em 60 a 70% dos inventários da época, segundo Belmonte em seu livro *No tempo dos bandeirantes*, citando Alcântara Machado: “Cristóvão da Cunha possui uma tambola-

deira grande pesando 80 oitavas. A de Antônio de Azevedo Sá pesa 120 oitavas (720 gramas); a de Antônio Ribeiro de Moraes, 17 onças (850 gramas); a de Henrique da Cunha, 11 onças e meia (575 gramas); a de Jerônimo Bueno, 104 oitavas (624 gramas).” Eram, pois, literalmente tastevins de peso, com os quais mediam “a grossura [devemos entender finesse?] do vinho”.

Mesmo substituídos pelas modernas taças, os tastevins são objeto de coleção, podendo atingir a cifra de centenas ou até milhares de dólares. Ou então, alguns nem têm preço, como certamente será o caso do tastevin que o imperador Napoleão III deu a Edme-Jean Baptiste Droin, então proprietário de uma das mais antigas casas produtoras de Chablis, como agradecimento a alguns vinhos recebidos – no apoio para o polegar, estão gravadas as armas do Império.

MARCELLO@WINESTYLE.COM.BR

LA VIÑA DE ANDRÉS ROMEO 2004 (RIOJA/ESPAÑA) – UM PURÍSSIMO *TEMPRANILLO* DA RIOJA, DA VIÑA CONTADOR, REPRESENTANTE MAIS QUE PERFEITO DA POLÊMICA CORRENTE MODERNISTA (VEJA ARTIGO NESTA EDIÇÃO). DE PRODUÇÃO LIMITADÍSSIMA, PREÇO ESTRATOSFÉRICO E COM NOTAS ALTÍSSIMAS NA CRÍTICA INTERNACIONAL, É UM VINHO QUE ESTÁ ACIMA DE QUALQUER SUSPEITA. INTENSO E MUITO SOFISTICADO, TEM AROMAS DE FRUTAS ESCURAS, COM NOTAS MENTOLADAS E TOQUES DE ESPECIARIAS, CARVALHO TOSTADO E CHOCOLATE. SEDOSO, EXPANSIVO, EQUILIBRADO E COM TANINOS FINÍSSIMOS, TEM LONGA PERSISTÊNCIA E FINAL INACREDITÁVEL. UM VINHO DE EXCEÇÃO, COM A ASSINATURA DE UM DOS MAIS CRIATIVOS ENÓLOGOS DA ESPANHA, BENJAMIN ROMEO. (GRAND CRU) - AA



INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV),
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO (GP), NELSON LUIZ PEREIRA (NP) E RUI ALVES (RA)

“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”.

Achaval Ferrer Quimera 2005 (Mendoza/Argentina) – Para aqueles que estão cansados de *Malbecs* mono focados, este corte bordalês sob baixos rendimentos mostra concentração e profundidade. Vinho de longa persistência, deve ser obrigatoriamente decantado. (Expand) - NP

Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs (Champagne/França) – Pequeno produtor da Côte des Blancs. A elegância da *Chardonnay* é perfeita para aperitivos e entradas delicadas. Os vinhedos da comuna de Chouilly são de classificação *grand cru*. (Grand Cru) - NP

Elderton Command Shiraz 2002 (Barossa Valley/Austrália) – Sempre um campeão, este vinho é aposta certa. Atualmente encontra-se num momento muito feliz de sua evolução, aliando potência e sofisticação e demonstrando todo o potencial de envelhecimento dos melhores vinhos da Austrália. Aromas de frutas escuras, com notas terrosas, de fino couro, especiarias, caramelo, tabaco e chocolate. Macio e muito persistente, é um vinho hedonístico e sedutor. Espetacular. (Expand) - AA

Hecht & Bannier Saint Chinian 2003 (Saint-Chinian/França) – Um vinho proveniente de uma das mais promissoras regiões da França, o Languedoc-Roussillon (veja matéria nesta edição). Delicioso, acessível e com ótima relação preço/qualidade. Baseado no trio *Syrah-Grenache* e *Mourvèdre*, mostra o nível de qualidade que podemos esperar de produtores cuidadosos, que trabalham com uvas cultivadas por pequenos agricultores da região. Merece ser conhecido. (Vinci) - AA

Laurona Selección de 6 Vinyes 2001 (Montsant/Espanha) – Um vinho espetacular, da nova denominação Monsant (antiga Tarragona-Falset), vizinha do Priorato, na Espanha. Produzido a partir de uvas *Garnacha* e *Cariñena*, provenientes de vinhas muito antigas, de 6 vinhedos diferentes, é potente, intenso e de grande personalidade. Impressiona pelos aromas de frutas maduras, especiarias e chocolate, pelo corpo pleno e pela longa persistência. Tem grande potencial de guarda. (Mistral) - AA

Miguel Torres Manzo de Velazco 2005 (Curicó/Chile) – Um belíssimo e elegante *Cabernet Sauvignon* em pureza, proveniente de um dos mais antigos vinhedos de Curicó, cujo proprietário foi o governador da província, Manzo de

Velazco. Destaca-se pelos aromas, pouco usuais para vinhos chilenos, florais (violeta), perfeitamente mesclados a frutas maduras. Elegante, de fina textura, saboroso, encorpado e muito longo, mantém viva a imagem da *Cabernet Sauvignon* como a melhor uva do Chile. (Reloco) - AA

Monti Garbi Valpolicella Superiore 2004 (Valpolicella/Itália) – Parte do vinho é refermentado nas borras do Amaronne de acordo com as regras do chamado “Ripasso”, obtendo assim maior concentração e maciez. Seu equilíbrio e sutileza são indicados para massas com molhos aveludados. (Grand Cru) - NP

Quinta dos Roques Encruzado 2004 (Dão/Portugal) – Mais uma boa opção para quem cansou de *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. Um vinho bastante mineral, com o típico aroma de pedra de isqueiro encobrindo o frutado, talvez por já ter três anos. Na boca, a boa acidez se contrapõe aos 13,5% de álcool e garante o frescor final. Nota: a versão 2006 desse vinho recebeu 17,5 pontos da revista portuguesa Blue Wine. (Decanter) - GV

Salton Volpi Merlot 2005 (Bento Gonçalves/Brasil) – Um gostoso *Merlot* (a cepa que melhor se adaptou à Serra Gaúcha) da melhor safra dos últimos anos. Redondo e macio, tem boa acidez, taninos amigáveis e pouco mais de 12% de álcool. Boa opção para quem não aprecia tintos mais tânicos como os *Cabernet Sauvignon*. (Salton) - GV

Tokaji 4 Puttonyos Megier 1999 (Tokay/ Hungria) – Um belo exemplar, deste clássico vinho, que durante muitos anos reinou soberano nas cortes europeias. Intenso e elegante, tem aromas delicados e as notas inconfundíveis da nobre *botrytis*. (World Wine) - GP

Vergé Maçon Villages 2005 (Borgonha/França) – Para quem quer provar um *Chardonnay* da Borgonha, básico mas agradável. Tem notas de frutas maduras e terrosas, ataque macio e bom corpo. (World Wine) - RA

Wakefield Promised Land Unwooded Chardonnay 2005 (Clare Valley/Austrália) – Vinhos bons nesse patamar de preço são raros de encontrar. Simples e direto, o vinho apresenta um aroma intenso, com notas amanteigadas e frutas cítricas, boa acidez e média persistência. (Casa Flora) - RA



RESPEITO

À VOZ DA TERRA

O Domaine Zind-Humbrecht não usa tanques de aço inoxidável e acredita que se um vinho tem açúcar residual isso faz parte de sua personalidade, como explica Léonard Humbrecht, o fundador que abraçou a biodinâmica por influência do filho, Olivier

por GUILHERME VELLOSO E GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

O cartão de visitas de Léonard Humbrecht tem duas folhas e não uma, como é normal. Ao abri-lo, se entende o porquê. A parte central traz um mapa estilizado, onde estão assinaladas todas as propriedades do Domaine Zind-Humbrecht, fundado por ele. São nomes que qualquer apreciador de grandes vinhos da Alsácia reconhece de imediato, como Rangen de Thann, Hengst, Brand, Clos Jepsal, Clos Häuserer. Não é mera questão de orgulho pelo número, extensão e qualidade desses vinhedos. Como muitos outros produtores, ele acredita que grandes vinhos são, fundamentalmente, expressão de um grande terroir. Léonard, que visitou o Brasil recentemente, acompanhado da mulher Genevieve, resalta que a Alsácia é uma região única no mundo, porque tem diferentes tipos de terroir, com diversos solos e exposições (ao sol). E que o trabalho do viticultor é adaptar a cepa ao terroir de que ela mais gosta. Por isso, comenta que o pai nunca plantou *Riesling* nos solos calcáreo-argilosos de sua terra natal, Guebenschwihr, mais adequados para variedades como *Muscat* e *Gewürztraminer*. E que a *Riesling* não gosta de solos frios, úmidos e argilosos.

