

wine

o vinho tratado com inteligência style

VEGA-SICILIA
*a renovação
de um mito espanhol*

LANÇAMENTOS
*champanhes da henriot,
borgonhas da picard*

ENOTURISMO
*um passeio pela champs
elysées dos vinhedos*

VINHO E DENTES
preocupação é estética



BRASIL R\$ 12,00
PORTUGAL € 3,50




VINUM

UM DOS GRANDES VINHOS DO MUNDO,
NEM POR ISSO O **VEGA-SICILIA UNICO** ESTÁ
PARADO NO TEMPO, COMO FICOU CLARO
NA VISITA AO BRASIL DO PRESIDENTE
DA VINÍCOLA QUE PRODUZ, ENTRE OUTROS,
O MAIS FAMOSO VINHO ESPANHOL

O MITO QUE SE RENOVA

por GUILHERME VELLOSO
colaboração ARTHUR AZEVEDO,
MARCELLO BORGES E MARIO TELLES JR.
fotos VLADIMIR FERNANDES

O que torna um vinho tão especial a ponto de tornar-se um ícone? A qualidade, certamente. A exclusividade ou raridade (e, conseqüentemente, o preço), também. Por último, alguma coisa imaterial, quase mística, difícil de explicar em palavras. No caso do tinto espanhol **Vega-Sicilia**, um desses vinhos míticos, todos esses fatores contribuíram para transformá-lo em objeto de desejo de qualquer enófilo que se preze. Não por acaso, o “Vega” talvez seja o único vinho do mundo a ostentar no próprio rótulo a dimensão de sua grandeza. O nome é “**Vega-Sicilia Unico**”. Porque é “único”, nem mesmo o atual presidente da Vega-Sicilia, Pablo Alvarez, cujo pai comprou a bodega e os vinhedos do proprietário anterior, em 1982, sabe explicar. “São muitas coisas”, responde com simplicidade. “O Vega-Sicilia é fruto de um lugar, de uma terra, de um clima muito determinado, de umas variedades (de uvas) e dos homens que o têm elaborado ao longo dos anos”.

Implícito na declaração de Alvarez está o

reconhecimento de que os proprietários da Bodega e dos vinhedos que fazem o Vega têm consciência de que são apenas, de certa maneira, fiéis depositários de um legado precioso, que irá transcendê-los. E não há exagero quando afirma que “a Bodega está aprendendo consigo mesma há 140 anos”. O Vega começou a nascer em 1864, ano em que Eloy Lecanda herdou a antiga fazenda de gado de 2.000 hectares, que seu pai

adquirira em 1848. Foi Eloy que comprou em Bordeaux, na França, 18.000 mudas de uvas *Cabernet Sauvignon*, *Malbec*, *Merlot* e *Pinot Noir*, obviamente estranhas à região de Valbuena del Duero, onde está a “Finca” e onde reina, quase absoluta, a *Tinto Fino*, um dos muitos nomes da *Tempranillo*. Eloy era produtor de brandies e ratafias (vinho fortificado típico da região de Champagne). O Vega só começou a ganhar sua forma atual no início do século 20, pelas mãos de um enólogo cujo apelido é quase uma lenda na empresa, Domingo Garramiola, conhecido como “Txomin”. Foi ele que introduziu técnicas francesas de vinificação e maiores cuidados na bodega. A primeira safra só foi lançada em 1915.

O VEGA JÁ NASCEU COM UMA AURA DE EXCLUSIVIDADE

Curiosamente, no início, o Vega-Sicilia não era vendido. Os proprietários da Bodega na época simplesmente presenteavam amigos, autoridades e pessoas influentes com o vinho. A aura de “exclusividade” associada ao Vega, e a todos os grandes vinhos, talvez tenha se originado dessa prática. Desde o início, era preciso mais do que dinheiro para obtê-lo. E assim é até hoje, pelo menos na Espanha. O Vega-Sicilia é comercializado por um sistema também único no mundo. A Bodega tem uma lista de 5.000 clientes cadastrados (80% são particulares), que, no momento do lançamento de cada safra, têm o direito de adquirir com exclusividade determinado número de garrafas. O preço é o mesmo, independentemente do número de garrafas a que o comprador tenha direito (o maior cliente individual da Vega-Sicilia é a rede espanhola de lojas de departamento El Corte Inglés). Mais curioso ainda: esse direito é transmitido por herança ou por decisão, comunicada



por escrito à vinícola, pelo atual detentor. Para entrar nesse grupo de privilegiados clientes, basta escrever uma carta à vinícola, manifestando o interesse. Mas é bom saber que existe uma lista de espera com mais de mil nomes e que, por razões óbvias, dificilmente um detentor do direito de comprar algumas garrafas do vinho se dispõe a abrir mão dele. Como exclusividade, em geral, é sinônimo de preços mais altos, isso explica porque uma garrafa de Vega-Sicilia é vendida, mesmo na Espanha, por um preço muitas vezes maior do que custa na vinícola. No Brasil, uma garrafa da safra de 1996, a última atualmente disponível no mercado, custa 750 dólares, quase 1.300 reais, na Mistral, importadora exclusiva da Vega-Sicilia. Fora da

Espanha, o maior mercado são os Estados Unidos. Mas, como Alvarez fez questão de ressaltar na entrevista que concedeu a Arthur Azevedo, Guilherme Velloso, Marcello Borges e Mario Telles Jr., da Wine Style, em proporção à população, esse posto é ocupado por Suíça e México.

Além do Único, a Vega-Sicilia produz mais dois vinhos: o **Reserva Especial** e o **Valbuena 5º ano**. O Único é um corte de *Tinto Fino* e *Cabernet Sauvignon*, na proporção de 80%/20%, provenientes de vinhas mais velhas (a média atual é 30 anos, mas existem pequenas parcelas com até 90 anos de idade). O Reserva Especial é, simplesmente, um corte das três últimas safras do Único. Já no Valbuena, além da *Tinto Fino*, entram também *Merlot* e *Malbec*, mas de vinhas mais novas. Em todos os três, como informa Alvarez, não se conhece a identidade exata de 1% das uvas que entram no corte, por serem de vinhas muito antigas. Até o início dos



O VEGA E OS OUTROS

A VISITA AO BRASIL DE PABLO ALVAREZ PERMITIU COMPARAR VINHOS DAS TRÊS BODEGAS QUE A VEGA-SICILIA POSSUI NA ESPANHA

VEGA-SICILIA ÚNICO 1996

Rubi, média intensidade, aromas de frutas escuras maduras, leve floral, toques de especiarias e alcaçuz, notas de carvalho tostado, ainda fechado e pouco evoluído. Na boca, tem muito boa acidez, taninos finos, bom corpo, média concentração e boa persistência. Precisa de tempo para desenvolver mais complexidade aromática.

VALBUENA 5º AÑO 2002

Rubi, média intensidade, aromas de frutas escuras, chocolate e tostado. Na boca tem boa acidez, bom corpo, concentração média, persistência média e retroolfato com leve toque herbáceo. Está pronto para consumo.

ALIÓN 2003

Rubi, escuro, aromas de frutas maduras, café torrado e chocolate. Tem boa acidez, álcool perceptível, bom corpo e persistência média / longa.

PINTIA 2004

Rubi, escuro, aromas de média intensidade, remetendo a frutas escuras e carvalho tostado. Potente e alcoólico, é concentrado e possui taninos bem presentes.

anos 90 também era produzido o **Valbuena 3º ano** (a última safra comercializada foi a de 1987), mas sua produção foi descontinuada em favor dos outros dois e também porque, em 1992, a Vega-Sicilia comprou o que hoje é a Bodega Alión. O projeto da Alión é parte do processo de expansão e diversificação promovido por Alvarez, que incluiu, também, a criação da Oremus, na região de Tokay, na Hungria, em 1993, e da Pintia, em Toro, em 2001.

EM 2009, O VEGA-SICILIA BRANCO

O próximo passo nessa diversificação, como Alvarez informou em sua visita ao Brasil, poderá ser o lançamento de um Vega-Sicilia Branco. A suposta heresia se explica. Até 1948, existia um VS branco. Portanto, seria um relançamento. Com esse objetivo, desde 1994, foram plantadas variedades como *Chardonnay*, *Viognier*,

Roussanne e *Marsanne*. Como, por política, a Vega-Sicilia só começa a fazer vinhos quando uma parreira atinge dez anos de vida, as experiências com a versão branca do VS só começaram em 2004. Para se ter uma idéia dos cuidados tomados antes de se colocar o nome Vega-Sicilia no rótulo de um novo vinho, existem atualmente 40 barricas de possíveis versões do VS branco nas adegas da empresa, um investimento considerável para um vinho que pode até não ser lançado comercialmente. O último teste foi realizado este ano e tudo indica que o novo vinho chegará ao mercado em 2009.

Quanto ao próprio Unico, também ele sofreu mudanças ao longo dos anos. No caso do Vega, as principais talvez tenham sido em relação ao uso do carvalho. Durante muitos anos, o Vega-Sicilia só era engarrafado quando chegava uma encomenda para ser atendida. Até lá, era conservado em grandes tonéis de carvalho, em sua maioria de origem americana. Hoje, o vinho

só fica em madeira de três a cinco anos após a safra. Ou seja, parte do envelhecimento que antes era feito em madeira passou a ser feito na garrafa. Com isso, o Vega perdeu os característicos aromas oxidativos, quase uma marca registrada das safras mais antigas. Em troca, como o próprio Alvarez observa, ganhou aromas mais frescos. Antes, se utilizava mais barris (ou barricas) de carvalho usado; hoje, se usa mais carvalho novo. No passado, também se usava mais carvalho americano do que francês; hoje, a proporção é 50%/50%. Os grandes tonéis de 5.000 e 20.000 litros usados tanto para fermentar as uvas como para estocar o vinho pronto, bem como as barricas nas quais o vinho amadurece, são renovados periodicamente. No caso do Unico, as barricas de carvalho francês são sempre novas; as de carvalho americano são trocadas a cada cinco usos. Pessoas habituadas a degustar o Vega observam também que, em suas safras mais recentes,

não se nota a acidez volátil que aparecia com frequência em safras mais antigas, o que provavelmente se deve a maiores cuidados na própria adega (ver o artigo de José Luiz Borges). Por último, ocorreu também uma mudança na própria composição do vinho, de cujo corte não mais participa, como no passado, a uva branca *Albillo*.

EVOLUIR SEM PERDER A PERSONALIDADE

Cada parcela de vinhedo é vinificada separadamente, porque, segundo Alvarez, cada uma dá um vinho diferente. Da mesma forma, cada cepa também é vinificada em separado, porque cada uma delas se comporta de forma diferente. O corte definitivo só é decidido ao final (ver quadro a respeito do processo de vinificação do Unico). Segundo Alvarez, já foram identificados 19 tipos diferentes de solo nos vinhedos

OS SEGREDOS DA VINIFICAÇÃO

XAVIER AUSÁS, ENÓLOGO DO GRUPO VEGA SICILIA, CONTA COMO É O PROCESSO DE VINIFICAÇÃO DO VINHO MAIS CULTUADO DA VINÍCOLA

A produção do Vega Sicilia Único começa com a fermentação individualizada das uvas provenientes de diferentes parcelas do vinhedo, em dois tipos de recipientes: tanques de aço inoxidável e de cimento (nestes últimos a temperatura muda mais lentamente que no aço). A seguir, os vinhos passam, de forma seqüencial e por tempos que variam de acordo com a safra, por tonéis de carvalho de 20.000 litros, barricas novas de carvalho (50% francês e 50% americano), barricas usadas de carvalho (50% francês e 50% americano) de dois a sete "vinhos" (usos) e novamente tonéis de carvalho de 20.000 litros. Neste périplo por tanques, tonéis e barricas se passam de cinco a seis anos. Posteriormente, é feita a mistura final das parcelas, o vinho é engarrafado e permanece nas garrafas por no mínimo três a quatro anos antes da comercialização.



COM OS DENTES, PREOCUPAÇÃO É ESTÉTICA

Afora questões como o eventual escurecimento dos dentes,
os estudos realizados até agora só relacionam o aumento de problemas
dentários ao consumo de vinho em enólogos e degustadores profissionais

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

ilustração LEO GIBRAN

Apesar de ser consumido pelo homem há milhares de anos, somente no final do século 19 surgiram os primeiros relatos sobre alterações dentárias causadas pelo vinho. E o assunto só passou a ser abordado de forma científica a partir da década de 90. Wine Style reuniu o que há de mais atual sobre o consumo de vinho (álcool) e doenças dentárias e periodontais, bem como os aspectos estéticos ligados o consumo desse néctar.





VINHO E EROSÃO (OU CORROSÃO) DENTAL*

A erosão dental é definida como uma perda patológica, superficial e crônica dos tecidos duros dos dentes devido a um processo químico, sem envolvimento bacteriano. Geralmente, esse desgaste químico é causado pela ação de um ácido sobre o tecido dental. O contato repetitivo ou contínuo com o ácido leva à desmineralização e amolecimento da superfície dental, aumentando a suscetibilidade à abrasão mecânica. Com o tempo, essa erosão pode remover completamente o esmalte dentário, deixando a dentina (em casos extremos até a polpa dental) exposta e vulnerável, condição frequentemente associada à hipersensibilidade. Como diversas outras enfermidades orais, a erosão dental tem etiologia multifatorial.

Os principais agentes etiológicos são, de fato, os ácidos presentes em alimentos ou no ambiente de trabalho, que levam a uma dissolução química do esmalte e dentina. A frequência e duração dos episódios

de exposição ao ácido, bem como o pH, a acidez titulável, as concentrações de cálcio, fosfato e fluoreto influenciam nessa dissolução. Fatores biológicos e ambientais tais como posição do dente, qualidade do tecido dental e produção de saliva (quantidade, composição e capacidade de funcionar como tampão) também interferem no desenvolvimento e progressão da erosão. Medicamentos que reduzem a produção de saliva (por exemplo, alguns anti-hipertensivos e anti-histamínicos) podem agravar a erosão.

O consumo de vinho vem sendo relacionado ao surgimento da erosão dental porque o pH do vinho varia entre 2,4 e 3,8, valor bem abaixo do ponto crítico para a dissolução do esmalte dentário (pH entre 5,0 a 5,7). Uma revisão da literatura feita por Wiegand e Attin, em 2007, mostrou que a erosão está relacionada ao consumo diário de cerca de 20 a 30 amostras de vinho, por período mínimo que varia de 10 a 23 anos. Esse problema ocorre, mais frequentemente, em enólogos e degustadores profissionais, que

chegam a provar até 200 amostras por dia, deixando o vinho mais tempo na boca.

Um estudo mostrou que 74% dos degustadores profissionais suecos apresentavam algum grau de erosão dental. Desses, 11% tinha erosão grave, 26% exibiam desgaste dental com exposição localizada da dentina e 37% tinham erosão superficial do esmalte. A média de tempo de serviço foi de 7 anos, com 2 a 5 sessões de degustação por semana. Na Finlândia, o registro de erosão dental em pessoas normais é de apenas 5%. Já na África do Sul, um trabalho comparou a prevalência de erosão dental entre enólogos e suas esposas. Entre os 21 profissionais estudados, a média de tempo de serviço foi de 8,2 anos, sendo que o número de vinhos provados variou de alguns por semana até 50 a 150 por dia. O vinho era deixado na boca por períodos que variavam entre 10 e 30 segundos por amostra. Ao serem comparados com suas esposas, apenas 3 enólogos (14%) apresentaram erosão dental. Entretanto,

a ocorrência foi 3 vezes maior que nas mulheres.

Muitas pessoas acreditam que vinhos espumantes sejam mais agressivos para os dentes, seguidos dos brancos e, depois, dos tintos. Entretanto, estudos *in vitro* mostram que o potencial erosivo dos espumantes é semelhante ao dos brancos, sendo superior aos tintos. Apesar do pH do vinho branco ser semelhante ao do suco de laranja (em torno de 2,4), o potencial erosivo do vinho é menor que o do suco, provavelmente pela maior concentração de cálcio, fosfato e flúor no vinho. Para acirrar ainda mais a eterna disputa entre franceses e italianos, um estudo mostrou que os vinhos tintos italianos possuem mais fluoreto que os similares gauleses sendo, em teoria, menos agressivos ao esmalte dental. Como era de se esperar, a resposta francesa veio por meio de um trabalho que mostrou que o vinho tinto de Bordeaux não causou lesão dental quando o tempo de contato com os dentes foi inferior a 90 segundos.

*Nota: Apesar de o termo erosão dental ser aceito e

empregado mundialmente, a recomendação atual da Associação Americana de Odontologia é que esse deveria ser substituído pela expressão corrosão.

ÁLCOOL E DOENÇAS PERIODONTAIS

Alguns autores acreditam que o consumo crônico de bebidas alcoólicas pode aumentar a ocorrência de doenças periodontais. Em um trabalho, o consumo de álcool esteve significativamente associado à inflamação gengival e perda da aderência, mesmo após exclusão dos principais fatores de confusão. Num estudo realizado nos EUA, o efeito do álcool sobre as doenças periodontais foi semelhante ao do tabagismo, um conhecido fator de risco para essas doenças. Entretanto, a associação entre consumo de álcool e doença periodontal ainda é controversa. Dois outros estudos, realizados no Japão e na Suécia, não confirmaram essa associação. Acredita-se que o álcool interfira nas doenças periodontais por meio de uma diminuição dos cuidados e da higiene pessoal, embora ele possa comprometer, também, os mecanismos de defesa do organismo, coagulação, metabolismo ósseo e cicatrização.

Com relação ao tipo de bebida consumida e doenças periodontais, estudos mostraram que o consumo de cerveja e de destilados aumentou significativamente a perda de inserção, o que não ocorreu com o consumo de vinho.

VINHO E CÁRIES

Diversos microorganismos acidogênicos estão envolvidos na formação das cáries dentais, sendo o *Streptococcus mutans* o principal deles. Essas bactérias colonizam a superfície dental, iniciando a formação de placas e produzindo ácidos que comprometem a integridade do esmalte dentário.

Nos últimos anos, diversos agentes naturais com ação antimicrobiana mostraram-se eficazes contra patógenos orais. Entre eles, podemos citar derivados do própolis, de alguns chás, de alguns tipos de

cogumelos comestíveis, maçã, cacau, cebola e café. Smullen e colaboradores testaram diversos extratos de plantas contra o *S. mutans* e constataram que os extratos de uvas tintas e brancas foram mais eficazes que os de outras frutas e chás.

