

wine

o vinho tratado com inteligência style

VINHOS BIODINÂMICOS
*muito mais do que
 uma jogada de marketing*

ENOTURISMO
*willamette, o atraente
 napa do oregon*

ENOGASTRONOMIA
*um roteiro para harmonizar
 carnes e vinhos*



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

ISSN 1404-1963



A I FEIRA INTERNACIONAL DE VINHOS BIODINÂMICOS, REALIZADA EM SÃO PAULO, FOI UMA RARA OPORTUNIDADE DE CONHECER ALGUNS DOS MAIS REPRESENTATIVOS PRODUTORES, QUE ADOTARAM ESSE NOVO MODO DE CULTIVAR A TERRA E DE COMPROVAR QUE A QUALIDADE MÉDIA DOS VINHOS QUE FAZEM É BASTANTE ALTA

O AVANÇO DOS BIODINÂMICOS

por GUILHERME VELLOSO
fotos FLÁVIA SARAIVA/DIVULGAÇÃO

A simpática Christine Saahs, dona da Nikolaihof Wachau, garante que a vitícola, cujo comando divide com o marido, além de ser a mais antiga da Áustria, foi a primeira da Europa, talvez do mundo, a adotar o cultivo biodinâmico na produção de seus vinhos, em 1971. Ela comenta que teve muita sorte em contar com a ajuda de sua sogra, uma doutora especializada em Antroposofia, a quem considera sua “madrinha”, que orientou seus passos. Antroposofia e Biodinâmica nasceram dos estudos do pensador e cientista austríaco Rudolf Steiner, falecido em 1925. Os conceitos da Antroposofia se aplicam a diversos campos da atividade humana, como medicina e educação. Aplicados à agricultura, desembocaram na biodinâmica, que veda totalmente o uso de produtos químicos como pesticidas e herbicidas e prega o mínimo de interferência humana no processo produtivo. No caso do vinho, o uso de clones e leveduras artificiais, por exemplo, é totalmente proibido. Mas ela vai além. Para a biodinâmica, a terra – e consequentemente qualquer atividade agrícola –, está integrada a um sistema mais amplo e sofre a influência de forças cósmicas como as que emanam do Sol e da Lua (ver quadro sobre a diferença entre o cultivo orgânico e o biodinâmico). São as fases da lua que determinam o momento do plantio e da colheita. Para informações mais completas a respeito, ver reportagem publicada na WS nº3, disponível no site da revis-



Christine, da vinícola Nikolaihof, teve a ajuda da sogra; Geneviève (centro) e o marido enfrentaram um “grande problema” na família para seguir os passos de Joly (abaixo)

ta, sob o título “Biodinâmica, uma nova filosofia”. Christine foi um dos mais de 40 produtores de todo o mundo (França, Áustria, Austrália, Chile e Portugal), que participaram no final de abril, em São Paulo, da I Feira Internacional de Vinhos Biodinâmicos, que contou com o apoio de Wine Style. À frente deles, o francês Nicolas Joly, o maior defensor da aplicação dos princípios da biodinâmica à viticultura e à produção de vinhos. Aproveitando sua presença na feira, foi lançada a edição brasileira de seu livro clássico sobre o assunto, “Vinho do Céu à Terra”. No livro, Joly, que produz no Loire o **Coulée de Serrant**, um dos mais afamados vinhos brancos do mundo, conta porque optou pela biodinâmica e como ela mudou sua vida e a dos vinhos produzidos por sua família.

Christine relata que, de início, só teve apoio do marido, deixando bastante preocupada sua família, de tradicionais produtores de vinho na Áustria. Mais difícil foi a situação enfrentada pelo casal Geneviève Buecher e François Barmès, do Domaine Barmès Buecher, também presentes na Feira. Geneviève e François pertencem a famílias que, há várias gerações, dedicam-se à viticultura na Alsácia. Quando assumiu o comando dos negócios, após o casamento com Geneviève, em 1985, François decidiu seguir os preceitos da biodinâmica, porque não estava satisfeito com a condição dos vinhedos e com os problemas que tinha com os vinhos. Mas teve que enfrentar um “grande problema”, como

ORGÂNICOS OU BIODINÂMICOS?

por Gustavo Andrade de Paulo

Os vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentam muitas similaridades em seus métodos de produção e ambos buscam proteger os ecossistemas. Entretanto, diferem sob um ponto de vista filosófico. A viticultura orgânica proíbe o uso de pesticidas sintéticos, herbicidas e fungicidas, assim como o uso de fertilizantes químicos na área plantada, bem como ao seu redor. Popularizada na década de 40 por meio dos esforços de J. I. Rodale, a agricultura orgânica enfatiza a importância da saúde do solo, banindo produtos químicos que possam, além de poluir o meio ambiente, reduzir nutrientes e microorganismos do solo. Permite apenas o uso de aditivos naturais, controle manual ou mecânico de ervas daninhas e combate não-tóxico às pragas. Segundo seus princípios, um solo naturalmente fértil é fundamental para a produção de plantas saudáveis,

mais resistentes às pragas e com maior valor nutritivo.

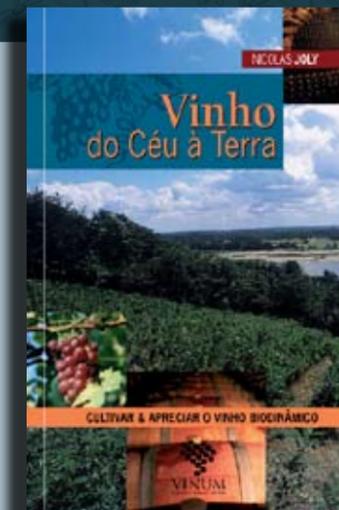
A agricultura biodinâmica, idealizada por Rudolph Steiner na década de 20, parte dos mesmos princípios, mas vai mais além, incluindo uma abordagem holística de todo o processo de cultivo. Para muitos, a biodinâmica é muito mais uma filosofia, quase uma religião, do que apenas uma forma de agricultura. Nela, a propriedade tem que se tornar um ecossistema auto-sustentável e auto-regulado. Todos os resíduos orgânicos têm que ser reciclados, retornando os nutrientes para a cadeia produtiva. Insetos e animais (presas e predadores) são encorajados a participar do processo, equilibrando o ecossistema. Compostos produzidos por meio da diluição de ervas, minerais e excrementos animais são aplicados para controlar pragas e fertilizar os

vinhedos. Além disso, a biodinâmica considera a influência de forças cósmicas (especialmente da Lua e do Sol) para a determinação do melhor momento para cada uma das etapas do processo: plantio, fertilização, colheita, vinificação etc.

Outra diferença importante entre ambas é que a agricultura orgânica tem regulamentação oficial em diversos países, sofrendo controle das autoridades. Embora as especificações variem de país para país, um ponto comum é que a certificação vale para um local específico e a data de início da prática orgânica tem que ser registrada oficialmente. A agricultura biodinâmica, por outro lado, é certificada por organizações particulares, sendo a Demeter (www.demeter.org) a mais respeitada em todo o mundo.

ele mesmo diz: “No dia em que disse a meu pai que precisávamos mudar nosso modo de trabalhar, a resposta foi ‘não’”. François iniciou a conversão dos vinhedos do Domaine ao cultivo biodinâmico, concluída em 1998, sem conhecimento do pai. Mas viveram em conflito por cinco anos. “Tinha dias em que meu pai nem visitava os vinhedos de tão chateado”, relata.

Esse tipo de reação é comum, não apenas pelo natural conflito de gerações. Morgane Fleury, do champanhe **Fleury**, o único produzido segundo os conceitos da biodinâmica, admite que muitos produtores hesitam em abraçar o cultivo biodinâmico porque, além de ser mais caro e trabalhoso, ele oferece risco maior. Em 2007, por exemplo, um ano difícil, a colheita nos vinhedos de sua família foi um terço menor do que a normal. Por isso mesmo, Morgane observa que, para praticar a biodinâmica, “é preciso engajamento pessoal, paixão pelo métier e muita vontade”. Talvez fosse o caso de se acrescentar “fé”. Para muitos produtores, adeptos do cultivo



VINHO DO CÉU À TERRA - CULTIVAR & APRECIAR O VINHO BIODINÂMICO.
 AUTOR: NICOLAS JOLY. TRADUÇÃO: CARLOS EUGÊNIO MARCONDES DE MOURA. REVISÃO TÉCNICA: ANDRÉ LOGALDI (ABS-SP). EDITORA VINUM BRASIL; 1ª EDIÇÃO, 2008; 218 PÁGINAS.
 PREÇO: R\$ 35,00. À VENDA NAS LOJAS DA IMPORTADORA CASA DO PORTO (WWW.CASADOPORTO.COM) EM BELO HORIZONTE, RIO DE JANEIRO, SÃO PAULO, VILA VELHA E VITÓRIA; NA SEDE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS, SÃO PAULO (WWW.ABS-SP.COM.BR); OU DIRETAMENTE NA EDITORA VINUM (CONTATO@WINESTYLE.COM.BR). EM BREVE TAMBÉM NAS PRINCIPAIS LIVRARIAS.



OS MUITOS DESTAQUES DA FEIRA

por Arthur Azevedo

Depois de degustar grande variedade de vinhos de 47 produtores de diferentes países, ficou evidente, até para o mais cético dos enófilos, que eles tinham algo de diferente. Aromas, sabores e pureza, raramente encontrados, encantaram os sentidos e alertaram para algo que, até então, era pouco perceptível: a biodinâmica realmente imprime aos vinhos características únicas, ressaltando as especificidades de seus terroirs de origem. Seria impossível citar vinhos de todos os produtores, mas alguns dos que foram provados merecem destaque, até para quem possam ser conhecidos por um número maior de consumidores.

NIKOLAIHOF WACHAU (ÁUSTRIA) – Uma série de oito vinhos baseados nas uvas *Riesling* e *Grüner Veltliner*, cultivadas com técnicas biodinâmicas pela família Saahs, que cativaram pela elegância e sofisticação. Dificil apontar o melhor, já que todos são excelentes, porém três merecem ser citados: o **Nikolaihof Im Weingerbirge Riesling Auslese 1998** (delicado, com aromas de frutas caramelizadas e mel, equilibrado, longo e muito saboroso); o **Nikolaihof Grüner Veltliner**

Smaraged Dry 2006 (cítrico, refrescante, longo e agradável); e o excepcional **Nikolaihof Wachau Trockenbeerenauslese 2001**, um néctar untuoso de frutas caramelizadas. Sedutor e inesquecível. (Casa do Porto)

DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN (ALSÁCIA/FRANÇA) – Duas estrelas desta casa francesa merecem destaque: o **Riesling Grand Cru Pfingstberg 2002** (notas minerais, frutas maduras, longo, concentrado e com acidez notável) e o **Gewürztraminer Vendages Tardives 2004** (lichias e rosas despontando num vinho doce, sutil). Equilibrado e muito persistente. (Premium)

DOMAINE MARCEL DEISS (ALSÁCIA/FRANÇA) – Falar de Deiss é até covardia, tal o nível de qualidade de seus vinhos, todos representantes do que de melhor se faz na Alsácia. Seu **Riesling Rotenberg 2002**, com notas minerais (que remetem a derivados de petróleo) e de frutas frescas, é longo e refrescante; e o **Burg 2003** talvez seja seu vinho mais desconcertante e arrebatador, pois transmite toda a força do terroir alsaciano usando uma mescla de uvas. (Mistral)

DOMAINE BARMES BUECHER (ALSÁCIA/FRANÇA) – Uma das grandes surpresas da feira, os alsacianos produzidos pelo casal Geneviève Buecher e François Barmes encantaram a todos, especialmente pelos extraordinários vinhos de *Gewürztraminer*, fermentados com leveduras naturais e sem açúcar residual. Em especial, merece destaque o **Steingrübler Gewürztraminer Grand Cru 2003**, produzido com uvas plantadas em solo argilo-calcário sobre areia granítica. Um vinho de aromas e sabores inesquecíveis e inigualável fineza, um dos melhores dessa varietal já degustados no Brasil. Também chamou a atenção, pelos inusitados aromas defumados, o **Pinot Gris Rosenberg Calcarius 2004**. (Sem importador).

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT (ALSÁCIA/FRANÇA) – Este já é um velho conhecido dos brasileiros, sempre lembrado quando o tema é a Alsácia. Brilhou na feira pelos excepcionais *Rieslings* apresentados, dos quais o **Clos Häuserer Riesling 2004** e o **Clos St. Urbain Riesling Rangen de Thann 2004** são os melhores exemplos. Intensos,

minerais e de acidez marcante, têm ótima concentração e longa persistência. (Expand)

DOMAINE OSTERTAG (ALSÁCIA/FRANÇA) – Outra bela surpresa da Alsácia, com vinhos de alta classe, como o **Pinot Gris Fronholz 2006**, muito fresco aromático e com sutis toques minerais; e o ótimo **Riesling Clos Mathis 2006**, típico e mineral. Um dos diferenciais do Ostertag é a curiosa classificação que dá a seus vinhos, dividindo-os em *Vins de Fruits* (os frutados), *Vins de Pierre* (os vinhos da pedra) e os *Vins de Temps* (os vinhos do tempo e do clima). (Zahil)

CATHERINE & PIERRE BRETON (VALE DO LOIRE/FRANÇA) – Aqui estão alguns dos mais interessantes exemplares da subestimada *Cabernet Franc* disponíveis no mercado. De início, o interessante **Trinch Bourgueil 2007**, vinho jovial e alegre, próprio para os dias de verão; depois o extraordinário **Catherine Breton La Dilettante 2007**, um vinho agrabilíssimo, com refrescante acidez, macio, intenso, e que brilha pelos aromas de frutas (cerejas) entremeadas a notas florais. (World Wine)

CLOS OUVERT (CURICÓ/CHILE) – Revelação chilena, este minúsculo produtor, que só é contraditório no irreverente nome francês, mostrou vinhos que de forma alguma davam pistas de sua origem. Degustados às cegas, jamais seriam identificados como chilenos. Assim, o **Clos Ouvert Primavera 2007** (*Carignan* 70% + *Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon* 30%) exibiu delicados aromas de frutas escuras e toques florais, taninos muito finos, bom corpo e longa persistência; o **Clos Ouvert Franco Chileno 2007** (97% *Cabernet Franc*) revelou aromas de violetas mesclados a frutas maduras, com excepcional equilíbrio, delicioso sabor e interminável persistência; e, por fim, o **Clos Ouvert Carmenère 2006**, que tinha no nariz incríveis aromas de pimenta-do-reino, sobre um fundo de frutas maduras e sabores concentrados e elegantes, num vinho macio e muito agradável. Imperdíveis... (World Wine)

DOMAINE DU PECH (SUDOESTE DA FRANÇA) – Baseado em Agen, próximo à Cahors, este produtor francês trouxe para o Brasil algumas preciosidades, tais como o **Le Pech Abuse 2005**, um corte de *Merlot, Cabernet Franc* e *Cabernet Sauvignon*, plantadas

em solo calcário, que resultou num vinho de grande expressão aromática, macio e com sabores deliciosos. Outro vinho degustado foi o **La Badinerie du Pech 2005**, na mesma linha, também corte das mesmas uvas, mas com personalidade diversa, mais mineral e elegante, sem abrir mão das frutas maduras como pano de fundo. (Sem importador)

CASCINA DEGLI ULIVI (PIEMONTE/ITÁLIA) – Com vinhedos situados em diversos DOCs do Piemonte, este produtor mostrou ótimos vinhos como o **Gavi Filagnotti**, fruto da uva *Cortese* em pureza, intrigante e diferenciado, com toques minerais e de defumado. Também merece ser comentado o **Nibio-Dolcetto**, muito macio e elegante, e o **Mounbé Barbera**, frutado, fresco e muito interessante. (Sem importador)

DOMAINE DU TRAGINER (BANYULS/FRANÇA) – Uma das sensações da feira foi o **Banyuls Blanc 2006**, delicado, com aromas de doce de casca de laranja (terpênicos) e mel, doçura na medida certa e extraordinária persistência. Seus irmãos tintos também impressionaram. O **Banyuls Grand Cru 2003**, um típico exemplar,

com caráter oxidado, notas de frutas caramelizadas, mel e tostado, ficou um ponto acima do **Banyuls Rimage 2006**, não tão suetuoso, mas bastante agradável. (Sem importador)

DOMAINE AUBERT ET PAMELA DE VILLAINE (BORGONHA/FRANÇA) – A uva *Aligoté*, pouco estimada na Borgonha, atingiu aqui patamares nunca antes imaginados. Aliás, era absolutamente impossível identificá-la sem que se soubesse de o que se tratava. E, mesmo assim, foi difícil acreditar que era a mesma uva usada na produção de vinhos acidulos, usados para a produção do Kir, o clássico aperitivo da Borgonha. Não deixe de conhecer o **Bouzeron Aligoté 2006** – produzido com a *Aligoté Doré* – um vinho agradável, de aromas que remetem a frutas maduras mescladas a notas florais, intenso, elegante e delicado. Curiosamente, o mesmo vinho da safra 2005 exibiu caráter totalmente diferente, herbáceo e selvagem, mostrando que o produtor respeita integralmente as diferenças entre as várias safras, sem mágicas. O outro vinho branco dos Villaine, o ótimo **Les Clous Bourgogne Cote Chalonnaise 2005**, também agradou em cheio. É longo,

concentrado e saboroso. Na ala dos tintos, o **La Digoine Bourgogne Cote Chalonnaise 2005** – delicado, leve, aromático e elegante – e o **Mercurey Les Montots 2005** impressionaram pela qualidade da fruta e pela sutileza dos aromas. Só para lembrar, Aubert de Villaine é o responsável pelo mítico Domaine de La Romanée-Conti, que dispensa apresentações. (Expand)

COMTE ARMAND (BORGONHA/FRANÇA) – O grande nome de Pommard, Comte Armand esbanjou classe com o extraordinário **Clos de Epeneaux Pommard 2004**, um robusto *Pinot Noir* com aromas de torrefação e frutas escuras, encorpado, de finos taninos, longo e expressivo. Um clássico. (De la Croix Importadora)

Nota do Editor: Pela maciça presença de grandes importadores brasileiros na feira, e pela qualidade apresentada, podemos assegurar que os vinhos ainda sem importadores no Brasil muito em breve estarão disponíveis para os consumidores. Fiquem de olho...