Embora a família Humbrecht produza vinhos na região desde 1620, o Domaine só nasceu em 1959, pela união de seus vinhedos com os da família Zind, do sogro de Léonard, em Wintzenheim. De início, eram apenas quatro hectares. Como o preço da terra permaneceu relativamente

baixo por muitos anos depois do fim da Segunda Guerra, o jovem Léonard pôde expandir a área do Domaine ao longo das décadas de 60, 70 e 80. Hoje, são 40 hectares, incluindo quatro vinhedos classificados como “grand crus”. Se Léonard foi o artífice da expansão e consolidação do Domaine Zind-Humbrecht, seu filho, Olivier, foi o responsável por levá-lo ao atual patamar de qualidade e prestígio, com a adesão progressiva ao cultivo orgânico, e, depois, à biodinâmica. Na prática, o cultivo biodinâmico significa o mínimo de intervenção – e a mais natural possível – tanto no vinhedo como na vinificação. “Buscar uma solução pela tecnologia é o maior erro que um viticultor pode cometer”, diz Léonard.

NO ZIND-HUMBRECHT SÓ SE UTILIZAM BARRIS DE CARVALHO PARA A FERMENTAÇÃO

Segundo ele, tudo começou em 1986, com a prática de fazer a prensagem com cachos inteiros e uma leve maceração pelicular, para obter cor mais intensa nos vinhos, o que é facilmente notado, por exemplo, no *Gewürztraminer Wintzenheim 2004*, provado em companhia do próprio. É um vinho amarelo ouro com reflexos dourados e aromas de lichias e rosas, marca registrada dessa cepa. Na boca, é seco, com ótima acidez



“Um vinho se torna cansativo quando é produzido em algum lugar onde não se tem muito trabalho”

e álcool, mas macio, por conta dos seis a sete gramas de açúcar residual. Pouco a pouco, as mudanças no Domaine se tornaram mais radicais. Uma delas foi praticamente eliminar a mecanização. A consequência foi um aumento de 40% no pessoal. Outra foi só utilizar leveduras nativas. A partir do momento em que se colocam as uvas na prensa nada mais é feito. E, depois da prensagem, considera-se o vinho pronto. “É dar voz ao vinhedo”, resume Léonard. Isso significa que o processo de fermentação dura o tempo que for necessário. “Em 2003 fizemos um *Riesling* maravilhoso, que levou dois anos para fermentar”, lembra Léonard.

O Domaine Zind-Humbrecht é o único na Alsácia a não utilizar tanques de aço inoxidável. Todos os vinhos são fermentados em grandes barris de carvalho. E nem precisaria ser mencionado que práticas como a chaptalização (adição de açúcar) ou acidificação, embora permitidas por lei, jamais são adotadas. Assim, é comum que os vinhos apresentem algum açúcar residual. “Se tem um pouco de açúcar, é porque a vinha pediu; é a personalidade do vinho”, sentencia Léonard. O *Riesling Herrenweg de Turckheim 2005* é um bom exemplo. Ele tem os aromas típicos da uva e do terroir de onde provém, como os minerais, os que lembram petróleo

e pelo queimado e os que remetem a frutas brancas maduras e flores; na boca, apresenta ótima acidez e 13% de álcool. Mas, como no caso do *Gewürztraminer*, os mais de 12 gramas de açúcar residual contribuem para seu grande equilíbrio.

Olivier até criou um índice, impresso nos rótulos, que indica o teor de açúcar nos vinhos, para orientar o consumidor. Ele vai de 1, nos mais secos, a 5, nos mais doces.

Léonard não esconde a admiração que sente pelo filho, considerado um dos melhores viticultores da França. “Ele me ultrapassou”, reconhece orgulhoso. Mas admite que as mudanças climáticas facilitaram o trabalho da nova geração. O aquecimento global, que antecipou a colheita em até um mês, foi “fantástico” para a Alsácia, afirma Léonard, constatando que, a partir de 1990, não houve um único ano ruim na região. “Não conheci grandes anos como meu filho”, conclui com uma ponta de inveja.

OS VINHOS DO DOMAINE ZIND-HUMBRECHT SÃO DISTRIBUÍDOS NO BRASIL COM EXCLUSIVIDADE PELA EXPAND - WWW.EXPAND.COM.BR

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR
GUSTAVOE@WINESTYLE.COM.BR



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:



TOQUES ET CLOCHERS 2008

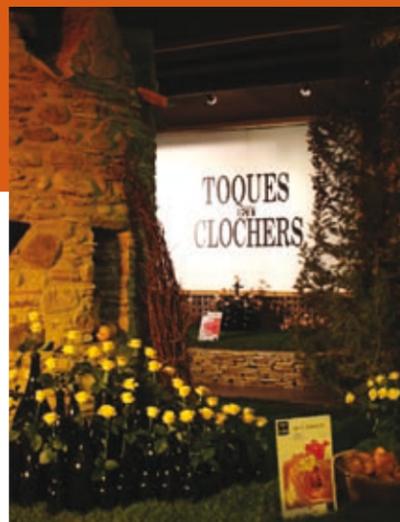
A PEQUENA LIMOUX, MAIS UMA VEZ,
TEVE A PRESENÇA DO BRASIL NA
TRADICIONAL FESTA TOQUES ET CLOCHERS,
UMA TRADIÇÃO QUE JÁ DURA 19 ANOS

texto e fotos por ARTHUR AZEVEDO

Limoux é uma das mais interessantes apelações do Languedoc-Roussillon, especializada na produção de vinhos espumantes, os famosos **Blanquette de Limoux** e **Crémant de Limoux**, muito conhecidos por serem os primeiros espumantes produzidos no mundo. A uva típica do Blanquette é a *Mauzac* e o espumante, fresco e delicado, é ideal para enfrentar o clima quente da região e ótima companhia para os pratos baseados em peixes e frutos do mar. Outra especialidade da região são os vinhos produzidos com a uva *Chardonnay*, que aqui encontra ótimas condições de cultivo.

A principal referência vinícola é a importante cooperativa Vignerons du Sieur d' Arques, que reúne os mais conceituados produtores da região. Os melhores vinhos são rotulados com o nome Toques et Clochers e provêm de quatro terroirs bastante distintos: Autan, Océanic, Méditerranéen e Haut Valée, e em cada um deles os brancos de *Chardonnay* (e também os tintos baseados em *Syrah*, *Grenache*, *Mourvèdre* e *Cinsault* e eventualmente *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon* e até *Malbec*) se expressam de modo bastante distinto e peculiar. No departamento dos *Chardonnays*, os vinhos em Autan são estruturados, com notas florais e de tostado; Océanic dá origem a vinhos intensamente aromáticos, com aromas frutados (pêssego, damascos), com notas florais e frescor na boca;

FESTA E LEILÃO EM LIMOUX



Na página ao lado, a entrada do evento; na foto acima, o brasileiro Armando Martini, da Casa do Vinho, BH, após o lance vencedor; ao lado, imagens de uma das bandas que se apresentou e as casas decoradas com bonecos



Leilão em andamento com produtores ao fundo

Méditerranéen se caracteriza pelas frutas maduras e riqueza de sabores, com bom corpo e untuosidade na boca, e finalmente Haut Valée, o mais valorizado, tem na mineralidade e na marcante acidez, além de intenso floral, sua marca registrada.

Dentro de uma área de 2.400 hectares, foram selecionadas 85 parcelas para os vinhos Toques et Clochers, o que representa no final algo como 24 hectares, ou seja 1% do total. Estas parcelas são constituídas principalmente de vinhas velhas, com baixo rendimento natural, cujas uvas são colhidas manualmente e processadas com todo cuidado, dando origem a vinhos muito especiais. São estes vinhos que foram leiloados num dos mais disputados leilões de todo o sul da França, num ritual que se repete há 19 anos. O Brasil esteve mais uma vez representado no leilão, mantendo a tradição iniciada

pelo empresário Pércles Gomes, da Casa do Porto, que arrematou duas barricas de **Baron D'Arques** da safra 2002. Este ano, o Brasil esteve representado pelo importador Armando Martini, da Casa do Vinho, de Belo Horizonte, que adquiriu um dos cobiçados barris de puríssimo *Chardonnay* da safra 2007.

FESTA NO TRADICIONAL BAIRO L'ARAGOU É O PONTO DE PARTIDA DO EVENTO

Em sua 19ª edição, a festa Toques et Clochers anima o bairro L'Aragou, em Limoux. Desde o sábado de manhã, são inúmeras as festividades que antecedem o leilão, que se dá no domingo. A festa se apóia num tripé, constituído por Limoux, seus



O brasileiro Armando Martini e o produtor Jacques Sire; o chef Juan Mari Arzak e imagens da festa nas ruas

produtores e grandes chefs europeus (lembre-se que Toque é o nome do chapéu usado pelos chefs), que todos os anos vêm prestigiar e participar do evento. O primeiro a comparecer, em 1990, foi o celebrado Pierre Troisgros e desde então ilustres personagens passaram pela cidade. Em 2008, nada menos que três nomes do primeiro time da Espanha estiveram presentes: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana e Martin Berasategui, todos agraciados com as mais do que famosas Três Estrelas do Guia Michelin, a máxima premiação almejada por um chef em todo o mundo. A galeria dos chefs que já estiveram em Limoux, impressiona. Nomes como Paul Bocuse, Alain Ducasse, Joel Robuchon, Pierre Cagnaire, Michel Lorain, Jacques Lameloise e muitos outros marcaram presença no Toques et Clochers.