Daglia e colaboradores mostraram que dois vinhos italianos (um branco e um tinto) tiveram ação antimicrobiana contra oito tipos diferentes de patógenos orais e contra o *Streptococcus pyogenes*, agente envolvido em infecções de garganta (faringites). Para evitar possíveis confusões, esses autores trabalharam com amostras dealcolizadas, excluindo uma possível interferência do etanol. Os ácidos succínico, málico, láctico, tartárico, cítrico e acético presentes nos vinhos exibiram ação antibacteriana. Embora a diferença não tenha sido significativa, o vinho tinto mostrou-se mais eficaz que o branco.

VINHO E ALTERAÇÕES DA COR DOS DENTES

Diversas anormalidades de desenvolvimento, doenças adquiridas e alterações degenerativas podem alterar a coloração dos dentes. Muitas vezes, essas mudanças na cor não podem ser corrigidas com a simples escovação, limpeza profissional ou uso de abrasivos. Normalmente, o escurecimento dos dentes é uma condição associada ao envelhecimento. Provavelmente, a dieta, o tabagismo e as práticas de higiene bucal são fatores determinantes nesse escurecimento. Chá preto, café, vinho tinto e outros alimentos ricos em polifenóis têm efeito cumulativo e são responsáveis pela maioria dos casos.

Proteínas presentes na saliva grudam-se aos dentes formando uma camada protetora para os mesmos, reduzindo a dissolução mineral e a abrasão mecânica. Entretanto, algumas dessas proteínas também se ligam a certos polifenóis, favorecendo o seu depósito nos dentes. Com o passar dos anos, esse depósito leva ao escurecimento dental. Nesses casos, substâncias ou técnicas de clareamento são as alternativas empregadas.

CONCLUSÕES

Se considerarmos que a erosão dental pode ser uma doença ocupacional, serão necessárias medidas para minimizar os impactos sobre os profissionais envolvidos. As possibilidades terapêuticas incluem o uso de soluções contendo flúor (anti-sépticos bucais, dentifrícios ou preparações tópicas) modificações nos hábitos de higiene bucal (uso de escova macia), emprego de resinas, mousses e géis protetores. Apesar de ser um tópico controverso, alguns autores recomendam que a escovação só deva ocorrer uma hora após o término da degustação. Esse tempo seria o mínimo necessário para a saliva reconstruir uma película protetora sobre o esmalte. Para as alterações da cor (escurecimento) causadas pelo consumo repetido de vinho tinto, as modernas técnicas de clareamento são boas opções para o restabelecimento da cor original dos dentes, desde que empregadas por profissionais habilitados.

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

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



QUERO

QUERO QUE VOCÊ CONHEÇA A VIÑA VENTISQUERO, A MARCA DE VINHOS CHILENOS QUE MAIS CRESCE EM VÁRIOS PAÍSES DO MUNDO, INCLUSIVE NO BRASIL.

CANTU 0300 210 1010

BEBE COM MODERAÇÃO

Ventisquero. Um passo além.

VENTISQUERO QUEULAT PINOT NOIR GRAN RESERVA

NO PIEMONTE, SEU TERROIR PREFERIDO, ESSA VARIETAL DE DIFÍCIL CULTIVO ORIGINA GRANDES VINHOS COMO O BAROLO, CONHECIDO COMO “REI DOS VINHOS” E “VINHO DOS REIS”, E SEU IRMÃO MAIS ACESSÍVEL, O BARBARESCO

Nebbiolo

por NELSON LUIZ PEREIRA fotos HOFMEESTER/ BIGSTOCKPHOTO.COM

A *Nebbiolo* é a grande uva do Piemonte, onde dá origem aos famosos Barolos e Barbarescos. Provavelmente, seu nome vem de “nebbia” (neblina), muito comum nos longos e ensolarados outonos da região, período no qual esta exigente casta atinge sua maturação ideal. Com cachos alongados, suas uvas são ricas em pruína, espécie de cera que lhes confere um aspecto ligeiramente esbranquiçado ou grisalho, o que talvez seja outra explicação para seu nome. Apesar de possuir casca relativamente fina, apresenta textura dura, rica em taninos e com alta acidez natural. Estes dois fatores explicam sua maturação obrigatoriamente tardia (segunda quinzena de outubro). Ou seja, é necessário um período relativamente longo para que os taninos amadureçam adequadamente e mantenham bons níveis de acidez. Mesmo no Piemonte, seu terroir natural, as

condições acima desencorajam o cultivo aleatório da *Nebbiolo*, recomendando que se usem critérios bem definidos, para se obter ao menos relativo sucesso. Essas mesmas razões explicam porque as tentativas de cultivá-la em outros países são extremamente tímidas (ver adiante). Visualmente, sua cor evolui com certa rapidez do rubi ao granada, mas demora a exibir toques atijolados, típicos de vinhos mais velhos. Isso se deve ao fato de a *Nebbiolo* ser muito rica em taninos, mas pobre em antocianos. Responsáveis pela tonalidade violácea encontrada em muitos vinhos, especialmente quando jovens, os antocianos se oxidam mais rapidamente. No caso dos taninos, mais abundantes, a polimerização é mais lenta. Em resumo, a evolução de cor é mais rápida no início, com a perda dos antocianos, e mais demorada com o passar dos anos, o que torna difícil



a caprichosa
filha da neblina

Rica em taninos e com alta acidez, a *Nebbiolo* necessita longo período de amadurecimento para que possa produzir vinhos equilibrados e longevos

determinar a idade de um Barolo apenas por sua cor.

Aromaticamente, suas características mais típicas remetem a frutas como cerejas e framboesas, flores como violetas e rosas, o clássico defumado, que lembra alcatrão ou betume, notas de alcaçuz e de cacau (chocolate amargo). Com a evolução, podem surgir toques animais e de trufas. Gustativamente, acidez e tanicidade são notáveis, já que estes fatores juntos são potencializados. Os vinhos feitos com *Nebbiolo* são relativamente encorpados e equilibrados em álcool.

As colinas próximas à cidade de Alba, região conhecida como Langhe, constituem o terroir natural para a *Nebbiolo*. Mas, para que ela alcance níveis de maturação ideais, entram em jogo também fatores como condições de solo, altitudes específicas e tipos de exposição do terreno.

Os solos em Langhe são muito variados, podendo ser arenosos ou pedregosos na superfície, mas tendo no subsolo uma base de marga calcária (mistura de argila e calcário). Os maiores contrastes são verificados entre as comunas de La Morra e Serralunga d'Alba. Na primeira, a forte presença de manganês e magnésio, no chamado solo de terra bianca, gera vinhos mais frutados, macios e acessíveis na juventude; enquanto na segunda, o solo amarelado e rico em ferro produz vinhos mais austeros, fechados, que necessitam envelhecimento prolongado. São esses contrastes que dão origem à polêmica divisão de estilos entre os principais produtores de Barolo: modernistas e tradicionalistas.

Pesam também nessa diferenciação fatores como o uso de barricas novas de carvalho, normalmente francesas, em oposição aos tradicionais tonéis de grande capacidade (5.000 litros), em geral de carvalho esloveno.

As duas comunas fazem parte de um mosaico intrincado, formado pelas onze comunas consideradas

e viril. As comunas que compõem a DOCG Barbaresco são apenas três: Barbaresco, Treiso e Neive. Por isso, a produção de Barbaresco equivale a aproximadamente um terço da produção de Barolo. Quando se fala em Barbaresco, é impossível deixar de mencionar Angelo Gaja, o “rei do Barbaresco”, um dos grandes

que as condições em seus respectivos terroirs não são tão propícios ao cultivo, sobretudo pelo clima mais rigoroso em relação à Langhe.

Existem outras denominações de origem no Piemonte em que a *Nebbiolo* tem um papel cada vez menos expressivo. Os vinhos produzidos nessas DOC tendem

a ser mais diluídos e são para consumo imediato, não se prestando ao envelhecimento. Contudo, convém citar duas denominações atualmente em ascensão, incentivadas por produtores de renome da região de Langhe. São elas *Nebbiolo d'Alba* e *Langhe Nebbiolo*. Essas denominações procuram fugir do rigor das leis que regem a produção de Barolos e Barbarescos, moldando vinhos mais modernos, mais acessíveis e muito interessantes para o dia-a-dia.

Dois regiões vizinhas ao Piemonte tam-

As colinas próximas à cidade de Alba, na região conhecida como Langhe, são consideradas o “terroir” ideal para a *Nebbiolo* (Na foto, o vinhedo Ornato)



Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG) Barolo. Este é o vinho mais célebre, elaborado com 100% *Nebbiolo*, aclamado historicamente como “Rei dos Vinhos, Vinho dos Reis”. Outra DOCG igualmente famosa é Barbaresco, geralmente com vinhos mais acessíveis e redondos na juventude. Apesar da proximidade, o Barbaresco provém de colinas mais baixas e muito mais próximas do importante rio Tanaro, nas redondezas de Alba, região em que o amadurecimento da *Nebbiolo* se dá de forma menos dramática do que na região do Barolo. Em suma, pode-se dizer que Barbaresco é o lado mais feminino da *Nebbiolo*, enquanto Barolo é seu lado mais austero

nomes da vitivinicultura italiana. Dos grandes vinhos que elabora, merecem citação: Sori Tildin, Sori San Lorenzo e Costa Russi.

NEBBIOLO D'ALBA E LANGHE NEBBIOLO SÃO DENOMINAÇÕES EM ASCENSÃO

Roero, Ghemme e Gattinara formam as outras três importantes DOCGs do Piemonte, que evidentemente têm como casta majoritária, ou muitas vezes única, a *Nebbiolo*. Os vinhos dessas denominações muitas vezes carecem de maior concentração, cor e extrato, visto

bém cultivam a *Nebbiolo*: Vale d'Aosta e Lombardia. A primeira cultiva a cepa heroicamente, já que as condições climáticas são extremamente adversas (clima alpino muito rigoroso). Já na Lombardia, esta cepa assume o nome de *Chiavennasca*, participando das denominações Valtellina e Valtellina Superiore, sendo que esta última é DOCG.

Por tudo o que vimos, o cultivo bem sucedido desta casta exigente depende de um conjunto de condições favoráveis e de inúmeros detalhes. Por isso, mesmo no Piemonte, seu terroir de eleição, o plantio é bastante limitado, e a maior parte das áreas é ocupada por outras duas uvas típicas da região: *Dolcetto* e *Barbera* (principalmente).



Outros países que ousam cultivar a *Nebbiolo* podem eventualmente ter algum sucesso pontual. Mas, na maioria das vezes, os resultados obtidos com essa varietal fora do Piemonte são mais uma curiosidade do que propriamente a expressão de um grande vinho sob o ponto de vista técnico. Alguns desses países são: Estados Unidos (várias regiões como o sul da Califórnia, Napa, Oregon), Canadá (península de Niagara), Austrália (várias regiões), México, Argentina (a *Viña Alicia*, representada no Brasil pela Decanter, produz um bom, mas caro, exemplar dessa cepa), Chile e Brasil. No Brasil, seu cultivo começou com o saudoso Oscar Guglielmo da Adega Medieval, de Viamão, no final dos anos 70. Atualmente, a vinícola Lídio Carraro produz, na serra Gaúcha, um vinho à base de *Nebbiolo* batizado de **Singular**, infelizmente comercializado a um preço (R\$ 174 na loja virtual da

empresa), incompatível com a realidade do mercado.

O consumidor brasileiro tem à disposição ótimos exemplos de vinhos (Barolos e Barbarescos) de produtores altamente representativos de seu terroir preferido, o Piemonte. Entre outros, podem ser citados, além do próprio Angelo Gaja, Bruno Giacosa e Vietti (todos importados pela Mistral), Pio Cesare (Decanter), Fontanafredda (Bruck), Elio Altare, Domenico Clerico, Paolo e Enrico Scavino (Vinci), Michele Chiarlo (Zahil), Batasiolo e Prunotto (Expand), Roberto Verzio e Marchesi di Barolo (World Wine). Mas que ninguém se iluda: o preço dos melhores vinhos dos produtores mais reputados é sempre alto.

NELSON@WINESTYLE.COM.BR



No Brasil são mais de 57 milhões os consumidores com potencial para apreciar vinhos finos.



Há cerca de 15 mil rótulos à disposição, e o consumo per capita é de 0,5 l/ano.



Imagina que bom seria se ampliasse o conhecimento pelas marcas... E saber que isso depende de nós...



Juntos, falamos com o Brasil do vinho!

ADEGA

ALTA
Gastronomia

BON
VIVANT

TRAZERES DA
MESA

Vinho&Cia

wine

COMO (E PORQUE) ORGANIZAR UMA DEGUSTAÇÃO

ALÉM DE SER ATIVIDADE EXTREMAMENTE PRAZEROSA, DEGUSTAR VINHOS REGULARMENTE É IMPORTANTE PARA APERFEIÇOAR NOSSOS CONHECIMENTOS ENOLÓGICOS. MAS, PARA QUE A DEGUSTAÇÃO SEJA REALMENTE ÚTIL, É PRECISO DEFINIR PREVIAMENTE O QUE SE PRETENDE COM ELA

por MARIO TELLES JR. ilustração THOMATE

Degustar é uma ferramenta extremamente útil para a evolução do sommelier profissional ou do enófilo amador, desde que se respeitem algumas regras básicas. A primeira delas é definir com clareza o que se pretende. Comparar o mesmo vinho de diferentes safras (a chamada degustação “vertical”)? Comparar vinhos de uma mesma denominação genérica (Borgonhas brancos, por exemplo), de preferência da mesma safra, mas de diferentes produtores? Ou,

ainda, comparar vinhos da mesma uva (*Cabernet Sauvignon*, por exemplo) e de uma mesma safra, mas produzidos em diferentes partes do mundo (Austrália, África do Sul, Chile etc.)?

Na primeira, o objetivo a ser alcançado é avaliar a influência da safra no vinho e sua evolução ao longo do tempo; na segunda, a importância do produtor na qualidade do vinho (fundamental, por exemplo, no caso de tintos e brancos da Borgonha);



10 REGRAS DE OURO

Abaixo, algumas dicas gerais sobre a organização de degustações, para melhor aproveitá-las e evitar erros que se cometem comumente.

1 Deguste sempre às cegas, sem usar subterfúgios como prestar atenção no formato da garrafa ou na cor da cápsula para identificar os vinhos e resista à tentação de competir com jogos infantis, sobre quem descobre quais são os vinhos ou as uvas. Muito melhor é competir com você mesmo!

2 Estabeleça ANTES da degustação objetivos bem claros a ser atingidos, como numa vertical de um Bordeaux, descobrir um ano que foi especialmente bom ou como o corte, que dificilmente é o mesmo em todas as safras, interfere com as características visuais, olfativas e gustativas do vinho.

3 Não desperdice oportunidades, mesmo quando tudo parece sair errado. Recentemente ao participar de uma degustação vertical de um grande Chateau de Bordeaux, dos oito vinhos degustados, quatro pareciam estar com a temida “doença da rolha” (bouchonée), que produz aromas desagradáveis (pano de chão molhado é uma boa referência) e torna o vinho totalmente sem personalidade na boca (sabores frutados, por exemplo, praticamente desaparecem). À medida que o tempo passava, um deles confirmou plenamente o diagnóstico inicial, enquanto os outros, mais antigos, revelaram, em graus diferentes, sintomas semelhantes mas não idênticos ao do primeiro. Ou seja, aromas não muito agradáveis, provavelmente associados às más condições de higiene e contaminação das barricas, mas que não faziam desaparecer os outros aromas do vinho, como ocorre com o bouchonée; e, mais importante, com nuances aromáticas sutis, que me permitirão no futuro diferenciar um caso do outro.

4 Tente abstrair-se do vinho ou estilo de que você mais gosta, tentando ser o mais técnico possível, focando-se nos seus objetivos. Você tem todo direito de gostar mais de uma região ou de um determinado estilo, mas nenhum direito de fazer seus gostos interferirem com o julgamento. Use os vinhos que você gosta em ocasiões sociais ou familiares.

5 Compare suas opiniões sobre os vinhos degustados com degustadores famosos e conhecidos como Robert Parker, Jancis Robinson, Oz Clarke ou Hugh Johnson. Mas atenção: somente depois de você ter registrado, de preferência por escrito, suas próprias conclusões. Valorizar cada vez mais sua opinião é ficar cada vez menos dependente dos críticos e, em consequência, temê-los ou idolatrá-los.

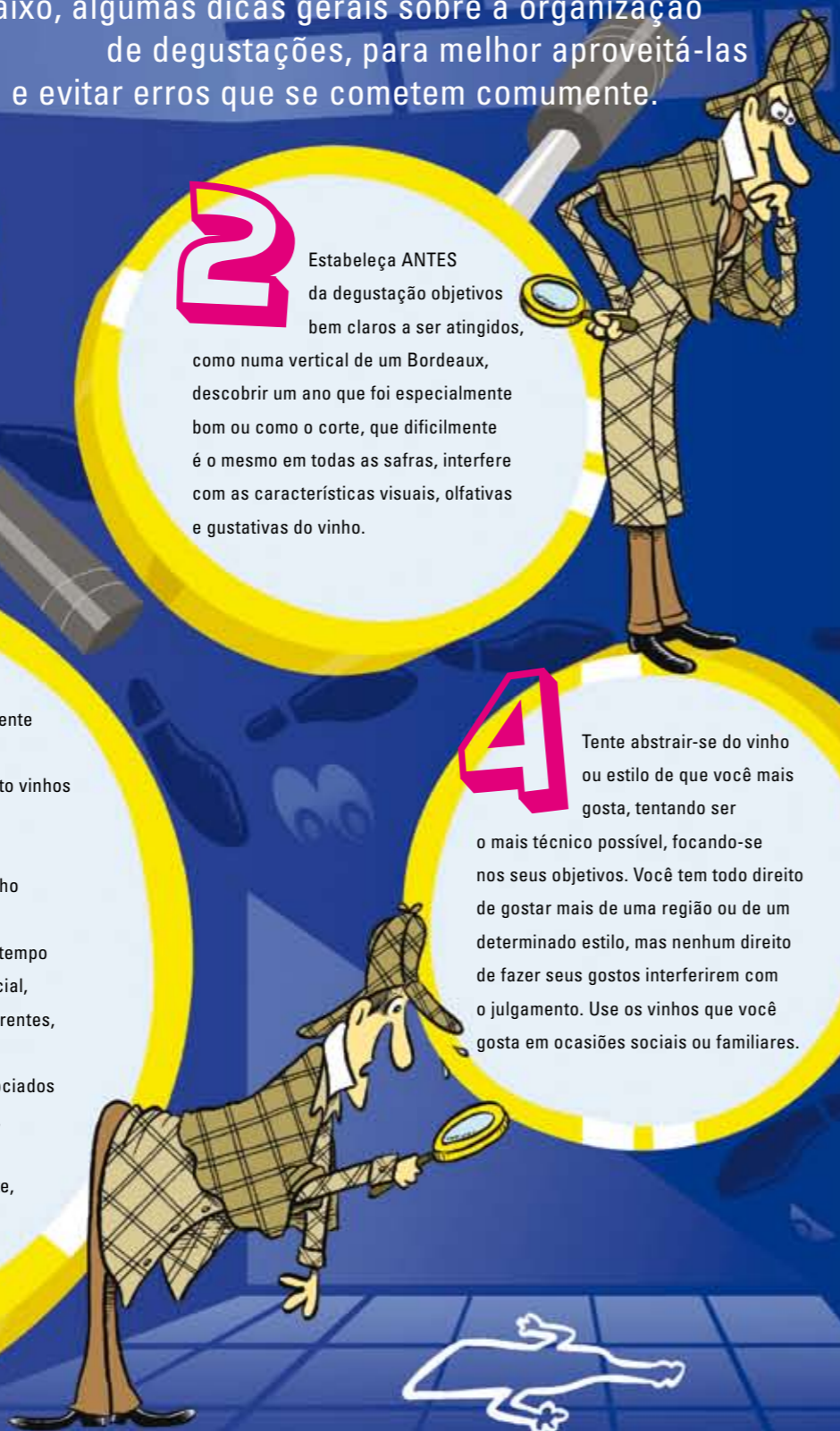
6 Tente emitir juízo de valores sobre itens mais subjetivos como tipicidade, complexidade, simplicidade, força, concentração, fineza, sutileza ou elegância para que eles se tornem menos subjetivos e mais padronizados para você.