A FILOSOFIA DEISS

por Mario Telles Jr.

O assunto “terroir” é sempre estimulante para quem aprecia vinho. Afinal, nunca é demais recordar que todo o sistema de AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) francês, adotado também por países tradicionais no mundo do vinho, como Portugal, Itália e Espanha, tem como um de seus pilares o conceito de “terroir”. E naquilo que é mais básico, ou seja, na valorização coletiva do microclima, mais do que nos esforços ou atuações individuais do produtor, como ocorre no Novo Mundo.

Essa questão ficou muito clara na I Feira de Vinhos Biodinâmicos realizada em São Paulo, muito a propósito intitulada de “Renaissance des Appellations”. Renascimento das Apelações no sentido de corrigir os desvios de seu sentido original, que era o de valorizar uma visão quase socialista, tipicamente francesa, que, ao longo de muitos anos (o sistema de AOC foi oficialmente criado em 1935), cedeu às pressões comerciais e aproximou-se do individualismo e do capitalismo selvagem ocidental.

Essa percepção é fundamental para que não se corra o risco de interpretar esta retomada de rumos (a biodinâmica) como uma nostálgica tentativa de volta ao passado, baseada em puro marketing e não em conceitos sólidos. Embora alguns produtores exage-

rem, em seu fervor quase religioso, na defesa de suas verdades, é inegável que, raramente em feiras desse tipo, é possível degustar tantos vinhos bons ou ótimos, como ocorreu no evento realizado em São Paulo. Curiosamente, predominou aquele espírito coletivo mencionado no início. Por isso, foi possível degustar vinhos de ícones como **Clos de Coulée de Serrant**, ao lado de pequenos produtores, muitos ainda não representados no Brasil, quase todos de excelente qualidade. A feira foi, também, a oportunidade de reencontrar uma personagem intensamente ligada ao terroir: Marie-Hélène Cristofaro, esposa do famoso Jean-Michel Deiss, um dos mais radicais defensores dessa aparente volta ao passado que, como veremos, é, na verdade, um salto para o futuro.

Marie-Hélène, embora responsável pela área de marketing do Domaine Marcel Deiss, é personagem importante na seleção e degustação dos vinhos, emitindo conceitos de grande valia para o esclarecimento dos consumidores.

Nossa primeira pergunta foi sobre como os outros produtores da Alsácia reagem à revolucionária tentativa de seu marido de eliminar, em alguns “Premier” e “Grand Crus”, a tradicional designação, no rótulo, da uva utilizada. Esse processo foi iniciado há 15 anos e, segundo Marie-Hélène, a aceitação hoje é maior por parte dos produtores mais jovens e, curiosamente, dos consumidores mais esclarecidos a respeito dos conceitos de “terroir”. Disse estar admirada quanto ao conhecimento sobre seus vinhos que os consumidores brasileiros demonstram, mas reconhece que entender as intenções dos produtores que adotaram estes conceitos pode não ser muito fácil.

Marie-Hélène lembrou que, no passado, os vinhedos alsacianos eram constituídos de muitas variedades de uvas plantadas juntas, como ocorria também no Douro, o que, hoje, resulta no tesouro vitivinícola representado pelas chamadas Vinhas Velhas. Na época, os objetivos desse procedimento eram menos nobres e envolviam apenas sobrevivência, porque permitiam que as uvas atingissem sua maturidade ao longo de várias semanas (o que diminuía o risco se ocorresse desastres climáticos). Hoje, um melhor conhecimento dos vários microclimas permite escolher cada variedade em um

local onde sua expressão será tão excepcional, que permite até a correção de eventuais problemas climáticos. É uma situação em que o terroir reinará absoluto e em que as melhores e mais adequadas variedades de uvas podem ser cortadas, para obter um vinho de complexidade excepcional.

UMA CANETA QUE NÃO CONSEGUE ESCREVER SOZINHA

Tomemos o exemplo do Grand Cru Mambourg, muito famoso desde os tempos medievais, com seus solos únicos, calcáreo-magnesianos, que conferem aos vinhos untuosidade e força tânica, associadas à longevidade. No Mambourg, Deiss optou por plantar todos os tipos de *Pinot*: *Noir*, *Meunier*, *Gris* e *Blanc*. Essa confiança no “terroir”, sintetizada pela frase de Marie-Hélène de que “a uva é como uma caneta que não consegue escrever sozinha”, atinge seu máximo no vinho proveniente do Grand Cru Altemberg de Bergheim. Neste, até a habitualmente desprezada Chasselas é utilizada no “blend”, que junta todas as uvas tradicionais da Alsácia para mostrar os maravilhosos aromas de frutas cítricas maduras e florais, emoldurados pela acidez marcante, oriunda do solo argilo-calcáreo, muito rico em ferro.

Uma mesma uva como a *Riesling* pode acentuar seu caráter mineral no Premier Cru Engelgarten, ou ter caráter cítrico, decadente e balsâmico, no Premier Cru Grasberg; ou ainda caráter cítrico, fresco e floral, no Premier Cru Rotenberg. Isso permite a produção de vinhos muito mais complexos e equilibrados, quando a cortamos com outras uvas que apresentem complementaridade olfativo-gustativa.

Esta proposta ainda solitária mostra que o sistema de AOC não é tão hermético quanto se tenta fazer parecer, já que todas as uvas usadas – e aqui citadas – fazem parte do sistema AOC Alsace, embora algumas tenham sido abandonadas ou desprezadas há algum tempo.

Como conclusão, parece que a criatividade pode (e deve) substituir a indolência de muitos produtores; e que a aparente volta ao passado pode, na verdade, representar uma melhoria na qualidade dos vinhos alsacianos.

orgânico, sem uso de produtos químicos, mas não da biodinâmica, aí reside o divisor de águas. É o caso, por exemplo, do espanhol Alvaro Palacios e do alemão Ernst Loosen, que estiveram recentemente no Brasil. Loosen faz um paralelo entre a biodinâmica e a religião católica professada por sua família. “É uma questão de se acreditar ou não”, diz ele, “e não sou contra quem acredita”.

PARA OS BIODINÂMICOS, NÃO É POSSÍVEL FAZER BONS VINHOS NA ADEGA

Em comum, além das dificuldades iniciais, os produtores que adotaram a biodinâmica são unânimes em ressaltar que essa é a única maneira de fazer vinhos que expressem verdadeiramente o terroir de onde provêm. Como observa François Buecher, “não importa a safra, a assinatura do terroir está sempre presente no vinho”. Joly acrescenta que essa é, também, a única forma de preservar o sentido original do sistema de Apelações de Origem, cuja criação teve por objetivo valorizar a originalidade dos vinhos de determinadas regiões. Outro “mantra” da biodinâmica é que não se fazem bons vinhos na adega. “A qualidade é sempre determinada no vinhedo”, sentencia Christine e explica: “Na adega só temos que tomar muito cuidado para não perdê-la”, opinião compartilhada por quase todos os seus colegas. O folheto de divulgação do Domaine Barmès Buecher ressalta: “95% da qualidade de um vinho advém do trabalho realizado no vinhedo”. Este conceito-chave para quem produz vinhos em cultivo biodinâmico é melhor explicado por Joly, quando afirma que os vinhos, como os homens, não são (e não precisam ser) perfeitos. Não por acaso, os produtores biodinâmicos rejeitam o título de enólogos. “Somos assistentes da natureza, o que é muito diferente”, diz

Christine. Registre-se que “Assistente da Natureza” é o título que consta do cartão de visitas de Joly.

A grande questão, quando se discutem as vantagens e desvantagens de se trabalhar com a biodinâmica, é se ela garante que o resultado – no caso, o vinho – será melhor? O próprio Joly deu a resposta, em entrevista a Wine Style (ver WS nº10). “A biodinâmica não é um milagre”, afirmou na ocasião.



“Ela não garante que o vinho será bom”. A última palavra, como sempre ocorre quando se fala em vinho, é dada no copo. A julgar pela grande maioria dos exemplares apresentados na feira (ver texto a respeito), o saldo é amplamente positivo. Veja na página a seguir os diferentes critérios de classificação dos produtores biodinâmicos.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



Marie-Hélène e Jean-Michel: tradição mostra que vinhedos alsacianos eram plantados como na região do Douro, em Portugal



COMO SE TORNAR BIODINÂMICO

por Gustavo Andrade de Paulo

Os produtores biodinâmicos, bem como os órgãos internacionais de certificação, desenvolveram um sistema de avaliação das práticas biodinâmicas, que permite balizar o grau de comprometimento de cada um com a filosofia biodinâmica. Esse sistema é dividido em uma, duas ou três estrelas verdes, com exigências crescentes.

PARA OBTER UMA ESTRELA:

Vinhos de uma determinada denominação de origem devem apresentar um sabor ligado ao seu "terroir" específico, considerando a cepa, o solo e o clima. A agricultura deve, portanto, reforçar a vida do solo evitando o uso de produtos químicos sintéticos.

- Herbicidas que destroem a vida dos solos não podem ser usados.

- Fertilizantes químicos que causam crescimento artificial da planta não podem ser empregados.
- Outros produtos químicos que possam interferir com a fotossíntese e, conseqüentemente, com o sabor do vinho estão proibidos.
- Nenhum tratamento sistêmico que possa interferir de forma imediata com a seiva da planta pode ser utilizado.
- Leveduras aromáticas não são permitidas, pois fornecem sabores atípicos ao vinho.

PARA OBTER DUAS ESTRELAS:

- Não se pode realizar colheita mecânica, permitindo a seleção das uvas com maturidade plena.
- Leveduras exógenas que não façam parte do lugar não podem

- ser empregadas.
- O mosto não pode ser tratado com enzimas.
- Não se pode recorrer à concentração (osmose reversa, para retirar água), pois esta prejudica o equilíbrio, principalmente com o envelhecimento.
- Não à crio-extração.
- Não a tratamentos que reduzem a temperatura até o ponto de congelamento.

PARA OBTER TRÊS ESTRELAS:

- Não se pode realizar desacidificação ou reacidificação do vinho.
- Não se pode adicionar ácido ascórbico e nem sorbato de potássio.
- Não se pode chaptalizar, incluindo mosto concentrado.
- Não se pode irrigar.

*Inverno Miolo
por Renato Fraga*



APRECIE COM MODERAÇÃO



Viva Intensamente

www.miolo.com.br 0800 97 04 165

MIOLO
WINE GROUP
Vinhos Mundiais



MANSO DE VELASCO, *patrimônio da Miguel Torres Chile*

AO FUNDAR A PEQUENA E SIMPÁTICA CURICÓ, EM 9 DE OUTUBRO DE 1743, JOSÉ ANTONIO MANSO DE VELASCO, ENTÃO GOVERNADOR DO REINO DO CHILE, NÃO IMAGINOU QUE SEU NOME SERIA IMORTALIZADO NUM DOS VINHOS MAIS REPRESENTATIVOS DO PAÍS

texto e fotos ARTHUR AZEVEDO

Curicó, que na língua mapuche significa “Água Negra”, teve inicialmente o nome de “San José de Buena Vista” e se situava na localidade de Tutuquén, de onde foi posteriormente transferida para o local onde hoje se encontra, a cerca de 180 km ao sul de Santiago. A história vinícola de Curicó começou a mudar em 1979, quando a centenária empresa espanhola Miguel Torres comprou uma pequena vinícola na região, seduzida pela paisagem única e pela possibilidade de produzir vinhos de alta qualidade. Torres foi a primeira empresa estrangeira a se estabelecer no Chile, adotando práticas modernas e até então pouco utilizadas no país. Para citar um exemplo, os primeiros tanques de aço inoxidável foram trazidos ao país pela Torres, criando um novo patamar tecnológico para a produção de vinhos. Os 100 hectares comprados de início se transformaram nos quase 450 atuais, distribuídos em cinco áreas distintas, com características próprias e microclima diversificado,

o que permite à Torres produzir vinhos de diferentes varietais e estilos, em linhas muito bem definidas.

Um dado curioso é que a Torres, mesmo em terras chilenas, não esquece suas origens e muitos de seus vinhos são produzidos com variedades de uvas típicas da Espanha, tais como *Tempranillo*, *Monastrel* e *Cariñena*, fato que lhes confere muita personalidade, distinguindo-os de seus pares chilenos.

Um vinho com o “espírito do Chile”

O terroir chileno, por seus atributos, sempre foi elemento de atração para a equipe de enologia da Miguel Torres. E, como não poderia deixar de ser, a *Cabernet Sauvignon*, ainda hoje a principal uva chilena, teria de estar muito bem representada no portfólio da empresa. Para a produção de um vinho que tivesse o





Em sentido horário, fachada da vinícola; conjunto folclórico no vinhedo Manso de Velasco; Cabernet Sauvignon no vinhedo e Miguel Torres durante almoço oficial

espírito do Chile, Miguel Torres partiu em busca de um vinhedo que proporcionasse a melhor fruta disponível em toda a região. Depois de muita pesquisa, encontrou um vinhedo com parreiras centenárias, exclusivamente de *Cabernet Sauvignon*, que justamente havia recebido o nome de Manso de Velasco, em homenagem ao fundador de Curicó. Deste vinhedo, hoje propriedade da empresa, saem as uvas utilizadas na produção do **Manso de Velasco Cabernet Sauvignon**, o mais chileno de todos os vinhos da Torres. As parreiras, cerca de 2.000 por hectare, são todas em pé franco, e o rendimento, bastante baixo, é de 35 hectolitros por hectare. A renovação das videiras é feita sempre com muito cuidado, em pequenas parcelas, para não descaracterizar o vinhedo e, conseqüentemente, o vinho. A vinificação, conduzida na moderna vinícola de Curicó, passa por cuidadosa seleção de cachos e grãos, fermentação com temperatura controlada, maceração por 30 dias, e, finalmente, pelo amadurecimento em

barricas de carvalho francês, metade novas, por 18 meses. O **Manso de Velasco Cabernet Sauvignon 2005**, recém-lançado, impressiona pela intensa cor púrpura e pelos aromas de frutas escuras em compota, mesclados a pouco habituais notas florais (violeta), com moldura de carvalho tostado e chocolate, formando um conjunto sofisticado e elegante. Encorpado, concentrado, equilibrado e com boa acidez, tem taninos finos e longa persistência, com retroolfato marcado por notas balsâmicas. Um belo vinho.

Conde de Superunda, um tributo aos dois países

Vinho ícone da Torres, o **Conde de Superunda** presta homenagem ao “Senhor das Ondas”, um nobre espanhol que, durante o maremoto de Callao, em 1746, socorreu a população com seus barcos de madeira. Criado para ser uma referência em vinhos

premium no Chile, tem em sua constituição (safra 2003) nada menos que 60% de *Tempranillo*, mesclada com *Cabernet Sauvignon* (22%), *Monastrel/Mourvèdre* (15%) e *Carmenère* (3%). Ou seja, um casamento de Chile e Espanha. O vinho passa por barricas novas de carvalho francês de Nevers, durante 24 meses, e são produzidas apenas 3.000 garrafas anualmente. O **Conde de Superunda 2003**, de cor rubi/púrpura muito intensa e impenetrável, não demonstrava seus cinco anos de vida. Aromas instigantes de frutas escuras, torrefação, chocolate, especiarias e carvalho precediam um vinho de sabor concentrado e muito agradável. Longo, encorpado e de grande potencial de guarda, é um vinho que honra a tradição da Miguel Torres nos dois países. Outro vinho interessante na gama alta é o **Cordillera**, que na safra de 2004 apresenta um corte de *Cariñena*, *Merlot* e *Syrah*, de vinhas velhas, com mais de 40 anos, e rendimento de 40 hectolitros por hectare. Potente e encorpado, tem taninos finos e boa persistência. Deve melhorar com mais 2 ou 3 anos de adegagem.

Diversidade e boas opções na linha Santa Digna

Ícones à parte, a Miguel Torres oferece boas opções ao consumidor em sua linha Santa Digna, mais econômica. Dela fazem parte o **Santa Digna Rosé 2007**, frutado, explosivo e muito agradável, com uma pitada de açúcar residual (6 a 7 g/litro), muito adequado para o verão; o **Santa Digna Carmenère 2007**, com os clássicos aromas de especiarias e textura macia; o **Santa Digna Shiraz 2006**, elegante, com finos taninos, boa concentração e excelente relação preço/qualidade; e, finalm ente, o excelente **Miguel Torres Vendimia Tardia Riesling 2006**, produzido com 30% de uvas atacadas pela *Botrytis cinerea* (induzida no vinhedo). Um vinho doce de alta categoria, cujos aromas (frutas caramelizadas, mel e notas de verniz) e sabores concentrados, ótima doçura e persistência muito longa, fazem com que seja absolutamente irresistível.