A outra vertente interessante do evento diz respeito

aos Clochers (campanários), já que a cada ano, uma parte do que é arrecadado no leilão é utilizada para restaurar o campanário de uma das muitas igrejas da região. Este ano, foi escolhida a igreja de Notre Dame de L'Assomption de Limoux, localizada no bairro de Aragou. Construída a partir de 1885 por Elie Sabatier, foi inspirada pela Annunciata de Gênova, um reconhecido modelo italiano, e em seu interior está a famosa imagem de Notre Dame du Rosaire, a quem são atribuídos inúmeros milagres.

Durante a festa de sábado, dezenas de bandas se revezaram nas ruas de Aragou, alegrando os milhares de participantes, que tiveram a oportunidade de provar os vinhos dos quatro terroirs, que estavam fartamente disponíveis em todas as ruas do bairro. Para os apreciadores de sons mais refinados, alguns conjuntos de jazz também se exibiram em

locais selecionados. Uma atração extra foi a decoração que os habitantes preparam nas casas, com interessantes bonecos, vestidos a caráter.

NO LEILÃO, COMPRADORES DE TODO O MUNDO DISPUTARAM OS BARRIS



No domingo de manhã começou realmente o trabalho. Logo cedo, centenas de interessados, entre importadores, donos de restaurantes, donos de lojas e até consumidores, partiram para a degustação dos vinhos, que seriam leiloados no período da tarde. No total, eram 116 barricas “Les Clochers” de vinho branco, da Sieur d’Arques da safra 2007 e 8 barricas “Les Clochers” de vinho tinto, da Sieur d’Arques e do Domaine de Baron’arques, safra 2006, todos da apelação controlada Limoux.

O detalhe é que os vinhos foram servidos por seus produtores, o que permitiu saber com detalhes a história de cada vinho, que estava identificado quanto à sua localização dentro dos quatro terroirs. Um catálogo indicava o histórico de cada amostra nos leilões anteriores, dando idéia do comportamento de cada vinho específico. Degustar as amostras foi um trabalho árduo, mas muito interessante, pois ficaram bem evidentes as características de cada um dos terroirs de Limoux.

No período da tarde, começou o leilão propriamente dito, com a entrada solene de todos os produtores, portando o estandarte de cada propriedade, num ato emocionante. Os lotes foram anunciados pelo leiloeiro, que chamava cada produtor pelo nome. Este se levantava e todo o processo do leilão seguia sob a ansiosa observação do produtor, que via os pretendentes lutarem arduamente por cada uma das barricas. A barrica que teve o maior

lance neste ano, alcançando 7.700 euros, foi o lote 47, um vinho tinto do Baron d’Arques, de Saint Polycarpe, de Haut Valée, um corte de *Merlot* (56%), *Cabernet Franc* (19%), *Cabernet Sauvignon* 5%, *Syrah* 15% e *Malbec* 5%, com 12 meses de passagem por barricas de carvalho (25% novas). Tratava-se de um vinho de cor púrpura intensa, aromas de frutas e floral, ainda com fortes notas de carvalho. Macio e com taninos de fina textura, mostrava bom corpo, boa concentração e longa persistência.

A boa surpresa estava reservada para o final, mais especificamente no lote 113, um *chardonnay* de Gardie, produzido por Jacques Sire, no terroir Méditerranéen. Degustado pela manhã, destacou-se pelos aromas frutados intensos, com elegantes notas de tostado, textura macia, boa concentração e longa persistência. Foi intensamente disputado e no final, arrematado pelo brasileiro Armando Martini. Curiosa foi a reação da platéia, que ao saber a nacionalidade do lance vencedor, aplaudiu intensamente, vibrando muito.

O vinho ficará na barrica até dezembro, quando será engarrafado, recebendo um rótulo especial numerado – serão apenas 300 garrafas – e posteriormente enviado ao Brasil, onde será comercializado com exclusividade pela Casa do Vinho, de Belo Horizonte. Será certamente um vinho “cult”, disputado por consumidores e colecionadores.

ARTHUR AZEVEDO PARTICIPOU DO EVENTO TOQUES ET CLOCHERS A CONVITE DE VIGNERONS DU SIEUR D'ARQUES E DE SEPTIMANIE EXPORT/SUD DE FRANCE.

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS A ROGÉRIO E EDITH REBOUÇAS PELA ASSISTÊNCIA DURANTE TODOS OS EVENTOS EM LIMOUX.

ARTHUR@ARTWINE.COM.BR

PROMOÇÃO PARA SE APAIXONAR AINDA MAIS PELA ITÁLIA



Já figurou entre os
TOP 100
da Wine Spectator!
(safra 2000)

BARBARESCO
D.O.C.G. 2004
PIEMONTE | BATASIOLO

Expand

www.expand.com.br

Visite uma de nossas 34 lojas em todo Brasil. Na Grande São Paulo, compre também através do tele vendas (11) 3847-4747.



*Promoção válida até 31.05.08 ou até o término dos estoques. Agencie com moderação. Proibida a venda para menores de 18 anos.

FUTURO DOS RIOJA EM DEBATE NO

MADRID
FUSIÓN

por ARTHUR AZEVEDO fotos ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

Um dos temas mais apaixonantes no mundo dos vinhos, e que suscita intensa discussão entre os especialistas, é a mudança de estilo de alguns vinhos muito tradicionais, entre os quais os produzidos na região de Rioja, na Espanha, são o exemplo mais contundente. Não poderia haver fórum mais adequado para esta discussão do que o

Madrid Fusión, evento realizado em janeiro deste ano, onde um painel com alguns dos mais importantes críticos de vinho se reuniram para um acalorado debate sobre a questão.

Com a presença de autoridades como John Radford, jornalista inglês considerado grande autoridade em vinhos espanhóis; Andrés Proensa, autor de importante guia de vinhos da Espanha; Gerry

CONFLITO ENTRE NOVO ESTILO DE TRADICIONAIS VINHOS ESPANHÓIS E PROPOSTAS CULINÁRIAS DE NOMES COMO FERRAN ADRIÁ E JUAN MARI ARZAK FOI UM DOS TEMAS DESSE IMPORTANTE ENCONTRO DEDICADO À ENOGASTRONOMIA

Dawes, jornalista americano, entre outros, o passado, presente e futuro dos vinhos de Rioja foram intensamente debatidos, com exemplos marcantes de vinhos clássicos e modernos degustados e dissecados, diante de uma platéia interessadíssima nos rumos futuros dos vinhos da tradicional região espanhola.

O nó da questão seria a mudança de estilo dos vinhos, que, segundo alguns, no passado esbanjavam elegância e sofisticação, além de refletir perfeitamente o terroir e a maneira de pensar dos enólogos da região, com a predominância do carvalho sobre as características varietais das uvas utilizadas em sua produção, nomeadamente a *Tempranillo*, a *Garnacha*, a *Mazuelo* e a *Graciano*, no caso dos vinhos tintos.



Ferran Adrià e Juan Mari Arzak, dois artífices da nova gastronomia espanhola

QUAL É O VERDADEIRO ESTILO DA RIOJA?

Mas não é nas uvas que a mudança está sendo sentida e sim no estilo dos vinhos, que passaram a ser muito mais musculosos e potentes, com o objetivo de conseguir notas altas de críticos como Robert Parker e, com isso, conquistar de modo mais fácil o mercado internacional. Parece plausível, não?

Mas será que esta seria realmente a verdade? Será que alguns vinhos leves e sem concentração, produto de longos períodos em madeira, é a verdadeira face da Rioja? Há controvérsias. Produtores muito importantes, como Benjamin Romeo, do badaladíssimo Contador, têm outra versão. Segundo ele – e adianto que com boa dose de razão –, este estilo “mais antigo” se refere às décadas de 70 a 80 e, convenhamos, a Rioja produz vinho há bem mais tempo. Desafiador, Romeo diz ter provado vinhos produzidos nos anos 50 e 60, guardados em condições ideais, que estão perfeitos, incrivelmente elegantes e sofisticados nos dias de hoje. Romeo pondera que vinhos frágeis como os produzidos em 70 e 80 não seriam capazes de tal proeza. Para durar tantos anos, quando jovens, estes vinhos teriam de ser muito mais estruturados e encorpados, como os que estão sendo produzidos atualmente pelos criticados “produtores modernos”.

À primeira vista, os novos vinhos, potentes e extraídos, talvez não tenham hoje elegância e complexidade. Mas será que o envelhecimento na garrafa não desenvolverá estas características? Será que daqui a

alguns anos, não surgirão nestes vinhos os aromas delicados de frutas perfeitamente maduras, as notas de cevada e o carvalho perfeitamente integrados? É perfeitamente possível. Claro que isso só irá acontecer nos vinhos que tiverem os quatro requisitos básicos para envelhecer bem, a saber: acidez, álcool, fruta e taninos. E como pode ser facilmente comprovado, muitos dos novos vinhos têm os quatro, e de sobra.