7 Avalie sempre os vinhos dentro de um contexto preciso e delimitado. Julgar um grupo de vinhos rosados exige tanta concentração quanto avaliar vinhos do Domaine de La Romanée Conti, embora os parâmetros utilizados devam ser diferentes. Apesar da diferença, a seriedade ao julgá-los deve ser a mesma.

8 Deguste todos os vinhos que você puder, pois não existe vinho tão ruim que não tenha ao menos uma qualidade, ou tão bom, que não apresente ao menos um defeito. Aprende-se, às vezes, mais com os defeitos de um vinho não tão bom do que com as esperadas qualidades de um vinho maravilhoso.

9 Prepare-se previamente, estudando aromas e sabores que podem estar presentes em uma degustação específica. Uma degustação de vinhos de *Cabernet Sauvignon* vai lidar com aromas, sabores e sensações tácteis completamente diversas de uma degustação de vinhos de *Pinot Noir* e devemos estar preparados para tanto. Lembre-se que alguns vinhos apresentam características que exigem um aprendizado prévio, podendo, nas primeiras oportunidades, causar alguma estranheza. Os aromas oxidados típicos de um Vin Santo toscano, por exemplo, podem parecer um defeito, para quem não sabe que esta é uma característica dos mesmos.

10 Ao final, deguste novamente todos os vinhos, comparando suas opiniões ANTES e DEPOIS de saber que vinho era aquele, para responder à pergunta crucial: quão influenciável eu sou pelo rótulo de um vinho famoso e como posso me livrar disto? Ao contrário do que se costuma imaginar, degustações são uma ótima oportunidade de exercitar sua humildade, acolhendo e analisando seus próprios erros, ouvindo os outros degustadores para ampliar seu aprendizado. Finalmente, e principalmente, DIVIRTA-SE!



na terceira, como o “terroir” ou região altera determinadas características de uma uva. Como se vê, as possibilidades são infinitas e, qualquer que seja a opção escolhida, muitas lições úteis poderão ser colhidas ao final de cada degustação.

A única coisa rigorosamente proibida ao se organizá-la é fazer sem nenhum critério, como ocorre muitas vezes, até mesmo em publicações supostamente especializadas em vinho. De que adianta, por exemplo, incluir, numa mesma degustação, um Cru de Beaujolais produzido com a uva *Gamay*, um *Cabernet Sauvignon* do Chile e um *Zinfandel* da Califórnia?

Como são vinhos produzidos com diferentes uvas, o máximo que se poderá aferir é uma preferência puramente pessoal por vinhos desta ou daquela casta. Seria o mesmo que comparar jaca e morango. A única conclusão que se pode extrair desse último e radical exemplo é a de que pessoas que escolheram jaca preferem sabores mais doces e aromas mais pungentes, enquanto as que optaram pelo morango apreciam sabores mais ácidos e aromas mais sutis. Isso pode ajudar na escolha de um perfume, mas não é o que se busca ao degustar vinhos.

Como foi dito acima, os parâmetros que podem ser usados para organizar uma degustação são quase infinitos (ver quadro com 10 dicas básicas). O ideal é formar um grupo de interessados e realizar, periodicamente, degustações a partir de temas bem definidos, com vinhos disponíveis no mercado brasileiro, hoje um dos melhores abastecidos do mundo em termos de variedade e diversidade.

DEGUSTAÇÕES GENÉRICAS POUCO ADIANTAM

Assim, será fácil escapar de degustações que usam critérios aparentemente simples, mas que não fazem o menor sentido e de nada servirão, se o objetivo é aumentar nosso conhecimento sobre vinhos. É o caso de degustações genéricas, como “vinhos tintos ou brancos abaixo de um determinado valor”, ou “vinhos de tal ou qual uva”. Nos exemplos citados, as degustações propostas só fariam sentido se os temas escolhidos fossem, respectivamente, “*Malbecs* argentinos da safra 2005 abaixo de 50 reais”, ou “*Chardonnays* do Novo Mundo (África do Sul, Argentina, Austrália, Chile e Estados Unidos), de preferência da mesma safra ou de safras próximas”. Para organizá-las, não é necessário ser um expert em vinhos. Mais do que conhecimento, o que se requer é um pouco de imaginação e a definição prévia dos critérios que balizarão a prova, o que também faz parte da diversão, porque degustar vinhos deve ser, antes de tudo, um ato de prazer.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

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

Essa importadora é a Vinci.

Peça seu catálogo e descubra os maravilhosos vinhos da Vinci.

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

Somos loucos por vinho.

VINCI



200 ANOS DE CHAMPAGNE

PREDOMINÂNCIA DA *CHARDONNAY*, USO GENEROSO DE VINHOS DE RESERVA E LONGA PERMANÊNCIA EM CONTATO COM AS LEVEDURAS SÃO AS MARCAS REGISTRADAS DA HENRIOT, QUE CHEGA AO BRASIL NO ANO DE SEU BI-CENTENÁRIO

por ARTHUR AZEVEDO



No ano em que comemora seu bi-centenário, o champanhe Henriot acaba de chegar ao Brasil, trazido pela importadora Vinci. Com o Brasil, a Henriot já está presente em 60 países, para os quais exporta 50% de sua produção anual, que gira em torno de 1,5 milhão de garrafas. A Henriot é uma das casas de champanhe mais antigas ainda em mãos da mesma família. Fundada em 1808 por Appoline Henriot, ela é dirigida por Stanislas Henriot, da sétima geração, filho do empresário Joseph Henriot, que também controla a Bouchard Père et Fils, nome tradicional da Borgonha, e a William Fèvre, produtor de Chablis. Antes de assumir a empresa da família, após a morte do pai, Joseph trabalhou na Charles Heidsieck e na Veuve Clicquot, da qual foi presidente de 1985 a 1994.

A Maison Henriot trabalha primariamente com vinhedos (só 25% são próprios) da categoria Grand Cru e tem na *Chardonnay* a “alma” de seu estilo. Por essa razão, começa a trabalhar o Vin de Cuvée sempre a partir da *Chardonnay*, de dois em dois vinhos-base, somente de vinhedos Grand Crus. Só depois é adiciona-

da a *Chardonnay* proveniente de vinhedos Premier Crus e, finalmente, a *Pinot Noir*. A Henriot tem particular apreço pelos champanhes não-safrados, que considera os mais representativos do estilo da casa. Já os Henriot Vintage são um compromisso entre o caráter da safra e o estilo da Maison. Seriam a interpretação de uma safra específica pela ótica da Henriot. Outros trunfos da casa são o uso de generosas quantidades de vinhos de reserva e um período de contato com as leveduras muito mais longo que a média de Champagne. O resultado é uma linha de altíssima qualidade – como Arthur Azevedo, Guilherme Velloso e Mario Telles Jr., da Wine Style, puderam comprovar numa degustação exclusiva –, em que os Henriot mostraram também que são ótimos vinhos para acompanhar comida (no caso, um excepcional menu concebido pelo chef José Barattino, do restaurante Emiliano, em São Paulo, especialmente para realçar as características de cada um dos rótulos à venda no Brasil). Veja, ao lado, os comentários sobre os vinhos degustados.

HENRIOT BRUT SOUVERAIN – É o champanhe de entrada, produzido a partir de *Chardonnay* (60%) e *Pinot Noir* (40%). Passa no mínimo três anos em contato com as leveduras e tem entre 8 e 9 gramas de açúcar residual, o que lhe confere frescor e maciez. Exibe perlage de ótima qualidade e os clássicos aromas de frutas secas e brioches. Apresenta bom corpo, espuma consistente, boa concentração e muito boa persistência, com retroolfato focado e intenso, em que predominam os toques minerais. Ótimo como aperitivo, também pode acompanhar pratos mais leves (US\$ 121.50).

HENRIOT SOUVERAIN PUR CHARDONNAY – A pureza da vibrante *Chardonnay*, potencializada por quatro longos anos de contato com as leveduras, se expressa claramente neste ótimo champanhe que apresenta aromas, de frutas cítricas caramelizadas, mesclados a frutas secas e complementados por notas de panificação, manteiga tostada, mel e toques minerais. A intensa acidez transmite grande frescor de boca, com espuma consistente, bom corpo, sabores intensos, longa persistência e retroolfato delicado. Um belo “Blanc de Blancs”, muito representativo do estilo Henriot (US\$ 139.50).

HENRIOT MILLÉSIMÉ 1998 – Aqui a fórmula é pouco usual para a Henriot: *Chardonnay* (49%) e *Pinot Noir* (51%). Os dez anos de garrafa fizeram muito bem a esse “millésimé”, cuja complexidade aromática impressiona e encanta. Aromas de frutas secas, manteiga tostada, especiarias e leveduras dominam o perfil aromático e se expandem na boca, num champanhe de ótimo corpo, perfeito equilíbrio, longa persistência e retroolfato de muito caráter, que remete a brioches saídos do forno (US\$ 189.90).

HENRIOT ROSÉ 2002 – A adição de 10% de vinho tranquilo de *Pinot Noir* ao vinho de cuvée dá a este champanhe um inequívoco e sutil aroma de frutas vermelhas, com notas muito interessantes de anis e de tostado. Equilibrado e com delicioso sabor, tem muito boa persistência, bom corpo e longo final (US\$ 199.50). Nota: o 2002 será o último Rosé Vintage feito pela Henriot. A partir desta safra, só serão produzidos rosés NV.

HENRIOT CUVÉE DES ENCHANTELEURS 1995 – De cor mais dourada, o topo de gama, produzido apenas em anos considerados

excepcionais, tem *Chardonnay* (65%) e *Pinot Noir* (35%), provenientes dos melhores vinhedos da Côte des Blancs e da Montagne de Reims, respectivamente. Somente vinhos de vinhedos “grand cru” entram em sua composição. O 1995 permaneceu nove anos nas caves da empresa, antes de ser liberado. Já com bom tempo de garrafa, mostra cor amarelo-ouro intensa, bolhinhas minúsculas, numerosas e persistentes, como seria de se esperar, e espuma muito branca. Brilha nos aromas, que remetem a frutas secas, mel, caramelo, tostado e brioches frescos. Na boca é expansivo, equilibrado, com acidez refrescante que sustenta os concentrados sabores até o longo e delicado final. Deixa saudade na boca, pelo retroolfato sutil e elegante. Extraordinário! (US\$ 379.50). Nota: “Enchanteleurs” era o nome dado, antigamente, aos responsáveis pelo blend. Em reconhecimento a esse crucial papel na elaboração do champanhe, tinham o direito de produzir um blend com seu próprio nome.



DO JURANÇON AO VALE DE UCO

O PORTUGUÊS MANUEL LOUZADA, DIRETOR DE ENOLOGIA DA TERRAZA DE LOS ANDES, ESTEVE NO BRASIL PARA MOSTRAR O **AFINCADO TARDIO**, UM VINHO CUJA HISTÓRIA É TÃO CURIOSA COMO A QUE TROUXE O PRÓPRIO LOUZADA DE PORTUGAL PARA TRABALHAR NA ARGENTINA

Por GUILHERME VELLOSO

O caminho que levou o português Manuel Louzada, 38 anos, à posição de diretor de Enologia da Terraza de los Andes, que integra as operações do grupo LVMH na Argentina, é no mínimo curioso. O normal seria que, hoje, estivesse trabalhando na Bairrada, na Caves Messias, tradicional produtora da região e também de vinho do Porto, que pertence à família de sua mãe. Tanto que o primeiro vinho que provou, ainda garoto, foi um espumante da Bairrada, em companhia do avô materno, que sempre o levava para visitar a adega e os vinhedos da Messias. Aos 14 anos, sua vida sofreu a primeira grande mudança. A família se mudou para a Espanha, país onde estudou, casou (com uma espanhola) e onde nasceram seus dois filhos mais velhos (a mais moça nasceu em Mendoza, onde vive hoje). De volta a Portugal, Louzada foi trabalhar na Estação Vinícola da Bairrada, mas não por muito tempo. Embora pensasse em ingressar na empresa da família, achou que, antes, deveria ter uma experiência profissional fora dela. Ao responder a um anúncio que procurava um enólogo para trabalhar no Douro, foi parar na Rozès, conhecido produtora de vinho do Porto, empresa que, na época, integrava o portfólio da LVMH. Em 1999, o grupo vendeu a Rozès, para se concentrar na produção de champanhes e espumantes. Louzada foi, então, convidado a trabalhar na Chandon argentina, inicialmente na área de espumantes. Dois anos

depois de chegar ao país, passou para a Terrazas, operação que a Chandon iniciara no início da década de 90, com o objetivo de produzir vinhos tranquilos, varietais, com uvas de vinhedos de sua propriedade nas melhores zonas de Mendoza, como Perdriel, Vistalba e Tupungato. Para abrigar a nova operação, o grupo comprou e restaurou uma antiga bodega de 1898, construída em estilo espanhol por Sotero Arizu, cuja família foi uma das pioneiras da indústria vinícola argentina. Atualmente, Louzada é responsável por toda a área de enologia da Chandon argentina, excetuando o vinho top da Terrazas, o **Cheval des Andes**, feito em parceria (e sob orientação) do famoso chateau Cheval Blanc, de St-Emilion.

Também curiosa é a história do vinho que Louzada veio apresentar ao mercado em sua recente passagem pelo Brasil. O **Afincado Tardio** é um vinho doce feito com a uva *Petit Manseng*, típica da região do Jurançon, nos Pirineus franceses. Consta que as mudas de *Petit Manseng* foram introduzidas em Mendoza por um dos enólogos da Chandon, natural dessa região da França. Inicialmente, foram plantados dois hectares na finca de El Yaima (canal), em San Carlos, no vale de Uco, a 1.000 metros de altitude. Mais como curiosidade, já que o vinhedo, de 600 hectares, está plantado majoritariamente com *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay* e *Malbec*. A *Petit Manseng* é a última a ser colhida, em geral em fins de abril ou no início de maio, depois da própria *Cabernet Sauvignon*, o que justifica o nome “tardio”. A primeira safra comercializada foi a de 2003. Atualmente, a Chandon tem quatro hectares plantados com *Petit Manseng*, mas a produção ainda é pequena, de aproximadamente 3.500 litros por safra, até porque ela é uma variedade que apresenta baixo rendimento. Em parte por

isso em parte por ser vinho doce original e de ótima qualidade (ver quadro), o preço de R\$ 130, a garrafa de 375 ml, que será cobrado pelo **Afincado Tardio 2004**, à venda no Brasil a partir de setembro, não deverá ser um empecilho para os aficionados por esse tipo de vinho, que não são poucos.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: TERRAZAS DE LOS ANDES

(11) 3062-8388

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

UMA PRIMA-IRMÃ DA ALBARIÑO/ALVARINHO?

A *PETIT MANSENG* APRESENTA DUAS CARACTERÍSTICAS QUE A TORNAM QUASE IDEAL PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS DOCES: ALTOS TEORES NATURAIS TANTO DE AÇÚCAR QUANTO DE ACIDEZ, O QUE GARANTE UM VINHO EXCEPCIONALMENTE EQUILIBRADO. NA ARGENTINA, EMBORA COLHIDA “TARDIAMENTE”, ELA NÃO PRECISA SER DEIXADA NO PÉ PARA PASSIFICAR, PROCEDIMENTO ÀS VEZES UTILIZADO EM SUA REGIÃO DE ORIGEM, O JURANÇON, PARA CONCENTRAR O TEOR DE AÇÚCAR. REGISTRE-SE TAMBÉM QUE ELA NÃO É ATACADA PELA *BOTRYTIS*. COMO CURIOSIDADE, ALGUNS PESQUISADORES ACREDITAM QUE A *PETIT MANSENG* PODERIA SER PRIMA-IRMÃ DA *ALVARINHO/ALBARIÑO*.

O **AFINCADO TARDIO 2004** QUE ESTÁ SENDO LANÇADO NO BRASIL É FERMENTADO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOS QUAIS PERMANECE POR MAIS 12 MESES, ALÉM DE SEIS MESES EM GARRAFA, ATÉ SER COLOCADO NO MERCADO. É UM VINHO DE COR DOURADA, COM LIGEIRAS REFLEXOS VERDEAIS, QUE APRESENTA BOA COMPLEXIDADE AROMÁTICA, COM DESTAQUE PARA OS AROMAS DE FRUTAS TROPICAIS COMO MARACUJÁ E MANGA ROSA, ALÉM DE NOTAS FLORAIS E DE FRUTAS SECAS. NA BOCA, SEU PONTO ALTO, SOBRESSAI O PERFEITO EQUILÍBRIO ENTRE AÇÚCAR (104 GRAMAS POR LITRO DE AÇÚCAR RESIDUAL, SEGUNDO LOUZADA, EMBORA A FICHA TÉCNICA MENCIONE 87,5), ACIDEZ (6,7 G/LITRO DE ÁCIDO TARTÁRICO) E ÁLCOOL (13%). ESSE CONJUNTO, QUE FAZ LEMBRAR UM SAUTERNES, SEM A CONCENTRAÇÃO E COMPLEXIDADE APORTADAS PELA *BOTRYTIS*, TORNA O “TARDIO” ÓTIMO COMPANHIA PARA FOIE GRAS, QUEIJOS AZUIS OU MESMO TORTAS DE FRUTAS, SOBRETUDO SE TIVEREM COMO BASE PÊSSEGOS OU DAMASCOS. CERTAMENTE JUSTIFICA INCLUI-LÓ ENTRE OS MELHORES VINHOS DOCES JÁ PRODUZIDOS NA AMÉRICA DO SUL.