Festa da Vendimia 2008 homenageou Brasil

A tradicional Festa da Vendimia de Curicó, realizada na tradicional Plaza de Armas, atrai verdadeira multidão de apreciadores do vinho, que comemoram o resultado da colheita. A cada ano, um país é homenageado, sendo escolhido por sua relação com a cidade e o Chile. Em 2008, o escolhido foi o Brasil, representado nas festividades por seu Embaixador no Chile, o Sr. Mario Vilalva, que recebeu as homenagens em nome do país.

Ponto alto da festa é o divertido concurso de “Pisa de Uva”, que reúne várias equipes altamente profissionais, que têm 7 minutos para conseguir a maior quantidade possível de mosto, sob os olhares atentos de milhares de espectadores. Como país homenageado, o Brasil participou da competição – muito bem, diga-se de passagem – com uma equipe formada por clientes e amigos da Reloco, empresa que representa a Miguel Torres no Brasil. Com um pouco mais de treino, essa afinada equipe (composta por Maíra, Adilson, Sebastião, Marcos, Marquinhos e Jaírton) poderia até ter levado o cobiçado troféu. Quem sabe numa próxima oportunidade... De qualquer forma, a simpática Curicó não se esquecerá da animada e barulhenta equipe brasileira, que em alguns momentos chegou a “incomodar” os treinados e disciplinados rapazes chilenos. Valeu pela festa.



Equipe brasileira em ação durante o concurso de "Pisa de uva"; imagem do final da Pisa (em cima) e equipe reunida (Maira, Jairton, Sebastião, Marcos, Adilson e Marquinhos)

Miguel Torres: "Brasil é um gigante que merece atenção"

Grande personalidade do vinho e comandante de uma das maiores vinícolas da Espanha, com presença em mais de 130 países, Miguel Torres é um trabalhador do vinho. Incansável, faz questão de conduzir pessoalmente as degustações de seus vinhos e está sempre pronto para responder a questões sobre o tema. Para Miguel Torres, "Brasil, Índia e China são gigantes que merecem especial atenção por parte dos produtores. São mercados de grande potencial, atual e futuro, muito importantes para os planos estratégicos da empresa". Preocupado com o aquecimento global, Torres nos contou que está adquirindo terras em áreas montanhosas, ao norte da Catalunha, em altitudes que chegam aos 1.500 metros. Ainda não plantou videiras nessas áreas, mas pretende fazê-lo num futuro não

muito distante. Na Espanha, além da Catalunha, sua região de origem, a Miguel Torres tem propriedades em Rioja (o primeiro vinho desta região está previsto para 2008), Ribera del Duero (onde produz o **Celeste** – já disponível no Brasil) e em Toro (onde não tem ainda nenhuma videira plantada). Para a empresa, o mercado europeu ainda é bastante atrativo, pois cerca de 40% de toda a produção na Espanha é vendida no próprio país. Além do Chile e Espanha, a Miguel Torres também tem operações nos Estados Unidos, onde produz vinhos na Califórnia.

ARTHUR AZEVEDO VIAJOU A CONVITE DA RELOCO IMPORTADORA E DA MIGUEL TORRES CHILE.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

Casa Flora Importadora: Tel.: (11) 3327-5199 - www.casaflora.com.br - Porto a Porto: Tel.: (41) 3018-7393

aprecie com moderação



FERNANDO DE CASTILLA

uma coleção de aromas e sabores envolventes



GRAFFIGNA

CENTENARIO



MALBEC

CABERNET
SAUVIGNON

O SEGREDO DO BOM VINHO ARGENTINO

Desde 1870 nós sabemos que nossa origem é muito importante. Nós desfrutamos um clima privilegiado com mais de 300 dias de sol e níveis extremamente baixos de chuvas. Encontre uma Argentina ainda não descoberta, San Juan.

SINCE 1870
GRAFFIGNA
SAN JUAN - ARGENTINA

DESCUBRA A OUTRA ARGENTINA

VINHO TINTO OU SUCCO DE UVA?

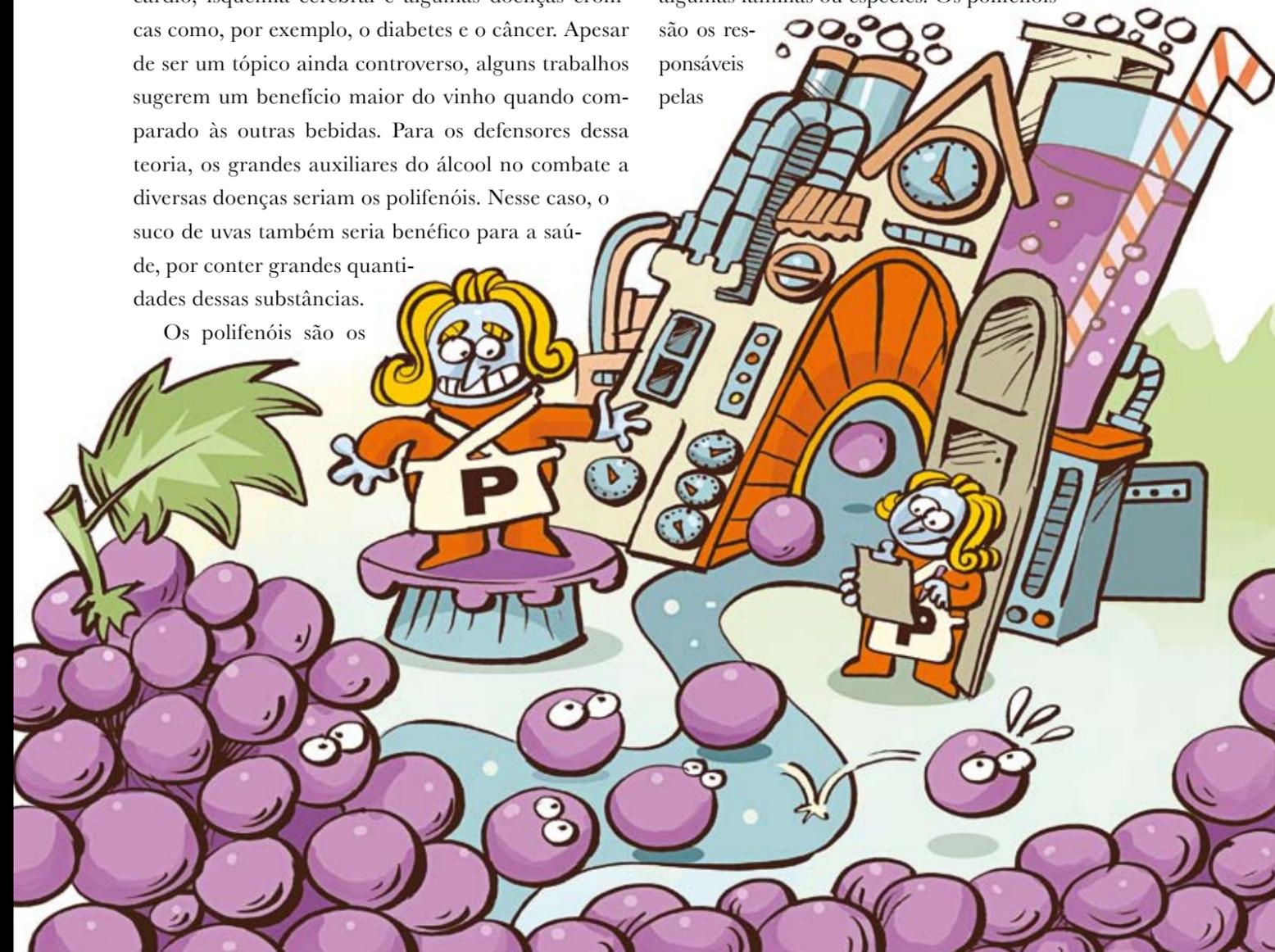
Já se sabe que os polifenóis, como o resveratrol, presentes tanto no vinho como no succo de uva, produzem alguns efeitos benéficos para a saúde, mas não se conhece exatamente os níveis em que seu consumo é seguro e isento de riscos

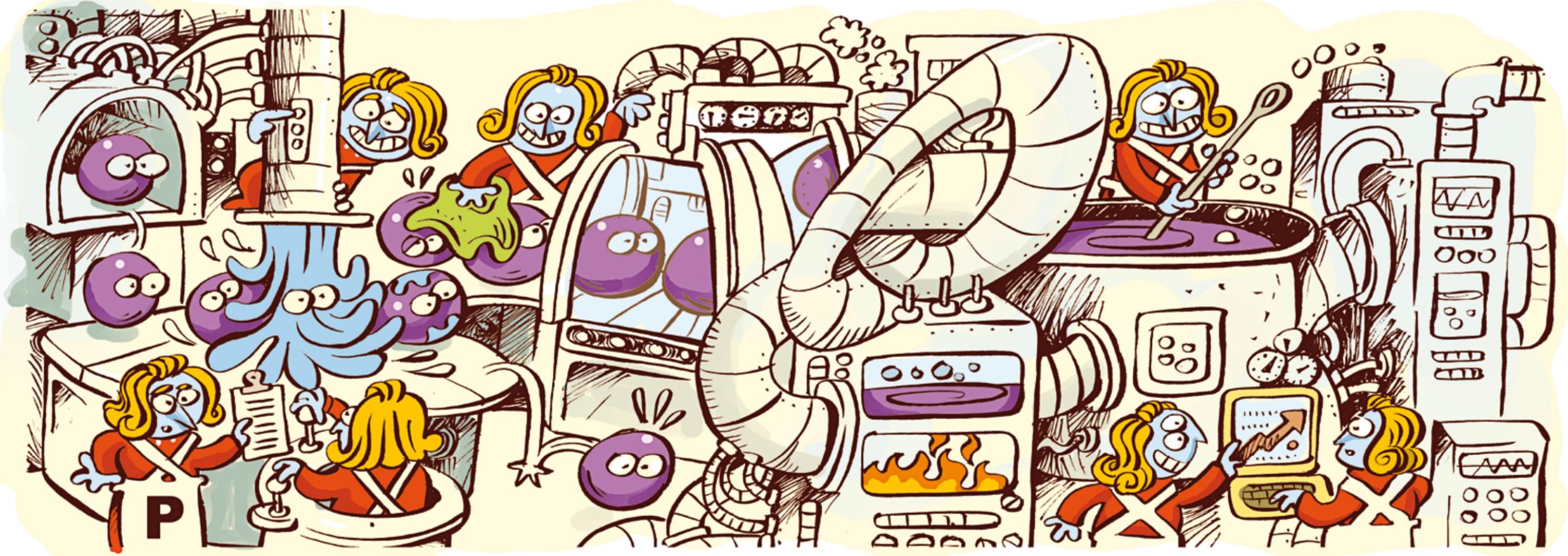
por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração JUNIÃO

Nas últimas décadas, diversos estudos mostraram que o álcool presente no vinho, cerveja e destilados é capaz de reduzir a mortalidade por infarto do miocárdio, isquemia cerebral e algumas doenças crônicas como, por exemplo, o diabetes e o câncer. Apesar de ser um tópico ainda controverso, alguns trabalhos sugerem um benefício maior do vinho quando comparado às outras bebidas. Para os defensores dessa teoria, os grandes auxiliares do álcool no combate a diversas doenças seriam os polifenóis. Nesse caso, o succo de uvas também seria benéfico para a saúde, por conter grandes quantidades dessas substâncias.

Os polifenóis são os

antioxidantes mais encontrados em nossa dieta. Atualmente, já foram identificado mais de 4.000 polifenóis. Alguns são ubíquos enquanto outros são restritos a algumas famílias ou espécies. Os polifenóis são os responsáveis pelas





principais características organolépticas de alimentos e bebidas, particularmente a cor e o sabor. As reações químicas que ocorrem entre eles são muito importantes no vinho, sendo responsáveis pelas mudanças de cor, aroma e sabor, que ocorrem com o envelhecimento. Embora sua existência seja conhecida há muitos anos, o interesse na ação dos polifenóis aumentou consideravelmente nas duas últimas décadas. Diversos estudos epidemiológicos mostram uma clara relação entre dietas ricas em polifenóis (frutas, verduras, legumes, cereais, chá e vinho tinto) e proteção contra doenças degenerativas como câncer, diabetes, osteoporose e as doenças cardiovasculares.

Os polifenóis atuam removendo e neutralizando radicais livres e aumentando a sobrevivência das células. Além de sua ação antioxidante, apresentam outros efeitos *in vitro* e em animais: regulam a liberação de óxido nítrico (envolvido no processo de dilatação dos vasos), diminuem a imobilização de leucócitos (facilitam o combate a infecções), induzem apop-

tose (morte programada de células doentes), evitam a proliferação desordenada de células e vasos (combate a tumores) e atuam como fito-hormônios.

O SUCO DE UVAS TEM TRÊS VEZES MAIS POLIFENÓIS QUE O DE LARANJA OU TORANJA

Os polifenóis presentes no vinho tinto e no suco de uva atuam de diversas maneiras na prevenção de doenças cardiovasculares e cerebrovasculares: inibem a agregação plaquetária, diminuem a oxidação do LDL (colesterol ruim), melhoram a função do endotélio, diminuem a inflamação e aumentam a liberação de óxido nítrico (vasodilatação).

Ao comparar o suco de uva com os sucos de laranja e de toranja (grapefruit), Keevil e colaboradores observaram que o suco de uva tem três vezes mais polifenóis que os sucos cítricos, sendo o único capaz de reduzir a agregação plaquetária. Em outro artigo, o consumo de outras frutas vermelhas, igualmente ricas em

polifenóis, melhorou a função plaquetária, aumentou os níveis de HDL e reduziu a pressão arterial sistólica.

Devido às suas ações antiinflamatórias e antioxidantes, os flavonóides podem ser benéficos em doenças que envolvem estresse oxidativo ou inflamação.

RESVERATROL, UM POLIFENOL COM IMPORTANTE AÇÃO ANTIOXIDANTE

O resveratrol (3,4',5-trihidroxiestilbeno) é um polifenol que ocorre naturalmente na casca da uva como resposta a uma infecção por microorganismo ou exposição à radiação ultravioleta. A produção do resveratrol reduz ou bloqueia a infecção pelo patógeno, servindo como antibiótico natural. Há centenas de anos, as medicinas tradicionais chinesa e japonesa empregam extratos da raiz da planta *Polygonum cuspidatum* (que contém resveratrol) para combater doenças circulatórias, do fígado e da pele.

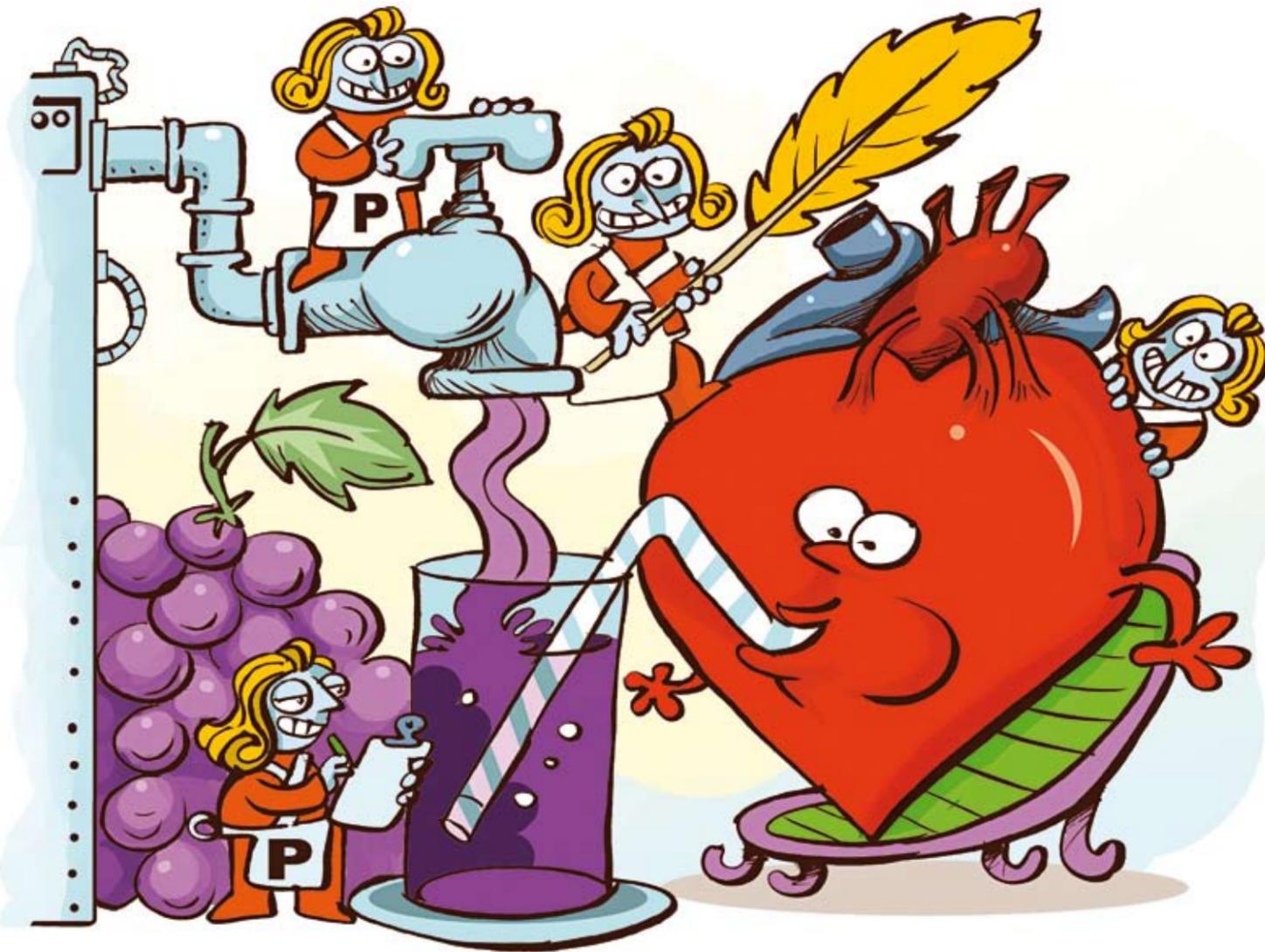
O resveratrol exibe importante ação antioxidante. Ele inibe a oxidação do LDL, a resposta inflamatória

e o estresse oxidativo das plaquetas. Ele dilata arteríolas isoladas e, em altas doses, modifica o metabolismo de ratos obesos, melhorando a sensibilidade insulínica, diminuindo danos aórtico e cardíaco e prolongando a vida. Apresenta, ainda, ação antitumoral.