A conclusão da mesa-redonda, apoiada em vinhos clássicos como **Viña Tondonia Blanco 1999**, **Castillo Igay Gran Reserva 1998** e o ícone **La Rioja Alta Gran Reserva 904 1995**, em confronto com os modernos **Roda I**, **Ysios Reserva Limitada 2004** e **Lan Edicion Limitada 2004**, foi de que muito cuidado deve ser tomado para que os clássicos vinhos da Rioja nunca desapareçam, pois esbanjam charme, elegância, sutileza e sofisticação. No entanto, fica o alerta dos modernistas quanto à juventude de seus vinhos, que estariam sendo prematuramente julgados. Quem tem razão? Só o tempo dirá...

VINHO E COMIDA: DIVÓRCIO À VISTA?

A combinação de vinhos e comida sempre foi uma das grandes diversões daqueles que apreciam as sutis harmonizações de aromas, texturas e sabores. Aprender as diferentes técnicas para se obter as melhores harmonizações possíveis sempre foi uma das prioridades de qualquer curso de sommelier que se preze.

A teoria da harmonização é vasta e muito bem estudada, existindo dezenas de livros que tratam do



Jantar no Cassino de Madrid; azeite de oliva em forma de pó branco; pedras de chocolate e caviar de melão

assunto em todo o mundo. Alguns menos informados insistem em dizer que isso não passa de “frescura”, pois cada um bebe o vinho que achar melhor com a comida. Lembro que a liberdade de escolher o vinho para a refeição é direito inalienável de cada um, mas que isso não é harmonizar vinho e comida, não é mesmo. O máximo que se consegue é comer um determinado prato e beber um determinado vinho. Harmonizar, nunca!!!

A harmonização perfeita é aquela que valoriza tanto o alimento quanto o vinho, ressaltando as melhores qualidades de ambos e criando o chamado “terceiro sabor”, que não existia anteriormente. Tais divagações nos vieram à mente em momentos deliciosos (literalmente) que passamos no Madrid Fusión, o mais importante evento de gastronomia da Espanha (talvez do mundo), pois a Espanha ocupa hoje lugar de destaque na gastronomia mundial e seus principais chefs, como Ferran Adriá e Juan Mari Arzak, só para citar dois ícones, são referência obrigatória em qualquer conversa sobre o assunto.

As propostas gastronômicas que presenciamos foram de tirar o fôlego e nem os mais ousados chefs poderiam imaginar o que está se fazendo hoje em termos de gastronomia. Transformações incríveis (ostras líquidas, azeite em pó, pedras de chocolate, caipirinha sólida e por aí vai...) produzem sabores e texturas delicadíssimos e inusitados, criando sensações nunca antes experimentadas e que levam multidões de privilegiados a aguardar até dois anos para conseguir uma reserva no restaurante El Bulli, o centro das alquimias de Adriá.

De outro lado, como visto anteriormente, pudemos degustar alguns dos mais prestigiados vinhos da Espanha, que também têm experimentado radicais mudanças de rumo, teoricamente para

se adaptar ao gosto do novo consumidor. Degustados hoje, realmente mostram-se inadequados para a combinação com comida.

Comida de um lado, vinho do outro. Casamento frustrado, com certeza. Como harmonizar os novos vinhos, com pratos cada vez mais delicados e sutis? Será possível? Pouco provável. Ferran Adriá dá a pista para a solução do problema. Em entrevista, diz que seu restaurante tem uma adega com mais de 1.700 rótulos, o que em tese permitiria uma ampla gama de escolha. No entanto, ao ser perguntado se os vinhos são adequados para sua refinada gastronomia é extremamente sincero ao admitir que a imensa maioria nem passa perto disso. Talvez um espumante, diz Adriá, seja a melhor escolha para harmonizar com os mais de 40 pratos que desfilam no menu degustação. Pensando bem, talvez seja realmente o momento de se resgatar os ótimos vinhos brancos da Espanha (para ficar na harmonização étnica), especialmente os baseados nas uvas *Albariño* e *Verdejo*, frescos, aromáticos e transbordantes de acidez, de corpo leve e muito elegantes, e as delicadas cavas, os espumantes espanhóis, que estão cada dia melhor.

E os potentes tintos, modernos e exuberantes? Bem, estes serão hoje barrados à mesa, mas certamente terão vez quando estivermos dispostos a degustá-los por si só, situação em que poderão brilhar, sem atrapalhar a melhor expressão da moderna gastronomia da Espanha.

ARTHUR AZEVEDO VIAJOU PARA O MADRID FUSIÓN A CONVITE DO ICEX (INSTITUTO PARA O COMÉRCIO EXTERIOR DA ESPANHA) E DA EMBAIXADA DA ESPANHA.

ARTHUR@ARTWINE.COM.BR

Expo Vinis Brasil 2008

12º SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO




ONDE OS NEGÓCIOS ACONTECEM

Venha descobrir novos rótulos e conferir produtos consagrados em todo o mundo no maior salão de vinho da América Latina. Aromas e sabores, e os mais renomados profissionais do vinho esperam por você no Transamerica Expo Center, durante o Expovinis Brasil.

Cachaças premium e bebidas finas. O requinte e sofisticação dos melhores charutos e produtos à base de tabaco, além de acessórios e presentes. Visite também a Brasil Cachaça e Epicure, mostras que ocorrem em paralelo ao Expovinis Brasil.

28 a 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

INFORMAÇÕES: WWW.EXPONOR.COM.BR / E-MAIL: EXPONOR@EXPONOR.COM.BR

ORGANIZAÇÃO:



REVISTA OFICIAL:



CORPO OFICIAL:



APOIO:



ADEGA OFICIAL:



APOIO:



BRASIL CACHAÇA:



APOIO:





Michel e o pai André, 82, trabalham juntos, mas nem sempre têm a mesma opinião. André foi contra o lançamento do *Zéro Dosage*, hoje um grande sucesso da empresa

Não fazemos um champanhe de sedução, mas de coração

Em 2008, a Drappier completa 200 anos.

Representante da sétima geração, Michel Drappier contou à Wine Style que não é apenas a predominância da Pinot Noir em sua composição que torna seus vinhos tão especiais

por GUILHERME VELLOSO

Michel Drappier, 49, conta que decidiu trabalhar na empresa da família quando tinha 15 anos. Ele admite que pesou na decisão o temor de “quebrar a corrente”. A Champagne Drappier pertence à sua família desde 1808, portanto há exatos 200 anos. Filho único, ele é a sétima geração dos Drappier que, na origem, tinham um negócio de tecidos (*drap*, em francês) na cidade de Reims. Pesou também, reconhece, um sentido de “imortalidade”, que não teria, nas suas próprias palavras, “se estivesse vendendo iogurte na Danone”, mesmo que ganhando muito mais. O outro lado de sua decisão foi a convicção de que poderia fazer coisas novas, diferentes de seu pai, André, que aos 82 anos ainda trabalha na empresa junto ao filho (“bon champagne, bonne santé”, dizem na região). Os dois se dão bem mas nem sempre concordam. Michel decidiu, por exemplo, voltar a usar “foudres” (grandes barris de carvalho) para fermentar os vinhos, prática que havia sido abandonada pelo pai. Foi ele também que plantou *Chardonnay* nos vinhedos da família, antes reservados quase que exclusivamente para a *Pinot Noir*. O melhor exemplo de suas diferenças de opinião é o **Drappier Brut Nature Zéro Dosage**. O Zéro

Dosage é o único champanhe francês 100% *Pinot Noir* que não recebe licor de expedição ou de dosagem. Última etapa no processo de produção de um champanhe, é esse licor que determina o grau de açúcar final, numa escala que vai de Extra Brut a Doux, estilo praticamente abandonado pelos produtores atuais. Na cabeça do pai, explica Michel, o Zéro Dosage é um champanhe não terminado, por isso ele foi contrário a seu lançamento. Mal sabia que o Zéro Dosage se tornaria o maior sucesso recente da empresa. E que seu nome estaria no rótulo, junto com o de Michel, por decisão do filho, que conta a história com visível satisfação. Uma das principais características do Drappier é seu elevado percentual de *Pinot Noir*. Além disso, todos os vinhos-base são submetidos à fermentação maloláctica, o que lhes confere maior maciez. Para isso, contribui também o licor de expedição. Como em todas as casas de champanhe, sua fórmula é um segredo familiar. A diferença é que na Drappier ele é envelhecido por até 25 anos em barricas de carvalho. Com isso, “fica mais doce, macio e sutil” e pode ser usado em quantidades menores. Complexidade e, sobretudo, personalidade, são traços marcantes das quatro

linhas distribuídas no Brasil: Carte d'Or, Brut Nature Zéro Dosage, Cuvée Charles de Gaulle (homenagem ao próprio, que era grande apreciador da Drappier) e Grande Sendrée. Esta última tem uma história curiosa: em 1838, um grande incêndio devastou a floresta e o vilarejo de Urville, onde fica a sede da Drappier. Reza a tradição que os vinhedos plantados sobre as cinzas se tornaram os melhores da região. O nome Sendrée, com “s” em lugar de “c” (a grafia correta), se deve a um erro ortográfico nos mapas da época, mantido no rótulo desse ótimo champanhe, em nome da tradição.