A NOVA OPÇÃO QUE CHEGA DA BORGONHA

VINHOS DA MAISON PICARD, GRANDE PROPRIETÁRIO DE VINHEDOS NA CÔTE CHALONNAISE E NA CÔTE DE BEAUNE, SÃO PRIMEIRO PASSO NA AMPLIAÇÃO DO PORTFÓLIO DA TRADICIONAL IMPORTADORA BRUCK

por ARTHUR AZEVEDO



Na primeira foto, Gabriel Picard e Osório Furlan Junior; ao lado, o Château de Chassagne-Montrachet e na foto acima, a vista noturna do Château

Para marcar a ampliação de seu portfólio com a incorporação de novos produtores de alta gama, a tradicional importadora Bruck, capitaneada pelo empresário Osório Furlan Jr. e por sua filha Marcela, apresentou os vinhos produzidos pela Maison Michel Picard, da Borgonha, em eventos que contaram com a presença de Gabriel Picard, filho do próprio Michel Picard.

A história da Maison Michel Picard começa em 1951 com o avô de Gabriel, Louis-Felix Picard, que na época era proprietário de apenas dois hectares de vinhedos. Em 1958, seu filho Michel, até hoje o enólogo da empresa, é convocado a abandonar os estudos para ajudar o pai no vinhedo, na vinificação e também na comercialização dos vinhos (inicialmente, segundo Gabriel, fazendo entregas para os clientes).

Quando assumiu a direção da empresa, em 1970, Michel começou a expandir os horizontes da vinícola. Entre 1986 e 2006, adquiriu nada menos que seis propriedades na Côte Chalonnaise e na Côte de Beaune, a saber: Château de Davenay, Domaine Voarick, Domaine Champs-Perdrix, Domaine Levert-Barrault, Château de Chassagne-Montrachet e finalmente o Nouvelle Vigne à Chassagne-Montrachet. Hoje, o grupo presidido por ele é dono de 132 hectares de vinhedos e produz mais de 800

mil garrafas de vinho em sete vinícolas (seis processam exclusivamente as uvas colhidas em seus próprios vinhedos e uma as que são compradas de terceiros). Em 1997, Gabriel, 38 anos, filho de Michel, assumiu o controle das exportações e a direção da Picard Vins et Spiritueux (sua irmã Francine comanda a Maison Michel Picard desde 2006). Fora da França, a Maison está investindo num projeto pioneiro no Canadá, chamado Equifera Estate, mais precisamente em Ontário, onde o microclima favorece o plantio da *Pinot Noir*. Segundo Gabriel, os primeiros vinhos mostram bom potencial, mas ainda não há prazo para comercializá-los.

UM CASTELO SECULAR NO CORAÇÃO DA BORGONHA

A jóia da coroa da empresa é o Château de Chassagne-Montrachet, a construção secular que abriga sua sede. Além de ser o local onde se vinificam os melhores vinhos da Michel Picard, o castelo também recebe visitantes, que podem degustar uma série de 6 ou 12 vinhos, acompanhados de algumas especiali-

dades gastronômicas da região. Um enólogo da vinícola coordena a degustação, mostrando as diferenças entre os vinhos, correlacionando o terroir de cada vinhedo com a expressão do vinho. Quem quiser, pode pernoitar numa das cinco suítes do chateau preparadas para receber hóspedes.

Com uvas próprias, que respondem por 70% da produção, e compradas de parceiros mediante contratos de longo prazo, o que garante o fornecimento de matéria-prima de alta qualidade, a Michel Picard elabora uma extensa e abrangente gama de vinhos, que cobrem desde Chablis, ao norte, até a Côte Chalonnaise, no extremo sul da Côte d'Or. Entre os vinhos, merecem destaque os "Grand Crus" **Corton-Charlemagne, Bâtard-Montrachet, Montrachet, Corton Clos des Fièvres, Charmes-Chambertin, Clos de Vougeot e Echézeaux**. A Michel Picard também produz muitos vinhos provenientes de vinhedos Premier Cru, em que se destacam os **Chassagne Montrachet Les Chaumées**, brancos e tintos, estes últimos monopólio da Maison. Outra especialidade da casa são os vinhos das denominações **Mercurey**,

OS BRANCOS E TINTOS DISPONÍVEIS NO BRASIL

MICHEL PICARD PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES DEMOISELLES" 2005 a grande atração da degustação, este Borgonha branco é produzido, em minúscula quantidade – apenas 1.000 garrafas por ano – com uvas provenientes de um vinhedo excepcionalmente bem localizado, que foi separado do Grand Cru Bâtard-Montrachet há 60 anos. Ainda um bebê, tem cor amarelo-palha clara e reflexos esverdeados. Os aromas, que se revelam aos poucos, remetem a frutas frescas (caju), com toques de erva-doce, notas florais e fino tostado. Na boca, seu ponto alto, mostra grande maciez, em que pese a alta acidez, complementada por ótima concentração de sabores, corpo robusto, persistência muito longa e retroolfato delicioso de manteiga tostada. É difícil resistir à tentação de consumi-lo agora, mas paciência é recomendada, para se aproveitar todo

o potencial deste vinho de exceção. A má notícia é que não chega a 30 o número de garrafas disponíveis para venda no Brasil.

MICHEL PICARD PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES CHALUMEAUX" 2004 um branco que, de início, lembra um Mersault, pelo forte caráter de pêlo queimado, que, no entanto, aos poucos desaparece, dando lugar a frutas delicadas e maduras e notas florais, com fundo mineral. Na boca, é equilibrado, com acidez marcante, bom corpo, textura macia, boa concentração e muito boa persistência. Está pronto para consumo, mas pode evoluir ainda mais nos próximos anos.

MICHEL PICARD CHABLIS 2006 típico exemplar da appelação, com seu decantado caráter mineral e "metálico", acidez cortante, fruta delicada e final expressivo.

BEAUNE MONTÉE ROUGE 2005 um tinto comunal, com a delicadeza

típica da região, que se reflete num vinho de agradáveis aromas de cerejas frescas, com toques de canela e leve tostado. Tem boa acidez, corpo leve a médio, taninos finos e persistência média.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU LES CHAUMÉES 2006 como explicou Gabriel, no passado, há 30 anos, 75% do vinho produzido em Chassagne-Montrachet era tinto. Hoje, a proporção se inverteu: são 40% de tintos e 60% de brancos. Este bom representante dos primeiros é produzido num vinhedo que é monopólio da Maison Picard. Tem cor rubi de boa intensidade, com reflexos púrpura, aromas de frutas muito maduras e toques agradáveis de caramelo tostado. Na boca, acidez e taninos de boa qualidade ainda perceptíveis garantem seu equilíbrio, com boa concentração de sabores e longa persistência. Certamente melhorará com mais algum tempo de adega.

Givry e Saint Aubin, bastante acessíveis e de boa relação preço/qualidade.

VINIFICAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA A FRIO, UM DOS SEGREDOS DA CASA

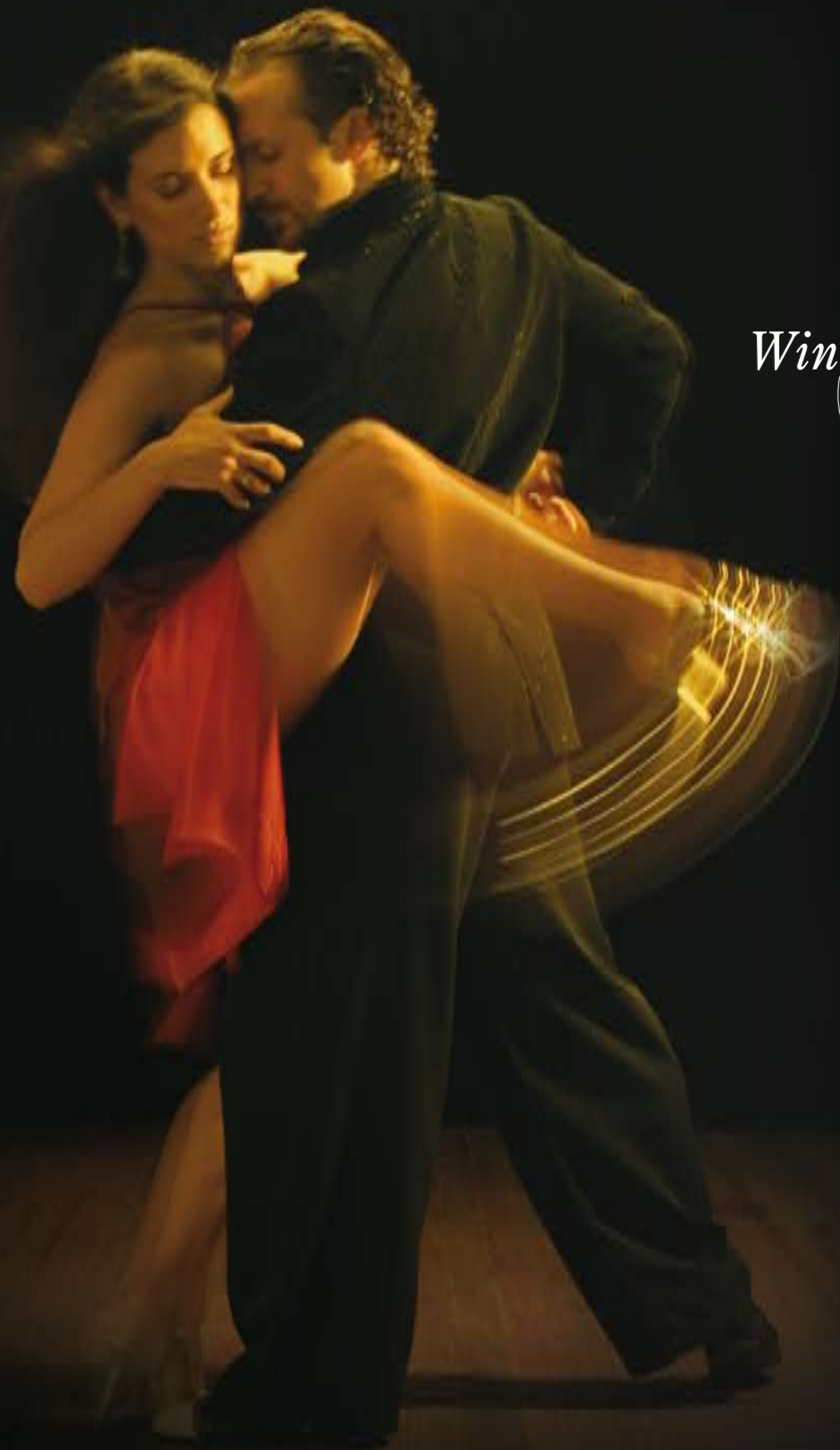
Falando um "quase" português, Gabriel Picard explicou em detalhes os processos de vinificação empregados pela Maison. No caso dos tintos, é utilizada a maceração pré-fermentativa a frio por cerca de 20 dias, técnica muito utilizada no Novo Mundo e raramente vista na Borgonha, o que explica seu comentário: "Respeitamos a tradição, mas estamos abertos a novidades". O processo acentua de forma sensível o caráter frutado dos vinhos, sem, no entanto, mascarar seu verdadeiro caráter. Outro detalhe interessante diz respeito ao manuseio do "chapéu", ou seja, as cascas que se acumulam na parte superior dos tanques de aço utilizados na vinícola, que geralmente precisam ser mergulhadas no líquido. Isso não ocorre na Picard, que emprega um engenhoso processo desenvolvido por Michel. É utilizada

uma cuba única, com sistema de grades, que mantém o "chapéu" submerso durante todo o processo e ainda retém parte do gás carbônico produzido durante a fermentação. Além de melhorar o manuseio do "chapéu", o processo cria um ambiente inerte no interior da cuba, propiciando a maceração anaeróbia pós-fermentativa, o que aumenta ainda mais a complexidade do vinho, além de lhe conferir taninos mais macios.

Para os brancos, o processo é mais convencional, com fermentação em barricas e longo estágio sobre as leveduras, com *batonnage* (agitação das leveduras) sistemática e a intervalos variáveis de acordo com cada caso.

Com a chegada dos vinhos da Maison Michel Picard (e de outros produtores que em breve deverão se juntar a eles), a Bruck inicia nova fase em sua longa história de mais de 70 anos, completados em 2007. Quem ganha são os cada vez mais exigentes consumidores brasileiros de vinhos, que têm ampliada sua gama de opções.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR



Wines of Argentina
Sophisticated. Sensual

TENUTE SILVIO NARDI - BRUNELLO DI MONTALCINO "MANACHIARA" DOCG 2001

(TOSCANA/ITÁLIA) – UM BRUNELLO DE EXCEÇÃO, ESTE BELÍSSIMO VINHO, EM ESTILO MAIS MODERNO, DIFERENCIA-SE PELA FRUTA BEM DESTACADA, EMOLDURADA PELO FINO CARVALHO FRANCÊS DE ALLIER E PELO AUSTERO CARVALHO ESLOVENO. EXIBE AROMAS SUTIS DE FRUTAS ESCURAS, COM NOTAS DE ANIS E CHOCOLATE, ALÉM DE LEVE TOSTADO.

NA BOCA, A MACIEZ É SUA CARACTERÍSTICA MAIS SEDUTORA, NUM VINHO EQUILIBRADO, DE BOM CORPO, LONGA PERSISTÊNCIA E DELICIOSOS SABORES.

PODE SER CONSUMIDO AGORA OU GUARDADO POR MAIS ALGUNS ANOS. (ANA IMPORT) - AA



INDICAÇÕES

5 *dos editores*
por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), FERNANDO BASILE (FB), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV), MARIO TELLES JR. (MT), NELSON LUIZ PEREIRA (NP)

“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”.

Bodegas Sierra Salinas Mira 2003 (Alicante/Espanha) – Um ótimo vinho espanhol, de Alicante, produzido com a *Monastrel*, com pequena porcentagem de *Garnacha*. Concentrado e encorpado, exibe aromas de frutas escuras, chocolate e tostado elegante, mesclados a especiarias. Tem boa acidez e álcool equilibrado, taninos muito finos e longa persistência. (Península) - AL

Callejo Crianza 2005 (Ribera del Duero/Espanha) – Da Bodegas Félix Callejo, está chegando agora ao mercado brasileiro. Prima pela excepcional relação preço/qualidade e agrada muito pelos aromas de frutas maduras com notas mine-rais, boa acidez e final agradável e persistente. (Casa do Vinho/BH) - GL

Château La Tour de By 2003 (Bordeaux/França) – Um exemplo de Bordeaux Cru Bourgeois Supérieur AOC, produzido com uvas provenientes de videiras de 40 anos. Dominado pela *Cabernet Sauvignon* (75%), mostra aroma terroso e especi-arias. Tem boa presença na boca, frescor agradável e corpo médio. Um Bordeaux “ainda” fiel ao seu estilo clássico ou tradicional (aqui nada de fruta muito concen-trada ou potência) e de sua boa relação qualidade e preço. (Decanter) - GL

Maison Champy Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2004 (Bor-gonha/França) – Um ótimo borgonha tinto, em que a *Pinot Noir* se expressa com excelente tipicidade. Aromas de framboesas, emolduradas por fino carvalho, precedem um vinho delicado e sutil, equilibrado, com taninos finos e muito boa persistência. (Vinci) - AL

Michele Castelani Valpolicella Classico Superiori Costamaram 2004 (Veneto/Itália) – Evoluído, tem seu ponto alto no sofisticado perfil aromáti-co, que mostra cerejas e chocolate, com toques de torrefação. A excelente acidez equilibra o álcool, num vinho pronto para consumo, com taninos resolvidos e ex-celente persistência. (Decanter) - FB

Montepulciano d'Abruzzo Colline Terramane 2004 (Abruzzo/Itália) – A menção “colline terramane” no rótulo deste vinho do bom produtor Farnese é uma indicação de qualidade, por ser a mais nova DOCG dessa tradicional apela-ção, o que se confirma ao prová-lo. É um vinho de bom corpo, com acidez mar-cante e taninos redondos. Equilibrado (apesar dos 14% de álcool), oferece aromas intensos de fruta madura (ameixa em geléia), com um toque de especiarias. Vai

bem, por exemplo, com massa à bolonhesa. Preço atraente para a qualidade que oferece. (World Wine) - GV

Pasión 4 2006 (Mendoza/Argentina) – Inusitado (e interessante) corte de *Char-donnay* (70%) e *Chenin Blanc* (30%) do vale de Uco. É um vinho agradável e bas-tante frutado (maçã verde), não muito encorpado e macio em boca. A boa acidez e a ponta de álcool a mais (14%) o credenciam a acompanhar pratos à base de peixe ou bacalhau. Boa relação preço/qualidade. (Enoteca Fasano) – GV

Pegasus Bay Sauvignon/Semillon 2007 (Canterbury/Nova Zelândia) – A Nova Zelândia vem se revelando cada vez mais uma pequena França vinícola. Isso se nota neste grande branco estilo Pessac-Leognan, da vinícola Pegasus Bay. Aro-mas finos, com toques cítricos e herbáceos, com leve nota mineral. Na boca tem bom corpo e certa untuosidade, tudo muito bem integrado. Novidade no mercado e pelo que saiba um dos poucos vinhos brancos neozelandês de estilo Bordeaux branco. Muito boa relação qualidade e preço. (Premium Wines) - GL

Quinta do Noval Cedro do Noval 2004 (Douro/Portugal) – Bastante jo-vem, este belo vinho do Douro exibe aromas de frutas escuras em geléia, espe-ciarias, mineral e notas terrosas. Tem boa expressão na boca, com taninos finos, corpo médio e boa persistência. Um belo tinto, desta Quinta, que é referência obrigatória em Vinho do Porto e que agora também mostra classe nos Douro DOC (Grand Cru) - AL

Stellenzicht Pinotage Golden Triangle 2003 (Stellenbosch/África do Sul) – Um sul-africano de elite, produzido com a uva típica da África do Sul, que se expressa nos aromas característicos de frutas maduras, couro, balsâmicos, com toques de alcatrão e fumaça. Para os apreciadores da varietal, é referência ob-rigatória. (World Wine) - FB

Viña Litoral Ventolera Sauvignon Blanc 2007 (Valle de Leyda/Chile) – Uma sinfonia de aromas exuberantes, de frutas cítricas, maracujá, mescladas a notas herbáceas e minerais. Esta é a melhor descrição para este novíssimo *Sauvignon Blanc* do Vale de Leyda no Chile, que acaba de chegar ao Brasil. Os sabores são concentrados, a acidez é muito marcante e o final, delicioso. Para um ensolarado dia de verão, é aposta certa. (Casa do Porto) - AA/MT

Um doce sonho em forma de feira

Mesmo para profissionais do vinho, degustar livremente os melhores vinhos doces e fortificados do mundo é um sonho que só pode ser realizado em um lugar, mais precisamente em uma feira, na cidadezinha de Jerez de la Frontera, na mágica região da Andaluzia, Espanha. A feira em questão, a VINOBLE, é feliz até no nome, pois estes vinhos, ainda tão desconhecidos da maioria dos enófilos, são nobres em todos os sentidos, dos ancestrais processos de elaboração à sua apreciação meditativa, que nos induz a um estado único de satisfação sensorial. Tem razão o jornalista Carlos Delgado do respeitado jornal espanhol “El País”, ao dizer que a palavra que melhor resume o caráter deste evento talvez seja “exclusividade”: em primeiro lugar pelo local onde é realizado, o Alcázar árabe de Jerez do século 12, um majestoso castelo-fortaleza que abriga, além de jardins que remetem as mil e uma noites, uma mesquita e um palácio renascentista. Acostumado a freqüentar feiras de vinhos em locais assépticos, fiquei imaginando que a equivalência seria realizar a Vinitaly na arena de Verona e a Vinexpo, nos jardins e no castelo do Château Beychevelle, em Bordeaux. Exclusividade também pela seleção de vinhos das tipologias doces e fortificados. Na 6ª edição da feira, realizada em maio passado, foram mais de 1.200 rótulos de 23 países diferentes. Exclusividade, ainda, pela raridade de muitas das amostras apresentadas. Uma porque a disponibilidade não excede poucas centenas de garrafas; outras porque foram envelhe-

A pequena cidade de Jerez de la Frontera oferece um belo visual para os visitantes da Vinoble. Abaixo à esquerda, todos aderem ao “tapeo” em Sevilla - sair caminhando de bar em bar, bebericando e comendo tapas (porções)

A VINOBLE, EM JEREZ DE LA FRONTERA, ESPANHA, É CONSIDERADA A MAIS IMPORTANTE FEIRA DE VINHOS DOCES E FORTIFICADOS DO MUNDO. A EDIÇÃO 2008 MOSTROU QUE A FAMA É PLENAMENTE JUSTIFICADA *texto e fotos GUILHERME CORRÊA*





A Vinoble foi sediada no Alcázar, um castelo fortaleza árabe do século 12 com belos jardins, uma mesquita e um palácio renascentista

cidas por décadas a fio. Não bastassem os habituais stands organizados por produtores, regiões demarcadas ou países, a Vinoble ainda proporciona degustações paralelas do mais alto nível para não mais de 50 afortunados, do tipo “vinhos seculares de Jerez”, ou “vertical de Château d’Yquem”. Onde? Dentro de uma mesquita do século 13, em uma atmosfera mágica, batizada por um feixe de luz que entra por sua clarabóia, que nos faz agradecer a Deus por estar ali, degustando aqueles vinhos de exceção.

Dediquei dois dias da feira para degustar curiosidades, vinhos de regiões a que temos pouco acesso, mas que sempre nos são cobradas em concursos de Sommeliers. Da Itália, adorei os vinhos da ilha de Elba, que tive oportunidade de visitar há alguns anos, e que nos dá deliciosos Aleaticos e Moscatos, de pura expressão de rosas e flor de laranjeira, respectivamente. Também excelentes os melifluos Vini Santi Trenti-

no, que diferem dos toscanos pela uva – a local *Nosiola* –, por não apresentar o caráter oxidativo destes e por ter uma produção total anual limitadíssima de apenas 25.000 garrafas. O stand de Marsala também encerrava gratas surpresas. São vinhos tradicionais, que dividem com os anfitriões de Jerez a herança histórica e também a “latitude do sol”, mas que mostravam alguns sopros de modernidade, como um sedutor **Grillo** de colheita tardia da vinícola Gorgi Tondi. Da França, adorei um produtor de Vieux Rivesaltes, Domaine Vila, o qual servia alegremente seus millésimés de 1978 e 1959 como se estivesse abrindo um 2005; e me encantei com os vinhos de terroir da AOC de Coteaux du Layon, plenos de complexidade da podridão nobre e sabores terrosos de cogumelos.

O clube ConfidenCiel, da região de Valais, Suíça, também caprichou nas amostras. Embora tenha achado os Ermitages, nome local da Marsanne, um

pouco enjoativos nos aromas de mel e banana e na estrutura cremosa; surpreendi-me com os Amigne, mais minerais e com um intrigante contrabalanço de ervas de montanha. Depois de ter me decepcionado no stand da República Checa, fiquei com o queixo caído ao degustar, no stand da Croácia, um especiadíssimo Ledeno Vino – vinho do gelo – de Traminer, a autêntica, não a Traminer aromática, e um austero Rajnski Rizling, ou Riesling Renano, com 16 anos de idade e coloração ainda verdeal. Confirmei meu apreço pelos vinhos vulcânicos de uva *Assyrtico* no stand da Ilha de Santorini, por mais masoquista que pareça ser gostar de sentir na boca o gosto de pedra pomes e uma acidez afiadíssima.

Um dos stands mais concorridos na feira era o do Canadá, com seus soberbos ice wines, oriundos da península de Niagara, da ilha de Pelee ou do vale de Okanagan. Quando entrei no stand, fui diretamente a uma mesa menos concorrida, para começar as provas, e assim que coloquei a primeira amostra no nariz, a surpresa: era puro (e nobre) aroma de maçã! O produtor sorriu e me disse: “é natural que seja assim, é elaborado com maçãs no mesmo processo de um vinho do gelo”. Pelo menos foi a melhor cidra que já provei na vida. Além dos já renomados brancos de Vidal ou *Riesling*, os canadenses estão elaborando maravilhosos ice wines rosés a partir de *Cabernet Franc*, *Syrah* e até de *Pinot Noir* (fiquei imaginando uma harmonização deste com uma torta de framboesas...).

Os anfitriões encantaram a todos com vinhos singulares e, em alguns casos, espetaculares, das regiões de Montilla-Moriles, Alicante e Málaga. Em Montilla, vinícolas como Alvear, Toro Albalá e Pérez Barquero ostentavam Finos elaborados com Pedro Ximénez de rara fineza, além de Amontillados e PX doces inebriantes. Alicante assombrou com seus Fondillóns de Monastrell; e Málaga surpreendeu com Moscatos passerizados na planta, de irretocável elegância e máxima expressão, com destaque absoluto para os vinhos de Jorge Ordoñez.

Países e regiões clássicas na produção de vinhos desta tipologia também mostraram sua força na Vinoble,

como a Tokaj Renaissance, que trouxe vinícolas consagradas e também novos produtores, para mim no mesmo nível, ou até melhores, que alguns figurões. Como era de se esperar, a Alemanha deu um show no seu stand VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter). E mostrou que, quando o assunto é elegância e equilíbrio em vinhos doces, ainda não tem para ninguém. Que maravilha de oportunidade, degustar Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein dos melhores produtores e dos melhores Einzellage, ou vinhedos específicos, do país. A Alsácia também estava lá, embora mais tímida, mas com bons vinhos dos produtores Louis Sipp e Seppi Landmann.

O desfile de um mito

Nem seria necessário ter organizado uma degustação vertical do vinho doce mais famoso do mundo, para a Vinoble arrematar o título de melhor feira nessa categoria. Mas nem isso faltou. No dia 28 de maio, fomos convidados para degustar quatro safras do incomparável **Château d’Yquem**, sob os auspícios de seu presidente, Pierre Lurton, e de sua enóloga, Sandrine Garbay: 2004, 2003, 1998 e 1988. “A *Botrytis* mata ou torna imortal o vinho”, assim foi aberta a degustação deste vinho mítico, cuja qualidade “hors classe” é um mistério da natureza e o produto da paixão transmitida por doze gerações familiares até 2004, ano em que o controle acionário passou para o grupo LVMH. O carismático Pierre Lurton recebeu a incumbência de gerir o d’Yquem concomitantemente a outro ícone, o **Château Cheval Blanc de Saint-Émilion**, que já comandava desde 1991. Com argumentos humildes e precisos, Lurton justifica, aos poucos, sua posição. Com um jeito quase “mineiro”, ele não escondeu a contrariedade quando indagado por uma francesa em que aspectos o estilo Lurton já se faz sentir na safra 2004, antes de responder que seu papel é “apenas o de reger uma orquestra de músicos e instrumentos sensacionais”. Com ou sem sua influência, a safra 2004 mostra elegância, polimento, equilíbrio e, ao mesmo tempo, eloquência, que espelham o caráter de seu novo

presidente. Nessa safra, as uvas do d'Yquem foram colhidas por 200 pessoas treinadas, em quatro passagens, de 20 de setembro até novembro, com *Sauvignons Blancs* vibrantes na primeira passagem e *Sémillons* extremamente botritizados, na última. Amei a pureza e elegância deste vinho floral, com cítricos confitados, louro, baunilha, incrível acidez e um explosivo fim de boca. O d'Yquem da canícula de 2003 é completamente atípico, desde a colheita, que foi uma das mais precoces da história, com apenas nove dias a partir de 16 de setembro, ao caráter olfativo defumado, exuberante no mel, caramelo salgado, mineral e frutas secas. Mesmo atingindo 147 gramas de açúcar por litro, o terroir sagrado conseguiu conferir ao vinho frescor suficiente para carregar tanta riqueza. Com 10 anos de estrada, o **d'Yquem 1998** começa a perder seus aromas de juventude e a entrar na adolescência; mostra complexidade, um amálgama de casca de tangerina, minerais, cogumelos, mel de acácia e especiarias exóticas. Não era excessivamente doce, talvez pela sua acidez sempre perfeita, e o retrogosto, mais uma vez, monumental. A elegante enóloga Sandrine Garbay apresentou a safra de 1988 com bastante euforia, “um trio mágico” de safras que culminou com a excepcional 1990. As condições de amadurecimento das uvas em 88 foram muito tardias, até o final de novembro, com pura podridão nobre. Com 20 anos de idade, o d'Yquem já mostrava um dourado profundo e luminoso, com inacreditáveis aromas de laranja amarga em composta, um toque fresco de menta e uma nota desafiadora de curry. A textura na boca era envolvente, com perfeito balanço entre açúcar, glicerina, álcool, acidez e sais minerais. O final era realmente esplendoroso: caramelo e mel com infusão de especiarias. Sandrine observou que, quando este vinho chegar aos 30 anos, “você se esquece que ele é doce”. Esta degustação inesquecível foi também importante para se definir o que é a grandiosidade num vinho desta tipologia. Ousaria enumerar três pilares: elegância olfativa, acidez perfeitamente integrada, retrogosto interminável. O açúcar, embora defina a categoria, deve ser esquecido, conforme postulou Sandrine.

A versatilidade do Jerez

Mas, afinal de contas, estávamos todos ali pelo – e para – o Jerez. A Vinoble nasceu justamente para dar alento aos vinhos desta região, que vinham enfrentando gradativo arrefecimento em sua demanda, até em mercados tão antigos como o Reino Unido. Sempre fui fã incondicional dos vinhos de Jerez. Para um povo que tem como diversão as touradas e como música típica o flamenco, não se poderia esperar que fizessem vinhos de menos caráter do que os Jerez. Tudo foi soberbamente organizado para mostrar aos mais de 300 convidados do mundo inteiro – sommeliers, jornalistas, importadores e agentes comerciais – a cultura enogastronômica local, com almoços e jantares encantadores, realizados em vinícolas tradicionais e com pratos sempre harmonizados às diversas tipologias de Jerez. Todos sabem que tapas variados com um Manzanilla ou um Fino é a perfeição, mas experimentamos casamentos surpreendentes – e sensacionais – como um tamboril grelhado com ragout de cogumelos acompanhado de um Amontillado; e um roastbeef com flor de sal e castanhas glaçadas com um Oloroso, de arrasar! A sugestão implícita é que os sommeliers usem mais estes vinhos sem iguais para surpreender seus clientes com harmonizações inusitadas.

No amplo stand do Consejo Regulador Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla desfilavam vinhos mais de 40 produtores da região, inteligentemente separados segundo sua categoria: Finos, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez, Moscateles e Manzanillas. Uma excelente oportunidade de comparar estilos e qualidade de cada bodega. Uma das conclusões que tirei, após me dedicar várias horas a este stand nos quatro dias de feira, foi a de que o nível de qualidade é muito homogêneo na denominação, dadas as exigências legais atuais para se tornar uma “bodega de crianza y expedición”, com licença para exportar. Existe, no entanto, felizmente, diversidade nos estilos dos produtores, como no caso dos Finos, que variam do extremamente austero,



Próxima de Jerez de la Frontera, Sevilla é uma cidade encantadora. O Rio Guadalquivir acompanha a cidade de norte a sul

pungente e calcário ao delicadamente salino, floral e frutado. E falando de Fino, que considero o vinho de aperitivo mais perfeito – e, infelizmente, ainda subvalorizado – do mundo, descobri que sua irmã da zona de Sanlúcar de Barrameda, a Manzanilla, goza de mais prestígio dentro da Espanha, e é mais leve em estrutura, mais marinha e com maior presença gosto-olfativa da flor de leveduras. Entre os grandes grupos que degustei, destacaria as bodegas González y Byass, Valdivia, Rey Fernando de Castilla, Emilio Lustau, Valdespino, Pedro Romero e Sánchez Romate. Todos esses produtores apresentavam uma linha consistente e de altíssima qualidade. Encantei-me também com algumas bodegas menores, a maioria delas com administração bem familiar e vinhos ultratradicionais, como Bodegas Tradición, Gutiérrez Colosía, El Maestro Sierra, Herederos de Argüeso e

do desafiador Navazos, com seus La Bota de Vino.

A mesquita foi o cenário ideal para abrigar uma degustação inesquecível, a “Jerez, los más viejos del lugar”. Num mundo que hoje privilegia o prazer imediato e fácil, degustar essas preciosidades, algumas cotadas acima de € 1.000, nos faz entrar num túnel do tempo e descobrir outro mundo do vinho, no qual as tradições são surdas às pressões do mercado. Todos os vinhos apresentados eram inspiradores e inesquecíveis, mas posso destacar o **4 Palmas de González y Byass**, de uma solera que começou em 1871, um dos vinhos mais complexos que já degustei; o deslumbrante **Amontillado AOS de Osborne**, uma explosão de aldeídos, simplesmente interminável no retrogosto, de uma solera iniciada em 1903; e o fantástico **Viejo Cream de Valdespino**, de uma “bota” ou barril centenário, perdido na adega, ostentando uma cor



À esquerda, a entrada da mesquita onde ocorreram as degustações; porção de pescadinhos fritos e a catedral La Giralda, em Sevilla

mogno, aromas de passas, nozes, figos recheados com amêndoas, licor de cereja, bálsamo, e uma boca fenomenal, muito seca apesar dos 140g de açúcar por litro. “Jerez é a expressão do culto ao tempo”, ensinou com razão o condutor da degustação, César Saldaña.

A deliciosa cultura do “tapeo”

Em nenhuma outra região da Espanha a cultura do tapeo é tão presente como na Andaluzia. Sair caminhando de bar em bar, entre uma copita de Jerez e uma deliciosa ración, é uma das formas mais deliciosas de nutrir o corpo e alimentar o espírito que conheço. Entre milhares de opções em Sevilla, recomendo começar os trabalhos no Giralda, admirando uma vista mágica para a catedral homônima (Calle Mateos Gago 3), com um poderoso “salmorejo” – uma versão mais consistente do gazpacho adornada com atum e jamón serrano – e prosseguir com uma porção de “pescadinhos fritos”, tudo do mar perfeitamente frito em imersão no azeite, excelente com uma fresquíssima Manzanilla. As azeitonas “machacadas”, quebradas uma a uma e marinadas num tempero mediterrâneo, também são imperdíveis. Arrisque algumas tapas exóticas no caminho até a Casa Robles (Calle Álvarez Quintero 58), onde encontrei os melhores petiscos típicos de Sevilla. Além de frutos do mar diferentes e muito frescos, eles fatiam um jamón de bellota, da vizinha região de Huelva, simplesmente indescritível. Se o seu estômago for treinado como o de um sommelier, não deixe de finalizar a empreitada gastronômica com uma cola de toro, uma substancial rabada elaborada com rabo de

touro, imagino ser um subproduto das touradas, aromatizada com páprica e semente de coentro.

As tapas das outras cidades andaluzes são igualmente irresistíveis, com pequenas variações de uma a outra. Em Jerez de la Frontera também recomendo pequenos restaurantes de cozinha típica e muito saborosa, com o aconchegante Gaitán (Calle Gaitán 3) e o criativo La Mesa Redonda (Calle Marqués de la Quintana 3). Em quase todas as bodegas de Jerez existem visitas guiadas e possibilidade de adquirir os produtos, basta reservar antes para se informar sobre horários e valores, que nem sempre são cobrados. Nas lojas gourmets do onipresente El Corte Inglés (www.elcorteingles.es) se pode adquirir tudo de bom da gastronomia e os rótulos mais badalados da Espanha, mas muitas lojinhas especializadas locais apresentam uma seleção mais profunda e orientação mais calorosa dos seus proprietários, como é o caso da imbatível Magerit de Cádiz (Alameda Apodaca s/n), tocada pela simpática sommelière Josefina Fopiani. Uma dica preciosa de hospedagem nas imediações de Sevilla é a Hacienda Benazuza, do grupo El Bulli, do renomado chef Ferrán Adriá (www.elbullihotel.com), onde também é possível degustar alguns pratos daquele que é considerado o mais criativo chef do mundo.

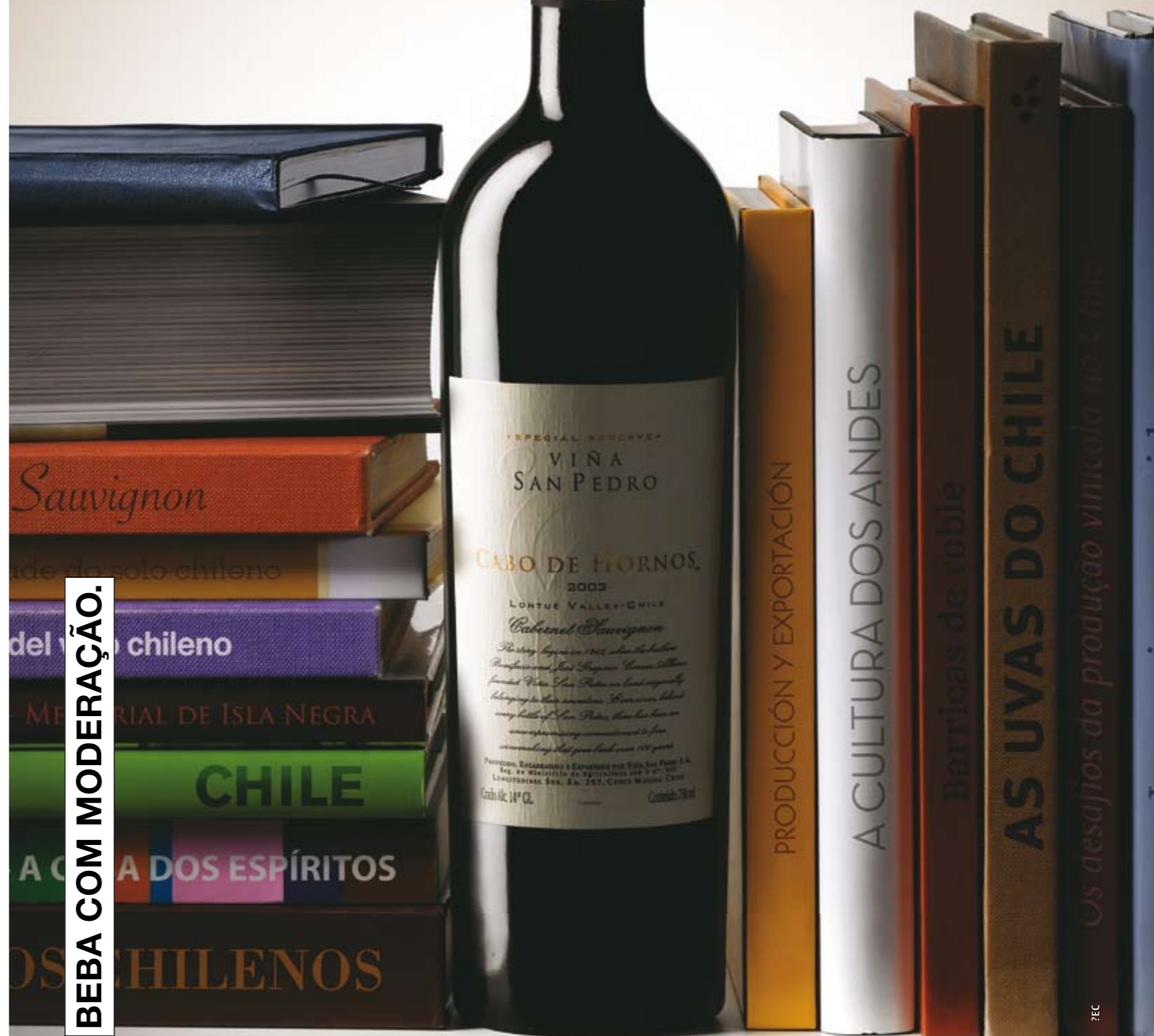
O SOMMELIER GUILHERME CORRÊA, ATUAL CAMPEÃO BRASILEIRO, PARTICIPOU DA VINOBLE A CONVITE DA OPUSWINE E DO AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LA FRONTERA.

Jardins – Rua Padre João Manoel, 1.269
São Paulo, SP – Tel. (11) 3085 3055
Brás – Rua da Alfândega, 182
São Paulo, SP – Tel. (11) 3383 7477
Ribeirão Preto, SP – Rua João Penteado, 420
Boulevard – Tel. (16) 3931 6008
Joinville, SC – Rua Lages, 480, Loja 3
América – Tel. (47) 3416 3020
Porto Alegre, RS – Rua Dinarte Ribeiro, 131
Moinhos de Vento – Tel. (51) 3312 1001
Televidas – Tel. (11) 3383 7477

www.worldwine.com.br



Cada vinho tem uma história diferente para contar. A World Wine tem todas.



BEBA COM MODERAÇÃO.



DE OLHO NO CONSUMIDOR FINAL

por ARTHUR AZEVEDO E GUILHERME VELLOSO

COM A INAUGURAÇÃO DE SUA "ENOTECA", EM SÃO PAULO, E A REALIZAÇÃO DO II DECANTER WINE SHOW, EM QUATRO CIDADES BRASILEIRAS, IMPORTADORA AMPLIA PRESENÇA JUNTO AOS APRECIADORES DE VINHOS



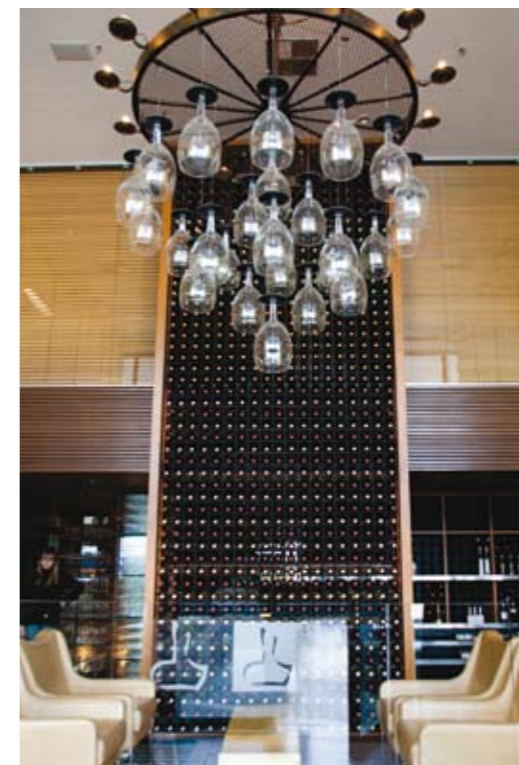
Criada há 11 anos, a Decanter é hoje uma das principais importadoras do país, com um catálogo de mais de 600 rótulos de produtores representativos dos principais países vinícolas. Além de nomes conhecidos e de grande prestígio (como o argentino Luigi Bosca, o francês Alain Brumont e o italiano Pio Cesare, para citar apenas três), Adolar Hermann, fundador e diretor da importadora, esmera-se em garantir produtores pequenos e menos conheci-

dos, mas de grande qualidade, para representá-los no mercado brasileiro. O acerto dessa política pode ser comprovado, no espaço de pouco mais de 15 dias, em dois eventos patrocinados pela Decanter. O primeiro foi a inauguração, em São Paulo, em parceria com o grupo Neocorp (Cave Wines), de um misto de loja de vinhos e wine bar, que se soma ao existente, desde 2005, em Belo Horizonte. Além de comercializar diretamente para o consumidor os vinhos importados por ambos os parceiros, a moderna Enoteca Decanter conta com espaço próprio para cursos e degustações e com um simpático wine bar. Nele, poderão

ser degustados em taça grande número dos vinhos disponíveis na loja, cujo perfeito estado de conservação será garantido por um dos mais modernos equipamentos desenvolvidos para esse tipo de serviço, importado da Inglaterra. Para acompanhar os vinhos, haverá um enxuto cardápio de petiscos criado pelo conhecido chef Saulo Scarabotta, do restaurante Friccò, de São Paulo. Os frequentadores da loja contarão, ainda,

com a assessoria de profissionais como o conhecido sommelier Guilherme Corrêa, atual campeão brasileiro, que assessora a Decanter (ver artigo de Corrêa sobre a Vinoble, nesta edição).

Para prestigiar a inauguração da nova Enoteca Decanter, vieram a São Paulo, três importantes produtores representados há muitos anos pela importadora: Alberto Arizu, da Luigi Bosca; Paula de Martino, da vinícola chilena homônima, e Pio Boffa, da italiana Pio Cesare. Alberto Ari-



Misto de loja de vinho e wine bar, a nova Enoteca Decanter, em São Paulo, conta com um dos mais modernos equipamentos do mundo para o serviço de vinho em taças

zuzu mostrou seu novo vinho, o **Ícono 2005**, um vinho que nasceu com a responsabilidade de ser o melhor *Malbec* produzido na Argentina. Uma missão e tanto!!! Pelo que apresentou na degustação, tem credenciais para tanto. O **Ícono 2005** tem cor púrpura escuro, impenetrável e aromas muito interessantes de frutas escuras maduras, com notas de violeta e fino carvalho tostado. Encorpado e concentrado, tem taninos muito finos, ótima concentração e longa persistência. Deve ser sem dúvida uma referência nos vinhos de *Malbec*, agora e no futuro. Já Pio Boffa trouxe na bagagem exemplares de seus reputados

Barolos da safra 2004, que só estarão disponíveis no final do ano. Segundo Boffa, a safra 2004 foi excelente em todos os aspectos, como demonstraram os vinhos provados, que, mesmo jovens, encantaram pela elegância e complexidade. O **Pio Cesare Barolo 2004** reflete o estilo clássico da casa, pois é produzido com uvas das sete comunas de Barolo. Tem cor de tijolo e aromas muito agradáveis de frutas maduras, notas terrosas e de couro, toques florais e nuances de especiarias e tostado. Já o **Barolo Ornato 2004** é pura sedução.



Proveniente de um vinhedo de 14 hectares em forma de anfiteatro, em Serralunga d'Alba, só é produzido em anos especiais. De cor tijolo-claro, conquista de imediato pela riqueza e variedade de aromas, que alternam frutas maduras, especiarias, couro, chocolate, carvalho tostado, notas terrosas e de sous-bois. Na boca, exhibe notável complexidade, maciez exemplar, acidez refrescante e equilíbrio perfeito, com taninos finíssimos. E retroolfato inesquecível. Uma verdadeira obra-prima, que certamente se tornará referência obrigatória em Barolo. Também agradaram o **Fides 2004**, um Bar-

bera Barricado de fina estirpe, e o **Piodilei 2005**, surpreendente *Chardonnay* fermentado em barrica, agradável e sofisticado. Perguntado se é “tradicionalista” ou “modernista”, como se costuma rotular os produtores de Barolo (ver “Uva em Destaque” nesta edição), Boffa declarou-se fiel apenas ao estilo Pio Cesare. Segundo ele, as mudanças nas técnicas de viticultura e de vinificação foram introduzidas com o objetivo de fazer o “mesmo” Barolo que seu bisavô, fundador da vinícola, fazia há 125 anos. “Sigo a tradição, mas o clima mudou, a maneira de beber mudou, os clones mudaram”, diz Boffa.

RÓTULOS MAIS CAROS TAMBÉM FORAM OFERECIDOS À DEGUSTAÇÃO

A Pio Cesare foi um dos quase 50 produtores representados pela Decanter que participaram do II Decanter Wine Show, realizado, com grande sucesso, no início de agosto, em quatro cidades: Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Belo Horizonte. Além de produtores já bastante conhecidos, como os três citados no início, o consumidor brasileiro das cidades percorridas pela caravana do DWS teve oportunidade de conhecer vinhos de novos produtores, recentemente



incorporados ao catálogo da Decanter, e de dialogar com os enólogos e produtores que vieram ao Brasil apresentar seus vinhos pessoalmente. Entre outros, o próprio Arizu e sua mulher Alicia, da Viña Alicia; os chilenos Jean Charles Villard, da Villard, e Marcelo Retamal, da De Martino (ver entrevista com Retamal); os franceses François Labet, do Château de La Tour (Clos Vougeot), Marie Odile Brunel, do Château de La Gardine (Châteauneuf-du-Pape) e Christophe Coquard (Beaujolais), os italianos Elena Nicodemi (Fattoria Nicodemi) e Giuseppe Napoli (Fatascià); o sul-africano Piet Dreyer

Os vinhos da Decanter Wine Show

por Arthur Azevedo

A situação se repete em todas as feiras de vinhos: como degustar tantos vinhos interessantes? A dúvida é cruel e a angústia inevitável. E na **Decanter Wine Show (DWS)** não foi diferente. Muitos produtores criativos, muitos vinhos de alta gama e tempo insuficiente para degustar tudo. Mas, se não foi possível degustar a totalidade dos vinhos, pelo menos foi possível conhecer as novidades, a seguir listadas em ordem alfabética:

ALTAS QUINTAS (PORTUGAL) – a moderna vinícola do Alentejo, comandada por João Lourenço e Paulo Laureano, escolhida a Revelação do Ano pela Revista de Vinhos de Portugal, mostrou classe e elegância em seus vinhos brancos, tintos e rosados. O **Altas Quintas Crescendo Branco 2007**, novidade da empresa e baseado em *Arinto* e *Verdelho*, mostrou-se fresco, aromático e muito agradável. Já o **Altas Quintas Crescendo Rosé 2006** surpreendeu pelo inusitado aroma de tostado, mesmo nunca tendo passado por madeira. Segundo nos explicou João, tal aroma é devido ao fato das uvas terem sido colhidas supermaduras. A grande estrela da casa não decepcionou. O **Altas Quintas Reserva 2004** é excelente, com aromas de frutas escuras e chocolate, além de notas de fino tostado. Encorpado, concentrado, longo e expansivo, tem taninos muito finos e consegue aliar potência e elegância, o que não é nada fácil.

ANSELMO MENDES (PORTUGAL) – referência obrigatória em Vinhos Verdes, Anselmo Mendes trouxe um interessante branco, o **3 Rios Escolha 2007**, produzido com três uvas: a *Loureiro do Rio Lima*, a *Alvarinho do Rio Minho* e a *Avesso do Rio Douro*. O vinho brilha nos aromas sutis de frutas frescas, com instigantes notas florais, acidez marcante e corpo leve.

BARNAUT (FRANÇA) – uma das grandes atrações da DWS, a Barnaut trouxe três ótimos champanhes, de grande personalidade e cada um mais sofisticado que o outro. Difícil dizer qual o melhor, mas dois

se destacaram: o ótimo **Barnaut Authentic Brut Rosé Grand Cru**, de sabores concentrados de frutas vermelhas – morangos, mesclados a notas de leveduras, num champanhe de muito corpo e extraordinária persistência e o **Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru**, uma prova inequívoca da potência e da classe da *Pinot Noir*, traduzida num champanhe fortemente marcado pelos aromas de frutas secas, leveduras, tostado, brioches e pelo corpo pleno, total concentração de sabores e muito longa persistência. Ambos têm preços extremamente camaradas.

CARDETO (ITÁLIA) – um produtor de ótima qualidade, a preços incredivelmente baixos, a Cardeto trouxe vários de seus vinhos para a mostra, com destaque para o **Arciano Umbria IGT 2003**, um corte de *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* de grande expressão, macio, concentrado e longo.

CHÂTEAU DE LA GARDINE (FRANÇA) – dirigido pela família Brunel, o La Gardine tem 54 hectares de terra em Châteauneuf-du-Pape, uma das mais prestigiadas regiões do sul do Rhône. Transitando com segurança entre a modernidade e a tradição, os vinhos de La Gardine surpreendem pela pureza de aromas e sabores. O **La Gardine Ch-du-Pape Blanc 2006** tem deliciosos aromas de frutas em compota, mel e baunilha, num vinho de muita presença e ótima persistência. Os tintos estavam disponíveis em duas versões: o **Ch-du-Pape 2004** (aromas intensos de frutas maduras, floral e defumado, acidez e álcool equilibrados, taninos finos e

longa persistência) e o **Ch-du-Pape Cuvée des Generations Gaston Philippe 1998**, o top de gama da vinícola (aromas complexos de frutas escuras, cedro, especiarias e ervas aromáticas, corpo pleno, acidez moderada e muito boa persistência).

DE MARTINO (CHILE) – Estabelecida em Isla del Maipo, a vinícola tem grande prestígio em todo o mundo e é comandada pelo competente Marcelo Retamal, um enólogo muito criativo. A grande novidade foi o **De Martino Old Bush Limavida Single Vineyard 2005**, produzido a partir de um antigo vinhedo situado no Maule. Trata-se de uma mescla no vinhedo, de *Malbec*, *Carmenère*, *Cabernet Sauvignon*, *Tannat* e uma variedade ainda não identificada. O resultado é um vinho de cor púrpura e aromas sofisticados de frutas, violetas, chocolate, tostado e especiarias (cravo), que precedem um vinho encorpado, concentrado, extremamente macio, expansivo e longo. Espetacular, merece ser conhecido. A outra surpresa foi o **De Martino Semillon Botrytis 2004**, um vinho arrasador, de aromas sublimes de frutas caramelizadas, mel, verniz, tostado, com doçura muito bem apoiada na ótima acidez, textura untuosa e interminável persistência. Ainda não disponível no Brasil, certamente fará muito sucesso quando chegar.

DOMAINE PIERRE LABET-CHÂTEAU DE LA TOUR (FRANÇA) – a Borgonha em roupa de gala e um dos destaques da feira, François Labet trouxe ótimos vinhos para a DWS, em especial um surpreendente **Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2006**, um vinho genérico de alta classe e preço imbatível, com aromas de frutas maduras, toques de mel e leve tostado, corpo médio, boa fruta e persistência média. O grande vinho da casa é o **Clos Vougeot Grand Cru 2005**, uma safra excepcional na Borgonha. E o vinho reflete de forma brilhante a ajuda da natureza, exibindo deliciosos aromas de frutas silvestres, com notas de tostado e chocolate. Ainda muito jovem, tem perfeito equilíbrio, notável concentração de sabores, taninos muito finos e excepcional persistência. Um clássico, para longa guarda.

DOMINGOS ALVES DE SOUZA (PORTUGAL) – um dos mais importantes produtores do Douro, o simpático Domingos trouxe mais uma vez seus já consagrados vinhos ao Brasil. E como sempre brilhou o **Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo Douro 2005**, produzido com as clássicas uvas do Douro (*Touriga Nacional*, *Touriga Franca*, *Tinta Roriz* e outras), provenientes das chamadas Vinhas Velhas. Elegante e sofisticado, reflete o nobre terroir do Douro, em seus aromas de frutas negras, com toques balsâmicos, boca equilibrada, delicados sabores, textura macia e muito boa persistência.

JEAN-LUC COLOMBO (FRANÇA) – um dos nomes mais importantes do Rhône, este produtor é sinônimo de excelência e sofisticação, em todos os níveis, desde o delicado e aromático **Côtes Du Rhône Les Abeilles 2006**, passando pelo elegante **Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2005** (aromas de ameixas negras, especiarias,

bom corpo, taninos maduros e persistência longa) e finalizando com o extraordinário **JLC Cornas Les Ruchets 2004**, talvez o melhor tinto de toda a mostra, produzido com uvas provenientes de um vinhedo de 95 anos. Aqui o nariz é dominado por notas minerais, frutas perfeitamente maduras, especiarias, defumado e chocolate. Na boca, é potente e sofisticado, macio, concentrado, longo, expansivo e com retroolfato delicioso. Imperdível, é a *Syrah* em sua máxima expressão.

MAISON COQUARD (FRANÇA) – se você tem preconceito com os *Beaujolais*, experimente os aromáticos vinhos produzidos por Christophe Coquard, descendente de uma tradicional família de vicultores da região. O **Beaujolais-Villages 2006** é um dos melhores exemplos de vinho leve, fresco e aromático, onde a *Gamay* se espessa em sua plenitude. Os vinhos provenientes dos Crus (*Chiroubles*, *Juliéna* e *Morgon*) são “mais sérios” e certamente suportam até um pouco de guarda.

PAGO DE CIRSUS (ESPANHA) – provenientes da mais moderna região da Espanha, a irrequieta Navarra, os vinhos produzidos por Iñaki Núñez, um cineasta de sucesso, são representativos do atual estágio da vitivinicultura espanhola. Seus dois topos de gama, o **Vereda de Los Olivos Tempranillo Navarra 2003**, um exemplo da pureza da uva mais importante do país e o **Selección de La Familia Navarra 2003**, um corte da *Tempranillo* com *Merlot* e *Cabernet*

Sauvignon, são duas obras-primas que merecem ser conhecidas.

REAL SITIO DE VENTOSILLA (ESPANHA) – conhecido produtor de Ribera del Duero, o Real Sítio trouxe para a mostra o incrível **Prado Rey Elite Ribera del Duero 2001**, produzido com a uva *Elite*, um clone da *Tempranillo*, de grãos pequenos e casca grossa. Intenso e potente, o vinho exhibe invejável concentração, corpo pleno, taninos muito finos e ótima persistência, com imenso potencial de guarda.

SAN FABIANO DE CALCINAIA (ITÁLIA) – um dos mais importantes nomes da Toscana, a San Fabiano conta com o competente enólogo Guido Serio e com a consultoria de Carlos Ferrini, um nome que dispensa apresentações. Seu **Cervio IGT 2001** é um vinho de alta gama, um corte de *Sangiovese*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot* em partes iguais, uma verdadeira maravilha. Profundo, complexo e elegante, é um vinho inesquecível e que merece toda a imensa fama que desfruta.

VILLARD (CHILE) – duas ótimas opções desta que é uma das melhores vinícolas do Chile: o surpreendente **Tanagra Syrah 2006**, fermentado em barricas de carvalho por um engenhoso processo, resultando num vinho de grande concentração e caráter e o delicioso **El Noble Botrytis Sauvignon Blanc 2005**, uma prova inequívoca da capacidade do Chile de produzir vinhos doces de alta gama.

DECANTER WINE SHOW



AS NOVIDADES DO CHILE, SEGUNDO RETAMAL

por ARTHUR AZEVEDO E GUILHERME VELLOSO

UM DOS MAIS RESPEITADOS ENÓLOGOS CHILENOS, MARCELO RETAMAL ESTÁ SEMPRE EM BUSCA DE NOVIDADES, SEJAM NOVAS REGIÕES PARA PLANTAR VINHEDOS, SEJAM VINHEDOS ANTIGOS, OU AINDA, VINHOS QUE NÃO FAÇAM PARTE DO REPERTÓRIO USUAL DAS VINÍCOLAS CHILENAS. EM QUE PESE A TRADIÇÃO EM PRODUZIR VINHOS, O CHILE ESTÁ CHEIO DE NOVIDADES, COMO FICOU CLARO NA CONVERSA COM RETAMAL, POR OCASIÃO DO RECENTE DECANTER WINE SHOW, EM QUE APRESENTOU OS VINHOS DA DE MARTINO, UMA DAS VINÍCOLAS QUE ASSESSORA.

WS – Fale um pouco dos novos terroirs que começam a ser explorados no Chile.

MR – Tem muitas novidades. Do que conheço, estamos trabalhando hoje no vale de Elqui, 500 quilômetros ao norte de Santiago, aos pés da Cordilheira dos Andes. Estamos explorando um vinhedo a dois mil metros de altitude. É o vinhedo mais alto do Chile. Testamos sete variedades e as que se deram melhor foram a *Syrah* e a *Petit Verdot*. É uma zona com muita intensidade de luz; por isso, é preciso buscar variedades resistentes à essa luminosidade. A *Merlot*, por exemplo, queima, o mesmo ocorrendo com a *Cabernet Franc*. Espero trazer o primeiro vinho que estamos fazendo nessa região no próximo ano. É um *Syrah* “single vineyard”. O vinho é incrível, espetacular.

WS – Você trouxe para o Decanter Wine Show um vinho chamado “Old Bush Limavida Single Vineyard 2006”. É um vinho de vinhas velhas?

MR – São vinhedos muito velhos, no sul do Chile, em que diferentes variedades estão misturadas, como no Douro. Há variedades como *Malbec*, *Carignan*, *Cabernet Sauvignon* e, às vezes, *Carmenère*, mas todas misturadas. Este ano fizemos três vinhos. Um deles é o *Limavida*, que é um blend de *Malbec*, *Cabernet Sauvignon*, um pouco de *Tannat* e 15% a 20% de uma uva que não sabemos qual é (ver comentário sobre o vinho no quadro). Há outro, do mesmo tipo, que se chama *Las Cruces*, que é fundamentalmente um corte de *Malbec* e *Carmenère*, com um pouco de *Cabernet*, de um vinhedo velho, no vale de Cachopoal, em frente a Peumo. O terceiro vinho se chama *El Leon*. É mais de 90% *Carignan* com um pouco de outras cepas. Isso é um pouco do que estamos fazendo na De Martino: resgatar vinhedos antigos e buscar algo diferente.

WS – Como estão plantados esses vinhedos velhos?

MR – Em geral, todos os vinhedos velhos no Chile usam um sistema que se chama “cabeza”. É parecido com o “vaso”, com a diferença de que no sistema conhecido como vaso o tronco é muito pequeno; no cabeça é mais alto. Acima, estão as plantas que caem como um arbusto, lembrando um vaso. A opção é resgatá-los e não misturá-los, como se fazia antigamente. No passado, todas essas vinhas velhas eram utilizadas para produzir vinhos comuns, misturadas a variedades correntes, como a *País*.

WS – Consta que você identificou um novo terroir, Choapa, que aparece no rótulo de um dos novos vinhos que trouxe para o Decanter Wine Show.

MR – É um vinhedo 200 quilômetros ao norte de Santiago, perto da cordilheira. E aí fazemos um vinho chamado **Legado Syrah de Choapa**. É um vinho muito mineral, porque os solos são muito pedregosos.

WS – Você falou no *Syrah* de Elqui e, agora, no de Choapa. A *Syrah* poderá ser tão importante para o Chile como foi a *Cabernet Sauvignon*?

MR – Creio que sim, porque a *Syrah* tem uma particularidade. É uma variedade muito agradecida. Se for plantada em lugares muito bons, é extraordinária. Se não está no lugar correto, o vinho não é mal, é apenas normal. Com a *Cabernet Sauvignon*, se você erra o lugar, o vinho é muito ruim. Então, a *Syrah* é uma boa opção e se adapta muito bem ao Chile, porque em todas as zonas cálidas do Chile, como da Austrália, de parte da Espanha e de todo o mundo, que são regiões com muita luz, é preciso plantar variedades resistentes à luz.

WS – E quais são elas, além da própria *Syrah*?

MR – *Carignan*, *Petit Syrah*, que é a *Durif*, *Petit Verdot*, *Marsanne*, *Roussanne*, *Viognier*, *Touriga Nacional*, *Touriga Franca*, *Sousão*. Do jeito que o clima do mundo está-se tornando mais quente, essas variedades serão o futuro. Não se pode plantar *Cabernet Sauvignon* em zonas tórridas.

WS – Você praticamente só falou em vinhos tintos. Alguma novidade em relação a uvas brancas?

MR – Estamos colhendo um pouco de *Roussanne* e *Marsanne* em algumas zonas, mas ainda é pouco. Mas há muita coisa no mundo. Na Grécia, por exemplo, tem a *Assyrtiko*, que é uma uva interessante, porque a Grécia tem clima quente. No Chile, que é uma zona mais cálida, ela pode dar um vinho fresco.

WS – Por último, fale do seu novo vinho doce.

MR – É um *Semillon* botritizado, do Maipo. São apenas 2.000 garrafas pequenas (375 ml) de vinho. O problema é que, para mim, vinho botritizado deve ser tomado mais velho porque se torna mais complexo. Jovem, é um bom vinho, frutado. Mas, se você procura algo mais, precisa deixá-lo envelhecer. E a colheita que tenho é 2004. Por isso, só quero exportar esse vinho para o Brasil daqui dois anos.

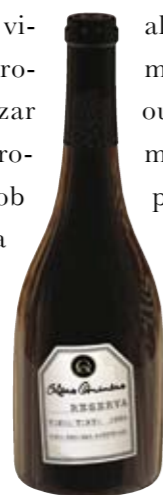
Nota: *Wine Style* provou o *Semillon* e pode garantir que ele já está muito bom agora, com grande equilíbrio entre doçura, acidez e álcool. Mas certamente valerá à pena esperar por ele, caso Marcelo resista às pressões da Decanter de exportá-lo já.



Quase 50 produtores de todo o mundo participaram do Decanter Wine Show em quatro cidades: Rio, São Paulo, Curitiba e Belo Horizonte

(Raka Wine); e os portugueses Anselmo Mendes e Domingos Alves de Sousa, cujas vinícolas levam seus próprios nomes. Além de seus próprios vinhos, Mendes apresentou também os do projeto Azul Portugal. O objetivo é comercializar vinhos das diferentes regiões de Portugal, produzidos especialmente por vinícolas locais, sob a coordenação de Anselmo. Além da marca comum (Azul Portugal), os vinhos têm a mesma identidade visual e são comercializados conjuntamente.

Merece destaque o fato de que, entre as centenas de rótulos oferecidos à degustação no II Decanter Wine Show, foram incluídos também os de preço mais elevado de cada produtor, oferecendo a muitos consumidores a oportu-



nidade de conhecer vinhos que talvez não pudessem comprar. Para quem não pode degustá-los pessoalmente, Wine Style selecionou alguns dos que mais impressionaram pela qualidade, pelo preço ou pelo fato de serem pouco representados no mercado brasileiro (ver quadro). Para mineiros e paulistas, sempre resta a possibilidade de prová-los nas enotecas Decanter de Belo Horizonte e São Paulo.

O endereço da nova Enoteca Decanter é: Rua Joaquim Floriano 834, Itaim-Bibi, São Paulo, SP

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



万歳! 日本移民100年祭 おめでとうございます。

Viva! Parabéns pelos 100 anos comemorativos da imigração japonesa.

Uma homenagem da família Baron Philippe de Rothschild.

Mouton Cadet

Baron Philippe de Rothschild, S.A. orgulhosamente apresenta ao mundo: Mouton Cadet. Nasceu em 1930 como o segundo vinho do Chateau Mouton Rothschild – um dos cinco Premiers Crus de Bordeaux. Atualmente é a marca líder em Bordeaux AOC, amado em mais de 150 países do mundo.



Distribuído por:
CASA DO PORTO
desde 1988
Referência em Vinhos



A Casa do Porto realiza degustações orientadas com tradução em japonês. Se informe: degustacaoemjapones@casadoporto.com

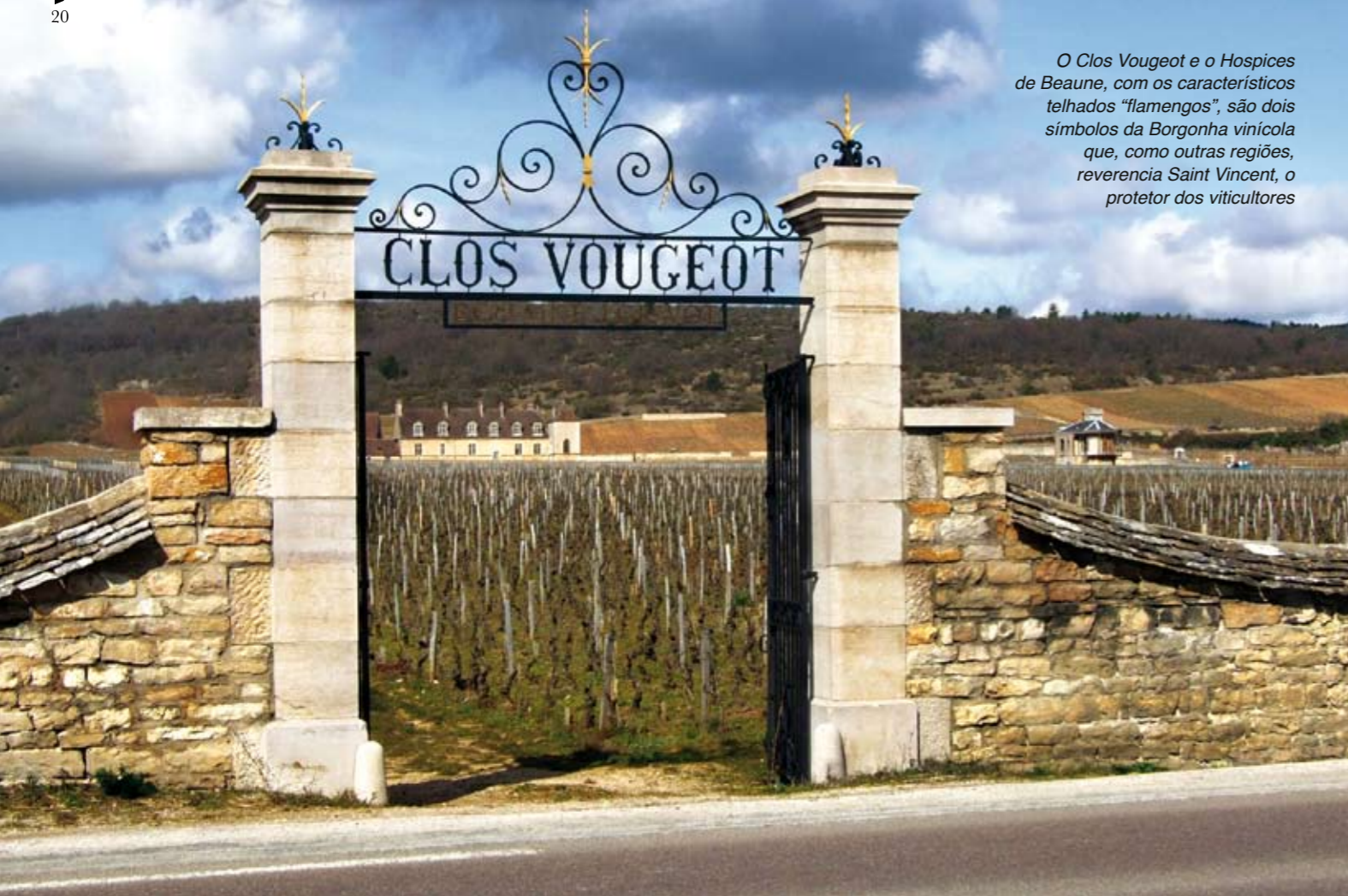
Vitória: Aleixo Neto, 1204 Lj 01 - Praia do Canto Tel: 27. 3225 3260 E-mail: vix@casadoporto.com
Belo Horizonte: Av. Nossa Sra. do Carmo, 1650 Lj 03 - Sion Tel: 31. 3286 7077 E-mail: bh@casadoporto.com
São Paulo: Alameda Franca, 1225 - Jardins Tel: 11. 3061 3003 E-mail: sp@casadoporto.com

Um passeio pela CHAMPS ELYSÉES dos vinhedos

ÀS MARGENS DA RODOVIA N74, QUE LIGA AS CIDADES DE BEAUNE E DIJON,
FICAM AS DUAS ÁREAS VINÍCOLAS MAIS IMPORTANTES
DA BORGONHA, BERÇO DE FAMOSOS TINTOS E BRANCOS. VEJA COMO
PERCORRÊ-LAS COM OLHOS DE ENÓFILO

texto e fotos GERSON LOPES

fotos ALAIN DOIRE/BOURGOGNE TOURISME E CHRISTOVÃO OLIVEIRA JUNIOR



O Clos Vougeot e o Hospices de Beaune, com os característicos telhados "flamengos", são dois símbolos da Borgonha vinícola que, como outras regiões, reverencia Saint Vincent, o protetor dos viticultores



Os franceses chamam a estrada que liga as cidades de Beaune e Dijon de “Champs Elysées dos vinhedos”. A referência à mais famosa avenida de Paris não é gratuita. Ao longo dessa estrada, a N74, estão as duas áreas vinícolas mais importantes da Borgonha, Côte de Nuits e Côte de Beaune. Juntas, elas formam a Côte d’Or, poética alusão a seu solo dourado. Na Côte de Nuits são produzidos tintos profundos e elegantes à base da *Pinot Noir*, para muitos a melhor expressão dessa caprichosa uva; já a Côte de Beaune, embora também produza bons tintos de *Pinot Noir*, é mais conhecida por seus vinhedos (e vinhos) de *Chardonnay*, como Corton-Charlemagne e Le Montrachet, considerados igualmente o melhor que a mais conhecida das variedades brancas é capaz de produzir.

Beaune é um bom ponto de partida para uma visita à região, por abrigar hotéis e restaurantes de primeira e a sede de muitas vinícolas importantes. Uma boa maneira de começar o dia na cidade (e um tour pela região) é visitando o Musée du Vin de Bourgogne, que não pode ficar de fora do roteiro de nenhum enófilo. Em salas separadas, é possível conhecer a história da Borgonha vinícola desde as épocas grega e romana; constatar

a importância das condições naturais (safra, clima, cepas, solo etc.); acompanhar a produção do vinho e dos barris (esta última na *salle de la tonnellerie*); e divertir-se com as tradições associadas a acessórios como garrafas e taças. Ao sair do museu, quase em frente à sua entrada, fica um restaurante cujo nome diz tudo, Le P’tit Paradis. Tanto a qualidade das especialidades regionais que serve, como os preços muito convidativos, recomendam uma parada para “reabas-

tecimento” nesse “pequeno paraíso” gastronômico.

Para quem está de carro (e isso é quase indispensável para se aproveitar ao máximo uma viagem à região), recomenda-se seguir pela N74 até o início da Côte de Nuits, em Marsannay la Côte, e voltar pela pequena D122, conhecida como a Route des Grands Crus. É algo indescritível para todos os sentidos, particularmente olhos e paladar. Os vinhedos da Côte de Nuits se estendem por oito pequenas cidades (comunas), conhecidas por seus grandes vinhos tintos, cada qual com pelo menos um restaurante de excelente qualidade: Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin,



As lojas de vinho locais em geral oferecem bons preços, mas não espere encontrar um Richebourg a preço de liquidação

Morey-St-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée e Nuits-St-Georges é a seqüência dessas cidades, de norte a sul. Próximo de Marsannay, de menor importância, temos Couchey (mais ao sul) e Chenôve (mais ao norte). As três comunas têm vinhedos que produzem vinhos incluídos na AOC Marsannay (categoria regional), como os Bourgogne Marsannay e os interessantes rosés Marsannay.

A 10 minutos do centro de Dijon, Marsannay é a porta de entrada dos prestigiosos vinhedos da Borgonha, mas não abriga vinhedos premier ou grand cru, só regionais. Vale a

visita ao Château de Marsannay que produz vinhos de diferentes regiões da Borgonha. A seguir vem Fixin e aqui (como em praticamente todos os lugares) é possível comer bem a preços módicos. Uma opção é o Chez Jeannette, um hotel-restaurante, cujo menu-degustação (por sinal muito em conta) oferece uma seqüência de pratos simplesmente fantástica: Jambon persillé maison, boeuf bourguignon, chariot de fromage e brioche façon pain perdu à la poire et sa glace vanille. Para ficar na

memória! Fiel às dicas do alsaciano Serge Dubs, um dos melhores sommeliers do mundo, pedimos, para acompanhar o boeuf bourguignon, um bom Gevrey-Chambertin, o **Vieilles Vignes 2000**, da Domaine Philippe Naddef. Intenso na cor, mostrou aromas de frutas vermelhas (cassis) com notas animais (couro) e de defumado, potente, com muita estrutura e equilíbrio na boca. Mostrou-se à altura do prato.

Deixando Fixin, passa-se por Brochon (com vinhedos que produzem vinhos nas apelações Fixin, Gevrey-Chambertin e Côtes de Nuits-Villages) e chega-se à Gevrey-Chambertin.

NA BORGONHA VINÍCOLA, É PRECISO TER “MEMÓRIA DE ELEFANTE”

A partir de Gevrey-Chambertin a “conversa é prá gente grande”, como dizem alguns, pois entra-se no território de alguns dos mais renomados grands crus do mundo: Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Chappelle-Chambertin, Charmes Chambertin (ou Mazoyères-Chambertin), Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin e Rouchottes-Chambertin são nomes para decorar, pois são todos vinhedos “tops” desta comuna (Gevrey-Chambertin). Mas atenção: a qualidade dos vinhos está intrinsecamente ligada ao nome dos produtores, que também devem ser conhecidos (logicamente, os bons). Na Borgonha vinícola, é preciso “memória de elefante”, para conhecer e degustar seus grandes vinhos. Tirar uma foto à frente de um destes vinhedos faz-nos sentir como um tiete diante de um ídolo.

A próxima parada na “descida” é Morey-Saint-



Na Borgonha, conhecer o nome dos melhores produtores é fundamental na hora de escolher que vinhos comprar (ou beber)

Denis, com seus tintos premiers e grands crus aromáticos, frescos e bem balanceados. Talvez pela proximidade física, que na Borgonha pode não significar grande coisa, a comuna seguinte, Chambolle-Musigny, mostra, como a anterior, os vinhos mais finos, elegantes e femininos desta fantástica região. Vougeot vem a seguir, produzindo um grand cru (**Clos de Vougeot**) e alguns ótimos premiers crus. Contrariando a opção pelos tintos da Côte de Nuits, Vougeot também produz brancos muito interessantes, macios, mas encorpados. Aqui, é quase obrigatória a visita ao Château du Clos de Vougeot, que além de ter uma adega e prensas de

vinho que datam do século 18, é sede da histórica Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Na comuna seguinte, Vosne-Romanée, na chamada “zona alta” dos grands crus da Borgonha, encontra-se o diminuto (1,8 hectares) vinhedo Romanée-Conti, de onde se origina o mítico vinho de mesmo nome. Daqui saem entre 5.000 e 9.000 garrafas por ano, objeto de desejo de todo enófilo. Infelizmente, poucos são os que podem pagar pelo privilégio. Outros vizinhos ilustres (grands crus) como La Tâche, Richebourg, Romanée-Saint Vivant, La Grande Rue e La Romanée também produzem

vinhos desejados e apreciados por qualquer pessoa apaixonada por esta bebida maravilhosa. Ainda mais quando o produtor atende pela sigla DRC (Domaine de la Romanée Conti). Do outro lado da N74, fica um vilarejo, Flagey-Échezeaux, com dois grands crus: Échezeaux e Grands-Échezeaux, próximos a Vosne-Romanée. Estamos falando de vinhos que são verdadeiros ícones. Como os anteriores, mostram grande complexidade aromática, e, na boca, são sólidos, robustos, mas tornam-se

elegantes com o tempo em garrafa. Portanto, além de capital, é preciso ter paciência, se quisermos desfrutá-los em toda sua plenitude. O prazer obtido é algo mágico, que não pode ser descrito por palavras. “Pura emoção” talvez seja a melhor definição. Chega-se finalmente à Nuits-Saint-Georges e, aqui, a dica de Serge Dubs é harmonizar um bom vinho desta cidade simplesmente com uma gostosa baguete francesa. Obedece quem tem juízo. Testamos (e aprovamos) a dica. Maravilha!

CÔTE DE BEAUME É O REINO DOS BRANCOS

Se a Côte de Nuits, ao norte, é ideal para os tintos, a Côte de Beaune, ao sul, é terra de brancos. Acima de Beaune, temos nomes como Pernand-Vergelesses, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Savigny-Lès-Beaune e Chorey-Lès-Beaune. As três primeiras comunas citadas participam com vinhedos na produção de um único grand cru tinto da Côte de Beaune, o **Corton**. Estes, geralmente se mostram de boa guarda, bem estruturados, equilibrados e com longo final de boca. Também é nelas que estão os vinhedos que originam um dos melhores vinhos brancos do mundo, o **Corton-Charlemagne**, cujo nome homenageia o imperador que unificou a França. Trata-se de um grand cru que, com o tempo em garrafa, adquire cor marcadamente ouro, de excepcional qualidade aromática, encorpado, e com um final capaz de trazer recordações por muito tempo. Longevo, recomenda-se deixá-lo bons

anos repousando na garrafa antes de degustá-lo.

Abaixo de Beaune, temos Pommard (tintos intensos e robustos), Volnay (tintos suaves e redondos), as comunas pouco conhecidas de Monthélie, St-Romain, Auxey-Duresses e St.Aubin, e as três aldeias (comunidades) de ouro quando se fala em vinhos brancos: Meursault, Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, englobando o que se chama de Côte de Meursault. Por último, Santenay (tintos levemente encorpados) e Maranges, que reúne três cidades. Meursault oferece excelentes opções enogastrômicas, além de boas alternativas de visitas a produtores. Lá também se encontra um pequeno hotel/restaurante (o L'Hotel de Ville, na praça de mesmo nome), que nos proporcionou um daqueles momentos mágicos da viagem, com o seu prato tradicional, servido desde 1872: Terrine chaude de la mère Daugier. Outra boa surpresa foi o vinho que acompanhou o estouffade de boeuf à la bouguignone, de muito boa relação preço-prazer: o **Meursault Les Cras 1er Cru 2002**, um raro tinto num terroir dominado por brancos, do bom produtor Jean Latour-Labille et Fils, que refletiu a excelente safra de 2002 para tintos e brancos da Borgonha. Muita fruta vermelha ao nariz, com toques de couro, elegante, equilibrado e com um longo final de boca. Ainda na praça



(ao lado do restaurante) uma boa dica de compra de vinhos é a Cave des Vieilles Vignes. Não há como não deixar de aproveitar e trazer alguns grandes vinhos com preços de produtores. Já que na Borgonha o perigo está no nome do produtor, a escolha recaiu sobre

Vincent Girardin, pouco conhecido entre nós, mas de grande qualidade. Antes ou depois do almoço, é obrigatória uma visita ao vinhedo Le Montrachet, que povoa os sonhos de todo amante do vinho.

AS NUMEROSAS ESTRELAS DA BRILHANTE CONSTELAÇÃO MONTRACHET

Para um enófilo, não há como deixar de experienciar certa ansiedade – diga-se de passagem gostosa – ao se aproximar do Le Montrachet, que pertence em parte à comuna de Chassagne Montrachet e em parte à de Puligny-Montrachet. São apenas oito hectares e 15 produtores, cujas garrafas, de safras mais recentes, custam em média, lá mesmo, 250 euros. Os vinhos de produtores mais famosos, principalmente em grandes safras, custam bem mais. É imprescindível ficar atento ao nome do produtor para não comprar gato por lebre: o vinhedo é fantástico, mas a qualidade dos vinhos que produz não é uniforme. Nas mãos de um bom

produtor, o Le Montrachet é capaz de combinar concentração, potência e elegância, como nenhum outro vinho branco do planeta. Mas é preciso ter paciência para degustá-lo, e aos outros grandes vinhos brancos desta região. Tomar um **Le Montrachet** com quatro ou cinco anos, por exemplo, é pecado mortal, sem direito a penitência. Para mostrar todo o seu potencial, ele exige pelo menos 12 a 15 anos de guarda. Estão divinos, para serem apreciados agora, os vinhos das safras 1990, 1992, 1995 e 1996. Não se apresse, porque eles ainda têm muitos anos pela frente.

Nas vizinhanças, localizam-se outros grands crus ilustres, que também fazem parte da brilhante constelação Montrachet. São eles: Chevalier-Montrachet (vinhos extremamente elegantes), Bâtard-Montrachet (vinhos mais musculosos), Bienvenues-Bâtard-Montrachet e Criots-Bâtard-Montrachet. Mas lembre-se da recomendação feita anteriormente: é fundamental conhecer o nome do produtor, para não lamentar o valor gasto num vinho que poderá não justificar a fama e seu alto preço.

Para terminar esse roteiro em alto astral, recomendo uma refeição no ótimo restaurante Le Chassagne, em Chassagne-Montrachet, que tem uma invejável carta de vinhos. E, o que é ainda melhor, a preços razoáveis. Bon voyage!

GERSON LOPES É MÉDICO, ALÉM DE ENÓFILO APAIXONADO, SÓCIO E EX-PROFESSOR DA ABS-MG E EDITOR DO SITE WWW.VINHOSEXUALIDADE.COM.BR

Dijon (abaixo, a Place François Rude e, à direita, a Place de la Libération) é uma das portas de entrada da Borgonha

Pode-se viajar pela Borgonha navegando por seus bucólicos canais ou percorrendo sua “route du vin”





DIVERSIFICAR SEM PERDER O FOCO

O DINÂMICO GRUPO ESPANHOL MATARROMERA PRODUZ ÓTIMOS VINHOS EM DIFERENTES DENOMINAÇÕES DE ORIGEM. BRANDY, AZEITE E ATÉ COSMÉTICOS, À BASE DOS POLIFENÓIS PRESENTES NA CASCA DAS UVAS, TAMBÉM FAZEM PARTE DE SEU PORTFÓLIO

texto ARTHUR AZEVEDO colaboração GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR.



O grupo espanhol Matarromera nasceu, oficialmente, em 1988 com a construção de uma nova e moderna vinícola na cidade de Valbuena del Duero, na província de Valladolid. Mas suas raízes, como as das vinhas de *Tinta del País* (uma das muitas identidades da conhecida *Tempranillo*) que ocupam a quase totalidade dos 80 hectares de vinhedos que possui na região, são muito mais antigas. A família de Carlos Moro, presidente do grupo, está ligada há séculos ao cultivo da vinha nessa importante região vinícola espanhola. O próprio Moro é um homem do campo. Engenheiro-agrônomo por formação, doutorou-se em Enologia e fez Mestrado em Economia, com especialização em sistemas de comunicação e informação. A sólida formação é uma boa chave para explicar o perfil atual e o impressionante processo de expansão e diversificação do grupo Matarromera. Moro é um empresário que fala com orgulho e autoridade tanto dos diferentes vinhos que produz como da nova linha de cosméticos, iniciada em 2006, que utiliza polifenóis presentes nas cascas das uvas tintas, responsáveis por

suas propriedades antioxidantes e rejuvenescedoras. Em recente passagem pelo Brasil, a convite de Celso La Pastina, da importadora World Wine (grupo La Pastina) que distribui seus vinhos no Brasil, Moro conversou com Arthur Azevedo, Guilherme Velloso e Mario Telles Jr., da Wine Style. Além de contar um pouco da história do grupo que fundou e preside, fez questão de mostrar alguns dos vinhos que produz numa degustação exclusiva, ao longo de um jantar no restaurante Marcel, de São Paulo, preparado pelo jovem e competente chef Raphael Despirite.

OS PRIMEIROS VINHOS FORAM LANÇADOS EM 1994

A Matarromera (o nome é uma corruptela de “mata de romeros”, que vem a ser o rosmaryno ou o alecrim, muito comum na região) compreende seis vinícolas em algumas das principais denominações de origem espanholas. A pioneira, que dá nome ao grupo, foi fundada em 1988, mas os primeiros vinhos são da safra de 1994. Nos 80 hectares de vinhedos próprios

nas encostas do rio Duero foram plantados vinhedos de *Tinta del País*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, em espaldeira ou “vaso”, o tradicional sistema de cultivo da *Tempranillo* na região. A adega, dotada de sistema de controle de temperatura e umidade, abriga 2.000 barricas de carvalho francês e americano. Os vinhos top, inclusive os de vinhedo único, como o **Pago de las Solanas**, são 100% *Tinta del País*. Registre-se que embora satisfaça às condições exigidas pela DO para ser classificado como um Gran Reserva (estágio de 20 a 24 meses em barrica e dois a três anos em garrafa antes de ser comercializado) nem o Pago de las Solanas nem os demais vinhos da Matarromera usam as tradicionais classificações (Crianza, Reserva e Gran Reserva) dos vinhos da DO Ribera del Duero, para dar maior liberdade aos enólogos. O tempo de envelhecimento em barricas, por exemplo, depende da safra.

Já o projeto Emina, iniciado em 1995, compreende duas vinícolas: uma para a produção de tintos, em Ribera Del Duero, inaugurada oficialmente em outubro do ano passado; outra para brancos (Emina



Medina), em Rueda. A primeira, além de tintos, produz o **Oxto**, um vinho fortificado à base de *Tinta del País* (*Tempranillo*). E nela funciona o “Centro de Interpretação Vitivinícola”, um projeto que integra vinho, arte e cultura, do qual faz parte um “jardim” no qual foram plantadas 70 variedades de uvas de diferentes países, além de sala para degustação e cursos de vinho com capacidade para receber até 60 pessoas. Na Bodegas Emina Medina del Campo (DO Rueda) são produzidos vinhos brancos à base, principalmente, das varietais *Verdejo* e *Viura*, mas também de *Sauvignon Blanc*, *Gewürztraminer* e *Chardonnay*, além de espumantes.

A Bodega Renacimiento, em Ribera Del Duero, inaugurada no ano 2000, ocupa uma antiga propriedade do Marques de Olivares, do século 16, transformada em convento jesuíta no século 17, que foi recuperada pela família Moro ao longo da

Carlos Moro, presidente, aposta no binômio tradição/ inovação, como testemunham as 4.000 barricas de carvalho, distribuídas pelas seis “bodegas” (vinícolas) do grupo

CONSISTÊNCIA E PERSONALIDADE

Os vinhos produzidos pela Matarromera em diferentes regiões da Espanha mostram, além de ótima qualidade, a diversidade de estilos que o país oferece

O primeiro vinho degustado foi o **Valdelosfrailes Rosado 2004**, da DO Cigales, um vinho baseado em *Tempranillo* (90%) e *Verdejo* (10%), muito fresco, direto e agradável, com intensos aromas de frutas vermelhas e sabor delicado. A seguir veio o ótimo **Emina Rueda 2006** (80% *Verdejo* e 20% *Viura*), um vinho herbáceo, cítrico, com ótima acidez e notas florais muito interessantes, que combina bem com

pratos de camarão e frutos do mar. Rueda vem-se firmando na produção de vinhos brancos de excelente relação preço/ qualidade, como o **Emina** (R\$ 40).

Naseção dos tintos, o desfile começou com uma grata surpresa, o **Matarromera Crianza 2002**, que exibiu invejável concentração e caráter, numa safra considerada difícil. Macio e persistente, tem aromas de frutas escuras, chocolate e café, com bom corpo e taninos

de boa qualidade. Ótima opção em sua faixa de preço (R\$ 112, o da safra 2004).

Outra revelação veio de Cigales, o sutil **Valdelosfrailes Pago de Las Costanas 2001**, produzido com uvas de vinhedos “em vaso” de 125 anos de idade. Intenso e potente, mostrou aromas de frutas, especiarias e torrefação, bom corpo e longa persistência, com sinais de que vai ganhar com mais um tempo de adega climatizada (R\$ 215).

Para o final, Carlos Moro reservou duas estrelas de primeira grandeza, os **Matarromera Prestígio 1999** e **Pago de Las Solanas 2000**, dois vinhos de pequena produção, com diferentes propostas e caráter único, ambos provenientes de Ribera Del Duero. Foi muito interessante degustá-los lado a lado e perceber as sutis diferenças entre estas duas preciosidades.

O **Matarromera Prestígio 1999**, 100% *Tinto Fino*, passa 9 meses em barricas novas de carvalho francês, seguidos por mais 9 meses em barricas de carvalho americano, também novas. O resultado é um vinho moderno e instigante, com aromas de frutas escuras em compota, chocolate, resina, torrefação e notas florais. Um vinho muito encorpado mas macio e equilibrado em acidez e álcool, concentrado e com final muito longo.

Já o **Matarromera Pago de Las Solanas**

2000 é produzido com uvas das encostas calcárias de Ribera Del Duero, voltadas para a melhor exposição solar possível. As vinhas tem em média 20 a 25 anos e o rendimento é de ridículas 1,5 toneladas por hectare. A vinificação se dá em temperatura média de 26 graus centígrados, com maceração total (pré e pós fermentativa) de 40 dias. Faz a fermentação maloláctica nas barricas novas de carvalho francês, onde permanece por 18 meses. Por esta e por outras razões, é um vinho mais contido, sutil e elegante que seu irmão, exibindo aromas de frutas escuras maduras, com leve toque de couro, chocolate e carvalho tostado. Equilibrado, tem sabores complexos e marcantes, taninos de ótima qualidade, concentração suficiente, bom corpo, extraordinário equilíbrio e longa persistência. Pena que sejam produzidas somente 2.000 garrafas por ano (pouquíssimas

chegaram ao Brasil) e que cada uma custe a bagatela de R\$ 1.319! Mas, certamente o vinho recompensará quem se dispuser a fazer esse verdadeiro investimento e tiver paciência para esperar que desenvolva por completo toda a complexidade aromática que começa a exibir.