A concentração de resveratrol vai depender do tipo de uva (cepa) e do local onde ela é produzida. Curiosamente, na revisão de Opie e Lecour, o vinho que apresentou o maior teor de resveratrol foi um tinto brasileiro!

A maioria dos artigos publicados aborda apenas os efeitos protetores dos polifenóis sobre certas doenças ou substâncias tóxicas. Entretanto, em doses muito elevadas, alguns desses polifenóis podem ser tóxicos, podendo até ser carcinogênicos (*in vitro* e em animais). O consumo excessivo de polifenóis também pode acarretar efeito anti-nutricional, dificultando a absorção de ferro pelo organismo, interagindo com proteínas e inibindo diversas enzimas.

As evidências atualmente disponíveis sobre os



benefícios dos polifenóis contra diversas enfermidades geram muitas expectativas sobre seus usos terapêuticos, com grande interesse das indústrias farmacêutica e de alimentos. Entretanto, ainda é impossível avaliar com precisão as verdadeiras vantagens de um aumento na ingestão de polifenóis para a população em geral ou para pessoas com risco aumentado de certas enfermidades. Serão necessárias mais pesquisas experimentais, clínicas e epidemiológicas para tirarmos conclusões definitivas. Além disso, o aumento no consumo de polifenóis pode não ser isento de riscos. Por último, provavelmente, ainda não temos uma pílula contendo os antioxidantes do vinho tinto porque muitos dos efeitos benéficos desse néctar estão ligados ao prazer de consumi-lo, que, pelo menos para os enófilos, será sempre bem maior do que o proporcionado pelo suco de uvas, mesmo que seja igualmente saudável.

POTÊNCIA ANTIOXIDANTE DE DIVERSAS BEBIDAS DISPONÍVEIS

(DA MAIOR PARA A MENOR)

SUCO DE ROMÃ > VINHO TINTO > SUCO DE UVA (CONCORDE) > SUCO DE BLUEBERRY (MIRTILO) > SUCO DE CEREJA NEGRA > SUCO DE AÇAÍ > SUCO DE CRAMBERRY (OXICOCO) > SUCO DE LARANJA > CHÁ GELADO > SUCO DE MAÇÃ

OBS.: UM COPO DE VINHO TINTO TEM O MESMO PODER ANTIOXIDANTE QUE 7 COPOS DE SUCO DE LARANJA E 20 DE SUCO DE MAÇÃ.

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

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR

CAVA DON ROMÁN

A CAVA MAIS VENDIDA NO BRASIL



CASA FLORA & PORTO A PORTO


CASA FLORA
IMPORTADORA E ATACADISTA

www.casafloa.com.br | www.portoaporto.com.br


PORTO A PORTO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

O NOME RIEDEL
É TÃO FAMOSO QUANTO
O DOS VINHOS DEGUSTADOS
NOS COPOS QUE LEVAM
SUA MARCA. MERECIDAMENTE,
ALIÁS, COMO FICOU COMPROVADO
EM RECENTE VISITA DE GEORG
RIEDEL, DÉCIMA GERAÇÃO
DA FAMÍLIA, AO BRASIL

O MILAGRE DOS COPOS

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO E GUILHERME VELLOSO

fotos VLADIMIR FERNANDES (taças)/DIVULGAÇÃO



O homem fabrica copos/taças para vinho, das mais diversas formas, cores e estilos, há pelo menos 4.000 anos. Mas, só na década de 50, descobriu que os aromas, o paladar e o equilíbrio dos vinhos eram afetados pela forma do copo em que eram servidos. O autor da descoberta foi o professor austríaco Claus J. Riedel, falecido em 2004. Durante uma degustação com amigos, Riedel constatou, acidentalmente, que o mesmo vinho, degustado em taças de diferentes formatos, mudava de personalidade, pois determinadas características (álcool, acidez etc.) eram acentuadas ou atenuadas. Auxiliado por degustadores experientes de todo o mundo, Riedel desenvolveu taças que melhor servissem a cada tipo de vinho. A primeira linha, com diferentes tamanhos e formatos, foi lançada em 1961. Hoje, Riedel é praticamente sinônimo de taças para vinhos.



Em 1987, Georg, filho de Claus, assumiu a liderança da empresa, ampliando cada vez mais a linha da empresa, que, além de taças para uma incrível variedade de vinhos, também fabrica decantadores. Em recente visita ao Brasil, o rigoroso e, por razões óbvias, detalhista, Georg J. Riedel, conduziu, como um mágico, uma série de “degustações de taças”, na verdade um desafio aos descrentes. O primeiro “número” apresentado por ele usou um excelente **Sauvignon Blanc Reserva**, safra 2006, da Steenberg (África do Sul), como ponto de partida. Em sua taça específica, o vinho mostrou-se com aromas de frutas como maracujá e abacaxi, com toques florais e minerais. Na boca, tinha ótima acidez, bem equilibrada para o teor alcoólico. Ao ser servido em uma

taça para *Chardonnay*, os aromas de frutas tropicais desapareceram e o álcool foi realçado, prejudicando o equilíbrio. Poder-se-ia dizer que era outro vinho, fato que se repetiria nas demonstrações seguintes, caso do **Amelia 2005** da Concha Y Toro (Chile), um clássico *Chardonnay* do Novo Mundo.

Na taça criada pela Riedel para vinhos feitos com essa uva, o Amelia ofereceu bastante fruta madura, especiarias e mel, com toques tostados e amanteigados aportados pelo uso generoso de carvalho novo. Em resumo: um vinho muito “cremoso” e equilibrado na boca. Ao ser servido na taça para *Sauvignon Blanc*, os aromas frutados se intensificaram, mas se tornaram “unidimensionais”. As notas de baunilha aportadas pelo carvalho (e a cremosidade) praticamente desapareceram. Quando foi provado na taça de **Cabernet Sauvignon**, ao contrário, os

aromas derivados da madeira tornaram-se muito mais evidentes, encobrendo um pouco a fruta e prejudicando o equilíbrio, também afetado pela maior percepção do álcool.

O terceiro vinho foi um clássico *Pinot Noir* da Borgonha, o **Fixin**, safra 2004, produzido pelo Domaine Mongeard-Mugneret. Na taça desenhada para Borgonha Tinto, o vinho esbanjou aromas de frutas vermelhas maduras (cassis, framboesa, cereja), quase em compota, e de especiarias, além de toques de chocolate. Na boca, estava equilibrado, com taninos finíssimos. Ao ser servido na taça para *Chardonnay*, sua personalidade mudou radicalmente: os aromas frutados praticamente desapareceram e o álcool sobressaiu. Na boca, foi ainda pior. O vinho ficou mais seco e herbáceo, com taninos mais evidentes e bem menos elegantes. O mais curioso, como destacado por Georg, é que os copos Riedel



para *Pinot Noir* e para *Chardonnay* têm exatamente o mesmo formato, só diferindo na altura em que são cortados. Como o próprio Georg explica: “afinal, tudo no vinho diz respeito a diferenças”.

O último vinho da prova foi um *Cabernet Sauvignon* de alta gama, o **Seña 2003**, produzido por Eduardo Chadwick (Chile). Na taça desenhada especificamente para vinhos de *Cabernet Sauvignon*, O Seña mostrou-se com muita fruta vermelha (“puro cassis”, definiu Georg), especiarias (cravo), baunilha, mentol e toques animais. Na boca, estava equilibrado, com taninos muito finos. Ao ser degustado na taça para *Pinot Noir*, desapareceram os toques da madeira, a acidez pareceu diminuir e os taninos ficaram mais agressivos.

O mais impressionante é que, ao longo da degustação, quando cada um dos vinhos provados era devolvido à sua taça específica, “reapareciam” todos os aromas e características “perdidos” quando foram servidos em taças não desenhadas para eles. Talvez por isso, Riedel desdenhe dos copos padronizados, tipo ISO. Para ele, são uma “solução de compromisso”, que só considera melhor que copos de plástico, que eliminam os aromas. “Minha vida me ensinou que há tanta diversidade, que não é possível fazer um copo para todos os vinhos”, afirma orgulhoso. Mas faz questão de alertar que as taças não conseguem “melhorar” os vinhos; simplesmente “realçam” as características das uvas com que foram produzidos, não importando a região ou país de origem. Uma das histórias que Georg gosta de citar, como exemplo, é sobre o ocorrido no lançamento do copo desenvolvido por sua firma especificamente para o “icewine” da vinícola canadense Inniskilin, especializada nesse tipo de vinho. Ao provar pela primeira vez o vinho na taça Riedel, o enólogo chorou de emoção.

As taças Riedel são importadas pela Expand. Os preços variam dependendo da linha e vão de R\$ 38,50 a R\$ 280, cada. Expand - www.expand.com.br

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR
GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Biodinâmicos

Presença, Intensidade, Energia...

- Filosofia de respeito
- Autenticidade de expressão
- Conhecimento da natureza
- Não reproduzível em outras geografias
- Volta ao terroir
- Busca de equilíbrio e harmonia
- Variedade é o lugar original
- Vinhedo tratado como organismo vivo e integrado ao que existe em redor: sol, lua, cosmos, animais, forças da natureza e raízes.
- Colheita, vinificação e engarrafamento regidos pelas fases da lua; aragem por tração animal.

Isso é biodinamismo.

O conceito é mudar.
Experimente os biodinâmicos e saiba porque tantas pessoas se renderam aos seus encantos.

"Eu não quero somente um vinho bom, mas também um vinho verdadeiro".

Nicolas Joly

Importação:

CASA DO PORTO

desde 1988
Referência em Vinhos



Vitória: 27. 3225 3260
Belo Horizonte: 31. 32867077
São Paulo: 11. 3061 3003
Vila Velha: 27. 3329 3518
Rio de Janeiro: 21. 2239 6698



ALOIS LAGEDER PINOT NERO ALTO ADIGE 2004 (ALTO ADIGE/ ITÁLIA)
– ELEGANTE E REFINADO, PRODUZIDO PELO CRAQUE ALOIS LAGEDER,
UMA REFERÊNCIA OBRIGATÓRIA NO ALTO ADIGE,
SUBESTIMADA REGIÃO DA ITÁLIA,
ESTE VINHO SURPREENDE PELOS
DELICADOS AROMAS DE CEREJAS,
ENVOLTAS EM FINO CARVALHO TOSTADO,
COM NOTAS FLORAIS E DE ESPECIARIAS. MACIO,
AGRADÁVEL, SABOROSO E LONGO, REFLETE A BOA ADAPTAÇÃO
DA *PINOT NOIR* NO NORTE DA ITÁLIA. (MISTRAL) - AA



INDICAÇÕES

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV),
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO (GP), 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”.

Château Signac Cuvée Terra Amata 2001 (Rhône/França) – Um Côtes du Rhône Villages realmente diferenciado. Concentrado, muito pouco evoluído para sua idade, mostra aromas instigantes e uma persistência final notável. Uma grata surpresa! (Grand Cru) - NP

Cinco Sentidos Gran Reserva 2004 (Mendoza/Argentina) – Um interessante corte de *Malbec* (50%) e *Cabernet Sauvignon* (44%), com um toque de *Syrah*, de uma vinícola mendocina recém-chegada ao Brasil. Um vinho saboroso, potente, mas muito macio e redondo em boca. (MMVinhos) - GV

Cortes de Cima 2004 (Alentejo/Portugal) – Aqueles que gostam de um diferencial na famosa dupla alentejana Aragonês/Trincadeira têm neste tinto a presença harmoniosa da *Syrah*, complementada por um judicioso amadurecimento em barricas de carvalho. Sempre muito bem focado no típico núcleo frutado do Alentejo. (Adega Alentejana) - NP

Ercavio Tempranillo Roble 2003 (Castilla-Toledo/Espanha) – A jovem vinícola espanhola Más que Vinos Ercavio produz este *Tempranillo* de boa relação preço/qualidade. Concentrado, tem aromas de fruta em compota e violetas e taninos finos. Para quem gosta de vinhos em estilo mais moderno. (Decanter) - RA

Glaetzer Bishop 2006 (Barossa Valley/Austrália) – Um vinho da nova geração da Austrália, assinado por Ben Glaetzer. Exibe aromas de frutas escuras maduras, com toques mentolados e defumados. Macio, tem bom corpo e ótima persistência. (Grand Cru) - MT/RA/GP

Navarro Correias Gran Reserva Malbec 2003 (Mendoza/Argentina) – Uvas selecionadas, barricas francesas por 14 meses, equilíbrio e maciez, nada é exagerado neste vinho. Ainda com reflexos púrpuras apesar de aromas evoluídos: compota de frutas silvestres, madeira nobre, folhas de figueira, chocolate, notas terrosas (cogumelos), pimenta e levíssimo couro. Ótima acidez, equilibrado, taninos gentis e retroolfato delicioso, com notas de figo e chocolate. Persistência média a longa. (Diageo) - AL

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Grande Reserva 2005 (Douro/Portugal) – Excepcional, potente sem ser caricato. Elegância e potência na medida certa. Aromas intensos de geléia de frutas escuras, tostado elegante,

floral, especiarias, uvas passas e bacon. Encorpado e equilibrado, tem taninos marcantes e de boa textura. Revela sabores de chocolate amargo, frutas em compota e pimenta. Ótima persistência. (Vinea Store) - AL

RAR 2004 (Campos de Cima/Brasil) – Um dos bons tintos nacionais, que a Miolo produz com uvas do industrial gaúcho Raul Anselmo Randon (daí o nome), cultivadas a 1.000 metros de altitude. Corte de *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*. Muita fruta, ótima acidez e bom corpo, com 13,5% de álcool e taninos ainda marcantes, mas de boa qualidade. Deve melhorar com mais dois anos de garrafa. (Miolo) - GV

Rippon Riesling 2005 (Central Otago /Nova Zelândia) – Um belo exemplar desta varietal, que vem surpreendendo na Nova Zelândia, este vinho agrada por seu delicado equilíbrio, aromas de mel e de frutas maduras e sofisticadas notas minerais. Tem ótima acidez, boa concentração e longa persistência. (Premium) - MT/RA

Santa Rita Gran Hacienda Rosé Shiraz 2007 (Maipo/Chile) – Rosé deliciosamente frutado e fresco que, apesar dos 14,5% de álcool, é bastante delicado e saboroso. Aromas de groselha, pêssego, framboesas e leve floral tornam este vinho refrescante e agradável. (Grand Cru) - AL

Septima Chardonnay/ Semillon 2007 (Mendoza/Argentina) – Da subsidiária argentina da Codorníu vem esse branco leve, frutado e com boa acidez, que não passa por carvalho. Pode ser tomado como aperitivo ou acompanhar pratos leves, como saladas e massas. (Interfood) - GV

Torus Blanc Pacherenc du Vic Bilh 2006 (Madiran/França) – O “rei do Tannat”, Alain Brumont, também produz brancos instigantes e originais como este, feito com a uva *Petit Corbus*, cheio de aromas cítricos (“agrumes”), florais e minerais. Com boa acidez e 14,5% de álcool, é um excelente vinho para acompanhar comida. (Decanter) - GV

Viña Mocen Sauvignon Blanc 2006 (Rueda/Espanha) – Um raro *Sauvignon Blanc* espanhol, de bom custo/benefício, que comprova a vocação da região de Rueda para brancos de grande frescor. Muito equilibrado e de grande tipicidade. (Expand) - NP

O EMBAXADOR DA RIESLING

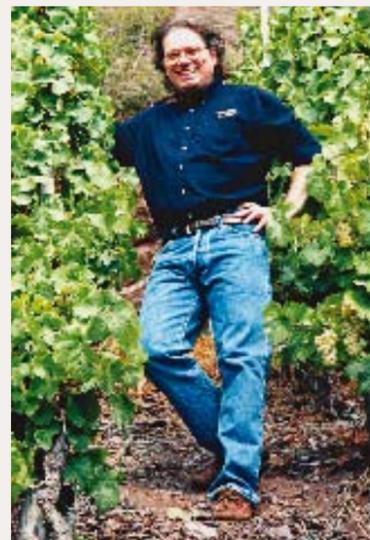
EM 2005, ERNST LOOSEN foi apontado como “Homem do Ano” pela respeitada revista inglesa *Decanter*. Em parte, o reconhecimento se deve a seu empenho em divulgar, nos quatro cantos do mundo, as qualidades dos vinhos (não apenas os seus, diga-se de passagem) produzidos com essa varietal tipicamente alemã. Loosen, que esteve recentemente no Brasil, tornou-se responsável pela vinícola da família, a Weingut Dr. Loosen, em 1987, com a doença do pai. A propriedade é vizinha ao vilarejo de Bernkastel, às margens do Mosel, a pouco mais de 100 quilômetros de Frankfurt. A região é considerada um dos melhores terroirs da Alemanha (consequentemente do mundo) para o cultivo da *Riesling*, que ali produz vinhos de excepcional qualidade seja pelos aromas tipicamente minerais, frutados e florais seja pelo perfeito equilíbrio entre acidez e açúcar – os melhores, em geral, não são totalmente secos. São vinhos frescos e elegantes, com baixo teor alcoólico, e que combinam maravilhosamente, por exemplo, com muitos pratos da culinária moderna, a exemplo dos sashimis e sushis.