A entrevista que segue foi concedida a Guilherme Velloso, José Luiz Borges e Rui Alves, em São Paulo, na loja da importadora Zahil, distribuidora exclusiva da Drappier no Brasil.

WS – O sr. se declarou favorável à expansão dos limites da região autorizada a usar a denominação Champagne, atualmente em estudos. Por que?

MICHEL DRAPPIER – É preciso esclarecer que não se trata de aumentar a área de Champagne, mas de recuperar terras que já foram plantadas no passado. Por volta de 1780, havia 55 mil hectares em Champagne; hoje, são apenas 33 mil. Ou seja, a Champagne vitícola é muito menor hoje do que já foi no passado. A diferença é que a produção por hectare era de somente 11 hectolitros, porque também havia florestas e outros cultivos, e porque a seleção basal (das plantas) não era tão evoluída. Quando se melhorou a produção, diminuiu-se a área plantada. Hoje, restam apenas cerca de 300 hectares que poderiam ser plantados em Champagne. Assim, é preciso ampliar e vamos recuperar terras que eram plantadas no século 18. Quarenta “villages” (povoados) poderão receber autorização para usar a denominação. Mas não se poderá



plantar tudo. Haverá uma seleção de solos e terroirs por critérios qualitativos. E aí reside o maior problema, porque a diferença de preços entre um terreno autorizado a usar a denominação Champagne e outro, do lado, que não seja, é enorme. Então todos os proprietários vão brigar por isso.

WS – Em resumo, em sua opinião, isso não prejudicará a denominação?

MD – Acho que é melhor ampliar a área e selecionar o melhor (como, aliás, era feito pelos monges nos tempos antigos) do que forçar um aumento dos rendimentos para aumentar a produção.

WS – O sr. concorda com a ideia comumente difundida de que os champanhes produzidos na vallée de L'Aube (onde estão os vinhedos da Drappier) são um pouco mais rústicos do que os de outras regiões como a vallée de la Marne ou a Côte des Blancs?

MD – Cada região de Champagne tem a sua especificidade. Há mais diferenças entre a vallée de la Marne e a Montagne de Reims do que entre a Côte des Bar, que é como chamamos a região onde está a Drappier, e elas. A Côte des Bar é um solo jurássico que se parece com o de Chablis. Pode-se afirmar, sem nenhuma hesitação, que se trata de um grande terroir. Ou seja, não se pode dizer que a região de Côte des Bar seja inferior. Mas é verdade que a experiência dos produtores é menor, porque 75% das uvas colhidas na Côte des Bar vão para Reims ou Epernay, para virar **Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Laurent Perrier** etc. Ou seja, as uvas da nossa região são muito valorizadas. As grandes casas de Champagne, que têm um enorme poder de sedução, colocam preços cada vez mais altos para comprar as uvas da Cote des Bar. Nossa região é capaz de fazer

grandes champanhes e temos a comprovação disso diariamente em provas às cegas. Somos um dos componentes de Champagne com os muito bons, os bons e os não tão bons, como em outras regiões.

WS – Os champanhes Drappier se caracterizam por uma alta porcentagem de Pinot Noir. Isso se deve ao próprio terroir ou a uma decisão mercadológica?

MD – Há várias razões. A primeira é histórica, já que tivemos a oportunidade de ter caves construídas por São Bernardo de Clairvaux, que trouxe a *Pinot Noir* da Borgonha para Champagne no século 12. Na época, ela se chamava *Morillon Noir*, que é a avó da *Pinot Noir*, assim como a *Morillon Blanc* é a avó da *Pinot Blanc*. E, como nossos solos são jurássicos, como os da Côte d'Or, ela se adaptou muito bem. A segunda razão foi por gosto, talvez porque meu avô era apaixonado pela *Pinot Noir*, assim como meu pai. Ou seja, inconscientemente, somos condicionados por essa cepa. Mas acho que não foi por acaso que ela se deu bem em nossa região. Aqui, ela tem uma expressão aromática muito interessante. Talvez a gente tenha se habituado a ela e ela a nós.

WS – Mas o sr. mesmo mencionou que os solos da região são muito parecidos com os de Chablis, portanto, devem ser bons também para a Chardonnay.

MD – É verdade e é por isso que trouxe a *Chardonnay* para os vinhedos Drappier, onde ela praticamente não existia. Como estudei na Borgonha, em Beaune e Dijon, entre os anos 70 e 80 trouxe a *Chardonnay*. E ela se expressa de forma muito interessante, mas surpreendente, em nossa região, em comparação com os

solos de giz da Côte des Blancs, onde produz vinhos elegantes, frescos e minerais. Em nosso solo, pensei que daria vinhos parecidos com os de Chablis, mas ela produz vinhos mais “gordos”, mais “carnudos”, mais parecidos com um Mersault do que com um Chablis. E isso não é necessariamente uma vantagem para o champanhe, que busca a elegância. Assim, nossos blanc des blancs são mais “largos” (encorpados) do que “longos” (elegantes).

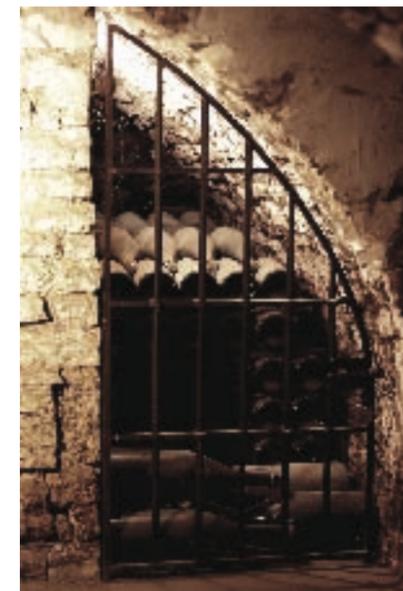
WS – O que busca uma casa como a Drappier em termos de estilo?

MD – Somos uma pequena casa que faz um tipo de champanhe bem particular – aromático, bem natural, de *Pinot Noir*. Os aromas são um pouco diferentes, porque não buscamos o equilíbrio, ou fazer um champanhe elegante e sofisticado. Buscamos, sobretudo, a expressão imediata das leveduras, da fruta, do terroir, o que não agrada a todos. Não somos um champanhe de sedução, mas de coração, de relacionamento humano. Nosso objetivo tem sido o de encontrar em cada país o pequeno grupo de apreciadores que ama o nosso estilo. Encontramos

no Líbano, na Rússia e estou convencido de que encontramos no Brasil, o que me dá grande alegria.

WS – Certa vez, um diretor de exportação da Bollinger, comentou que as grandes casas de Champagne estariam pensando em deixar de usar o nome “Champagne” em seus rótulos, aparentemente porque, pelo menos na França, ele não é necessariamente associado a qualidade. O que o sr. acha dessa ideia?

MD – Talvez tenha sido uma provocação, porque o nome Champagne ainda é muito importante. Quando se produz um vinho espumante fora dessa região, ele



As antigas caves da Drappier foram construídas por São Bernardo, introdutor da Pinot Noir na região, no século 12

pode ser de grande qualidade, pode ser até melhor, dependendo do gosto de cada um, mas será diferente. Agora, é verdade que as grandes casas, as grandes marcas, não precisam mais do nome Champagne. Bollinger é mais forte do que Champagne, desde que todo mundo saiba que é champanhe. Há alguns anos, nos rótulos da Moët et Chandon, o nome da maison vinha primeiro e Champagne vinha depois. Nos novos rótulos, o nome Champagne aparece no topo, mostrando que para eles é importante.

WS – Mas a questão por trás dessa idéia não seria a de que nem todos os champagnes produzidos na região têm a mesma qualidade?

MD – Pertencço a várias comissões e posso assegurar que, do ponto de vista técnico, está se fazendo tudo o que é possível para produzir champanhe de melhor qualidade. Mas reconheço que talvez estejamos liberando champanhe que provavelmente é muito jovem, por causa das pressões de mercado; e porque financiar estoques é muito caro, especialmente para firmas como a nossa, totalmente familiar e independente. Se quisermos vender uma garrafa a mais de Carte d’Or (nota: a linha básica da Drappier), precisamos investir em mais três em estoque. Somos muito ricos se considerarmos nossos estoques e nossas terras, que valem fortunas. Mas, no final do dia, não temos capital de giro nem liquidez, apenas champanhe. Ou seja, se vendermos nossa empresa, ficaremos muito ricos. Mas trabalhando em Champagne e fazendo champanhe o retorno é muito pequeno.

WS – Recentemente, Denis Dubourdieu afirmou que mesmo os grandes vinhos, inclusive os champagnes, que parecem muito tradicionais, não têm o mesmo gosto que tinham há 30 anos (ver WS 16). O sr. diria que o gosto mudou?