Embora a Weingut pertença à sua família há mais de 200 anos, Ernst conta que só foi estudar Enologia em Geisenheim para não contrariar o pai, um homem de personalidade forte. “Foi simplesmente a única maneira de sair de casa”, recorda. Assim que se formou, mudou para Arqueologia, como queria,

obviamente contra a vontade do pai. Com a doença e posterior falecimento do pai, a mãe chamou os filhos (quatro homens, incluindo Ernst, e duas mulheres) e comunicou a decisão de vender a vinícola, até então quase um hobby (caro) familiar, já que nenhum deles demonstrava interesse pelo negócio. Em parte por insistência dos irmãos (“eles ponderaram que, como arqueólogo eu não ia mesmo ganhar dinheiro”, diz ele), acabou assumindo a liderança.

Desde o início, ele sabia que os vinhedos, herdados tanto pelo pai como pela mãe nas melhores partes do Mosel, eram excepcionais, mas que não estavam bem cuidados. Assim, sua primeira decisão foi investir na melhoria da qualidade e passar a engarrafar seus “grand crus” (na terminologia francesa), com o nome no rótulo. As uvas provenientes dos vinhedos classificados como “premier crus” e “villages” foram destinadas a seu vinho de entrada, o **Dr. L Riesling**, para o qual também compra uvas de terceiros. O Dr L é um dos *Riesling* alemães de melhor relação preço/qualidade à venda no Brasil (R\$ 55).

Com o tempo, seus *Riesling* de vinhedos únicos (Erdener Prälat, Erdener Treppchen, Ürziger Würzgarten e Wehlener Sonnenuhr, entre outros) passaram a receber notas altíssimas da imprensa especializada e a encantar consumidores em todo o mundo (hoje, são vendidos em aproximadamente 50 países). Em



O PRODUTOR ALEMÃO **ERNST LOOSEN** GANHOU ESSE TÍTULO POR SUA INCANSÁVEL CRUZADA PARA DIVULGAR OS VINHOS PRODUZIDOS COM ESSA VARIETAL, QUE REVELA NO MOSEL, ONDE ESTÁ SUA VINÍCOLA, A MELHOR EXPRESSÃO

Por GUILHERME VELLOSO

1996, surgiu a oportunidade de assumir o controle de uma tradicional vinícola da região de Pfalz, a J.L. Wolf. O grande atrativo, segundo ele, é que os *Riesling* de Pfalz são, em geral, mais secos e encorpados que os do Mosel. Além disso, no Pfalz ele produz vinhos de outras uvas, como *Pinot Gris*, *Pinot Blanc*, *Sylvaner* e *Pinot Noir*, inclusive um Rosé.

Em 1999, com o prestígio já consolidado, surgiu nova oportunidade, desta vez nos Estados Unidos. Loosen foi convidado pelo Château Ste. Michelle, uma grande vinícola do estado de Washington, para criar um *Riesling* norte-americano à altura de seus pares alemães. O resultado foi o **Eroica** (o nome homenageia a terceira sinfonia de Beethoven), lançado em 1999 e que se tornou o melhor (e mais caro) *Riesling* norte-americano. Além do Eroica, Loosen convenceu os donos do Château St. Michelle a produzir também um vinho **Trockenbeerenauslese**, nos moldes dos alemães. O da safra 2000 recebeu nada menos do que 98 pontos na revista *Wine Spectator*!

Em sua vinda ao Brasil, Loosen fez questão de trazer na bagagem algumas garrafas de um de seus

Riesling da safra de 1978 (o **Ürziger Würzgarten Kabinett**), para homenagear a Expand, importadora de seus vinhos, que este ano completa 30 anos. Assim, foi possível comparar o mesmo vinho da safra de 2006 disponível no mercado (R\$ 110), com o 1978, e comprovar a proverbial longevidade dos *Riesling*. O 1978, que ele recomenda decantar pelo menos 40 minutos antes de servi-lo, é apenas um pouco mais escuro que o 2006. No nariz, aparece maior diferença: enquanto o 2006 ainda é intensamente mineral, o 1978 exibe aromas de cogumelos que, segundo Ernst, são típicos dos *Rieslings* envelhecidos, além de um toque de mel no final. Na boca, o 78 perdeu um pouco de acidez, mas mantém incrível frescor. Como curiosidade, o teor alcoólico é praticamente igual: 8%, no 2006, contra 7,5% no 1978.

A *Riesling* pode ser a maior, mas não é a única paixão de Ernst. A adega de quase 5.000 garrafas que mantém em casa reserva bom espaço para os *Pinot Noirs* da Borgonha, em especial, como ele mesmo informa, para os que levam a assinatura do Domaine Leroy.

Os vinhos da vinícola Weingut Dr. Loosen são importados pela Expand - www.expand.com.br

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



Quando passeiam, 75% dos brasileiros saem junto com os amigos



No país, há 57 milhões de pessoas que ganham acima de 5 salários mínimos



Já pensou se cada pessoa com renda brindasse com vinho? E saber que isso depende de nós...



Juntos, falamos com o Brasil do vinho!

ADEGA

ALTA
Gastronomia

BON
VIVANT

PARCELIAS COM
MESA

Vinho & Cia wine

ALVARO PALACIOS, UM DOS MAIS ADMIRADOS ENÓLOGOS/PRODUTORES DO MUNDO, FAZ VINHOS EM TRÊS REGIÕES DA ESPANHA, PROCURANDO PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS (E UTILIZAR AS UVAS) DE CADA UMA DELAS. EM COMUM, ALÉM DO AUTOR, SÓ O ALTO NÍVEL DE QUALIDADE

o terroir

ACIMA DE TUDO

por GUILHERME VELLOSO

wine
style
71

Raros produtores no mundo conseguiram alcançar o nível de excelência a que chegou o espanhol Alvaro Palacios atuando em três diferentes regiões vinícolas de seu país (Priorato, Bierzo, em Leon, e Rioja), como ficou mais do que demonstrado em sua recente visita ao Brasil, para participar de degustações de seus vinhos. Formado em Enologia, a história começa com sua volta à Espanha, no final dos anos 80, depois de estágios profissionais em Bordeaux (Château Petrus) e no Napa Valley (Stag's Leap Wine Cellars). Na época, segundo ele, o ambiente na região de Rioja onde nascera, era "muito industrial", com as vinícolas preocupadas em produzir milhares de garrafas. Por isso, em 1989, decidiu juntar-se a um amigo, René Barbier, e a outros produtores que pensavam como eles, para explorar uma região árida e quase isolada, cujos vinhos, até então, eram pouco conhecidos, o Priorato. Os vinhedos eram, predominantemente, de *Garnacha*, uma das grandes cepas espanholas, plantadas há muitos anos pelos monges que habitavam a região, portanto de baixíssimo rendimento. E foi de



um vinhedo vizinho a um antigo mosteiro que nasceu, em 1993, o **L'Ermita**, desde então considerado um dos melhores tintos espanhóis. Uma curiosidade revelada por Palacios é que a safra de 2005 foi a última em que a *Cabernet Sauvignon* entrou

no corte do L'Ermita, mesmo assim com apenas 5%. A partir de 2006 ele é feito unicamente com a *Garnacha*, fato que ele atribui à maturidade das novas vinhas que foram plantadas. Além do cultivo do L'Ermita, ele produz mais dois vinhos no Priorato. O primeiro é o excepcional **Finca Dolfi**, um corte de *Garnacha*, *Carignan*, *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* e *Merlot*. O 2005,

safra à venda no Brasil, é um vinho moderno, de grande complexidade, potência e elegância, que já pode ser tomado com prazer, mas que certamente tem muitos anos de evolução pela frente (US\$ 165). O segundo é o gostoso e mais acessível, até no preço, **Les Terrasses** (US\$ 69.90), também 2005.

Dez anos depois, a história se repetiu, desta vez em Bierzo, na região de Leon. Junto com um sobrinho, Ricardo, enólogo como ele, que acabara de terminar seus estudos na França, passou a fazer vinhos com a uva *Mencia*, cultivada em pequenas propriedades, em antigos vinhedos de solos xistosos. Até então, a *Mencia*, considerada semelhante à *Cabernet Franc* e à portuguesa *Jaén*, era conhecida apenas por produzir vinhos frutados e leves, com boa acidez, feitos para ser bebidos jovens, e que só eram consumidos localmente. O próprio Palacios diz que a *Mencia* pode lembrar diversas variedades (*Gamay*, *Pinot Noir* e até *Syrah*, dependendo do vinhedo onde seja cultivada). E vê semelhanças entre Bierzo e regiões como a Borgonha e o Loire, na França, por ser mais fria e mais chuvosa (influência do Atlântico). De lá sai o **Pétalos de Bierzo**, considerado um dos melhores tintos espanhóis em sua faixa de preço (no Brasil, o 2006 custa US\$ 45.50). Um vinho

muito interessante e diferente, quase púrpura, que se destaca pela riqueza aromática (frutas, ervas e um toque floral que remete a violetas). Também de Bierzo (e feitos com a *Mencia*) são os top **Corullón 2003** (US\$ 117.50), que Palacios recomenda para acompanhar aves e carnes brancas em geral, e **San Martín 2001** (US\$ 159.25). Ambos comprovam o nível de qualidade que essa uva de pouca fama pode produzir.

Em 2000, Palacios voltou às origens, convocado pela mãe, após a morte do pai, para cuidar dos vinhedos da família, na Rioja Alta. O sétimo de nove irmãos, ele conta que foi o último a nascer na própria bodega. Os vinhos que produz na Rioja se caracterizam pela grande proporção de *Garnacha* no corte. Segundo Palacios, os solos da região de Alfaro lembram Châteauneuf-du-Pape. No **La Montesa Crianza 2004**, degustado em sua visita, *Garnacha* e *Tempranillo* entram com partes quase iguais (45%/40%), complementadas por um pouco de *Mazuelo* (10%) e *Graciano* (5%). Já o **Propiedad Herencia Remond 2005** é um corte unicamente de *Garnacha* (60%) e *Tempranillo* (40%). Ambos são ótimos. O primeiro é um vinho muito frutado e gostoso, pronto para o consumo, de ótima relação preço/qualidade (US\$ 49.90); o segundo, mais complexo e estruturado, é perfumado e elegante, podendo ser consumido agora (de preferência com comida), ou daqui a alguns anos.

Os vinhos que Palacios produz em cada uma das denominações em que atua só têm em comum a alta qualidade. No mais, são o oposto de muitos vinhos "globalizados" de hoje, com personalidades próprias, totalmente diferentes entre si. "Somos escravos do vinhedo", diz ele, reafirmando a primazia do terroir. "Nossa virtude é ter, ou tentar fazer, o melhor vinhedo".

Os vinhos de Alvaro Palacios são importados pela Mistral - www.mistral.com.br.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



APRECIE COM MODERAÇÃO



VIÑA
TARAPACÁ
EX ZAVALA

Uma geografia diversa
unida a um clima
excepcional, fazem
do Chile um lugar único
para a origem
do melhor vinho.
Tarapacá Gran Reserva.



Reflexo de sua origem

www.tarapaca.cl

OS VINHOS E SEUS AUTORES VISTOS DE PERTO

A OPORTUNIDADE
DE CONHECER
DE PERTO PRODUTORES
E ENÓLOGOS DE TODO
O MUNDO (E DE PROVAR,
JUNTO COM ELES,
OS VINHOS QUE FAZEM)
EXPLICA O SUCESSO
CADA VEZ MAIOR
DE INICIATIVAS
COMO O 4º ENCONTRO
MISTRAL

por GUILHERME VELLOSO
colaboração MARIO TELLES JR.
fotos GLADSTONE CAMPOS/
MARIE HIPPENMEYER



O sucesso de um evento de vinhos é medido pelo público que a ele acorre; o prestígio, pelo número (e qualidade) dos produtores e enólogos que dele participam, mesmo tendo que enfrentar, na maioria dos casos, longas e cansativas viagens. Em sua quarta edição, o ENCONTRO MISTRAL, promovido a cada dois anos pela conhecida importadora paulista, foi aprovado com louvor em ambos os quesitos. Mesmo ao preço de R\$ 290 por dia de participação (três em São Paulo e um no Rio), o Encontro 2008, que ocorreu de 9 a 11 de junho, em São Paulo, e no dia 12, no Rio, teve lotação esgotada e lista de espera. E contou com a participação de mais de 80 importantes produtores e enólogos de todo o mundo. Embora suas origens sejam bem diferentes, há muito mais em comum do que diferenças entre eles.

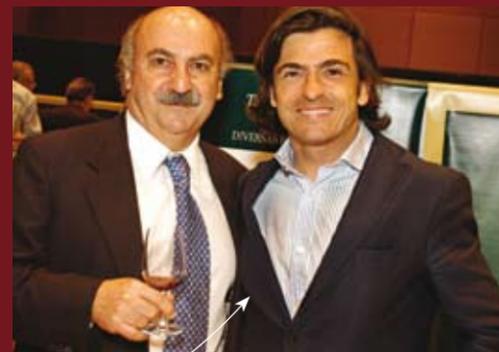


Ciro Lilla, da Mistral (ao centro), com os mais de 80 produtores que participaram do Encontro

Camille Seghesio, por exemplo, não esconde o orgulho de suas origens. “Somos a mais antiga vinícola americana ainda em mãos da mesma família”, diz ela (ver quadro). Os Seghesio são donos de mais de 160 hectares em algumas das melhores denominações de Sonoma. Boa parte deles está plantada com *Zinfandel*, uva ainda relativamente pouco conhecida fora dos Estados Unidos, mesmo depois que estudos de DNA identificaram que ela é, provavelmente, a irmã americana da *Primitivo*, da Puglia. Camille chama a atenção para o fato de que, hoje, a grande diferenciação não é mais entre regiões ou países, mas entre produtores. “Somos uma pequena vinícola

familiar; nosso cultivo é manual e só fazemos vinho com uvas de nossos próprios vinhedos”, portanto, “temos muito mais em comum com um produtor de qualquer outro país que trabalhe com os mesmos parâmetros, do que com grandes produtores, que existem em toda parte”. Ela também rejeita a crença generalizada de que vinícolas do Novo Mundo, como a Seghesio, são altamente mecanizadas e fazem vinhos comerciais. Não é o caso, diz ela: “Há vinhos comerciais em todos os lugares e há vinhos tradicionais em todos os lugares”.

Para o espanhol Telmo Rodriguez, outro participante do Encontro, o debate que opõe tradição e



modernidade, pelo menos em seu país, está mal colocado. Rodriguez é um crítico contundente das grandes vinícolas da Espanha que, a seu ver, trocaram a autenticidade pela quantidade. Sem citar nomes, ele dispara: “Há bodegas que têm 100 anos, mas a única coisa que têm de velho é o logotipo. Eu represento a modernidade, no entanto, a luta que travo junto com outros produtores novos é buscar a tradição”.

A nova geração de produtores espanhóis da qual faz parte defende o uso preferencial de castas autóctones, cultivadas nas regiões ou zonas onde sempre foram plantadas; a opção por métodos de cultivo e de vinificação tradicionais; o repúdio ao uso de produtos químicos e leveduras industriais; e uma quase obsessão pela qualidade. Não por acaso, um dos exemplos que cita com admiração é o de Alvaro Palacios (ver perfil de Palacios nesta edição), um dos produtores responsáveis pelo renascimento da região do Priorato. Também não parece ser coincidência que tanto Rodriguez como Palacios integrem o grupo “Renaissance des Appellations”, liderado pelo francês Nicolas Joly, que reúne produtores devotados, entre outras causas, à valorização do terroir (ver reportagem sobre a Feira de Vinhos Biodinâmicos realizada em São Paulo).

A julgar pelas aparências, o francês Pascal Jolivet seria o oposto da tradição. Formado em Marketing, ele é um nome relativamente novo no mundo do vinho. Só comprou vinhedos na região do Loire, onde nasceu, em 1982; e só começou a produzir vinhos em 1987 (antes, trabalhou como agente comercial do Champagne Pommery, na distribuidora de bebidas do pai). Uma das novas estrelas do Loire,



ele produz instigantes vinhos de *Sauvignon Blanc* nas apelações Sancerre e Pouilly Fumé. Dentre os vinhos que serviu no Encontro Mistral, o **Sauvage 2006** é produzido com uvas provenientes do vinhedo de um amigo adepto do cultivo biodinâmico, usando apenas leveduras “selvagens”. Ele próprio se diz adepto do chamado cultivo “raisonée”, que defende a produção da forma “mais natural possível”, sem chegar aos extremos da biodinâmica. Jolivet admite que os consumidores mais jovens se interessam por vinhos do Novo Mundo, porque são mais fáceis de beber. Mas alerta: “É importante que a Europa não queira fazer vinhos do novo mundo e vice-versa. Há lugar para todos”. E em nenhum stand do Encontro Mistral essa afirmação pode ser melhor comprovada do que no dos vinhos **Ànima Negra**, produzidos na Ilha de Mallorca (ver quadro).

Também presente ao Encontro Mistral, o Marquês Anselmo Guerrieri Gonzaga, da Tenuta San Leonardo, é uma prova de que no mundo do vinho é difícil estabelecer fronteiras ou generalizações rígidas. A “Tenuta”, situada na região do Trentino, no noroeste da Itália, está em mãos de sua família desde o século 18 e já produzia vinhos muito antes. Mas seu vinho mais famoso, o **San Leonardo**, é um corte de uvas francesas (*Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc* e *Merlot*), daí ser conhecido, segundo o jovem Marquês, como “o Sassicaia do norte”, numa referência ao famoso e revolucionário vinho de Bolgheri. Já o saboroso **Villa Gresti** é um, no mínimo, curioso corte: *Merlot* (90%) e *Carmenère* (10%). Diante da surpresa que a informação provoca, Guerrieri Gonzaga explica que essa varietal, hoje associada ao Chile, chegou à região no século 19,



Uvas, vinhos e comida italiana

por Guilherme Velloso

Camille Seghesio nasceu, há 38 anos, no “home ranch” (a casa da família), construída no primeiro vinhedo comprado por seu avô, Edoardo, em 1895. Edoardo chegou à Califórnia em 1886 e foi trabalhar em “Asti”, uma das três colônias fundadas por imigrantes italianos em Sonoma (as outras duas foram “Chianti” e “Barbera”). O avô decidiu permanecer nos Estados Unidos, país em que se casou e plantou os vinhedos de *Zinfandel*, que se tornaram a especialidade da Seghesio Family Vineyards.

“Família”, no caso, não é força de expressão. Hoje, há Seghesios da segunda (a mãe e os tios de Camille), terceira (ela própria, seu irmão, CEO da companhia, e vários primos) e até da quarta geração (sobrinhos) trabalhando na empresa. “Você não se aposenta da Seghesio”, diz ela, rindo. “Somos uma família louca. Adoramos cultivar uvas, fazer vinho e comer comida italiana”. Ela conta que, até sair de casa para cursar a universidade (especializou-se em Línguas e Relações Internacionais, o que facilita seu trabalho atual, como diretora de exportações da vinícola), foi criada com 100% de comida italiana. E, quando perguntada se as novas gerações não ficam tentadas com a possibilidade de abrir o capital da empresa, o que provavelmente os tornaria milionários, replica: “sempre que sobra algum dinheiro, só pensamos em comprar mais terras, mais vinhedos”. Mas brinca dizendo que “se as coisas ficassem tão ruins que não pudéssemos comprar queijo italiano, talvez vendêssemos”. Camille esteve no Brasil, país que já conhecia, para participar



Membros da segunda, terceira e quarta geração dos Seghesios trabalham hoje na vinícola (Camille é a primeira à direita)

do Encontro Mistral e mostrar os vinhos feitos por sua família, excelentes exemplos do que a *Zinfandel* pode produzir de melhor. Além de *Zinfandel* (85% da produção), os Seghesio também produzem vinhos à base de *Sangiovese*, *Barbera* e *Arneis*, fiéis à sua origem, o Piemonte. Mas estes últimos são vendidos exclusivamente nas lojas da vinícola e apresentados em eventos especiais. A vinícola cultiva a *Zinfandel* em vinhas que têm até mais de 100 anos. “Nossas vinhas são mais velhas do que a maioria das vinhas plantadas na Europa”, observa Camille com orgulho. Antes da chamada “lei seca”, que proibiu a venda de bebidas alcoólicas nos Estados Unidos por mais de dez anos, a *Zinfandel*, segunda ela, era mais popular que a *Cabernet Sauvignon*. Mas depois saiu de moda. De certa forma, isso facilita o seu trabalho. As exportações da Seghesio, que no início representavam apenas 2% das vendas, já chegam a 20%, para aproximadamente 40 países. Se depender de Camille, que fala italiano, espanhol e um pouco



de francês, vão crescer ainda mais. “Quando estou na China ou em algum outro lugar, sempre digo aos consumidores: se você gosta de um *Malbec* argentino, de um *Carmenère* chileno ou de um *Shiraz* australiano, talvez goste do meu vinho”. Muito frutado e caracteristicamente alcoólico, o *Zinfandel* é um vinho que costuma agradar mesmo quem não está habituado a beber vinhos. E combina muito bem com comida, inclusive a italiana, como a simpática Camille aprendeu desde muito cedo.

Os surpreendentes vinhos de Mallorca

por Mario Telles Jr.

Dentre as centenas de vinhos que os enófilos puderam degustar por ocasião do Encontro Mistral, os mais curiosos foram, sem dúvida, os **Ânima Negra**, de Miquelàngel Cerdà, produzidos na ilha espanhola de Mallorca. São vinhos quase artesanais, feitos principalmente com castas locais, como a *Callet*, cultivadas em pequenas parcelas, muitas vezes misturadas a árvores frutíferas como damasqueiros. Foram apresentados três vinhos, sendo que os dois primeiros têm nomes quase idênticos. O mais simples, o **ÂN/2** safra 2005, é elaborado com as uvas *Callet* (65%) *Mantonegre* e *Fogoneu* (20%), e *Syrah* (15%). O visual lembra um *Pinot Noir*, com corpo médio, aromas frutados, taninos quase resolvidos e acidez refrescante. Pronto para o consumo. Já o **ÂN 2004**, um corte de *Callet* (95%) e *Mantonegre* e *Fogoneu* (5%), mantido 17 meses em barricas de carvalho francês novo, mostra mais complexidade e estrutura. Com taninos mais finos e abundantes, um belo retoolfato floral e frutado, e boa persistência final, lembra um *Pinot Noir* do Novo Mundo (US\$ 99).

O melhor dos *Ânima Negra* é, sem dúvida, o **Son Negro 2005**. Ele tem a mesma composição do anterior, mas com uvas provenientes de vinhas com 55 anos de idade. São solos muito pobres, mas ricos em minerais (óxido de ferro), o que confere ao vinho, cuja vinificação e estágio



Cerdà produz vinhos instigantes com castas nativas de Mallorca como a *Callet*

em madeira são iguais aos do AN, grande complexidade aromática (cassis com toques defumados e de alcatrão). Na boca, apresenta taninos muito maduros e macios e excelente estrutura, sem perder a elegância e sem ser dominado pela madeira. Um ótimo (e diferente) vinho, cuja produção, infelizmente, é ínfima.

misturada à *Cabernet Franc* (segundo ele, parte da *CF* que entra no corte do San Leonardo é, provavelmente, *Carmenère*).

Não deveria causar estranheza, por tudo isso, provar um vinho produzido no Alenquer, em Portugal, feito à imagem e semelhança dos Côte Rôtie do Rhône. O

vinho é o ótimo **Quinta do Monte d'Oiro Reserva**, cuja base é a *Syrah*, com um pouco de *Viognier*; e seu produtor, José Bento dos Santos, é ele próprio um caso à parte. Industrial de sucesso e conhecido gastrônomo, faz vinhos por paixão, voltados,

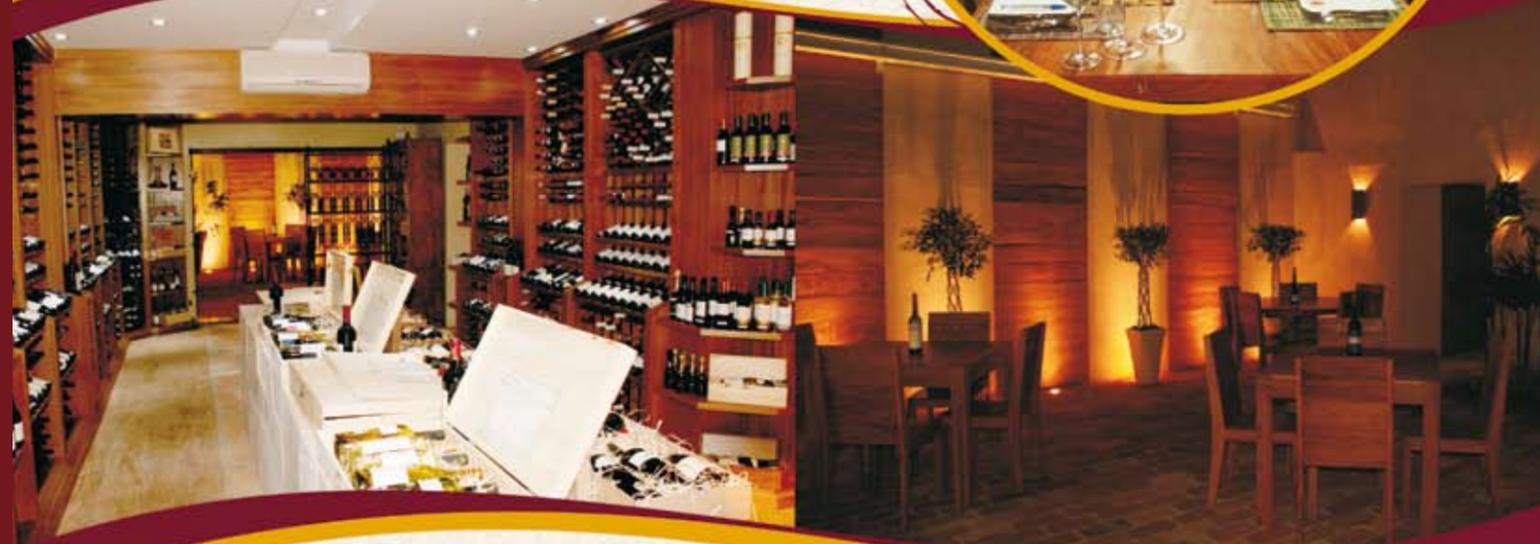
segundo ele, para consumidores que entendem e apreciam sua complexidade. Bento dos Santos fez questão de registrar sua agradável surpresa e admiração com o número de consumidores presentes ao Encontro Mistral, que demonstraram conhecer e apreciar seu trabalho, o que, segundo ele, não acontece em Portugal. Esse tipo de reação é uma das razões que explica o sucesso do evento e o fato de que muitos dos produtores presentes, alguns veteranos de encontros anteriores, prometam estar de volta no próximo.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Nova Loja *Grand Cru* Moema

Wine bar Prazeres do Vinho

Aromas e sabores para você
degustar sem sair do Brasil



Você consome no bar pelo mesmo preço da loja

Mais de 800 Rótulos de Vinhos

Acessórios para vinhos e adegas

Atendimento

Seg. a Sexta - 10:00 as 22:00

Aos sábados - 10:00 as 19:00



ARGENTINA BRASIL MÉXICO URUGUAI

Al. Nhambiquaras, 614 - Moema - Fone: (11) 3624-5819

www.grandcru.com.br

por ARTHUR AZEVEDO/GUILHERME VELLOSO

fotos SOFIA CARVALHOSA/DIVULGAÇÃO

as novas cartas da Errázuriz



Com a presença de Francisco Baettig, enólogo-chefe da vinícola, a importadora Vinci, de São Paulo, marcou a incorporação dos clássicos vinhos chilenos da Errázuriz a seu já robusto catálogo. Francisco, que se formou em Bordeaux e trabalha há cinco anos na Errázuriz, lidera o grupo de sete enólogos da empresa. Em conversa com Arthur Azevedo, Guilherme Velloso e Mario Telles Jr., da Wine Style, ele contou detalhes da produção dos vinhos da Errázuriz, fundada em 1870 no vale de Aconcágua, região ainda pouco conhecida dos brasileiros. Francisco começou por explicar que em Aconcágua coexistem diferentes microclimas, o que permite cultivar uvas tintas e brancas com a mesma qualidade. Nas áreas mais distantes do Pacífico, o clima mais quente possibilita a perfeita maturação das uvas tintas; nas sub-regiões

**ALÉM DE SEUS
JÁ CLÁSSICOS VINHOS
DE CABERNET SAUVIGNON,
TRADICIONAL PRODUTOR
CHILENO SURPREENDE
COM SANGIOVESE
DE VINHEDO ÚNICO
E ÓTIMO SAUVIGNON
BLANC LATE HARVEST**

novas, como Manzanar, próximo ao Pacífico, o clima frio, que se assemelha ao de San Antonio/Leyda, favorece o cultivo de uvas brancas. Adepto da verdadeira agricultura sustentável, Baettig busca sempre a melhor expressão de cada uma das uvas, o que pode ser comprovado pela elegância com que usa o carvalho em seus vinhos.

Ele também revelou alguns segredos da *Carmenère*, que, na sua opinião, só mostra seu verdadeiro caráter quando provém de parreiras mais velhas. A razão disso é que, com a idade, há uma redução natural das quantidades de pirazina, substância que é responsável pelas notas herbáceas exibidas por muitos vinhos dessa varietal.

Baettig também está apostando em castas pouco habituais no Chile, como a italiana *Sangiovese*. Essa varietal vem apresentando resultados excepcionais, depois que foi



Baettig: diferentes microclimas do Aconcágua permitem cultivar uvas tintas e brancas

adotado o clone certo (R24) e descoberto que, no Chile, ela precisa ser submetida a rigoroso estresse hídrico e ser colhida um pouco mais tarde. Explicou ainda que, no Chile, pela grande amplitude térmica, a *Sangiovese* apresenta mais concentração de cor do que em seu país de origem. A comprovação da teoria veio na degustação do surpreendente **Errázuriz Sangiovese Single Vineyard 2005**, um vinho rubi de boa intensidade, muito longo e sedutor. E que oferece aromas de frutas escuras, com notas defumadas e de especiarias, acrescidos de bom corpo, taninos finos e sabores concentrados. Pena que já esteja esgotado no Chile, mas a Vinci promete trazer as novas safras a partir do próximo ano. Os outros vinhos degustados em companhia de Baettig também agradaram bastante, a começar pelo **Max Reserva Chardonnay 2006**, mineral e sutil, muito fresco e com uso judicioso do carvalho (Francisco informou que nas novas safras ele é ainda menor).

Outra curiosidade foram os dois **Cabernet Sauvignon Max Reserva** da mesma safra (2006), mas um deles proveniente de vinhedo cultivado organicamente, vizinho ao do primeiro. Seja por isso, seja pela pequena porcentagem de *Syrah* (entre 6 e 7%) no corte, o segundo mostrou maior intensidade de aromas (caixa de charutos

e um toque de especiarias) e maior volume em boca. Já o ícone da vinícola, o **Don Maximiano Founder's Reserve 2005**, corte de *Cabernet Sauvignon* (85%), *Cabernet Franc*, *Petit Verdot* e *Syrah*, da safra que Baettig considera a melhor do Chile, mostrou que continua em plena forma. Aromas intensos de frutas escuras, especiarias (pimenta), chocolate e torrefação, ótimo equilíbrio na boca, muita concentração e longa persistência são o cartão de visitas de um vinho com grande potencial de guarda, mas que já pode ser degustado com prazer.

No final, uma agradável (e doce) surpresa, o **Errázuriz Sauvignon Blanc Late Harvest 2006**, uma colheita tardia em que parte das uvas são botrytizadas. Fresco, aromático e com sofisticadas notas de mel, é uma excelente opção, em preço e qualidade, para os apreciadores de vinhos doces. O nível dos vinhos apresentados não deixa dúvidas de que a Errázuriz tem todas as condições de ocupar posição de maior destaque no mercado brasileiro, como pretende.