MD – Mudou, por muitas razões. O próprio gosto do consumidor mudou. Mas, o mais importante é que o champanhe hoje é outra bebida. Há 50 anos, o champanhe era bebido com bolo no final da refeição, e era doce. Primeiro, se tomava um Porto ou um Dubonnet (nota: aperitivo bastante popular na França). Depois, vinho branco com peixe e vinho tinto com carne. No final da refeição, a garrafa mais cara, o luxo. Hoje, não conheço ninguém que ainda faça champanhe no estilo “doux” (nota: o tipo mais doce). Acho que a última

Drappier no estilo “doux” foi produzida em 1971 ou 1972. Hoje, a demi-sec (o champanhe mais doce depois do doux) é menos de 1% da nossa produção. O Brut Nature, que não leva açúcar, é 7%.

WS – Isso significa que, também no champanhe, a tendência é para vinhos mais secos?

MD – Penso que sim. Nossa produção de **Brut Nature Zéro Dosage** era de apenas 1% há quatro anos. É um sucesso. Frequentemente, fazemos “blind tastings” com consu-

midores que visitam nossas adegas. 50% deles preferem o Brut Nature. E isso vale para todas as casas de Champagne. Tenho certeza que todas elas estão reduzindo a dosagem de açúcar em seus vinhos.

WS – Para terminar, o tão falado aquecimento global é bom ou ruim para a região de Champagne?

MD – Até agora, tem sido positivo. Ao longo de duzentos anos, o grande problema dos “champanoises” era conseguir uvas maduras o suficiente. Em geral, o champanhe era muito ácido. Hoje, não mais, à exceção de 2003, que foi muito quente. 2003 em Champagne foi um bom ano para fazer ... Porto.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Apreste com moderação

Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

- Viña Tondonia*
-
- Bodegas Noemía*
-
- Errazuriz*
-
- CVNE*
-
- Fonseca Port*
-
- Champagne Henriot*
-
- La Spinetta*
-
- Castellari di Castellina*
-
- Kaiken*
-
- Fournier*
-
- Palácio da Brejoeira*
-
- Bodegas Mauro*
-
- Rosemount*

Vinci: sua melhor alternativa

Peça seu catálogo e descubra os maravilhosos vinhos da Vinci.

Tel (11) 2797 0000
www.vincivinhos.com.br

Somos loucos por vinho.



Modernidade e tradição no LANGUEDOC

BERÇO DO VINHO FRANCÊS E RICA EM ATRAÇÕES HISTÓRICAS
E CULTURAIS, A REGIÃO DE LANGUEDOC-ROUSSILLON MERECE SER INCLUÍDA
ENTRE OS DESTINOS MAIS INTERESSANTES DA FRANÇA

por ARTHUR AZEVEDO fotos ARTHUR AZEVEDO/ DIVULGAÇÃO



*Praças encantadoras,
transporte público de
qualidade, turistas de todo
o mundo... A modernidade
convive pacificamente
com os monumentos
históricos da região*



Impregnada de história, a região de Languedoc-Roussillon assistiu à chegada das vinhas, trazidas para o sul da França pelos romanos, a partir do porto de Narbo (hoje Narbonne). Desde então, a produção de vinhos tem sido uma de suas principais atividades. Muitos séculos se passaram mas, só a partir da década de 70, com a implantação de novas técnicas de viticultura e vinificação, os vinhos do Languedoc-Roussillon passaram a ter perfil mais adequado para o mercado internacional, tornando-se mais acessíveis quando jovens e mais focados na fruta. A importância da região é inegável. Em 2006, ela respondeu por nada menos que 34% do total de vinhos produzidos na França. Mas esse não é o único número que impressiona. São aproximadamente 290.000 hectares de vinhedos, com produção anual de 2 bilhões e 133 milhões de garrafas de vinhos, de todos os estilos: tintos, brancos, doces, rosés e espumantes. Desse total, 30% são destinados à exportação, principalmente para Alemanha e Reino Unido. No quesito qualidade, os esforços estão

direcionados para a contínua redução do rendimento dos vinhedos, hoje na casa dos 42 hectolitros por hectare. Vale ressaltar que o máximo permitido na região é de 50 hl/ha, inferior ao de muitas regiões da França. Com esta redução, nos últimos 20 anos, a produção total de vinhos caiu de 29 milhões de hectolitros para 16 milhões, com a produção de vinhos de qualidade superior.

“SUD DE FRANCE”, A NOVA IDENTIDADE DA REGIÃO

Uma região imensa como a de Languedoc-Roussillon é, como seria fácil de prever, subdividida em dezenas de denominações de origem que, por sua vez, dividem-se em diferentes apelações regionais. Para o consumidor comum – e até mesmo para especialistas – é quase impossível se familiarizar com 462 diferentes apelações. Se levarmos em consideração as restrições impostas pelo sistema francês de classificação



Na página ao lado, vinhedos antigos e, acima, importante e histórico Canal do Midi

para se colocar no rótulo dos vinhos, como é feito em países do Novo Mundo, informações relevantes para os consumidores – tais como as uvas com que são produzidos –, é compreensível a dificuldade de se comercializar parcela considerável dos vinhos franceses. Pensando nisso, a região de Languedoc-Roussillon criou a designação **Sud de France**, que pode ser usada por vinhos selecionados ali produzidos, como forma de facilitar sua identificação por consumidores de todo o mundo. Claro que enófilos mais sérios continuarão a buscar vinhos mais exclusivos, de produtores renomados e originados em terroirs diferenciados, mas isso não invalida o esforço para facilitar a vida da maioria dos consumidores. A marca **Sud de France** engloba cerca de 30 apelações e crus, com aproximadamente 1.000 vinhos e outros 150 produtos alimentícios típicos da região.

O estímulo para essa iniciativa foi a significativa melhora apresentada pelos vinhos da região, como

atestam conceituados críticos em todo o mundo. Andrew Jefford, autor do já clássico “The New France”, é muito feliz ao afirmar que “os vinhos baratos e rústicos continuam sendo estatisticamente importantes no Languedoc-Roussillon, mas os melhores produtores da região há muito deixaram esta verdade para trás, com seus vinhos escuros, de pedras e sol, novos e estranhos, com uma desconcertante beleza mediterrânea”. Nada mais verdadeiro, como pudemos comprovar em recente viagem pelo Languedoc.

UMA SALA DE CONCERTOS COMO POUCAS NO MUNDO

Muito pode ser feito em termos de turismo enológico no Languedoc, sendo Montpellier a principal porta de entrada, após um curto vôo desde Paris. A cidade é acolhedora, muito bem resolvida, com transporte público de qualidade excepcional, praças

Nesta página, vinhedos do Languedoc e, na página ao lado, fim de tarde num restaurante da região

encantadoras e movimentadas pela presença de estudantes de todo o mundo. A modernidade convive pacificamente com a história, muito viva em todos os locais da cidade, em especial no Centro Histórico representado pela Place de La Comédie, Arc de Triomphe, Cathédrale Saint-Pierre, Place Royale de Peyrou e Aqueduc St. Clément. Para os amantes da ópera e da música clássica, Montpellier reserva um templo como poucos no mundo: o magnífico Corum, um teatro que abriga a Ópera Berlioz (o nome homenageia o famoso compositor francês, autor da conhecida “Sinfonia Fantástica”), construído com as mais modernas técnicas, para se obter a melhor acústica possível. A sala principal, por exemplo, foi construída sobre “amortecedores”, para impedir que qualquer vibração externa interfira na pureza da interpretação artística (sistema semelhante foi empregado

na Sala São Paulo, para impedir que o barulho e a trepidação provocados pelos trens que trafegam na vizinha estação Júlio Prestes prejudiquem os concertos).

Vizinha a Montpellier e se estendendo para oeste, a imensa (15.000 ha de vinhedos) e diversificada denominação Coteaux du Languedoc compreende diferentes subdivisões. Se fôssemos classificá-las em forma de pirâmide, a base seria constituída pelos vinhos classificados como regionais – a AOC Coteaux du Languedoc propriamente dita. Acima, surgem as sete sub-regiões, todas com potencial para serem denominações de origem; finalmente, no topo da pirâmide, estão as doze áreas comunais, às vezes chamadas de terroirs. Algumas regiões como Pic St-Loup e La Clape estão incluídas nas duas últimas categorias, o que acaba confundindo um pouco as coisas.



Vinhos de alta classe

Durante nossa viagem, pudemos ter uma ótima idéia de o que de melhor se produz no Languedoc. Alguns vinhos, por sua alta classe, merecem citação diferenciada. São eles:

Mas de Soleilla Clôt de l’Amandier 2005 – uma jóia rara de La Clape, este excepcional tinto é um corte de *Syrah* e *Grenache*, de cor púrpura impenetrável e aromas deliciosos de frutas maduras, especiarias, chocolate e fino tostado. Encorpado, concentrado, equilibrado, complexo e elegante, tem taninos de ótima qualidade, longa persistência e retroolfato instigante. Imperdível, é importado para o Brasil pela Casa do Vinho (www.casadovinho.com.br), de Belo Horizonte. Degustamos também o mesmo vinho, da safra 2006, que se colocou no mesmo nível do 2005, mostrando a consistência do produtor. Fique de olho...

Mas de Soleilla Les Bartelles 2006 – o irmão mais novo do **Clôt de l’Amandier**, da mesma estirpe, com preço mais camarada. A qualidade é a mesma, com muita classe e elegância. Conforme nos disseram, trata-se apenas de uma seleção de barricas, que são 150 em Mas Soleilla. As melhores vão para o Clôt

e as outras para o Les Bartelles, que diga-se de passagem tem ótima relação preço/qualidade.

Domaine La Linquière Le Chant des Cigales 2005 – St-Chinian – produzido com *Grenache*, *Syrah* e *Carignan*, este tinto tem aromas de frutas escuras, mescladas a especiarias e notas florais delicadas, com boa acidez na boca, macio, equilibrado, concentrado, com finos taninos e boa persistência. Deve melhorar ainda mais com alguns anos de guarda.

Mas d’ Alezon Faugères 2005 – outro corte típico, *Syrah* e *Grenache*, num vinho excelente, de delicados aromas de frutas, carvalho, especiarias e notas florais, sofisticado, complexo e elegante. Na boca, prima pelos taninos finíssimos, pelo equilíbrio, concentração e longa persistência, além do delicado retroolfato.

Beauvignac Picpoul de Pinet 2007 – intenso, cítrico, floral, com excepcional acidez e final frutado. Muito agradável.

Gilber Alquier et Fils Faugères Roussane/Marsanne 2006 – elegante e sofisticado, com toques de frutas maduras e carvalho, bom corpo e muito boa persistência.

Ermitage du Pic St-Loup 2005 – um corte de *Syrah* e *Mourvèdre*, muito bem estruturado, com aromas de frutas escuras e especiarias, bom corpo, equilibrado e de final elegante.

Le “O” 2005 – um vinho interessante, de Terrasses du Larzac, no Coteaux du Languedoc. Intenso e potente, tem taninos finos e boa concentração. Fez muito boa companhia para o Taureau de Camargue, um prato de carne de touro de grande apelo na região.

Eclat Blancs Muscat St. Jean de Minervois – um dos melhores muscats que já provei, cativa pelos intensos aromas cítricos e florais muito típicos, num vinho de rara intensidade gustativa, equilibrado, untuoso, longo e muito agradável.

Vendages d’Automne Muscat de St Jean de Minervois – aqui trata-se de um passito, da mesma origem e qualidade do irmão gêmeo acima descrito, com intensos aromas de frutas caramelizadas, mel e fino tostado, com notas de doce de casca de laranja. Tem doçura na medida certa, textura untuosa, longa persistência e final delicioso. Campeão.





Ópera Berlioz e restaurante em Montpellier; ostras de Buzigues e prato típico da região

MUSCAT DE SAINT-JEAN DE MINERVOIS, UMA GRATA SURPRESA

De modo geral, La Clape, com seu solo calcário e clima fortemente influenciado pelo Mediterrâneo e Pic St-Loup, com seus terraços de marga e calcário, têm grande prestígio entre os conhecedores. Alguns dos melhores vinhos são produzidos nessas duas regiões. Outro destaque vai para Pinet, especialmente pelo delicioso **Picpoul de Pinet**, um vinho branco aromático e de instigante sabor, ótima companhia para as famosas ostras de Bouzigues, uma especialidade regional. Também interessante, especialmente por seus solos de pedras (galets roulés) é Quatourze, uma área plana, cujos tintos profundos desmentem em parte a crença de que vinhos de planície são menos interessantes que os de encostas.

Outras importantes denominações de origem encontradas no Languedoc são Corbières, Minervois, St-Chinian e Faugères. A primeira, Corbières, é gigantesca, com cerca de 15.000 hectares de vinhedos, plantados em áreas montanhosas e vales, com 11 diferentes zonas de produção e solos muito variados, onde podemos encontrar xisto, calcário, arenito e marga. Minervois, com cerca de 4.500 hectares é a terceira maior apelação, depois de Corbières e Coteaux du Languedoc, com inúmeras áreas de produção, terroirs diferenciados e exclusivos. Tal diversidade deu origem,

em 1998, à AOC Minervois La Lavinière, de grande prestígio. Uma grata surpresa em nossa viagem foi degustar os espetaculares **Muscat de St-Jean de Minervois**, finíssimos, elegantes e de rara concentração. Em St-Chinian e Faugères chama a atenção o solo xistoso, onde as clássicas uvas da região (*Syrah*, *Grenache*, *Mourvèdre* e *Carignan*) dão origem a vinhos intensos, ao mesmo tempo potentes e elegantes.

Vinhos cada vez melhores, em diferentes estilos, acompanhados de gastronomia de alto nível, não são a única razão para visitar a região. Cidades como Montpellier, Narbonne e a murada Carcassone, conservada praticamente como era nos tempos medievais, e inúmeras atrações históricas e culturais, justificam a inclusão do Languedoc-Roussillon entre os destinos enoturísticos mais interessantes da França.

AGRADECIMENTOS A SYLVIE MARTINE, KIM AMIANO, ROGÉRIO REBOUÇAS E EDITH REBOUÇAS PELO SUPORTE DURANTE A VIAGEM.

ARTHUR AZEVEDO VIAJOU A CONVITE DA SEPTIMANIE EXPORT, SUD DE FRANCE E LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON.

ARTHUR@ARTWINE.COM.BR

Marquês de Borba

A perfeição tem cor, aroma, saber... e novos anfitriões no Brasil.

A longa linhagem de produtos de João Portugal Ramos, está com novos importadores para o Brasil, Casa Flora e Porto a Porto. João Portugal Ramos está entre os nomes mais famosos e respeitados do mundo dos vinhos, e entre seus clássicos, temos o Marquês de Borba, um vinho alentejano com espírito de perfeição. João Portugal Ramos e Marquês de Borba, novos anfitriões no Brasil, mas com a perfeição de sempre.

CASA FLORA
IMPORTADORA E ATACADISTA

PORTO A PORTO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

www.casaflora.com.br
www.portoaporto.com.br

APRECIAR COM MODERAÇÃO

LYNCH-BAGES, VERTICAL COMPROVA LONGEVIDADE DESTE NOBRE VINHO DE BORDEAUX

JEAN MICHEL CAZES, PROPRIETÁRIO DO CHÂTEAU LYNCH-BAGES,
TEVE PRESENÇA MARCANTE NA VERTICAL DE SEU VINHO,
REALIZADA EM SÃO PAULO. CONFIRA OS DETALHES

texto e fotos por MARIO TELLES JR.

O tradicional Château Lynch-Bages, referência obrigatória em Pauillac, destacada apelação de Bordeaux, tem uma longa e rica história, sendo propriedade da família Lynch por três quartos de século, de 1749 até 1824. No século 18, Jean-Baptiste Lynch, prefeito de Bordeaux recebeu o château como herança, que desde então passou por vários proprietários até ser adquirida, em 1934 por Jean-Charles Cazes, falecido em 1972, com 95 anos de idade.

Assim, em 1973, quando Jean-Michel Cazes assumiu o comando do Château Lynch Bages, a pedido de seu pai André, um importante homem de negócios e ex-prefeito de Pauillac, estava seguindo uma tradição familiar, que se mantém até hoje com a nova geração da família, Sylvie e Jean-Charles.

O fato é que as condições da propriedade, quando Jean-Michel assumiu, eram muito ruins, com equipamentos de vinificação muito antigos, sem controle de temperatura e, principalmente, com situação financeira

difícil. Sua primeira atitude foi convidar Daniel Llose para assumir o cargo de enólogo. Daniel, que o acompanha até hoje, o auxiliou a criar a AXA Milésimes, empresa internacional de produção de vinhos. Jean-Michel construiu desde então um verdadeiro império, sendo proprietário do melhor hotel e restaurante de Bordeaux (Cordeillan-Bages) e uma escola de vinhos, além de dirigir a mais famosa organização promocional da Margem Esquerda de Bordeaux, a Comanderie du Bontemps, sendo considerado um verdadeiro embaixador de Bordeaux em todo mundo.

Pois foi esta figura importante no mundo do vinho que visitou São Paulo com o objetivo de lançar a última safra de sua “joint venture” com a família Roquette, o vinho **Xisto**. Para homenagear Jean-Michel, um grupo de enófilos organizou no restaurante Michel D’Arque, uma degustação vertical de Château Lynch Bages, com vinhos das safras de 1959, 1970, 1983, 1986, 1989 e 1990, à qual Wine Style esteve presente.



UM VINHO DE EXCEÇÃO, FRUTO DE UM VINHEDO PRIVILEGIADO

Situado no “plateau” de Bages, o vinhedo de Lynch Bages tem cerca de 100 hectares, plantados com as variedades *Cabernet Sauvignon* (75%), *Merlot* (15%) e *Cabernet Franc* (10%). O vinhedo é dividido em duas porções principais: uma no próprio “plateau” e outra próxima ao Château Mouton Rothschild, com o qual, aliás, pode apresentar semelhanças em determinadas safras. A produção anual é de 480.000 garrafas de vinho, a maioria absoluta tintos (95%). O vinho tem notável consistência e status de primeira grandeza, com qualidades inequívocas que puderam ser amplamente comprovadas na degustação vertical, que seguindo o protocolo, foi realizada “às cegas”.