Vinci - www.vincivinhos.com.br

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

BERÇO DE ALGUNS DOS MELHORES VINHOS DE PINOT NOIR DO NOVO MUNDO, O WILLAMETTE VALLEY, NO OREGON, É UM DESTINO POUCO EXPLORADO POR ENÓFILOS, QUE VALE A PENA CONHECER, EMBORA NÃO TENHA, AINDA, A SOFISTICAÇÃO DE SEU VIZINHO CALIFORNIANO

Willamette, o Napa do Oregon

por GUILHERME VELLOSO

fotos GUILHERME VELLOSO/ DIVULGAÇÃO



A maioria dos enófilos sabe que o Napa Valley, na Califórnia, só se tornou um dos principais destinos “enoturísticos” do mundo, depois que dois de seus vinhos (um *Chardonnay* e um *Cabernet Sauvignon*) venceram, em 1976, numa célebre degustação realizada em Paris, alguns dos melhores e mais famosos vinhos franceses da Borgonha e de Bordeaux. Mas nem

todos sabem que, poucos anos depois, um *Pinot Noir* produzido no Willamette Valley, no Oregon, conseguiu feito semelhante, também em solo francês. Em 1979, a revista de enogastronomia Gault Millau promoveu, em Paris, as “Olimpíadas do Vinho”, uma série de degustações de vinhos de todo o mundo, incluindo os franceses. No segmento reservado aos *Pinot Noirs*, o **South Block Pinot Noir 1975**, da Eyrie Vineyards, ficou em 3º e em 10º lugar entre os 10 melhores, em duas provas. Provavelmente, o resultado teria passado despercebido, não fosse o fato de Robert Drouhin, um dos

maiores e mais respeitados produtores da Borgonha, ter entendido que sua terra natal não fora representada adequadamente. Por isso, no ano seguinte, promoveu uma espécie de “revanche”. Desta vez em Beaune, capital vinícola da Borgonha, e reunindo apenas os *Pinot Noirs* de outros países melhor classificados nas Olimpíadas e uma seleção de vinhos da Maison Drouhin. Quase deu zebra. O South Block só perdeu para o **Chambolle Musigny 1959** da Drouhin, ainda assim por diferença mínima (0,20 pontos). Para se ter uma idéia do nível dos vinhos degustados, o terceiro colocado foi

O *Domaine Drouhin* (acima) é o único investimento da família Drouhin fora da Borgonha. O *Domaine Serene* (ao lado) é uma das vinícolas mais modernas do vale



O *Domaine Drouhin* (acima) é o único investimento da família Drouhin fora da Borgonha. O *Domaine Serene* (ao lado) é uma das vinícolas mais modernas do vale



o **Chambertin “Clos de Bèze” 1961.**

O impacto foi tal que, em 1986, Robert sugeriu à filha Véronique, recém-formada em Enologia, que estagiaria em vinícolas do Oregon (ver entrevista com Véronique). Isso acabou levando a família Drouhin a fazer no Willamette Valley, em 1987, seu primeiro e até agora único investimento fora da França, com a compra de terras na sub-região de Dundee Hills. Recentemente, Dundee Hills foi reconhecida como AVA (American Viticultural Area, o equivalente norte-americano às AOC e DOC européias). Hoje, o Domaine Drouhin é parada obrigatória para quem viaja até essa bela, mas ainda pouco conhecida, e menos ainda visitada, região vinícola dos Estados Unidos. O ponto alto da visita ao Domaine Drouhin é uma indicação do nível de qualidade alcançado pela vitivinicultura desse estado americano: uma degustação comparativa de vinhos Drouhin do Oregon e da Borgonha (ver quadro).

Portland é a porta de entrada do Willamette Valley

Um roteiro pelo Willamette Valley começa, obrigatoriamente, por Portland, a capital do Oregon que é cortada pelo rio Willamette. Quem olhar o mapa verá que Portland fica bem ao norte dos Estados Unidos, vizinha ao estado de Washington e não muito distante da fronteira com o Canadá. A localização geográfica é uma boa pista sobre o clima da região e a melhor época para visitá-la (primavera e outono), a não ser que se deseje aproveitar a viagem para esquiar em suas montanhas. Portland é uma cidade bonita, com poucos prédios altos, bons museus e um famoso jardim japonês, mas não oferece atrativos que justifiquem a longa viagem até lá. Portanto, basta reservar um ou dois dias para conhecê-la, antes de partir rumo ao sul. O ideal

é alugar um carro, de preferência provido de GPS. Embora as estradas sejam bem sinalizadas, a região vinícola do Willamette Valley, que começa a cerca de 30 km da capital, é uma zona ainda predominantemente rural e a maioria das propriedades é alcançada por pequenas estradas vicinais.

O número de vinícolas que devem ser visitadas dependerá, é claro, do tempo disponível. Ao planejar a viagem, é bom levar em conta os seguintes fatores: 1) nem todas as vinícolas estão abertas a visitantes; 2) em algumas, é preciso agendar previamente a visita se a intenção é fazer um tour das instalações e não apenas degustar (e eventualmente comprar) seus vinhos; 3) a maioria das vinícolas maiores dispõe de salas de degustação, onde, além de seus vinhos, vendem produtos como bonés, camisetas e artesanato local; 4) os vinhos de vinícolas menores, que não têm *tasting room* próprio, podem ser provados (e comprados) em lojas ou espaços de degustação coletivos; 5) mesmo as vinícolas que recebem visitantes não estão abertas todos os dias do ano e, em geral, o horário de visita é limitado. O Domaine Drouhin Oregon, por exemplo, abre de quarta a



Além de uvas, o Willamette também é famoso por suas cerejas e avelãs

A MESMA FILOSOFIA EM “TERROIRS” DIFERENTES



VÉRONIQUE DROUHIN É A ENÓLOGA RESPONSÁVEL POR TODOS OS VINHOS PRODUZIDOS, NO OREGON, PELA CASA FUNDADA POR SEU BISAVÔ NA BORGONHA. SEGUNDO ELA, A IDÉIA FOI SEMPRE FAZER VINHOS REFINADOS E ELEGANTES, MAS COM SEU PRÓPRIO CARÁTER.

Véronique Drouhin-Boss é a única filha (são quatro irmãos) do conhecido produtor Robert Drouhin, da Maison Joseph Drouhin, um dos grandes nomes da Borgonha. Formada em Enologia pela Universidade de Dijon, ela estagiou em Bordeaux, mas, em 1986, por sugestão do pai, trabalhou em período da colheita em três vinícolas do Oregon. Mal sabia que o Oregon assumiria papel importante em sua vida. Em parte por seu entusiasmo com o que viu nessa primeira viagem, no ano seguinte a família Drouhin comprou terras e passou a produzir vinhos na sub-região de Dundee Hills, no Willamette Valley. Desde então, Véronique é a enóloga responsável por todos os vinhos do Domaine Drouhin Oregon, embora resida a maior parte do tempo em Beaune, onde fica o quartel-general da empresa fundada por seu bisavô. Nessa entrevista exclusiva a Wine Style, ela fala da experiência em produzir vinhos no Oregon e das diferenças em relação à Borgonha.

WS – Estava claro, desde o início, que a Maison Drouhin não deveria tentar fazer um “Borgonha” no Oregon?

VD-B – Desde o início estava claro que, se o Oregon e a Borgonha têm climas muito semelhantes, a maior diferença entre ambas as regiões é o terroir. O da Borgonha é calcáreo; o do Oregon, basáltico (de origem vulcânica). Assim, a idéia foi sempre produzir vinhos com a mesma filosofia que temos na Borgonha: refinados e elegantes, com bom potencial de envelhecimento. Mas, ao mesmo tempo, com seu próprio caráter do Oregon, que iríamos definir.

WS – Na sua opinião, quais as principais diferenças, em termos de aromas e sabores, entre os Pinot Noir do Oregon e da França?

VD-B – As principais diferenças são: Pinot da Borgonha: cor mais clara (vermelho rubi), nariz de frutas

vermelhas (framboesas e morangos) e boa estrutura tânica, com muita finesse. Pinot do Oregon: cor mais escura, nariz de frutas vermelhas escuras (amora, cereja preta, alcauz), presença freqüente de notas de especiarias, raramente encontradas na Borgonha, e uma adorável e redonda estrutura tânica.

WS – O que pode ser dito sobre o potencial de envelhecimento dos Pinot do Oregon em relação à Borgonha? Eles evoluem de forma semelhante com a idade?

VD-B – Temos pouca experiência com o Oregon, mas, depois de 20 colheitas, eu diria que os vinhos bem feitos e equilibrados têm bom potencial de envelhecimento. Talvez nem tanto como o de um Grand Cru da Borgonha, mas certamente semelhante ao de nossos Premiers Crus ou Villages. Eles tendem a evoluir de forma semelhante nas duas regiões, desenvolvendo o extraordinário bouquet que torna os Pinot únicos, quando envelhecem bem.

WS – Em geral, se considera que os Pinot Noirs do Oregon parecem mais com os franceses do que aqueles produzidos na Califórnia. A senhora concorda?

VD-B – Concordo. As condições na fase de crescimento não são as mesmas no Oregon/Borgonha e na Califórnia. O Pinot da Califórnia recebe, em geral, muito mais sol e calor, que se traduzem em graus alcoólicos maiores, menor acidez, e sabores de frutas mais maduras. Mas existem áreas mais frias na Califórnia produzindo excelentes Pinot com seu próprio estilo e identidade.

WS – Supondo que a senhora prove regularmente Pinot Noirs de diferentes regiões do mundo, como os compara com os da Borgonha? Na sua opinião, o Oregon seria o segundo melhor terroir para a Pinot Noir depois da Borgonha?

VD-B – A Nova Zelândia também é uma região muito promissora para a Pinot Noir. No momento, penso que as técnicas usadas pelos enólogos de lá, e de algumas outras regiões novas que estão cultivando PN, tendem mais a vinhos que mostram muita extração e, conseqüentemente, são bastante tânicos; e, para o meu gosto, ainda se usa muito carvalho. Mas, certamente, há potencial

nessas outras regiões de clima frio. A Borgonha continua a ser o padrão. Não que todos os vinhos da Borgonha sejam bons, mas, quando são os melhores, são exemplos únicos de complexidade, elegância e harmonia. Nada se compara a um Musigny!

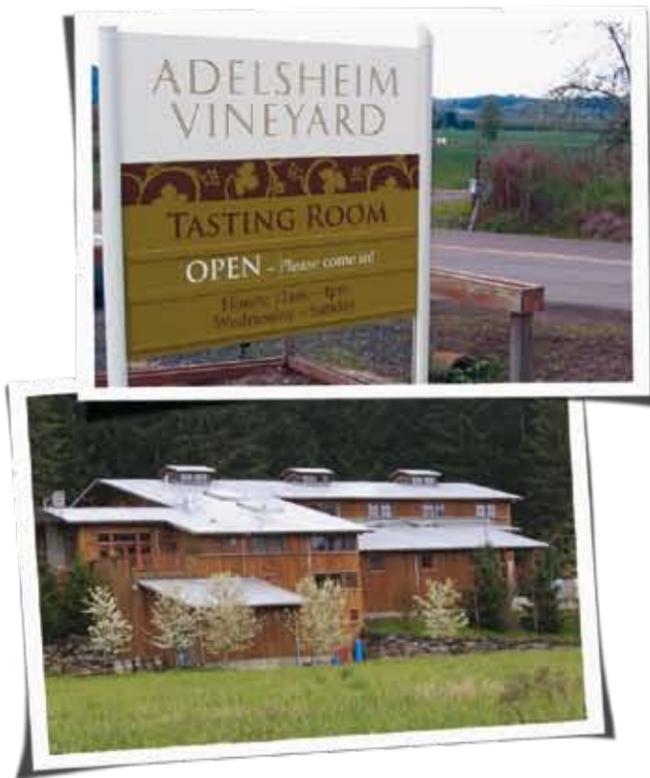
WS – Que razão a levou a também produzir Chardonnay no Oregon?

VD-B – Sendo da Borgonha, as duas variedades que conhecemos e produzimos são Pinot Noir e Chardonnay. Assim, era tentador fazer Chardonnay no Oregon. A segunda razão é que o Oregon não estava produzindo bons Chardonnays enquanto o resto do mundo estava. Assim, havia também um desafio e sabíamos que, com clones apropriados, o Oregon produziria bons Chardonnays. Não existe propriamente um estilo de Chardonnay do Oregon. Eu escolhi o estilo da Borgonha, por isso sou cuidadosa no uso do carvalho. Se você fermenta 100% em carvalho ou 100% em aço inoxidável, vai “criar” dois vinhos completamente diferentes. Estou fazendo os dois (50/50) e o resultado mostra deliciosa fruta, com muita textura e um final bastante longo.

WS – Por último, uma questão pessoal: porque decidiu batizar os vinhos que faz no Oregon com o nome de seus filhos?

VD-B – Meu primeiro filho, Laurène, nasceu em 1992, o primeiro ano em que produzimos um vinho feito com 100% de uvas de nossa propriedade. Meu gerente da época sugeriu que o nome dessa primeira cuvée fosse Laurène e todos concordamos. Mais tarde, quando produzimos um Pinot-ícone e o Chardonnay, pareceu justo e divertido dar a eles os nomes de meus outros dois filhos (Louise e Arthur).

Nota: os vinhos do Domaine Drouhin Oregon (como os da própria Maison Drouhin na Borgonha) são distribuídos com exclusividade no Brasil pela importadora Mistral (www.mistral.com.br)



A Adelsheim, de 1972, foi uma das pioneiras. A Lemelson (abaixo), de 1997, opera totalmente por gravidade

domingo, das 11 às 16 h, mas é preciso agendar a visita e pagar 20 dólares pelo tour e degustação comparativa de vinhos (Oregon e Borgonha).

Outro aspecto a ser considerado é não esperar encontrar o mesmo nível de sofisticação do Napa Valley, na vizinha Califórnia, até porque o Willamette é de ocupação bem mais recente. Para se ter uma idéia, no final de 1970 havia apenas cinco vinícolas registradas no Oregon (em 2006, já eram mais de 300), incluindo a pioneira Eyrie Vineyards, que David Lett e sua esposa Diana implantaram em 1966. Também fundada no final dos anos 1960, a Ponzi, pode ser a primeira parada, pois fica a cerca de meia hora de carro de Portland. Lá, o visitante se surpreenderá ao descobrir que o Oregon não é só *Pinot Noir*, embora esta seja, de longe, a variedade mais plantada, ocupando 70% dos vinhedos. Entre os vinhos oferecidos à degustação, além dos *Pinot Noirs*, genéricos ou de vinhedos únicos, figuram exemplares de *Pinot Gris*, a segunda mais plantada no estado, *Riesling*, *Pinot Blanc* e até curiosos varietais de uvas típicas do Piemonte, como *Dolcetto* e *Arneis*, não fossem os Ponzi de ascendência italiana. Surpresa ainda maior será conhecer um dos vinhos

de maior sucesso da Sokol Blosser, outra das vinícolas pioneiras, fundada em 1970 por um casal formado em Stanford, sem nenhuma experiência anterior com vinho. O **Evolution** (originalmente batizado de N° 9, ele perdeu o número no rótulo por uma questão legal) é um blend de nada menos do que nove (!) uvas brancas: *Muller-Thurgau*, bastante plantada na região, *Muscat*, *Sylvaner*, *Pinot Blanc*, *Gewürztraminer*, *Chardonnay*, *Riesling*, *Pinot Gris* e *Semillon*.

Uso de técnicas (e de clones) trazidos da Europa foi fundamental

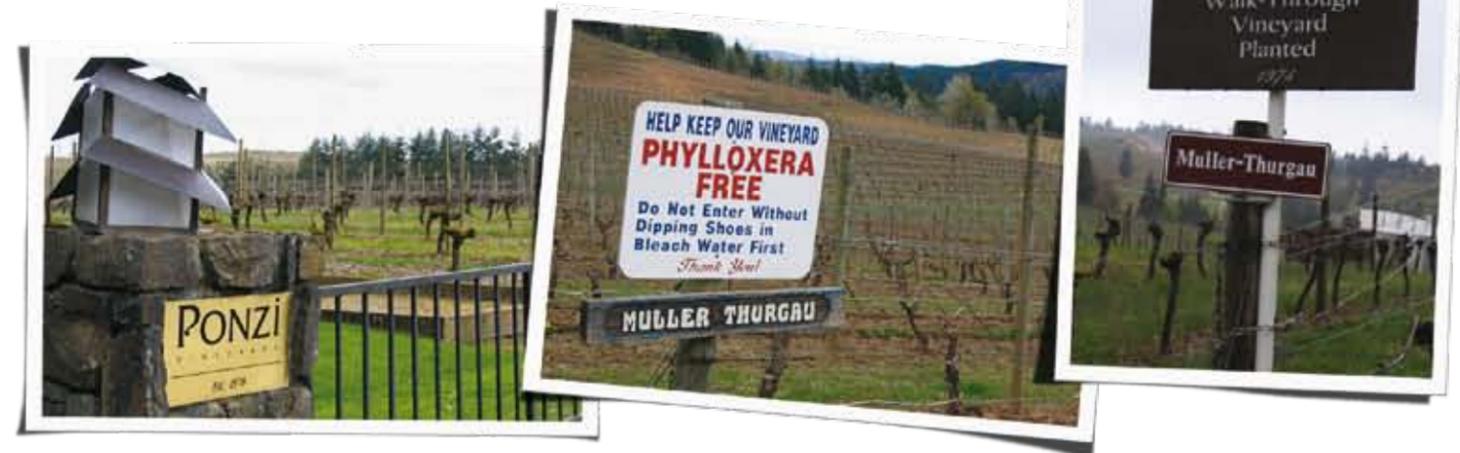
A predominância da *Pinot Noir*, e de cepas como *Pinot Gris* e *Riesling*, se explica pelo clima da região, frio e úmido. Embora mais propício para essas uvas, porque possibilita um amadurecimento mais lento, esse tipo de clima apresenta dificuldades bem maiores do que o do ensolarado Napa. Por isso, a vitivinicultura só prosperou no Oregon com o uso de técnicas como aumentar a densidade dos vinhedos e plantá-los preferencialmente em encostas com boa drenagem e maior exposição ao sol. Também foi fundamental para a qualidade dos vinhos o uso de clones específicos – os de *Pinot Noir* quase sempre trazidos da Borgonha. O esforço inicial foi recompensado com vinhos cada vez melhores e num estilo muito mais próximo de seus modelos originais (França e Alemanha) do que do Novo Mundo.

Com o tempo, os vinhos do Oregon, especialmente os *Pinot Noirs* do Willamette Valley, passaram a obter regularmente altas pontuações das publicações e críticos especializados (Parker, Wine Spectator etc.) e a brilhar em degustações em que foram cotados com grandes vinhos dessa uva de todo o mundo, inclusive da Borgonha. Um dos resultados mais expressivos foi obtido em 2004 por três vinhos do Domaine Serene, numa degustação às cegas com três vinhos das mesmas safras do lendário Domaine de la

Romanée-Conti: **Romanée St.Vivant**, **Echezeaux** e **Grand Echezeaux**. Foram três flights com os três vinhos de cada produtor, respectivamente das safras de

1998, 1999 e 2000. Os vinhos do Domaine Serene só não ocuparam as três primeiras posições na safra de 2000, em que Romanée St. Vivant e Grand Echezeaux empataram em terceiro lugar. Em todas as três safras, o primeiro lugar ficou com o **Grace Vineyard Pinot Noir**. Em que pesem todas as ressalvas que possam ser feitas a degustações desse tipo (no caso, os degustadores foram profissionais ligados ao mundo do vinho, como sommeliers, donos de restaurantes, distribuidores e varejistas de 22 estados norte-americanos), ainda assim o resultado é impressionante.

O Domaine Serene é uma das vinícolas mais bonitas e modernas do Willamette Valley. Fundada em 1989 por um casal (Ken e Grace Evenstad) apaixonado por vinhos de *Pinot Noir*, boa parte de seus vinhedos se situa na parte mais alta da mesma colina onde se localiza o Domaine Drouhin. O acesso a ambos é pela mesma estrada e eles são praticamente vizinhos de porta. As uvas são colhidas (e selecionadas) à mão e seu processamento, na nova adega inaugurada em 2001, é totalmente por gravidade, como também no Domaine Drouhin, que inaugurou a primeira adega desse tipo construída no vale, em 1988. Os vinhos estagiam por períodos de 14 a 18 meses em barricas de carvalho francês e mais um ano em garrafa.



A Müller-Thurgau é muito plantada na região, onde a *Phylloxera* foi identificada pela primeira vez em 1990

A grande maioria das vinícolas do Willamette Valley é familiar e de pequeno porte e a região ainda preserva um pouco do espírito pioneiro que caracterizou seus primeiros tempos, quando os poucos vitivincultores se reuniam para trocar informações e ajudar uns aos outros. Um exemplo é o Carlton Winemakers Studio, na cidadezinha de Carlton, que reúne dez produtores artesanais. Eles usam a mesma instalação e equipamentos para produzir seus vinhos, que podem ser degustados no aconchegante tasting room do Studio. O mais famoso desses produtores é o iconoclasta Andrew Rich, que se intitula um “Vinarchist” (anarquista do vinho numa tradução livre). Nem por isso seus vinhos são menos sérios. Além de ótimos *Pinot Noirs* e de um curioso *Roussanne*, ele produz um delicioso *Gewürztraminer Late Harvest*. De abril a setembro, às quartas-feiras, o Winemakers Studio promove um jantar harmonizado com vinhos de um dos produtores associados, ao preço de 30 dólares, o jantar, e 20 dólares, os vinhos.

A maior visibilidade que os vinhos provenientes do Willamette Valley vêm conquistando nos últimos anos, somada à crescente popularidade, em todo o mundo (mesmo nos Estados Unidos, depois do filme *Sideways*), dos vinhos à base de *Pinot Noir*, têm atraído maior número de visitantes ao Willamette Valley. Com isso, vêm aumentando também a oferta de hospedagem e restauração na região. Em relação à primeira, o turista dispõe de duas opções: hotéis

Oregon x Borgonha

DE TODAS AS DEGUSTAÇÕES QUE PODEM SER FEITAS NAS VINÍCOLAS DO WILLAMETTE VALLEY, A DO DOMAINE DROUHIN É A ÚNICA QUE PERMITE COMPARAR VINHOS DO OREGON E DA BORGONHA FEITOS POR UM MESMO PRODUTOR. A SEGUIR OS COMENTÁRIOS SOBRE ESSA DEGUSTAÇÃO, COM A RESSALVA DE QUE ELA NÃO FOI ÀS CEGAS.

Maison Joseph Drouhin Chablis Premier Cru 2005 x Domaine Drouhin Oregon Chardonnay Arthur 2006

O Chablis se revelou bastante frutado (casca de laranja) para um vinho dessa denominação, em que pese a esperada mineralidade (pedra de isqueiro). Na boca, é muito equilibrado e redondo, mesmo com acidez bastante alta, que lhe confere vivacidade e potencial de envelhecimento. O álcool (12,5%) apareceu um pouco, provavelmente por culpa da temperatura de serviço. Bom corpo e persistência. O “Arthur” (nome do filho mais moço da enóloga Véronique Drouhin) é muito rico em aromas cítricos (limão e abacaxi não muito maduro), mas com agradáveis notas de ervas como alecrim. Na boca, tem boa acidez (menor do que a do Chablis) e bom corpo (os 14,1% de álcool não sobram), mas persistência menor do que a de seu irmão francês. Resumo: o Chablis é um pouco mais complexo, mas é preciso levar em conta que, além de ser um Premier Cru e não um Chablis genérico, tem um ano a mais de garrafa do que o Arthur. Em tempo: na loja do DD, o Arthur é mais caro (US\$ 30 x US\$ 27).

Maison Joseph Drouhin Côte de Beaune 2005 x Domaine Drouhin Oregon Pinot Noir Willamette Valley 2006

Aqui, pode-se dizer que houve empate técnico, mas, se tivesse que escolher, ficaria com o do Oregon. A cor rubi de ambos é

praticamente igual. Ambos têm boa acidez e taninos ainda presentes, mas sem aspereza, portanto de muito boa qualidade. O americano oferece aromas frutados mais intensos (cerejas) e um interessante toque de especiarias (ver entrevista de Véronique Drouhin), além de madeira mais evidente (passou 10 meses em carvalho novo, obviamente francês). Embora seja um pouco mais “novo mundo”, é um vinho muito gostoso e equilibrado para cima, com 14,1% de álcool (12,5% no Côte de Beaune). Custa US\$ 45 contra US\$ 30 do Borgonha.

Domaine Drouhin Oregon Pinot Noir Laurène Cuvée 2004

O Laurène era a cuvée top do DD até o nascimento do Louise, de pequena produção, que praticamente só é vendido a sócios que se inscrevem no “clube”, prática comum nas vinícolas dos Estados Unidos. Com 14,1% de álcool, ele passa de 14 a 16 meses em barricas, parte delas de segundo uso. Nariz muito elegante, com bastante especiarias. Na boca é potente e expansivo, mas muito redondo e equilibrado, com madeira e álcool muito bem integrados. É mais encorpado do que o genérico e tem persistência muito longa. Foi o único provado sem uma contrapartida francesa, mas, certamente, não faria feio numa degustação com alguns de seus irmãos da Borgonha. GV



maiores e mais baratos podem ser encontrados nas cidades maiores (por maiores, entenda-se 20 ou 30 mil habitantes), como Newberg e McMinnville; fora delas, existem pequenas e charmosas pousadas (os chamados Bed and Breakfast, ou B&B), com diárias a partir de 160 dólares.

No que diz respeito a restaurantes, pelo menos aqueles voltados à enogastronomia, as opções ainda são relativamente restritas, mas também vêm aumentando. Um dos que vale a pena conhecer é o The Painted Lady, em Newberg, que se define como “refined modern american”. O menu de três pratos (entrada, prato principal e sobremesa) custa US\$ 45; o de cinco pratos, US\$ 65, preço que sobe para US\$ 100, se o cliente quiser vinhos harmonizados com cada prato. O Painted Lady está instalado numa charmosa casa de época e vem sendo apontado como candidato a ser o French Laundry do Willamette Valley, numa elogiosa comparação com o famoso restaurante do Napa, sempre incluído entre os melhores dos Estados Unidos. Outras opções interessantes são o Tina’s (que tem um *Pinot Noir* com sua própria marca), o Nick’s Italian Café e o The Joe Palmer House, que oferece pratos com cogumelos selvagens e uma impressionante carta de *Pinot Noirs* do Oregon. Um dos mais novos e simpáticos, o The Dundee Bistro é um dos mais frequentados pelo pessoal das vinícolas, porque pertence à família Ponzi, assim como o vizinho Ponzi Wine Bar. Este último é também loja de vinhos e lá se pode comprar embalagens próprias para despachá-los em avião.

Conhecer suas vinícolas e os vinhos que produzem, e apreciar a bela paisagem, são as principais razões para se visitar o Willamette Valley. Mas há outra atração que merece ser citada: o museu de aviação Evergreen, nas vizinhanças de McMinnville, que abriga, entre outros, o famoso “Spruce Goose”, o gigantesco avião projetado pelo excêntrico milionário Howard Hughes. Também vale dar uma passada no shopping (outlet) Woodburn, na cidade de mesmo nome, já que no Oregon não há cobrança do imposto sobre o valor das compras.

O Willamette abriga ainda uma atração muito especial. É lá que está instalada a única vinícola que

tem como um dos sócios o mais famoso crítico de vinhos do mundo. Ele mesmo, Robert Parker. A “Beaux Frères” (cunhados em francês), como o nome indica, é uma sociedade de Parker com seu cunhado Michael Etsel, responsável pela vinícola e pelos vinhos. Mas não espere uma vinícola espetacular, nem tente visitá-la sem agendamento prévio. Até achá-la não é fácil, porque a única identificação é uma cruz escura à beira da estrada, com o nome grafado em azul, de forma quase ilegível. A presença, ainda que indireta, do famoso crítico no Willamette, e o fato de a Beaux Frères produzir reputados (e caros) *Pinot Noirs*, talvez seja o maior tributo que essa grande varietal poderia receber. Uma das críticas mais frequentes feitas a Parker é que ele não é tão bom degustador dos vinhos mais sutis de *Pinot Noir* como é dos *Cabernet Sauvignon*. E que estes seriam os vinhos da sua preferência. Quem sabe Parker não seja um pouco como o personagem Miles, do filme *Sideways* (Entre Umas e Outras). No filme, Miles enaltece a *Pinot Noir* em detrimento da *Merlot*, mas guarda em casa, como seu maior tesouro, uma garrafa de **Cheval Blanc 1961**, o mítico vinho de St-Emilion, em cuja composição a uva que predomina é a *Cabernet Franc*, complementada por *Merlot* e um pouco de *Malbec*.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



HÁ MÚLTIPLAS POSSIBILIDADES
DE HARMONIZAÇÃO QUANDO SE FALA EM VINHO
E CARNE. E MUITOS FATORES QUE DEVEM
SER LEVADOS EM CONSIDERAÇÃO PARA QUE
ESSE CASAMENTO NÃO TERMINE EM DIVÓRCIO
POR INCOMPATIBILIDADE DE ESTILOS

Vinho e Carne um universo a ser explorado

por MARIO TELLES JR. foto CHRISTIANE GENEVIVA

Quando se fala em vinho e carne, provavelmente a primeira imagem que vem à cabeça é a de uma sangrenta picanha, acompanhada de um vinho chileno jovem, baseado em *Cabernet Sauvignon*, com taninos bem marcados, que são como que dissolvidos pela intensa suculência da carne, ressaltando a fruta de forma notável. Pois aí reside um fato relevante: o universo das carne é muito vasto, e pode incluir elementos muito diversos, como um magro peito de peru, um sangrento “carré” de avestruz ou até uma gordurosa (e apetitosa) linguça.

Portanto, é previsível que também exista uma ampla gama de vinhos indicados para acompanhar cada tipo específico de carne. Assim, para o peito de peru acima citado, um “gordo” *Chardonnay* do Novo Mundo contrastaria com a carne mais seca; a linguça, gordurosa e com rica textura, iria bem, por exemplo, com um frutado e ácido

rosé português do Alentejo; e o “carré” de avestruz, suculento e com pouca gordura, estaria bem escoltado por um tinto tânico e frutado, como um vinho jovem do sul do Rhône. A verdade é que muitos fatores devem ser levados em consideração quando se busca harmonizar pratos com carne e vinhos.

Um fator importante é o “peso” da carne, que deve ser equilibrado com vinhos de “peso” equivalente, medido por seu corpo e teor alcoólico. Considere, como exemplo, três cortes de carne com riqueza e peso crescentes: uma fraldinha mal passada, praticamente sem gordura, que combinaríamos com um vinho muito frutado, jovem e rico em taninos maduros, como um *Malbec* argentino (13° de álcool); uma picanha bastante suculenta, com um teor maior de gordura, que se daria muito bem com um *Cabernet Sauvignon* jovem (13,5°); e uma costela de boi, muito gordurosa, mas com uma



riqueza de sabores e de caráter maior, que poderia perfeitamente suportar um vinho mais complexo e encorpado, como um *Syrah* do Novo Mundo (14°).

No extremo oposto, a delicadeza de um bife de alcatra ou filé mignon, quase sem gordura, apenas grelhado, sem acompanhamentos, poderia se beneficiar da companhia de um Rioja Crianza, jovem, de corpo médio e boa acidez. Se, no entanto, o mesmo filé mignon for enriquecido com uma fatia de bacon – o que aumentaria seu teor de gordura, os aromas animais e o peso do prato – seria possível utilizar um Rioja Reserva, mais encorpado, com aromas mais complexos e evoluídos do que o Crianza.

A gordura existente na carne (ou nos molhos e acompanhamentos), embora possa ser também equilibrada pelos taninos, exige fundamentalmente que o vinho tenha elevada acidez. É o caso do cupim, que muitas vezes vai melhor com vinhos jovens como um *Pinot Noir* do Novo Mundo, do que com um *Tannat* uruguaio, tânico e potente.

O preparo, particularmente no caso dos grelhados, é um elemento crítico a ser considerado, exigindo cuidados redobrados. Uma exposição exagerada ao calor provoca carbonização da superfície da carne, com surgimento de amargor. A combinação de carnes assim grelhadas com vinhos tintos tânicos jovens, que também costumam ter amargor, pode criar uma sinergia desagradável de sabores, exacerbando o amargor e configurando uma incompatibilidade importante a ser considerada. Aliás, no caso dos grelhados, deve-se lembrar que os aromas defumados, criados naturalmente pelo processo, e que atualmente podem ser exagerados e até forçados pelo uso de pequenas quantidades de madeira na grelha, geram um importante elo de combinação, por similaridade, com vinhos bem marcados pelo carvalho, nos quais estes aromas podem ser encontrados.

AS CINCO ETAPAS

1. DETERMINE O TIPO DE CARNE: DOMÉSTICO OU SELVAGEM E O TIPO DE ANIMAL (FRANGO, PORCO, BOI, LEBRE, FAISÃO, CODORNA ETC.);

2. DETERMINE O CORTE, SUA TEXTURA E SEU "PESO", BEM COMO O TEOR DE GORDURA;

3. CONSIDERE O PREPARO E A COMPLEXIDADE DO PRATO;

4. CONSIDERE O MOLHO A SER UTILIZADO;

5. AVALIE OS ACOMPANHAMENTOS DO PRATO.

A complexidade do prato é outro fator importante. Um suculento *hamburger*, temperado com ketchup e mostarda, combinará melhor com um assertivo e direto *Vino Nobile di Montepulciano* (produzido com a uva *Sangiovese*, conhecida no local como *Prugnolo Gentile*), enquanto um mais elaborado lombo de cordeiro com ervas exigiria um vinho mais complexo e estruturado, como um *Bordeaux de Pauillac*, mais evoluído.

Quando a leveza do prato é evidente, mas o tempero prevalece – caso de um *carpaccio* com molho de mostarda e parmesão, ou de um *steak tartar* (carne crua) temperado com molho inglês e pimenta tabasco – vinhos com muito boa acidez e ricos em especiarias seriam recomendados, como um *Shiraz* australiano de corpo médio, um *Pinotage* da África do Sul ou até um *Chardonnay* do Novo Mundo, fermentado em barricas, com bom corpo.

Para as carnes macias, mas com menor caráter, como o caso do filé mignon, é o molho que determinará o estilo do vinho a ser escolhido. Assim, para acompanhar um filé com chimichurri, molho para carne típico da Argentina, à base de óleo, vinagre, ervas e especiarias, uma boa escolha seria um *Carmenère* chileno, com boa acidez e aromas herbáceos e frutados. Se a escolha para acompanhar o filé recair sobre um cremoso molho de mostarda, a opção preferencial seria um *Crozes-Hermitage* do Rhône, *Syrah* em pureza, frutado e rico em especiarias.

Os acompanhamentos do prato principal podem facilitar ou atrapalhar a compatibilização, dependendo de cada caso, pois adicionam elementos como batatas, arroz e outros carboidratos, que pedirão mais fruta no vinho ou, alternativamente, fruta, acidez e aromas defumados, como ocorre com o rico arroz carreteiro; ou ainda mais acidez, quando utilizamos, por exemplo, um vinagrete à base de tomates e cebolas.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



SUCRE. CELEBRANDO A ALEGRIA DE VIVER.

Sucré surgiu em 2006, quando buscávamos o melhor terroir para uvas que pudessem capturar os sabores únicos e incomparáveis do Chile. Guiados por amigos, instinto e experiência, encontramos esse paraíso em Villa Alegre, uma pequena cidade à 285 km ao sul de Santiago. Os vinhedos gozam de um clima privilegiado, com grandes diferenças de temperatura entre dias e noites. No verão, o sol invade a região, garantindo uma luminosidade extraordinária no período de maturação, que nos dá concentração de aromas e uma cor especial para os tintos. Sucré traduz esses encantos, e permite que a Natureza nos lembre que todo dia vale a pena viver.

WINE COMPANY

WWW.WINECOMPANY.COM.BR 0800 725 8020