De início, ficou patente o ótimo estado de todos os vinhos, fato por si só bastante relevante, visto existir entre as amostras vinhos de safras bastante antigas, como 1959 e 1970. Concluída a degustação, foram revelados os vinhos e os resultados foram bastante interessantes.

O melhor foi o **Lynch-Bages 1990** que se destacou pela complexidade dos aromas, marcado pelas frutas negras e especiarias, com toques minerais. Impressionou também pela textura macia, quase cremosa, equilíbrio quase perfeito, e taninos muito maduros, dando a sensação de que embora excepcional para beber agora, ainda poderá evoluir mais.

Outro vinho marcante foi o **Lynch-Bages 1983**, menos estruturado que o 1990 e caracterizado pelos aromas de caixa de charuto e geléia de frutas, com toques animais e de “sous bois”; taninos quase resolvidos, belo equilíbrio, retroolfato delicioso e persistência final longa.

O **Lynch-Bages 1989** lembrava o 1990 em termos aromáticos, embora sem a mesma estrutura de taninos, em menor quantidade, não tão finos e com discreto amargor final, embora com boa acidez e equilíbrio, retroolfato complexo e persistência longa.

O **Lynch-Bages 1986** confirmou o quão difícil é a evolução desta safra em Bordeaux, que produziu



vinhos muito tânicos, que continuam ainda não resolvidos. Nota-se a presença de aromas terciários e o vinho mostra boa acidez, leve ponta de álcool e destacada estrutura. O **Lynch-Bages 1970**, ainda em boas condições, já apresentava leves toques de acidez volátil, associados às especiarias (“curry”) e frutas em compota, com bom equilíbrio na boca e uma leve adstringência final, indicando um digno final de vida.

A grande surpresa da noite foi o **Lynch-Bages 1959**, que foi confundido, às cegas, com o 1970, por seu excelente estado de conservação. Didático, impressionou pelos aromas muito típicos de Bordeaux, dando pistas de como eram vinificados antigamente os vinhos desta região, com taninos em grande quantidade e provavelmente para sempre presentes.

Foi uma noite muito prazerosa para todos que puderam compartilhar as opiniões de Jean Michel Cazes sobre seus vinhos, alguns produzidos por seu pai e outros, por ele mesmo. Quem realmente teve seu dia de sorte foi o enófilo Renato Monteiro dos Santos, que resolveu jantar com sua esposa e um casal de amigos no restaurante onde ocorreu a degustação, trazendo para acompanhar a refeição, uma garrafa de **Lynch Bages 1985**, tendo a oportunidade ímpar de bebê-lo em companhia de Jean Michel Cazes. Considerando que a probabilidade de que situação semelhante torne a ocorrer é muito próxima de zero, Wine Style resolveu presentear-lo com uma assinatura da revista, para marcar tão significativo acontecimento.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



No Brasil há muitos supermercados espalhados pelos seus 8,5 milhões de km²



São mais de 20 mil. Uma parcela tem vinhos nas prateleiras



Imagina que bom seria se a maioria ampliasse a oferta de vinhos... E saber que isso depende de nós...



Juntos, falamos com o Brasil do vinho!

ADEGA

ALTA
Gastronomia

BON
VIVANT

PRAZERES DA
MESA

Vinho & Cia

wine

CLOS DE TART

TRADIÇÃO E TERROIR SE UNEM AO HOMEM NA PRODUÇÃO DE UM VINHO ÚNICO

por MARIO TELLES JR. fotos VLADIMIR FERNANDES

Qual é a verdadeira essência de um vinho? Onde reside sua alma e o que pode caracterizá-lo de forma precisa? Em muitas regiões do mundo talvez esta pergunta não possa ser respondida de forma precisa. No entanto, na Borgonha, a tríade Tradição-Terroir-Homem, faz a diferença entre um grande vinho e os vinhos comuns.

No caso do conceituado **Clos de Tart**, a *tradição* começa pela longa história, que se inicia em 1141, com a venda e reunião de vários vinhedos para a abadia das freiras cistercianas de Notre Dame de Tart. Fundada em 1125, sob proteção dos monges da célebre Abadia de Cîteaux, a ordem religiosa foi reconhecida e oficializada por meio da bula papal do papa Lúcio III, em 1184.

Quanto ao Terroir, o vinhedo Clos de Tart foi considerado *grand cru* em 1939, mas sua reputação vem de longa data, desde 1855, quando foi classificado como “tete de cuvée” pelo especialista Jules Lavalle.

MONOPÓLIO DA FAMÍLIA MOMMESSIN DESDE 1932, ESTE NOBRE VINHEDO SITUADO EM MOREY-ST.DENIS É A FONTE DE UM DOS MAIS NOBRES VINHOS DA BORGONHA. SYLVAIN PITIOT, ENÓLOGO DO CLOS DE TART ESTEVE EM SÃO PAULO A CONVITE DA IMPORTADORA CELLAR E CONVERSOU LONGAMENTE COM A WINE STYLE, CONTANDO ALGUNS DETALHES DE SUA ATIVIDADE. CONFIRA!



O *homem* aqui é representado por Sylvain Pitiot, um engenheiro topógrafo que desistiu de sua atividade em 1973 para transformar-se em enólogo e viticultor autodidata, treinado durante muitos anos em locais como Domaine des Hospices de Beaune e Domaine Pricure-Roch. Desde 1995, Pitiot assumiu a responsabilidade de dirigir a vinícola e produzir os vinhos deste monopólio situado em Morey St Denis, propriedade da família Mommessin desde 1932.

Sylvain Pitiot é, além disso, conhecido como autor consagrado de livros dedicados aos vinhos da Borgonha como “Les Vins de Bourgogne” e o “Atlas des Grands Vinobles de Bourgogne” .

Antes da esperada degustação vertical de **Clos de Tart**, organizada pela importadora Cellar, de Amauri de Faria, Sylvain conversou longamente com a Wine Style e destacou alguns aspectos da produção dos vinhos da Borgonha. Inicialmente, disse que no atual mundo globalizado do vinho, um importante papel está reservado aos vinhos da Borgonha: o de absorver os avanços tecnológicos sem perder a dimensão de seu grande valor essencial: o *terroir*.

Assinalou que os enólogos mais jovens, mais abertos à inovações, estão bancando esta revolução silenciosa, em que as tradições de produção e cultivo da vinha são reinterpretadas sob a ótica do século 21, provando que conceitos sobre meio ambiente, biodinâmica e agricultura natural podem ser fundidos às práticas do passado.

CLOS DE TART 2005 ROUBOU A CENA DA DEGUSTAÇÃO VERTICAL

A degustação propriamente dita começou com o surpreendente o segundo vinho do Domaine, o **La Forge de Tart 2004**, produzido a partir de vinhas com menos de 25 anos. O vinho destaca-se pelos aromas minerais, defumados, de frutas escuras e toques vegetais finos. Macio, tem ótima acidez, taninos médios/finos,

retroofato complexo e persistência surpreendentemente longa neste nível de preço.

O primeiro dos grandes vinhos foi o **Clos de Tart 2004**, que lembra os aromas do **La Forge de Tart 2004**, embora mais fechado e menos intenso. Ainda jovem e longe de seu melhor momento, mostra álcool e acidez elevados, com taninos em grande quantidade, finos e maduros, muito frutado, numa composição que poderia ser definida como um Clos de Tart clássico, aliando elegância e potência.

Cumprir recordar aos menos avisados, que o caráter do **Clos de Tart**, no contexto dos *grand crus* de Morey-St Denis, aproxima-se mais de um Bonnes Mares (que aliás tem pequena porção pertencendo a esta comuna, contígua ao Clos de Tart), enquanto os outros *grand crus* são mais elegantes, em um estilo mais típico de Morey-St Denis. Curiosamente, ao contrário de 99% dos *grand crus*, seus vinhedos, localizados acima de vila de Morey-St Denis, são plantados no sentido norte-sul e não no sentido de cima para baixo, para evitar a erosão intensa do terreno.

Muito interessante a comparação deste vinho jovem ao **Clos de Tart 1995**, também um clássico, já apresentando uma complexidade aromática bem maior, muita fruta confeitada, “sous bois”, especiarias, toques de ervas secas e animais. Macio na boca, tem ótimo frescor, taninos finos e pouco perceptíveis, quase resolvidos, e longa persistência. Provavelmente este será o caminho do 2004, em sua evolução.

O vinho da noite, resultado de uma safra excepcional, com pouca chance de se repetir a curto prazo, foi o **Clos de Tart 2005**. Embora menos aberto que o 2004 ou o 1995, apresentava riqueza de frutas e especiarias surpreendentes, ao lado de textura de boca única, com taninos de excepcional qualidade e maturidade, pouco encontráveis habitualmente. Está tão delicioso na boca que, embora possua potencial de longevidade, por sua acidez adequada e tanicidade, será difícil resistir à tentação de experimentá-lo imediatamente.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR