

wine

o vinho tratado com inteligência style

ÁFRICA DO SUL
um safári de vinhos

BRETTANOMYCES
herói ou vilão?

SALTON
os novos caminhos do brasil

MALBEC
a uva da moda



ÁFRICA DO SUL - UM PAÍS DE VINHOS MODERNOS E INSTIGANTES

CONHECIDA PELAS BELEZAS NATURAIS, A ÁFRICA DO SUL É O CELEIRO DE VINHOS MUITO INTERESSANTES E QUE COMEÇAM A SER DESCOBERTOS EM TODO MUNDO

por ARTHUR AZEVEDO/MÁRIO TELLES JR. fotos ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

Falar sobre vinhos da África do Sul, mesmo nos dias de hoje, ainda causa espanto e admiração, pois são poucas as pessoas que se dão conta de que há muito tempo o país produz vinhos e de muito boa qualidade. Boa parte desse desconhecimento deriva do fato de que a África do Sul ficou por longo tempo afastada do restante do mundo, por conta de sua política racial, o apartheid, de triste memória e que condenou todos os

produtos do país a ficarem fora do mercado internacional. E os vinhos não foram exceção, permanecendo à margem da grande explosão de consumo de vinhos finos que se deu em todo o mundo.

Somente no início dos anos 1990 é que a África do Sul voltou a fazer parte do cenário vitivinícola mundial, começando de forma tímida e depois bastante agressiva uma campanha de recuperação de mercado,

buscando um melhor posicionamento para seus vinhos. E esse objetivo vem sendo plenamente alcançado, pois hoje é muito difícil falar em vinhos do Novo Mundo e não incluir várias preciosidades produzidas na África do Sul. Em termos de produção mundial de vinhos, dados de 2001 — os mais recentes disponíveis — mostram que a África do Sul ocupa o 10º lugar, respondendo por 2,5% do total de vinhos produzidos.





Em 2003, a estatística oficial contabilizava 4.435 produtores de vinhos no país, com 66 cooperativas. A exportação dos vinhos sul-africanos vem crescendo de forma acentuada, passando de algo como 25 milhões de litros em 1991 para expressivos 240 milhões em 2003. O principal vinho exportado é o produzido com a Chenin Blanc, seguido pelos vinhos à base de Chardonnay, com a Sauvignon Blanc ocupando o terceiro lugar. O consumo de vinhos no país em 2003 foi de 7,92 litros per capita ao ano, o menor em muitos anos, o que dá hoje ao país a 31ª posição no ranking mundial.

UM POUCO DE HISTÓRIA

No século XVII, o país já era conhecido pela produção de um renomado vinho doce, o Vin de Constance, produzido a partir de uvas moscatel, cultivadas em vinhedos localizados próximos à Cidade do Cabo. Mesmo com as condições favoráveis ao cultivo de uvas existentes na região, o sucesso não aconteceu, e uma das explicações para isso está no domínio britânico sobre a África do Sul, que cortou o suprimento de uvas francesas e obrigou o país a exportar toda a sua produção de vinhos para a Inglaterra, a fim de suprir o consumo interno desse país. A produção de vinhos não tinha qualquer controle, o que se refletiu numa inevitável queda de qualidade.

A situação só começou a melhorar no início do século XX, com a formação de cooperativas, das quais a KWV, fundada em 1918, era de longe a mais importante, controlando as cotas de plantio até 1992, a fim de garantir a excelência dos vinhos produzidos. Após um longo período de esquecimento, os vinhos sul-africanos voltaram a fazer parte da elite do vinho mundial — e se depender da qualidade de seus vinhos, deve permanecer nesse grupo por muito tempo.

CLIMA E GEOGRAFIA FAVORÁVEIS: UVAS DE EXTRAORDINÁRIA QUALIDADE

Uma boa parte da qualidade das uvas das principais regiões produtoras da África do Sul pode ser creditada às suas perfeitas condições climáticas para o cultivo de uvas viníferas, com bastante calor durante o dia e baixas temperaturas durante a noite, e pela ação dos ventos frios provenientes do oceano, resfriado pela corrente de Benguela, originária da Antártida.

Os vinhedos estão plantados em encostas escarpadas ou em áreas planas no assoalho dos vales, com boa exposição solar, o que permite um perfeito amadurecimento das uvas. O clima mais frio das áreas de plantio mais próximas do oceano favorecem o cultivo de uvas brancas, em especial a Sauvignon Blanc e a Chardonnay, que dão origem a vinhos muito frescos e com ótima expressão varietal.

Em termos de uvas, além das já citadas anteriormente, aparecem as brancas Sémillon, Riesling e a quase onipresente Chenin Blanc, a uva branca mais plantada na África do Sul, com quase 17% da área total. Curiosamente, a Chenin também é a uva que mais está sendo substituída por varietais de maior expressão.

UM GIRO PELA ÁFRICA DO SUL

Para conhecer melhor algumas regiões vinícolas da África do Sul, a Expand Importadora organizou um verdadeiro “safári vinícola”. Wine Style esteve presente, representada por seus editores Arthur Azevedo e Mário Telles Jr., que com um seleto grupo de jornalistas, visitaram alguns dos mais representativos produtores do país.

Após uma longa viagem de São Paulo até Capetown, nos modernos Airbus A-340 da South África Airways, fomos recebidos na Steenberg, um renomado produtor de vinhos da região de Constantia, local onde nasceu a indústria do vinho na África do Sul. A Steenberg, além da vinícola, possui um sofisticado hotel, onde ficamos hospedados, e um estrelado restaurante, o Catharina, internacionalmente reconhecido por sua culinária refinada.

STEEBERG VINEYARDS - A EXCELÊNCIA EM BRANCOS

No idioma local, Steenberg significa “montanha de pedra”, e a vinícola, fundada em 1682, funcionava no local

onde hoje está o restaurante Catharina. Hoje, a vinícola produz seus vinhos em modernas e funcionais instalações, a partir das uvas provenientes de 63 hectares de vinhedos próprios, cuidadosamente cultivados dentro dos mais atualizados preceitos técnicos. A produção anual da Steenberg é de 52 mil caixas, com exportação para 15 países na Europa, Ásia e Américas. Cerca de 60% dos vinhos produzidos são destinados à exportação, e 40% são para consumo doméstico.

O enólogo John Loubser é o responsável pelos vinhos, buscando uma grande expressão de frutas sem o apelo exagerado do carvalho. As barricas usadas pela Steenberg são provenientes das melhores tonelarias, com o carvalho francês dominando amplamente (80%) o norte-americano.

Na degustação que fizemos na companhia de John, ficou muito clara a proposta da Steenberg, que tem em sua linha de produção vinhos muito interessantes e expressivos, focados na fruta e de grande apelo internacional. Os vinhos brancos mostraram toda sua força, em especial a grande es-

trela da casa, o Steenberg Sauvignon Blanc Reserve 2004, produzido com uvas provenientes de vinhas de 19 anos de idade, clones sul-africanos plantadas em encostas. Uma verdadeira usina de força, esse Sauvignon é muito rico em aromas e sabores, com notas de arruda, suor e maracujá, acidez cortante, grande concentração e longa persistência (91/100). Outra preciosidade é o Steenberg Sémillon 2004, fermentado em barricas de carvalho, elegante e sofisticado, com seus aromas de frutas maduras, notas de especiarias e toques de tostado. Encorpado, macio, concentrado e persistente, é a máxima expressão dessa subestimada varietal (90/100).

No setor rubro, o solista é o Steenberg Catharina 2002, um nobre corte de cinco uvas, uma singela homenagem ao quinteto de consortes de D. Catharina, a fundadora da Steenberg. Aqui estão perfeitamente integradas as varietais Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (25%), Shiraz (26%), Cabernet Franc (11%) e Nebbiolo (2%), criadas em barricas novas (100%) de carvalho francês por longos 12 meses. E o resultado não poderia ser mais espetacular, nesse vinho de cor rubi/púrpura intensa e nariz de frutas escuras em

geléia, entremeadas por notas de menta, chocolate, torrefação e especiarias, complexo e sofisticado. Potente na boca, tem estrutura tânica baseada em taninos de grande qualidade, mas ainda muito presentes, corpo pleno, muita concentração e longa persistência. Precisa ainda de um bom tempo de adega para mostrar todo seu potencial (91+/100). Seu irmão mais velho, o Steenberg Catharina 2001, esculpido em Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, já está pronto para consumo, delicioso e sedutor, com aromas e sabores de amoras e ameixas envoltas em chocolate e tostado delicado (91/100).



KLEIN CONSTANTIA ESTATE

- O BERÇO DO VIN DE CONSTANCE

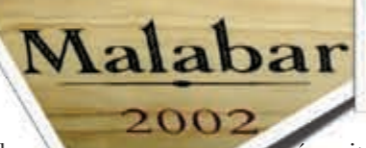
Os vinhedos da Klein Constantia, localizados nas encostas mais frias da região, conforme estudos recentes realizados pelo co-proprietário da vinícola, Lowell Jooste, e pelo enólogo Adam Mason, dão origem a uvas brancas de extraordinária qualidade, em especial as varietais Moscatel, Riesling, Chardonnay e Sauvignon Blanc. De certa forma, esses achados confirmam a percepção de Simon van der Stel, governador da província do Cabo no século XVII que fundou a vinícola.

Esses vinhedos, meticulosamente plantados em encostas muito escarpadas, oferecem algumas das vistas mais espetaculares de toda a região, com excelente exposição ao sol e também aos ventos frios provenientes da False Bay. O Klein Constantia Chardonnay 2003 reflete bem este terroir privilegiado. Fresco e delicado, tem aromas de frutas tropicais maduras, manteiga e tostado, com corpo médio, boa concentração e bastante persistente (87/100). Mas quem realmente rouba a cena é o Klein Constantia Vin de Constance 1999, um puro moscatel de colheita tardia, sem botrytis e com dois anos de estágio em barris de 500 litros de carvalho francês. De cor âmbar intensa, tem reflexos dourados e aromas inebriantes de doce de casca de laranja e mel, com toques minerais e de tostado, além de





notas florais. Na boca se sobrepõe à acidez, e retro-olfato de mel e



é muito agradável, com intensa doçura que maciez, boa concentração, longa persistência e uvas passificadas (90/100).



NEIL ELLIS - UM PIONEIRO EM STELLENBOSCH

Neil Ellis produz seus personalíssimos vinhos a partir de uvas que compra de produtores que ele seleciona meticulosamente, cultivadas em diferentes microclimas (terroirs), para depois vinificá-las em sua moderna vinícola. Atualmente, as uvas dos vinhos da Neil Ellis vêm de Elgin, Groenekloof e Jonkershoek. Cada uma dessas regiões tem características bastante peculiares, o que permite a Ellis trabalhar seus vinhos com grande criatividade. Fomos recebidos na vinícola pelo próprio Ellis, que nos explicou seus projetos atuais e futuros, deixando bastante clara as razões do imenso sucesso de seus vinhos: pesquisa, determinação, competência e, acima de tudo, um grande respeito pelo conceito de terroir, um tema extremamente atual e polêmico, ainda mais em países do Novo Mundo.

Na degustação, destaque para o Neil Ellis Sauvignon Blanc Groenekloof 2004, um velho conhecido dos brasileiros, proveniente de uvas plantadas em solo granítico, de vinhedos “em arbusto”, e numa região de clima mais frio. O vinho resultante possui grande tipicidade, aromas de frutas maduras (maracujá), com notas herbáceas (arruda, grama cortada), groselhas brancas e suor. Na boca tem grande frescor, maciez, corpo leve a médio, boa concentração e longa persistência (89,5/100). Outro vinho interessante é o Neil Ellis Chardonnay 2003, proveniente de Elgin (Hall Farm), onde o clima é bastante frio, o que dá a esse vinho um interessante caráter mineral e um perfil de frutas mais contido, mas nem por isso menos agradável. Possui intensa acidez, bom corpo, sabores concentrados e boa persistência (88/100).

MORGENHOF - TRADIÇÃO E MODERNIDADE LADO A LADO

Uma das vinícolas mais agradáveis da África do Sul, com prédios antigos e belíssimos,

num estilo muito característico dos colonizadores franceses (Old Cap). Estabelecida em 1692, a Morgenhof extrai sua força de suas mulheres: da proprietária Anne Cointreau e da enóloga Rianie Strydom, simpática, competente atenta a todos os detalhes de cada etapa da produção de seus vinhos. Consistente em toda a gama, degustamos vários vinhos da casa, e a primeira surpresa veio na forma de um Morgenhof Chenin Blanc 2003, com passagem por nove meses em barricas 100% novas de carvalho francês. Foi quase um resgate da dignidade dessa uva, desprestigiada no país e muito mal falada por todos os lugares que passamos. Aqui a história foi bem diferente, nesse vinho de cor amarelo-palha claro e intrigantes aromas de frutas muito maduras, mel e lanolina, com toques de carvalho tostado. Concentrado e macio, tem caráter “quase doce”, e muito boa persistência. Uma prova inequívoca de que a Chenin bem trabalhada pode render bons dividendos (87/100).

A outra estrela, o Morgenhof Première Selection, não decepcionou, em duas safras muito diferentes, a 2000 e a 2001. Esse vinho é um legítimo corte em estilo bordalês, com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec, e amadurecido por 20 meses em carvalho francês (60% novo e 40% de segundo uso). Curioso notar como os dois vinhos são totalmente diferentes. O 2000 é muito mais austero, ainda fechado, com grande estrutura e taninos em grande quantidade (mas de boa qualidade). Um típico vinho de guarda, que certamente vai ter pela frente muitos anos de adegas para atingir seu melhor momento. De qualquer forma, após algum tempo, mostrou aromas muito sofisticados de frutas escuras, tabaco, couro e tostado.

Já o Morgenhof Première Selection 2001, que acaba de ser liberado para a comercialização, pertence a uma outra tribo. Sua cor é púrpura, intensa e impenetrável, e mostra-se muito mais acessível, com aromas fragrantos de frutas escuras e geléia, violetas, chocolate, torrefação e carvalho finamente tostado. Na boca é um puro-sangue domado, com muita pureza de fruta, excelente concentração, taninos finíssimos, longo final e retro-olfato que transmite uma agradável sensação de frescor (92+/100). Para reservar hoje e ficar na fila aguardando sua chegada!!!





SPICE ROUTE WINE COMPANY - UM OÁSIS NO MEIO DO QUASE NADA

Situada em Malmesbury, no coração de Swartland, uma região pouco conhecida e fora do eixo principal da África do Sul,

a Spice Route nos reservava grandes surpresas, que compensaram amplamente o longo trajeto até a vinícola, por uma região quase desértica e bastante diferente da exuberância de Constantia ou de Stellenbosch. Braço da imensa Fairview, que também produz, além dos vinhos excelentes, queijos de inspiração francesa, a Spice Route tem na qualidade seu compromisso único.

A vinícola é de uma simplicidade franciscana, mas nota-se em todas as etapas da produção um cuidado extremo, o que se reflete claramente nos vinhos produzidos. A Spice Route trabalha com uvas provenientes dos 20 hectares de vinhedos plantados na propriedade e com uvas compradas de parceiros de longa data. O estágio dos vinhos se faz em barricas de carvalho francês (80% do total de mil barricas) e norte-americano (20%). Na linha Flagship utiliza-se a fermentação de uma parcela das uvas em lagares de concreto

revestidos de epóxi, com capacidade para 5.500 quilos de uvas de cada vez.

Na linha Premium da empresa, leia-se Malabar, os cuidados incluem o uso de mesas de seleção, tanques de madeira para fermentação, prensas verticais e outros recursos para que esses vinhos sejam a máxima expressão do terroir local. Aliás, é bom que se diga que o Malabar tem como único compromisso a alta qualidade, sem nenhuma regra fixa no que diz respeito às variedades que serão usadas ou às técnicas de vinificação empregadas.

Entre uma dezena de excelentes vinhos que degustamos, destaque absoluto para o Spice Route Flagship Syrah 2001, uma bomba de frutas maduras envoltas em chocolate e carvalho tostado, com muita concentração, bom corpo, taninos finos e longa persistência (90/100). Já a grande atração da casa, o Malabar 2002, que tem em sua fórmula as uvas Syrah (58%), Merlot (26%) e Grenache (16%), com passagem por 21 meses em barricas de carvalho francês novo (60%) e de segundo uso (40%). A cor é púrpura, escura e sem sinais de evolução; os aromas são intensos e agradáveis, evocando frutas escuras, especiarias e cana-de-açúcar, com notas florais delicadas (violetas). Denso e concentrado, tem acidez e álcool em perfeito equilíbrio, ótimo corpo e longa persistência (90+/100). O Malabar 2003, ainda no tanque

e pronto para ser engarrafado, é ainda melhor, com a mescla composta por Syrah (72%), Pinotage (11%), Mourvèdre (11%), Grenache (4,5%) e Viognier (1,5%). Os aromas e sabores seguem a mesma linha do irmão mais velho, mas o destaque vai para a qualidade dos taninos, irrepreensível neste caso e pelo fato de o vinho ser tão jovem e absolutamente acessível. Fique de olho, vale a pena (93+/100).

OUTRAS VINÍCOLAS VISITADAS E SEUS MELHORES VINHOS

Springfield Estate: localizada em Robertson, é uma vinícola de métodos pouco ortodoxos e não alinhados com a “modernidade”, pois seu enólogo, Abrie Bruwer, um pescador inveterado, procura usar os métodos mais naturais possíveis para produzir seus vinhos. Destaque para seus dois Sauvignon Blancs, um de solo pedregoso, o Springfield Life from Stony 2004, com notas minerais e muito elegante (89,5/100), e outro de solo arenoso, o Springfield Special Cuvée 2004, que mostra frutas mais maduras, corpo leve e ótima acidez (89/100). O vinho mais estranho da casa é o Springfield Wild Yeast Chardonnay 2002, fermentado com leveduras naturais, com as quais mantém contato por 14 meses, sem madeira e engarrafado sem filtração. Intenso e persistente, tem um

intrigante aroma de tostado, mesclado a frutas maduras (89/100). Ainda nos brancos, merece menção o ótimo Springfield Chardonnay Méthode Ancienne 2002, um clássico no gênero, que exhibe deliciosos aromas de frutas maduras, caramelo e avelãs amanteigadas, textura untuosa, excelente acidez, muita concentração e longa persistência (90/100). Na ala dos tintos brilham o Springfield Cabernet Sauvignon Méthode Ancienne 1999, elegante e muito sedutor, com seus aromas de figos secos caramelizados, cassis, tabaco, melão de cana e resinoso, com muito equilíbrio, maciez, concentração e complexidade de sabores (90,5/100).

Hamilton Russel: um velho conhecido, produz alguns dos melhores vinhos da África do Sul, a partir de uvas cultivadas em Walker's Bay, um microclima ideal para as variedades Pinot Noir e Chardonnay. Trata-se de uma região bastante fria e com solos argilo-arenosos. Merecem menção o Hamilton Russel Chardonnay 2002, de aromas e sabores de frutas maduras e notas minerais, boa concentração e agradável retro-olfato (88/100), e o estupendo Hamilton Russel Pinot Noir 2002, com seus delicados aromas de cerejas maduras e elegante tostado, taninos de fina textura, longa persistência e sabores exuberantes (90/100).

Ainda visitamos:

Kaapzitch (Kaapzitch Shiraz 2001: 87,5/100), Buitenverwachting (Christine 2000: 85/100), Groot Constantia (Gouvernours Reserve Chardonnay 2003: 89/100), Constantia Uitsig (Sauvignon Blanc 2004: 89,5/100), L'Avenir Estate (Sauvignon Blanc 2004: 89,5/100; Chenin Blanc 2004: 89,5/100 e Pinotage 2001: 86/100), Vergelegen (Sauvignon Blanc 2004: 90/100; Chardonnay Reserve 2003: 91/100; Vergelegen Blanc 2003 Sémillon/Chardonnay: 91/100; Vergelegen Shiraz 2002: 89/100).

TURISMO NA ÁFRICA DO SUL

Como se a excelência dos vinhos não fosse suficiente, a África do Sul ainda tem ótimas opções de turismo. Safáris, parques temáticos em Sun City, passeios ao Cabo da Boa Esperança, à Boulder – a praia dos pingüins africanos –, e finalmente ao incrível Waterfront, uma mescla de shopping center e área de lazer, com ótimos restaurantes de todos os estilos (não deixe de conhecer o Baía, especializado em frutos do mar). Conheça ainda o simpático Panamá Jack, um restaurante temático muito interessante. Motivos para ir à África do Sul não faltam.

Todos os vinhos descritos nesta reportagem são trazidos ao Brasil pela Expand Importadora.

Agradecimentos especiais pelo suporte prestado durante a nossa viagem: WOSA - Wines of South África, entidade que congrega os produtores de vinhos da África do Sul, Fernanda Fonseca e Tatiana Piva de Albuquerque Sartori.

ARTHUR AZEVEDO E MÁRIO TELLES JR., EDITORES DE WINE STYLE, VIAJARAM PARA A ÁFRICA DO SUL A CONVITE DA EXPAND IMPORTADORA.





SALTON *uma história de sucesso*

A VINÍCOLA SALTON, TRADICIONAL EMPRESA BRASILEIRA, TEM INVESTIDO NA QUALIDADE E NA INOVAÇÃO, VISANDO PRODUZIR VINHOS QUE ATENDAM ÀS EXIGÊNCIAS DO SELETIVO MERCADO MUNDIAL. CONHEÇA AS MUDANÇAS QUE VÊM SENDO IMPLEMENTADAS NA EMPRESA NOS ÚLTIMOS ANOS

por ARTHUR AZEVEDO

O aumento do interesse pelo vinho, ocorrido em todo o mundo e a abertura do mercado brasileiro no início da década de 1990, colocou os empresários brasileiros diante de um grande dilema: continuar a produzir vinhos simples e baratos, para consumidores pouco exigentes ou então investir vultosas quantias em melhorias tanto nos vinhedos quanto nas vinícolas, para competir com um mínimo de condições com os vinhos importados que começavam a chegar em grande quantidade ao mercado brasileiro.

A decisão não foi fácil, nem cômoda, pois os novos concorrentes tinham a seu favor argumentos bastante sólidos. Primeiro, o apelo da novidade, aguçado pelo longo tempo de importações fechadas, o que tornava

o vinho importado quase como o “fruto proibido”, objeto do desejo de uma imensa massa de consumidores privados de desfrutar dos prazeres dos vinhos europeus e de outras partes do mundo, que a maioria só conhecia pelos artigos das revistas especializadas.

Por outro lado, esta competição não era muito justa, pois os “concorrentes” tinham a seu favor toda a tradição decorrente de séculos de produção vinícola, apoiada em conhecimentos obtidos em conceituadas escolas de enologia. Além disto, havia ainda mais presente que nos dias de hoje o preconceito contra os produtos brasileiros, vistos como inferiores aos importados, em praticamente todos os aspectos.

Para piorar a situação, a instabilidade política vivida pelo país naquele período, com confisco de ativos



financeiros e perspectivas nada animadoras, impedia que os empresários tivessem um mínimo de segurança para investir num mercado de risco, pois os dados de consumo de vinhos no Brasil e a falta de cultura vinícola no país nunca autorizaram grandes sonhos.

Mesmo com todas estas dificuldades, alguns brasileiros não se intimidaram e resolveram apostar no potencial de um país imprevisível, mas grande o suficiente para acolher atitudes ousadas e corajosas. Este é o caso da Vinícola Salton, que em quase um século de história, está mostrando que é possível produzir vinhos de qualidade em solo brasileiro, dentro das limitações impostas por um clima não muito favorável e por uma conjuntura fiscal nada amistosa para a indústria do vinho no Brasil.

Esta postura governamental ainda se agrava com a assinatura de acordos comerciais como o do Mercosul, favorecendo os vinhos produzidos em países vizinhos, que sem qualquer privilégio já seriam adversários respeitáveis, tal a qualidade de boa parte de seus produtos.

A HISTÓRIA DA SALTON

A família Salton faz parte do grupo de imigrantes italianos que em 1878 chegou ao Rio Grande do Sul, numa pequena cidade fundada com o nome de Vila Izabel e que hoje conhecemos como Bento Gonçalves, a capital do vinho brasileiro.

No início do século 20, mais precisamente em 1910, os irmãos Paulo, Ângelo, João, César, Luiz e Antonio Salton fundaram uma sociedade, a “Paulo Salton Armazéns Gerais”, baseando seus negócios na comercialização de cereais e nos tradicionais “secos e molhados” em geral.

No entanto, como mandava a tradição italiana, trouxeram algumas mudas de vinhas, que foram plantadas nas propriedades da família e que com o passar do tempo mostraram uma boa adaptação à nova terra. A mudança de ramo de negócios foi inevitável e a família passou a dedicar-se ao cultivo de uvas e à produção de vinhos, espumantes e vermouths. Estava nascendo ali a Vinícola Salton, que aos poucos



foi ganhando respeito e clientes no Rio Grande do Sul e em todo o Brasil.

Em outubro de 1948 a Salton fundou sua filial em São Paulo e desde então firmou sua presença em todo o Brasil, passando a comercializar seus produtos, voltados de início para uma linha bastante simples e de consumo em grande escala.

A DECISÃO DE MUDAR

No final da década de 1990, com a empresa já sob o comando de Ângelo Salton Neto, a terceira geração da família, surgiu o desejo de mudar os rumos da empresa, para se adequar aos desafios que foram colocados para os produtores brasileiros pela nova conjuntura globalizada. Neste momento, foi tomada a decisão de se fazer os investimentos necessários para esta mudança, mesmo dentro do cenário pouco amistoso do comércio de vinhos no Brasil.

Sem nunca negar suas origens, mais populares, a Salton partiu para um ousado projeto de remodelação de seus vinhedos e de sua vinícola, mobilizando investimentos que chegam aos 28 milhões de reais, o que dá uma dimensão da confiança da empresa no mercado de vinhos finos.

Para que este plano fosse colocado em marcha, muitas mudanças tiveram que ser introduzidas na empresa, enfrentando resistências culturais relativas à maneira de cultivar uvas e produzir vinhos.

AS MUDANÇAS NOS VINHEDOS

Não é segredo para mais ninguém que um grande vinho começa no vinhedo. A produção de uvas de qualidade é hoje o requisito mínimo para se ter vinhos com personalidade e caráter. E neste departamento, um imenso trabalho esperava a Salton, pois os antigos vinhedos da Serra Gaúcha eram plantados pelo sistema tradicional de “latada”, onde as videiras se espalham sobre fios de arame dispostos horizontalmente a cerca de 2 metros do solo. Neste sistema, os cachos se posicionam embaixo das folhas, o que impede que recebam a luz solar, indispen-

sável para que as uvas tintas acumulem matéria corante, aromas e sabores. Este sistema ainda dificulta a ventilação das parreiras, favorecendo o aparecimento de doenças, especialmente as causadas por fungos (botrytis).

O primeiro passo dado pelo Departamento Agrícola da Vinícola Salton, sob o comando do engenheiro agrônomo Agliberto Bianchi e a supervisão de Antonio Salton, foi de mudar a condução das videiras para o sistema de espaldeira, muito mais adequado para o cultivo de uvas de qualidade. Neste sistema, as parreiras são dispostas em fileiras paralelas, permitindo-se uma perfeita insolação das folhas e dos frutos, além de propiciar uma ótima ventilação dos vinhedos.

Este trabalho foi iniciado em 2000 e hoje cerca de 400 hectares de vinhedos já estão enquadrados no novo padrão de plantio, tanto na Serra Gaúcha quanto nos novos vinhedos da empresa localizados na região da Campanha, na divisa com o Uruguai, em Bagé e em Santana do Livramento. O programa conta também com a parceria da Embrapa Uva e Vinho de Bento Gonçalves, empresa muito conceituada no campo da pesquisa e da inovação agrícola.

VIVEIROS, CLONES E CONTROLE DO RENDIMENTO DOS VINHEDOS

Um trabalho bastante interessante que vem sendo desenvolvido pela Salton diz respeito ao cultivo de mudas certificadas, num viveiro localizado em Nova Prata, numa região isolada, com área de 10 hectares. Cerca de 100.000 mudas de videiras serão produzidas em 2005 neste viveiro, das variedades cabernet sauvignon, merlot, shiraz, pinot noir, malbec, tannat,ancelota, teroldego, chardonnay, sauvignon blanc, prosecco, riesling itálico, moscato giallo e gewürztraminer. A capacidade futura deste verdadeiro “berçário” de uvas da Salton será de 300.000 mudas de videira por ano.





Dentre as videiras, há desde hoje a preocupação de se determinar quais são os clones de variedades de uvas com potencial para produzir vinhos de alta qualidade. Clones são parreiras geneticamente selecionadas com o objetivo de se otimizar a produção de uvas de qualidade.

Outro assunto que merece especial atenção dos enólogos e agrônomos da Salton é o controle do rendimento dos vinhedos, ou seja, a quantidade de uvas produzidas por hectare, o que é de fundamental importância quando se pretende produzir vinhos de qualidade superior.

Sabe-se hoje que rendimentos elevados, acima de 70 hectolitros por hectare, são totalmente incompatíveis com a produção de vinhos de alto padrão e se impõe portanto uma drástica atitude para que se reduza a quantidade de uvas por parreira. Para se chegar a este valor, é necessário fazer a poda verde, reduzindo o número de cachos por parreira. Se este processo é aparentemente fácil, na prática esbarra na resistência dos produtores de uvas, que recusam de forma veemente adotar esta medida.

Para vencer esta barreira, a Salton tem duas estratégias: uma óbvia e de fácil implementação diz respeito

aos vinhedos da empresa, onde basta determinação e o rendimento será reduzido.

Quanto aos parceiros, adotou-se uma política de remuneração diferenciada, aumentando-se o valor pago por quilograma de uva de melhor qualidade, de acordo com uma tabela adotada pela empresa.

Desta forma a Salton consegue hoje em vinhedos de uvas viníferas rendimentos da ordem de 56 a 70 hectolitros por hectare, bastante satisfatória e muito abaixo da média brasileira. Para se chegar a este valor, trabalha-se nos vinhedos de espaladeira com 12 esporões e 24 gemas, com a obtenção de 35 cachos por videira. Alguns vinhedos especiais da Salton têm rendimento ainda menor, cerca de 35 hectolitros por hectare, de onde saem as uvas que serão utilizadas na produção dos melhores vinhos da empresa.

Outro parâmetro de fundamental importância para a qualidade das uvas diz respeito à área das folhas da parreira, com a definição de uma copa foliar ideal. A Salton trabalha com valores bastante otimizados, da ordem de 21.000 m² por hectare.

PROJETO BAGÉ, A NOVA FRONTEIRA DA SALTON

Estudos realizados na década de 70 pela NASA, a agência espacial americana, já apontavam a região da Campanha, na divisa com o Uruguai, como sendo a de melhor qualidade para o plantio de variedades de alta qualidade. A Campanha está situada no paralelo 31 sul, na altura da África do Sul e da Austrália, dentro da faixa ideal para o cultivo de uvas viníferas. A partir de 2000, a Salton iniciou o plantio de 250.000 mudas de uvas, de variedades como cabernet sauvignon, merlot, shiraz, cabernet franc, pinot noir, malbec, chardonnay, sauvignon blanc e gewürztraminer, procedentes de países como Itália, Austrália e África do Sul, dando início ao Projeto Bagé, com investimentos que

chegam em reais a 1,5 milhão.

A parceria com 24 produtores da região, ligados à Associação Bageense de Fruticultores, resultou no plantio de 150 hectares, com planos para alcançar 500 hectares até 2006. As primeiras safras colhidas (e vinificadas de forma experimental) foram tão animadoras que a Salton já pensa em construir uma vinícola na região no futuro, para processar estas uvas especiais. Aqui também tem sido fundamental o apoio da Embrapa, especialmente na preparação dos porta-enxertos.

Em Bagé todas as videiras estão plantadas em espaladeira, com espaçamento entre as fileiras de 3,30 metros e entre plantas de 1,20m. Com o passar do tempo, será determinado o melhor rendimento para estes vinhedos, hoje situado em 42 hectolitros por hectare, buscando-se como sempre a

**ESPUMANTE
SALTON, UMA
ESPECIALIDADE
DA CASA**

A QUALIDADE DOS ESPUMANTE PRODUZIDOS PELA SALTON É AMPLAMENTE RECONHECIDA PELOS CRÍTICOS E PELOS CONSUMIDORES. A RAZÃO DESTE SUCESSO É O CUIDADO COM QUE A EMPRESA PRODUZ OS ESPUMANTE, TANTO PELO MÉTODO CHARMAT (SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL), QUANTO PELO MÉTODO CHAMPENOISE (SEGUNDA FERMENTAÇÃO NA GARRAFA).

PARA O MÉTODO CHARMAT SÃO UTILIZADOS TANQUES PRESSURIZADOS DE 50.000 LITROS E ATUALMENTE A CAPACIDADE DE PRODUÇÃO É DE MAIS DE 300.000 LITROS. NO CASO DO MÉTODO CHAMPENOISE A FERMENTAÇÃO SE FAZ EM CAVE CLIMATIZADA COM 1.200 M².

O RESULTADO SÃO ESPUMANTE FRESCOS E ELEGANTES, COM DESTACADOS AROMAS DE FRUTAS E NO CASO DO MÉTODO CHAMPENOISE, DELICADOS AROMAS DE LEVEDURAS E FRUTAS SECAS.



máxima qualidade das uvas. As uvas colhidas atualmente apresentam uma gradação de 20º Babo, o que permite a produção de vinhos com 13º de álcool. Em Bagé o predomínio é das uvas tintas, com 80% do total da área plantada.

EM TUIUTY, NASCE A VILLA SALTON

Na pequena e pacata Tuiuty, a apenas 10 km de Bento Gonçalves, está o mais ousado lance desta nova fase da Salton. Trata-se da Villa Salton, projeto do arquiteto Julio Posenato, um verdadeiro parque temático da uva e do vinho, que além da vinícola já construída de 30.000 m² onde estão sendo produzidos os vinhos da Salton, serão construídos, segundo Ângelo Salton um restaurante, capela, ateliê de mosaico, ateliê de ferro batido e um inédito Parque das Águas Musicais. Toda a água utilizada no processo de produção dos vinhos, após tratada, será direcionada para fontes equipadas com dispositivos sonoros como o órgão hidráulico, harpa eólica, carrilhão e harmônica de vidro. A previsão é de que algo como 60.000 turistas visitarão a

Villa Salton a cada ano, gerando mão de obra e divisas para a comunidade de Tuiuty.

A nova vinícola, que impressiona pelas dimensões e funcionalidade, tem capacidade de fermentação e estocagem de 17 milhões de litros em tanques de aço inoxidável, sendo 50% com controle de temperatura por computador. A capacidade de processamento é de incríveis 30 milhões de quilos de uvas por ano e os processos utilizados na vinícola estão alinhados com o que de melhor se utiliza nos mais modernos centros de vinificação em todo o mundo.

Toda a operação da vinícola é supervisionada por Lucindo Copat, o principal enólogo da Salton, ajudado por uma entusiasmada equipe de jovens enólogos, que já estagiaram em conceituadas vinícolas em todo o mundo.

Recentemente, a Salton passou a contar também com a assessoria de Angel Mendoza, enólogo argentino que está implantando juntamente com Copat uma nova filosofia de trabalho, tanto nos vinhedos, quanto na vinícola.

As uvas, ao chegar à vinícola, recebem tratamento personalizado, de acordo com a linha de produtos para a qual se destinam. Na produção dos melhores vinhos da Salton se utiliza a crio-extração seletiva para as uvas

de alta qualidade, que são colocadas inicialmente numa câmara fria, seguindo-se uma rigorosa seleção de cachos e também de grãos. A fermentação se dá em baixas temperaturas, com o objetivo de preservar ao máximo os aromas e sabores de fruta.

Para os vinhos tintos da linha *premium* também são utilizados tanques de madeira abertos para a fermentação, retomando uma antiga prática de vinificação, mas com todos os cuidados exigidos nos dias de hoje.

O amadurecimento destes vinhos se faz numa sofisticada e muito atraente Sala de Barricas, com controle de temperatura e umidade e capacidade para 5000 barricas. Atualmente estão em uso 800 barricas de carvalho francês (80%) e americano (20%), importadas da França e produzidas pelas melhores tonelarias (Seguin-Moreau e Radoux). Na sala das barricas a temperatura é mantida a 10°C, constantes e 80% de umidade relativa, com filtragem do ar para garantir um ambiente totalmente livre de impurezas.

A qualidade dos insumos utilizados em todas as fases da produção, tais como enzimas e leveduras selecionadas, é rigorosamente controlada e a Salton trabalha hoje com um moderno sistema de rastreabilidade dos vinhos, permitindo que se identifique com precisão eventuais problemas que venham a ocorrer durante o processo de vinificação.

CONTROLES DE QUALIDADE E CUIDADOS COM O MEIO AMBIENTE

Todos os processos da nova vinícola são rigorosamente controlados em seis laboratórios de excelência, a saber: laboratório central de análises de microbiologia, de tratamento de efluentes, de pesquisa, de análises sensoriais, de controle de qualidade e de controle de uvas.

Um aspecto de grande relevância é a preocupação com o impacto que uma vinícola destas dimensões causa ao meio ambiente. A indústria vitivinícola, como a maioria das indústrias, produz resíduos e efluentes que contribuem para poluir o solo e os rios onde são despejados. Como os resíduos sólidos gerados pelo processo de vinificação são em sua maioria aproveitados em outras indústrias, o principal problema de contaminação ambiental para as vinícolas

é a destinação dos efluentes, constituídos pelas águas utilizadas na limpeza dos equipamentos e nos demais processos envolvidos na produção do vinho.

Além dos cuidados adotados na vinícola para se reduzir ao mínimo possível a quantidade destes efluentes, foi instalada em 1998 uma moderna estação de tratamento, com 1.500 m² constituída por tratamentos físico-químicos e biológicos, visando purificar a água para ser re-utilizada na vinícola ou despejada com segurança nos rios. Este grau de preocupação com o meio ambiente não é usual no Brasil e mostra o senso de responsabilidade da Salton neste delicado assunto.

MERCADO INTERNO E EXPORTAÇÕES, OS CAMINHOS DOS VINHOS DA SALTON

Como o consumo de vinhos finos é muito baixo no Brasil, a empresa tem como principal meta ampliar sua participação no mercado brasileiro, que mesmo com as dificuldades já comentadas, tem um bom espaço para crescer. No entanto, como nos disse Wagner Ribeiro, diretor-comercial da Salton, a empresa começa a se voltar para o mercado externo e as primeiras 1000 garrafas do Salton Talento já foram exportadas para a República Tcheca, onde o vinho vem tendo boa aceitação. Um detalhe que chama a atenção é que o Talento alcançou um preço de US\$ 15,85 FOB por garrafa, bastante elevado e somente praticado em vinhos muito diferenciados.

Os investimentos e a preocupação com a produção de vinhos de alta qualidade começam a dar resultados e a Salton começa uma nova fase em sua longa existência, exibindo uma invejável disposição para trilhar um caminho nada fácil, num país de pouca cultura de vinhos e de baixo consumo per capita.

ARTHUR AZEVEDO É DIRETOR-EDITOR DA WINE STYLE, DIRETOR-EXECUTIVO DA ABS-SP E CONSULTOR DA ARTWINE (WWW.ARTWINE.COM.BR)



MALBEC, A UVA DA MODA

RECENTEMENTE DESCOBERTA PELO PÚBLICO BRASILEIRO, A TRADICIONAL MALBEC SE TRANSFORMOU NUM DOS MAIORES SUCESSOS DOS ÚLTIMOS TEMPOS

por NORBERTO FREDDI/GUILHERME VELLOSO/RUI ALVES

A uva Malbec, em curto espaço de tempo conquistou os corações e mentes dos consumidores brasileiros. Conheça um pouco da história desta uva francesa.

De ilustre desconhecida a estrela de primeira grandeza. Esta foi a trajetória da uva malbec, hoje muito conhecida graças à invasão dos vinhos argentinos em terras brasileiras. A Malbec é uma uva tinta que chegou a ser popular em Bordeaux e nos dias de hoje está mais associada à Argentina e a Cahors na França, regiões que possuem uma grande área plantada com a varietal.

AS ORIGENS DA MALBEC

A Malbec é conhecida como cot ou cõt em sua terra natal, a França. Na Argentina chegou a ser chamada de Malbeck, supondo-se ser sua origem o Norte da Borgonha. No Galet (Galet P, Cèpages et vignobles de France, 2nd Ed. Montpellier, 1990) são citados cerca de 400 sinônimos para a variedade, que teria sido cultivada em 30 diferentes regiões do país.

A MALBEC NO VELHO MUNDO

A Malbec caiu em declínio na França pela menor qualidade de sua fruta, além de possuir um caráter rústico, sendo considerada uma versão piorada da merlot. Mesmo assim, a Malbec (Cot) se deu melhor em Cahors,

devido ao solo de pedra calcária, de baixa fertilidade, com um componente arenoso no subsolo e rico em minerais, incluindo-se a kaolinita, que tem uma boa capacidade de reter a água.

Em Cahors, temos ainda a presença de ferro, que contribui para dar mais corpo e estrutura aos vinhos produzidos com a Malbec nessa região, cujo clima tem forte influência do Atlântico e em menor escala, do mediterrâneo.

No Sudoeste da França, a Malbec tem espaço em Bergerac, Buzet, Côtes de Duros, Côtes de Ipontonnais, Côtes de Marmandais, Pécharmant e Côtes de Brulhois.

A Malbec era muito popular em Bordeaux especialmente antes da destruidora geada de 1956, sendo permitida na maioria das regiões demarcadas, mas o plantio total em Bordeaux caiu de 5000 a 12000 acres em 1968 para 1500 em 1988. Atualmente ela existe em Bourg, Blaye e Entre-Deux-Mers, mas tem sido sistematicamente substituída por variedades mais resistentes e duradouras.

Mesclada com a Cabernet Franc e com a Gamay, ela entra em várias regiões demarcadas do Loire, tais como Anjou, Coteaux du Loire, Touraine e, como componente de espumantes, em Saumur, mas tem sido substituída nos dias de hoje pela Cabernet Sauvignon.

No nordeste da Itália é plantada como Malbec, Malbech ou Malbeck em pequena quantidade.



A MALBEC NO NOVO MUNDO

A Malbec tem sido cada vez mais plantada na Argentina, onde desenvolveu características bordalesas em termos de aroma, mais do que estrutura. As uvas atingem boa maturidade e exuberância e capacidade de envelhecimento e longevidade.

No Chile é uma variedade importante, em versão mais tânica e muitas vezes usada em cortes com a Merlot e a Petit Verdot.

Os australianos não desenvolveram bem a Malbec. Na Califórnia, por sua vez, tinha importância até a proibição do consumo de álcool e agora é utilizada em vinhos de corte, em estilo bordalês, conhecidos como meritage.

No Brasil, também é uma variedade em crescimento, principalmente após a popularização e expansão da variedade na Argentina. Alguns bons vinhos começam a aparecer no mercado, sinalizando para um futuro bastante promissor para esta varietal em nosso país.

MALBEC, A UVA EMBLEMÁTICA DA ARGENTINA

Vale a pena nos determos um pouco na Argentina, no momento a melhor expressão da Malbec em todo o mun-

do. A história da Malbec em terras platinas se iniciou no final do século 19, quando imigrantes da Itália e Espanha chegaram ao país e plantaram uvas como Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Tempranillo, Pedro Ximenes e Moscatel.

No final dos anos 50 a produção argentina de vinhos aumentou muito, com o crescente consumo interno (94l per capita, em 1978). Nos anos 80 e início dos anos 90, com a inflação galopante, os vinhos de garrafão tomaram lugar dos vinhos finos. O consumo de vinho caiu para 50l per capita em 1995 e as taxas de exportação que haviam chegado a 28% caíram para 5% nos dias de hoje. O consumo atual é de 36l per capita mas a exportação cresceu e cerca de 7 milhões de caixas foram exportadas em 2003 (8 vezes maior que os anos 80) e continua crescendo.

Nesta história turbulenta, muitas terras, no auge da crise econômica, custavam muito pouco e a Malbec emergiu como a mais importante uva da Argentina, onde realmente produz vinhos de alta qualidade. Hoje em dia, corresponde à área plantada de 47.000 acres dos 500.000 acres de área plantada com vinhas naquele país.

Nos anos 90 os produtores, pensando em exportação,

particularmente para os EUA, começaram a produzir vinhos de melhor qualidade, com mais fruta, cor e concentração. Desde 2001 os vinhos de Malbec começaram a aumentar a sua participação no mercado brasileiro, graças a uma conjunção de fatores, entre os quais se destacam a isenção de impostos, propiciada pelos acordos comerciais do Mercosul e pelo aumento de preços dos vinhos da Europa, dos Estados Unidos, da Austrália e Nova Zelândia. Hoje, a Argentina é o país de quem o Brasil mais importa vinhos, batendo o Chile, que vinha ocupando esta primeira posição por longo tempo.

Os vinhos produzidos com a Malbec começaram a quebrar o preconceito que tínhamos contra vinhos argentino. Em 1999, Davide Marcovitch, na ocasião presidente da Chandon do Brasil, trouxe algumas garrafas de novo tinto da co-irmã Chandon Argentina, o Terrazas Gran Malbec, demonstrando de forma cabal os novos rumos da varietal em terras platinas.

Um grande salto de qualidade da Malbec na Argentina se deu com o cultivo da uva em altitudes elevadas, onde as temperaturas são mais baixas e também existe um

elevado gradiente de temperatura entre o dia e a noite, prolongando o período de amadurecimento das uvas e permitindo o desenvolvimento de aromas e sabores muito mais atraentes e sedutores. E o resultado foi um vertiginoso crescimento do consumo destes vinhos de melhor qualidade em todo o Brasil.

Enquanto o Cabernet Sauvignon se desenvolve muito bem em altitudes de 950 metros e a Syrah a 800 metros, a Malbec encontrou seu melhor espaço a mais de 1000 metros acima do nível do mar.

Em sua melhor forma, os vinhos de Malbec mostram intensa cor púrpura e aromas sutis de frutas escuras muito maduras, com sofisticados toques de violeta. Na boca costuma ser muito gentil, apesar de potente, com taninos sedosos, finos e maduros, grande concentração e longo final. Acessível em sua mais tenra infância, uma pequena parte dos Malbecs costuma ter boa evolução com o envelhecimento, quando então surgem os aromas etéreos e notas animais.

NORBERTO FREDDI É MÉDICO, EX-PRESIDENTE DA ABS-SP E ATUAL DIRETOR DA ENTIDADE

AS RAZÕES DO SUCESSO DA MALBEC NO BRASIL

por GUILHERME VELLOSO

Se a Malbec nasceu na França e só conseguiu produzir grandes vinhos na Argentina, foi no Brasil que ela realmente se consagrou comercialmente. Atualmente, quase todas as grandes importadoras tem vinhos argentinos, principalmente Malbec, em sua lista. E uma delas, a Grand Cru, talvez nem existisse, não fosse o sucesso dos Malbec no mercado brasileiro. Fundada em 1999, em Buenos Aires, a Grand Cru chegou ao Brasil em 2002, animada pelo bom fluxo de clientes brasileiros a sua loja na avenida Alvear, em geral em busca de bons Malbec argentinos, e pelas vantagens tributárias que os acordos do Mercosul ofereciam. Hoje, somente os varietais à base de Malbec somam quase 50 rótulos em seu catálogo, sem contar os vinhos tintos de corte em que a Malbec tem participação.

E, segundo as contas de Mariano Levy, um

dos proprietários, os Malbec respondem por mais de 70% das vendas (previsão de quase 40 mil caixas de 12 este ano), embora a Grand Cru também ofereça vinhos de inúmeras outras castas e nacionalidades. Levy acredita o sucesso dos vinhos argentinos à base de Malbec não apenas à excelente relação custo/benefício, mas também ao fato de que existem bons Malbec em todas as faixas de preço (na Grand Cru, a garrafa mais barata custa 21 reais; a mais cara, o Noemia, de Rio Negro, 480 reais).

A opinião de Levy é compartilhada por Adilson Carvalhal Júnior, da importadora Casa Flora, que recentemente colocou no mercado, em apenas 15 dias, três mil caixas (de 6 garrafas) do Malbec Benjamin, da Bodegas Nieto e Senetiner, vinho que chega ao varejo por apenas 13,90 reais. Mas Júnior,

como é conhecido no mercado, não atribui o sucesso dos Malbec apenas ao preço atraente. Segundo ele, os Malbec tem todas as características que os brasileiros apreciam num tinto. "É um vinho com personalidade, marcante, com boa coloração e presença de boca", diz.

Davide Marcovitch, presidente da LVMH, que representa no Brasil a bem sucedida linha Terrazas e o Cheval des Andes, um corte Premium de Malbec e Cabernet Sauvignon, produzido em parceria com o Cheval Blanc, de Bordeaux, é ainda mais entusiástico. Na sua opinião, bons Malbec, como o Terrazas Reserva (70 reais a garrafa) que representa, e que considera sua referência em vinho tinto, conseguem combinar maciez com corpo. "É um vinho potente e opulento, sem ser pesado", sintetiza.

Talvez seja exatamente por essas características que os Malbec estão na moda, na opinião de Ciro Lilla, da importadora Mistral, que representa no Brasil a prestigiada vinícola Catena, ícone dos Malbec argentinos. "São vinhos alcoólicos, concentrados, ao estilo

Parker", observa, referindo-se ao crítico norte-americano Robert Parker, a quem se atribui a crescente popularidade desse estilo de vinho. "E nesse estilo", acrescenta Lilla, "são um dos vinhos mais baratos do mundo". Na Mistral, o mais vendido é o Alamo, segunda linha do Catena, que custa aproximadamente 34 reais a garrafa, embora Lilla constate, com certa preocupação, que "é mais fácil vender um Malbec argentino de 100 dólares a garrafa do que um vinho europeu do mesmo preço". Lilla estima que, em 2005, a Argentina, embalada pelo sucesso dos Malbec, se tornará o maior exportador de vinhos para o Brasil, desbancando o Chile.

Além do estilo moderno, "parkeriano", e da boa relação custo/benefício, o sucesso dos Malbec no Brasil se explica também por sua perfeita adequação a um dos pratos preferidos por muitos brasileiros que apreciam vinhos: carnes, especialmente grelhadas, como no churrasco. Prova disso é a forte presença (e consumo) de vinhos Malbec na carta de restaurantes cujo forte é a carne. No "Parilla Argentina", em São Paulo, talvez o

único restaurante no Brasil que traz na bem organizada carta de quase 300 rótulos exclusivamente vinhos do Mercosul e Chile, os Malbec dominam com quase 70%.

Para Marcus Gancedo, o dono, brasileiro que morou 14 anos em Buenos Aires, o Malbec tornou-se sinônimo de vinho argentino, embora recomende também o Viu 1, chileno, um corte de Malbec e Cabernet Sauvignon. O mesmo ocorre no 348, também de São Paulo, do argentino Eduardo Santalla, cuja carta de aproximadamente 200 rótulos é igualmente dominada pelos Malbec. Michel, filho de Eduardo, constata que freqüentemente os clientes já pedem a recomendação de um vinho à base de Malbec (na carta do 348, o mais barato, Michel Torino, custa 39 reais; o mais caro, o Ruta 15, 280 reais). Portanto, Marcovitch, da LVMH, não parece exagerar ao afirmar: "Quando o consumidor descobre o Malbec, vira fanático", que é, aliás, como ele próprio se define.

GUILHERME VELLOSO, JORNALISTA, CONSULTOR DE EMPRESAS E SÓCIO DA DA ABS-SP



A Malbec nas alturas

por RUI ALVES

A idéia de cultivar a uva Malbec em altitudes elevadas deu uma nova dimensão aos vinhos dessa varietal, aumentando sua concentração e ampliando a gama de aromas e sabores. Nicolás Catena, um dos precursores dessa prática, nos contou sua experiência no assunto.

A Malbec tem origem francesa, mas encontrou na Argentina as condições para se tornar um sucesso no Brasil e em muitos lugares do mundo. Wine Style encontrou-se recentemente com Nicolás Catena, o reconhecido produtor argentino que ajudou a Malbec a cruzar as fronteiras de seu país. Catena não só explicou detalhes da cepa que ajudam a compreender as razões do sucesso, mas também revelou a conclusão de suas mais recentes pesquisas com a varietal.

Em 1995, Catena resolveu fazer algumas experiências, cultivando em zonas mais altas as variedades nas quais se especializou, a Chardonnay, a Malbec e a Cabernert Sauvignon. Em Mendoza, os vinhedos são tradicionalmente plantados ao pé da montanha, em altitude que varia de 800m a 900m. Em 1995, Catena achou que deveria fazer experimentos em vinhedos de maior altitude e investiu na plantação de vinhedos localizados a 1.000m, 1.200m, e até 1.500m. Quis verificar o comportamento das uvas em zonas mais frias. A cada 100m a temperatura média cai 1°C e a amplitude térmica, ou seja, a diferença de temperatura entre o dia e a noite, aumenta. Nessa época, Catena já imaginava, com base em estudos da Universidade de Davis, na Califórnia, que o resultado seria a presença de maior concentração de componentes fenólicos e aromáticos. Sabia, entretanto, que havia dois riscos principais: geadas e falta de maturação das uvas, dada a queda abrupta de temperatura que a região experimenta a partir de março.

Mas por que a busca da concentração? Catena diz que conversou com diversos enólogos e críticos e que todos entendem que concentração é prova de qualidade. Concentração também é chamada de intensidade, tanto de aromas, quanto de paladar. Mas, além disso, diz ele, é preciso harmonia e maciez. Seriam vinhos ao estilo Robert Parker? “Parker claramente avalia os vinhos de acordo com a concentração. Ele pode até discordar, mas se fizermos uma análise química dos vinhos bem pontuados por ele, chegaremos à conclusão de que ele gosta de vinhos concentrados”, disse Catena.

Cada variedade tem o seu caráter e a concentração, para Catena, realça as diferentes qualidades de cada uma. Na Chardonnay, por exemplo, os componentes fenólicos são quase inexistentes, mas o resultado em vinhedos de altitude foi uma maior intensidade aromática, com maior presença de aromas minerais e menos de frutas tropicais.

A grande surpresa desses experimentos, que começaram a produzir resultados a partir de 2000 e 2001, foi a Malbec. Com a ajuda de sua filha, a bióloga Laura Catena, procurou entender o processo químico da videira. Encontrou maior concentração de componentes fenólicos e aromáticos se comparados com outras regiões do mundo. E, surpresa ainda melhor e maior, percebeu que a quantidade de taninos monômeros, responsáveis pelo amargor do vinho, caía proporcionalmente ao aumento da altitude. A intensidade da luz, proporcionalmente maior em altitudes elevadas, causou também uma maior concentração dos taninos de textura mais macia, característicos da Malbec. Em resumo, disse Catena, teremos mais concentração de tudo em função de três fatores: menor temperatura média, maior amplitude térmica e maior irradiação solar.

RUI ALVES É DIRETOR DA ABS-SP E CRÍTICO DE VINHOS DO JORNAL DCI - DIÁRIO DE COMÉRCIO E INDÚSTRIA. RUIALVES@UOL.COM.BR



INDICAÇÕES MALBEC

ATÉ R\$ 50,00

1. Sopenhia Altosur Malbec 2003 - **Expand**
2. Alto Las Hormigas Malbec 2002 - **Mistral**
3. Montevejo Festivo Malbec 2003 - **Grand Cru**
4. Callia Alta Malbec 2004 - **Decanter**
5. Finca La Célia Malbec Reserva 2002 - **Interfood**
6. La Chamiza Polo Professional Malbec Reserva 2004 - **World Wine La Pastina**
7. Susana Balbo Anubis Malbec 2002 - **Grand Cru**
8. Trumpeter Malbec 2003 - **Gran Vin**
9. Finca El Portillo Malbec 2003 - **Zahil Wine House**
10. Alta Vista Malbec Premium 2002 - **Épice**
11. Latitude 33° Malbec 2003 - **Chandon LVMH**
12. Nieto Senetiner Reserva Malbec 2002 - **Casa Flora**
13. Norton Malbec 2002 - **Expand**
14. Finca La Linda Malbec 2003 - **Decanter**
15. Nieto Senetiner Benjamim Malbec 2004 - **Casa Flora**

DE R\$ 50,00 A R\$ 100,00

1. Tikal Amorio Malbec 2002 - **Mistral**
2. Família Zuccardi Q. Malbec 2002 - **Expand**
3. Salentein Malbec 2002 - **Zahil Wine House**
4. Escorihuela Gascón Malbec 2003 - **Wine Company**
5. Terrazas Malbec Reserva 2003 - **Chandon LVMH**
6. Benmarco Malbec 2002 - **Grand Cru**
7. Montevejo Petit Fleur Malbec 2003 - **Grand Cru**
8. Ruca Malen Malbec 2002 - **Decanter**
9. Alto Las Hormigas Reserve Malbec 2002 - **Mistral**
10. Catena Malbec 2002 - **Mistral**

ACIMA DE R\$ 100,00

1. Nieto Senetiner Cadus Malbec 2001 - **Expand**
2. Viña Noemia J. Alberto Malbec 2003 - **Grand Cru**
3. Ortega Fournier A-Crux Malbec 2002 - **Grand Cru**
4. Catena Alta Malbec 2002 - **Mistral**
5. Cobos Malbec 2002 - **Grand Cru**
6. Viña Alicia Brote Negro Malbec 2002 - **Decanter**
7. Jacques & François Lurton Piedra Negra Malbec 2001
8. Terrazas Afincado 2002 - **Chandon LVMH**
9. Achaval Ferrer Finca Altamira 2001 - **Enoteca Fasano**
10. Viu Manent Malbec Special Selection 2002 - **Hannover**

LOJAS

Empório Diniz (11) 3823-2523, Empório Santa Maria (11) 2102-7700, Casa Santa Luzia (11) 3897-5000, Varanda Frutas (11) 3035-5855

IMPORTADORAS

Best Wine (11) 5506-6422, Casa Flora (11) 3327-5166/5199, Decanter (11) 3071-3055, Enoteca Fasano (11) 3074-3959, Épice (11) 6910-4662, Expand (11) 4613-3300, Grand Cru (11) 3062-6388, Grand Vin (11) 3045-9888, Hannover (51) 3343-1195, Interfood 0800 770 1871, LVMH/Chandon (11) 3062-8388, Mistral (11) 3372-3400, Wine Company (19) 3294-1570, Wine House/Zahil (11) 3704-7313, World Wine La Pastina (11) 3315-7477



TERROIR,

ESTE É UM ASSUNTO QUE PROVOCA POLÊMICA EM TODO O MUNDO,

MITO OU

COLOCANDO EM CONFRONTO ARDOROSOS DEFENSORES DA TRADIÇÃO E AQUELES QUE DEFENDEM

REALIDADE?

A GLOBALIZAÇÃO DOS VINHOS. QUAL DOS LADOS ESTÁ COM A RAZÃO?

por NELSON LUIZ PEREIRA

TERROIR, uma palavra que freqüentemente aparece quando o assunto é vinho, não tem tradução precisa em outras línguas. Na verdade, é um conjunto de fatores, como solo, subsolo, relevo e drenagem do terreno, insolação, regime de chuvas, ventos e quaisquer outros fatores de natureza geológica ou climática que acabam por determinar o caráter de um vinho.

Por sua própria natureza, percebemos que esse conceito requer extrema sensibilidade daqueles incumbidos em conceber um determinado tipo de vinho. Pois bem, é fundamentada nessa definição que as regiões clássicas européias defendem todas as virtudes de seus vinhos, e também justificam a existência de inúmeras denominações de origem, com regras estritas para a produção de vinhos.

Para esses enólogos, a interferência do homem na produção de um vinho deve-se limitar ao mais puro exercício de sensibilidade, visando traduzir toda a expressão do terroir em questão. Até meados do século XX, essa era uma questão restrita aos vinhos europeus, hoje conhecidos como os vinhos do Velho Mundo.

A REVOLUÇÃO VITIVINÍCOLA

Após a Segunda Guerra Mundial, os países do chamado Novo Mundo (África do Sul, Argentina, Austrália, Brasil, Estados Unidos, Chile, Nova Zelândia e Uruguai) resolveram promover uma verdadeira revolução vitivinícola, a qual se intensificou com o fenômeno da globalização, quando os vinhos produzidos nesses países passaram a disputar o cobiçado e competitivo mercado internacional.

Degustações históricas promoveram vinhos como Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 (Califórnia), Penfolds Grange (Austrália), Cloudy Bay Sauvignon Blanc (Nova Zelândia), entre outros, hoje verdadeiros clássicos do Novo Mundo, provocando discussões acaloradas e trazendo à luz questões até então restritas ao pequeno círculo dos grandes conhecedores de vinhos.

A inspiração para a produção desses novos vinhos veio do Velho Mundo, notadamente da França, onde o chamado trio de ferro (Bordeaux, Borgogne e Champagne) faz o sonho dos mais exigentes apreciadores. Portanto, as uvas originárias dessas regiões foram as

grandes bandeiras fincadas no chamado Novo Mundo. Essas uvas francesas se disseminaram por todo o mundo e foram amplamente cultivadas em regiões muito diferentes entre si, e principalmente diversas de suas regiões de origem. Conseqüentemente, essas uvas passaram a exibir características que refletiam seu novo habitat, portanto, os vinhos produzidos a partir dessas uvas também eram diferentes e possuíam personalidade própria. Além disso, no Novo Mundo passou-se a produzir vinhos com uma única uva, algo pouco comum na Europa, surgindo o conceito de vinho varietal, que, diga-se de passagem, é muito flexível e varia bastante de país para país.

VINHOS PADRONIZADOS OU VINHOS DE PERSONALIDADE?

Atualmente, a grande polêmica é saber até onde a tecnologia, o uso de clones de videiras, o uso sistemático de leveduras selecionadas e a presença marcante da madeira padronizam a maciça maioria dos vinhos do Novo Mundo, a despeito de termos um salto notável no nível médio de qualidade desses mesmos vinhos.

A tendência para os grandes vinhos do Novo Mundo é aliar as vantagens dos avanços científicos e tecnológicos vitivinícolas ao conceito de terroir, o qual, definitivamente, fornece personalidade ao vinho. Nesse sentido, os chamados vinhos Premium, ou vinhos de boutique, alcançam grande êxito.

Um dos fatores importantes na ênfase de um determinado terroir é a idade média das vinhas. Quanto mais antigas elas forem, menor o rendimento por parreira, e maiores profundidades alcançarão suas raízes, contribuindo, assim, para uma melhor expressão de seu terroir, gerando vinhos concentrados. Portanto, o termo *vieilles vignes* sugere um vinho de personalidade própria. Não é uma garantia de qualidade, porém, os grandes vinhos já consagrados partem dessa premissa. Para apimentar a questão, o avanço das pesquisas em engenharia genética tem permitido o desenvolvimento de novos clones de videiras a partir de material genético de parreiras antigas. Os defensores dessa prática garantem que, com isso, conseguem uvas de extraordinária qualidade em tempos extremamente curtos.

Outro fator importante é o uso criterioso da madeira (leia-se barricas de carvalho) no amadurecimento de grandes vinhos. O abuso dessa prática pode mascarar a fruta e ofuscar as sutilezas e riquezas advindas do terroir em questão.

O Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, consagrado tinto de Pauillac em Bordeaux, não utiliza 100% de carvalho novo no amadurecimento de seus vinhos por humildemente entender que suas uvas não possuem estrutura suficiente para receber tal aporte de madeira. O resultado é um vinho extremamente harmonioso, que mesmo em sua tenra idade, é um verdadeiro campeão em degustações às cegas.

UVAS MAIS SENSÍVEIS ÀS MUDANÇAS DE TERROIR

RIESLING

Várias das cepas brancas tradicionais adaptaram-se com relativo sucesso às mais diversas regiões vinícolas. Contudo, a nobre Riesling é o grande desafio para qualquer viticultor, mesmo dentro de suas regiões de origem, ou seja, na Alemanha (Mosel e Rheingau, principalmente) e Alsácia (região francesa limítrofe com a Alemanha).

Suas exigências quanto aos tipos de solo e de climas, além de não admitir coadjuvantes (mesclar outras uvas), limitam seu êxito fora de seus domínios

originais. Some-se a isso a incompatibilidade com a madeira (arma freqüentemente utilizada para adicionar complexidade) e as dificuldades serão quase intransponíveis.

Dentro de seu terroir, ganha aromas minerais que quase nunca aparecem nas outras regiões onde é plantada. Esses aromas, descritos como de petrolato, conferem à uva uma personalidade única, uma verdadeira marca inequívoca do seu terroir original.

PINOT NOIR

Entre as castas tintas, não há dúvida, a Pinot Noir é o grande desafio mesmo dentro de sua terra natal, a Borgonha. Novamente, solo e clima em perfeita sintonia, leveduras nativas e o cuidadoso uso do amadurecimento em madeira, são os requisitos mínimos para o sucesso dessa exigente cepa. Porém, com a perfeita interação de todos esses fatores, os esforços são altamente compensadores, resultando em vinhos de elegância e complexidade singulares. Um dado curioso é que alguns produtores, em regiões específicas, como o Russian River em Sonoma (Califórnia), conseguem produzir vinhos que se comportam como verdadeiros borgonhas. Qual seria a fórmula para tal proeza, uma vez que o terroir é obviamente diferente? Talvez o manuseio dos vinhedos e o uso de clones muito especiais possam explicar esses resultados pontuais.



Na Argentina, a proximidade da Cordilheira dos Andes é um fator decisivo para a qualidade das uvas.

TERROIR: CONTROVÉRSIAS E INDAGAÇÕES

Os chamados the literalist position ou terroiristas defendem com muita convicção o caráter mineral de certos vinhos de regiões clássicas como Bordeaux, Borgonha, Loire, Alemanha (Rieslings do Saar), entre outras. É o que eles chamam de goût de terroir. A idéia é que as raízes das videiras absorvem esses minerais, dissolvidos no solo com nutrientes e água. Quanto mais antigas forem as videiras, maiores profundidades atingirão suas raízes. Por conseguinte, maior a eficiência desse mecanismo. Além disso, existem tendências em relacionar regiões mais frias, onde a preservação da acidez é maior, ao caráter mineral de seus vinhos.

Pois bem, cientificamente, nada disso pode ser comprovado, inclusive a absorção de minerais é mais bem aceita em camadas superiores do solo. Classicamente, a notoriedade dos vinhos de Bordeaux é atribuída fundamentalmente à morfologia de seu solo, não à sua composição química, como veremos mais adiante.

AS PEDRAS DE RANDALL GRAHM

Randall Graham, pesquisador da Califórnia, realizou uma experiência conhecida como Randall's Rocks, que consistia em adicionar alguns tipos de pedras (granito, ardósia etc.) num tanque contendo vinho, a fim de constatar a influência dos minerais quanto aos aspectos relacionados à análise sensorial da amostra em questão.

Foram constatados uma diminuição da acidez, mudanças de textura, diferenças aromáticas e aumento da persistência aromática. A pesquisa não foi levada adiante por serem verificados altos índices de absorção de níquel e antimônio, além de outros elementos indesejáveis.

Contudo, Graham está convencido de que maiores quantidades de minerais na composição dos vinhos, apesar de ofuscar o caráter frutado, contribuem decisivamente para a sua longevidade, muito mais que fatores como taninos e acidez. Além disso, aumentam a complexidade e a persistência aromática.

Em resumo, enquanto o Velho Mundo aposta suas fichas na importância da composição química do solo para qualidade e individualidade de seus vinhos, o



Novo Mundo prefere priorizar níveis ideais de maturação das uvas, além de novas técnicas e controles tanto no campo como na cantina. Os enólogos atuam de modo específico nas várias etapas do processo de elaboração, visando sempre melhorar a qualidade.

O FATOR BRETTANOMYCES

Aromas descritos como elegantes sugerem muitas vezes toques animais, defumados, especiarias, entre outros. Muitos deles são atribuídos a seus respectivos terroirs, os quais desenvolvem-se com a evolução em garrafas. Cuidado! Pode ser Brettanomyces (veja matéria sobre esse assunto nesta edição).

Isso tem abalado conceitos como terroir, tipicidade, métodos de vinificação etc. Brettanomyces é uma levedura que pode desenvolver-se de várias formas, entre as quais, a má higienização dos equipamentos de vinificação. Mostos ricos em polifenóis, altos índices de açúcares, baixos níveis de acidez, baixa utilização de SO₂ nas etapas de vinificação, utilização de nitrogênio nos processos pré-fermentativos, contribuem sobremaneira para o desenvolvimento do Brett, apelido da criatura entre os enólogos. Leveduras selvagens e ausência de filtrações também podem acentuar o problema.

Os fatores acima descritos são típicos de regiões do Novo Mundo, porém, regiões ditas de climas quentes

em países europeus de grande tradição vinícola, não estão imunes. No Rhône, sul da França, o Brett pode estar presente em muitos vinhos, inclusive no consagrado Château de Beaucastel, com seu típico aroma denotando notas animais.

Há indícios de que a casta Mourvèdre, tradicional na região, propicia mostos ricos em polifenóis, suscetíveis ao ataque de Brettanomyces. Em níveis relativamente baixos, o Brett pode dar aos vinhos certa complexidade e elegância em termos olfativos. Contudo, ainda não há um domínio completo sobre o assunto, nem um controle sobre sua proliferação. É hora de repensar até que ponto os chamados vinhos artesanais, naturais, contribuem para o desenvolvimento do Brett, comprometendo seus aromas e sua tipicidade.

AFINAL, O QUE É TERROIR?

Para uma melhor compreensão do conceito de terroir, mostraremos dois exemplos clássicos, um do Velho Mundo e outro do Novo Mundo: Montagne de Cortona na Borgonha (França) e Coonawarra na Austrália.

MONTAGNE DE CORTON - BORGONHA

Não há outra região no mundo onde o terroir seja tão marcante como na Borgonha, principalmente para

os tintos, onde a caprichosa Pinot Noir não permite amadorismos. Poderíamos citar inúmeros exemplos da incontestável influência do terroir na personalidade de seus vinhos. Um dos mais clássicos são os vinhos da Domaine de La Romanée-Conti, onde pequenos trechos de terra, muito próximos entre si, geram cepas Pinot Noir que, vinificadas segundo os mesmos critérios, resultam em vinhos de alto padrão de qualidade, porém com nuances, detalhes e sutilezas que marcam com didatismo as características de cada parcela.

Contudo, existe uma colina muito famosa na chamada Côte de Beaune, próxima ao vilarejo de Aloxe-Corton, que sintetiza com precisão os critérios determinantes para o plantio das duas mais importantes cepas na Borgonha, ou seja, Chardonnay para os brancos e Pinot Noir para os tintos.

No setor da colina próximo ao cume, o solo é composto de marga (mistura de argila e calcário), com afloramentos de rochas calcárias importantes, que favorecem o cultivo da Hardonnay. Como resultado, temos uvas com ótimo nível de acidez. O vinho produzido nessas condições por produtores talentosos é nada mais, nada menos, que o excepcional Grand Cru Corton-Charlemagne, um dos mais longevos Chardonnays de que se tem notícia.

No setor imediatamente inferior da colina, a alta proporção de argila na composição do típico solo

borgonhês (marga) é determinante para o ótimo crescimento e amadurecimento da Pinot Noir. Resultado: esse é o único Grand Cru tinto da Côte de Beaune, chamado simplesmente de Corton, um vinho de grande raça e destacada longevidade.

COONAWARRA - AUSTRÁLIA

Os tintos australianos dispensam comentários quanto ao poder de fruta, maciez e maleabilidade de seus taninos. Entretanto, um dos problemas crônicos é geralmente a carência de acidez em seus vinhos, tanto que há permissão para a acidificação do mosto.

Nesse sentido, a pequena região de Coonawarra, localizada ao sul da região de South Austrália, nos mostra um terroir diferenciado não só pelo clima, sensivelmente mais frio que a maioria das outras regiões, mas principalmente por seu solo, conhecido com terra rossa.

Nessa região, o lençol freático é bastante alto, tendo assim grandes áreas pantanosas. Entretanto, ocorre uma estreita faixa de terra (aproximadamente 2 km de largura por 15 km de comprimento) ao norte da principal cidade, Penola, onde uma leve elevação do terreno, com subsolo de características singulares, produz uvas

Solos calcários, xistosos, argilosos e pedregosos determinam diferentes expressões nas uvas ali cultivadas.





Invernos rigorosos permitem um prolongado período de repouso das parreiras.

com incrível balanço entre açúcar e acidez. Esse solo começa com uma camada avermelhada de aproximadamente 50 cm de espessura, tendo abaixo uma fina camada extremamente dura, chamada de calcrete, a qual deve ser rompida, para então atingir uma espessa camada de calcário, onde as raízes penetram, até chegarem no nível do lençol freático (aproximadamente 3 m), que mantém seu suprimento hídrico.

Além disso, a influência marítima, com ventos gelados do oceano da Austrália meridional, propicia uma

lenta maturação, notadamente da Cabernet Sauvignon, atingindo ótimos níveis de polifenóis.

OS VINHOS DO FUTURO

Em resumo, ninguém de sã consciência pode negar a influência do terroir no caráter do vinho, pois um grande vinho deve ser a máxima expressão das uvas que lhe dão origem, e estas sofrem a direta e definitiva influência do terroir. Uma prova inequívoca de que esse assunto

é da maior relevância é que mesmo no Novo Mundo, os enólogos estão fazendo uma verdadeira investigação de todas as regiões, buscando mapear as melhores áreas para o plantio de uvas específicas. Em outras palavras, buscando o melhor terroir para plantar suas uvas.

Quanto ao Velho Mundo, que possui terroirs consagrados ao longo dos séculos, a luta é para ver reconhecidas essas porções privilegiadas de seu território, até por uma questão de sobrevivência.

Quem sai ganhando nesse embate é o consumidor,

que aos poucos começa a ter à sua disposição vinhos de maior personalidade, e que fogem da massificação que, por alguns momentos, chegou a ameaçar a principal característica do vinho: sua imensa e desejável diversidade.

NELSON LUIZ PEREIRA É DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO E PROFESSOR DOS CURSOS DA ABS-SP

BRETTANOMYCES

HEROI OU VILÃO?

Brettanomyces é um assunto tabu entre enólogos e apreciadores de vinho. Mas afinal, quem é este personagem capaz de despertar reações apaixonadas de amor e ódio?

Descubra aqui a verdadeira face do Brett, seu apelido no jargão do vinho

por HÉLIO EDUARDO P. GUEDES/MÁRIO TELLES JR. ilustração CAKO FACIOLI



Se algum amigo seu, expert em vinhos, citou recentemente o nome Brettanomyces em uma discussão sobre aromas defeituosos do vinho e você se sentiu por fora, não tendo a menor idéia do que se estava discutindo, vamos ajudá-lo.

Vá a um dos inúmeros pubs que comercializam cervejas inglesas e irlandesas escuras e peça uma cerveja tipo stout, porter ou ale, como a Guinness, e sinta os aromas animais e defumados associados a toques de especiarias e até a um certo aroma de estábulo ou de estrebaria.

Pronto!! Você acabou de ter contato conscientemente, pela primeira vez, com o espectro aromático típico dessa levedura de lenta e baixa fermentação, comumente encontrada nas cervejas inglesas e que desde 1930 passou a ser descrita em vinhos, inicialmente da África do Sul e hoje amplamente disseminada pelo Novo e Velho Mundo.

AS ORIGENS DO BRETTANOMYCES

O Brett, como passaremos a chamá-lo a partir de agora, é uma levedura de atividade relativamente baixa e que por isso mesmo é raramente dominante durante o processo de fermentação primária, surgindo depois dessa fermentação nos vinhos produzidos em condições de higiene precárias, principalmente no setor de esmagamento das uvas ou nos tanques e dutos de trasfega, em especial naqueles vinhos deficientes em acidez ou com resíduos de açúcar e/ou proteína.

As barricas de madeira utilizadas no processo de produção dos vinhos são locais onde o Brett se desenvolve com muita facilidade, pois a levedura tem capacidade de metabolizar a celobiose presente na madeira, transformando-a em glicose

— substrato ideal para sua multiplicação e crescimento.

Curiosamente, ao contrário do que se poderia imaginar, os teores de celobiose nas barricas novas é muito maior que nas barricas velhas e usadas, o que agrava ainda mais a situação, pois deixa até mesmo as vinícolas mais modernas suscetíveis de contaminação pela levedura.

Mas afinal, que efeitos essa levedura provoca no vinho, a ponto de alguns mais exagerados passarem a considerá-los defeitos merecedores de devolução no restaurante? Como se procede com os vinhos oxidados ou bouchoneés?

OS EFEITOS DO BRETTANOMYCES

A ocorrência de Brett num vinho pode acarretar mudanças bastante acentuadas nas suas características organolépticas. No aspecto visual, pode ocorrer uma redução precoce na intensidade de cor do vinho, por ação sobre seus antocianos e polifenóis.

No entanto, é no olfato que os efeitos são mais perceptíveis, começando por uma diminuição da vida de seus aromas frutados, habitualmente associados à presença de ésteres, que no geral vão se hidrolisando lentamente, mas que dada a presença de esterases produzidas pelo Brett, têm seu desaparecimento acelerado.

Os ácidos graxos voláteis, gerados pela oxidação do etanol, podem produzir o acetato de etila, deixando um desagradável aroma de acetona. Outro efeito indesejado é o aumento da quantidade de substâncias chamadas tetrahidropiridinas, que, em pequena quantidade, estão associadas a aromas de pão, biscoito ou pipoca, mas em quantidades maiores, estão associadas aos aromas mousy (de rato), um dos grandes transtornos do “Mau Brett”, remetendo o degustador aos aromas repugnantes de podre, estragado, rato, animal morto.

O Brettanomyces é também responsável pelo aparecimento de substâncias químicas, de aromas marcantes, pertencentes ao grupo dos fenóis voláteis, que são sintetizados a partir

dos ácidos ferúlico e cinâmico.

Os fenóis voláteis mais importantes são o 4-etil-fenol, que tem aroma de band-aid (ou esparadrapo), e o 4-etil-guaiacol, que em sua forma pura possui aromas de madeira queimada e molhada.

OS EFEITOS DESEJADOS DO BOM BRETT

No vinho, esses aromas podem ser considerados evolutivos ou chamados por alguns autores de “Bom Brett”. Nesse caso, são descritos classicamente os aromas de especiarias, pimenta preta, cravo-da-índia, couro, defumados, churrasco, animal, e o tão falado “pau de galinheiro”.

Tradicionalmente, alguns vinhos já analisados à exaustão, não só em degustações mas também quimicamente, demonstram a presença de 4 etil-fenol, uma evidência incontestável da contaminação pelo Brett.

Embora esse fenômeno possa acontecer tanto nos vinhos brancos como nos tintos, é nos tintos que encontramos mais freqüentemente a presença do Brett. Hoje, não é tão raro detectarmos esses aromas terciários, de evolução na garrafa, em vinhos “não tão velhos”, propiciando uma dimensão de complexidade intrínseca, considerados um elemento da personalidade nesses vinhos.

Um caso clássico, fruto de muitas análises, é o Chateauf-neuf-du-Pape do Château de Beaucastel, que em alguns anos (1989 e 1990, por exemplo) apresenta aroma conhecido como “pau de galinheiro”, ou merde de poule.

Outro caso muito difundido é o do Bordeaux Chateau Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1989 (de Pauillac), um vinho que exhibe aromas de frutas muito evoluídas e notas animais, além dos toques de defumado, que análises laboratoriais mostraram





wine style

ter uma associação com o Brett por causa da presença de 15.800 ng/ml de 4-etil-fenol (o nível considerado limiar de percepção é de 420ng/ml).

Dos vinhos mais novos, um caso que evidencia claramente a presença do Brett é o Shiraz da Neil Ellis, da África do Sul, que mesmo em safras recentes, apresenta aromas animais, bem característicos da presença do Brett.

Outro caso também clássico é o Chateau Haut-Brion, em quase todas as safras, no qual os aromas evoluídos de animal, couro e suor de cavalo evidenciam claramente a presença do Brett. Esse é um dos casos mais interessantes, pois esse perfil aromático funciona quase como uma impressão digital do vinho, facilmente reconhecido em degustações “às cegas”.

BRETT, UM SER ONIPRESENTE

Como explicar a incidência aumentada de Brett nos últimos anos em vinhos produzidos em todas as regiões vitivinícolas do mundo?

Um primeiro fator seria a tendência mundial de produção de vinhos minimamente manipulados ou até mesmo orgânicos, com um uso reduzido ou nulo de dióxido de enxofre, substância muito usada durante a produção de vinhos e reconhecidamente efetiva na erradicação do Brett.

Pior que isso: começam a surgir evidências de que o uso de pequenas concentrações de dióxido de enxofre acabam por selecionar cepas super-resistentes ao Brett. Outro fator é a atual orientação, particularmente no Novo Mundo, de produzir vinhos com uvas supermaduras e, conseqüentemente, com níveis de açúcar muito elevados, tornando comum a presença de resíduos de açúcar ao final da fermentação, e ao mesmo tempo, com teores de acidez mais baixos, dois dos fatores que facilitam o desenvolvimento do Brett.

De qualquer forma, no caso do Brett, as coisas parecem ser mais complexas que a dicotomia “ter ou não ter Brett” pode sugerir, até porque é muito fácil removê-lo, por meio da esterilização do vinho em sua fase final de vinificação. O preço dessa atitude é que pode ser muito alto, tanto pelas alterações que podem advir do processo como também pelo fato de comprometer uma futura evolução favorável dos aromas de envelhecimento.

Alguns renomados enólogos, como Pascoal Chatonet, defendem a idéia de que o Brett sempre representa um defeito e deve ser erradicado do vinho à custa de medidas higiênicas severas, que devem ser constantemente atualizadas para compensar a resistência que algumas cepas acabaram por desenvolver com o passar dos anos.

Outros defendem a idéia de que o Brett deve ser controlado e melhor estudado para que os elementos que conferem ao vinho uma maior complexidade sejam mais bem conhecidos e utilizados.

Quem estará com a verdade? O tempo dirá...

HÉLIO GUEDES É CONTADOR/AUDITOR E DIRETOR-SECRETÁRIO DA ABS-SP.
MÁRIO TELLES JR. É MÉDICO, DIRETOR-EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP.

FORTALEZA DO SEIVAL.
UMA REVOLUÇÃO NO
MUNDO DOS VINHOS.



Aprecie com moderação.



PUBLICIS SALLES NORTON

MIOLO FORTALEZA DO SEIVAL
É REVOLUCIONÁRIO EM TUDO.
NOS VARIETAIS POUCO
CONHECIDOS NO MERCADO DO
VINHO, PERFEITAMENTE
ADAPTADOS À REGIÃO, NA
ALTÍSSIMA QUALIDADE A PREÇO
ACESSÍVEL E NOS ÍCONES
QUE ORIENTAM O CONSUMO
PRESENTES NO RÓTULO.
UM VINHO QUE CARREGA O
IDEAL DA REVOLUÇÃO ATÉ EM
SUA ORIGEM: A TERRA DA
REVOLUÇÃO FARROUPILHA.

MIOLO

A expressão do terroir brasileiro.

0800.5414165

www.miole.com.br

OS LIMITES DA PERCEPÇÃO SENSORIAL

Discussões acaloradas costumam surgir quando se degustam vinhos em grupo. Será que as percepções sensoriais são idênticas em todos os indivíduos? Quais serão os seus limites de percepção?

por JOSÉ LUIZ BORGES fotos FLÁVIA SARAIVA

Se considerarmos a degustação uma atividade orientada pelo rigor científico, é preciso que sua metodologia seja definida e que seus resultados sejam reprodutíveis. Um sério empecilho para a reprodutibilidade é a diferença entre os limiares de sensibilidade de diferentes degustadores. O limiar de sensibilidade para cada um de nossos sentidos é o menor estímulo

efetivo, ou seja, capaz de desencadear uma resposta dos receptores sensitivos. Esse limiar é extremamente variável na população e tal variação é mais complexa quando se leva em conta que, além das diferenças individuais em relação a estímulos sensoriais comuns, existem alguns estímulos específicos cuja percepção é ditada por nossa constituição genética.

Convivendo com as discordâncias

Em relação à análise visual, a variabilidade não parece influenciar de decisivamente o veredicto sobre um vinho. De qualquer maneira, é comum observarmos discordâncias sobre as tonalidades púrpura, rubi e laranja de uma amostra. A cegueira total à cor é rara, bem como o daltonismo em sua apresentação mais exuberante, com cegueira ao vermelho e verde. Entretanto, diversas situações intermediárias, com dificuldade maior ou menor na distinção entre o amarelo e o azul, são freqüentes, principalmente na população masculina.

Se utilizarmos o livro de Ishiara, que consiste de várias lâminas policromáticas, no interior das quais o examinador deve distinguir números inscritos, evidenciaremos uma quantidade considerável de pessoas que falham em perceber esses números em muitas das lâminas. Não é de estranhar, portanto, que enquanto alguns degustadores julgam um vinho visualmente evoluído, com reflexos alaranjados, outros o consideram rubi ou mesmo relatam reflexos purpúreos. As avaliações do brilho e da limpidez, por sua vez, dependem da acuidade visual, que declina com a idade.

A complexidade do olfato: detectar, identificar, diferenciar

Ao considerarmos a sensibilidade olfativa, o assunto é muito mais complexo. A incapacidade de sentir cheiros (anosmia) é rara, embora anosmias para compostos específicos possam ocorrer em grandes parcelas da população. As hiposmias (sensibilidade olfativa diminuída) são mais freqüentes. Rinite, tabagismo e drogas como cocaína são suas causas mais comuns.

Existem três tipos de limiares olfativos. O limiar de detecção consiste na quantidade mínima da substância odorífica para a percepção do cheiro, sem o identificar. O limiar de identificação é a concentração da substância odorífera necessária para o reconhecimento específico do cheiro. Sabe-se, porém, que uma vez identificado um cheiro (ou um aroma, se estivermos falando de características olfativas agradáveis do vinho), a percepção de sua intensidade aumenta.

Existe, ainda, o limiar de diferenciação, que consiste na diferença de concentração de uma substância odorífera entre duas amostras necessárias, para que se possa distingui-las. De modo geral, uma pequena quantidade do agente estimulante basta para estimular as células olfativas. Entretanto, o limiar de detecção varia enormemente entre diferentes odorantes, podendo ser de 2.10^2 a 2.10^{12} moléculas por litro de ar. Mesmo quando consideramos uma única substância odorífera, como o tricloroanisol, responsável pelo odor boucho-née do vinho, a capacidade de detecção pode variar de um indivíduo para outro.

Pessoas com limiares baixos de detecção do TCA percebem concentrações de 1ng/l, enquanto outras podem necessitar de concentrações de até 2500ng/l para detectar essa substância. O sexo do degustador também contribui para as diferenças no limiar olfativo. Aparentemente, as mulheres identificam melhor os aromas. Não se sabe se essa diferença é biológica ou cultural. No entanto, a capacidade discriminatória olfativa das mulheres sofre alterações segundo as mudanças hormonais cíclicas.

O envelhecimento desempenha papel importante na olfação. Sabe-se que a capacidade de identificar aromas pode declinar até em 50% entre os 20 e os 70 anos de idade.

gustativa (hypertasters), que apresentam em média 425 poros/cm² podendo chegar a 1300 poros/cm²; pessoas de sensibilidade normal, com média

Uma questão de gosto

A sensibilidade gustativa não é exceção e também se comporta de forma variável de pessoa para pessoa. A acuidade do gosto varia segundo o número de poros gustativos (estruturas componentes das papilas gustativas) presentes na língua.

Com base nesses critérios podemos dividir a população em indivíduos com super-acuidade



de 184 poros/cm²,

e aqueles com baixa sensibilidade gustativa (non-tasters), apresentando média de 96 poros/cm².

Paradoxalmente, para a degustação, é mau negócio ser um hypertaster, pois, para essas pessoas, vinhos ligeiramente mais tânicos, ácidos ou alcoólicos tornam-se muito agressivos, enquanto os vinhos doces são insuportáveis.

A sensibilidade gustativa varia também com o nosso estado alimentar. Demonstrou-se que os limiares de sensibilidade para o doce e o salgado são menores após um período de jejum de 16 horas, não havendo mudança para a sensação de amargor. Portanto, degustadores em jejum terão uma maior sensibilidade aos açúcares residuais do vinho. Patologias crônicas da mucosa oral e dentárias podem, da mesma forma, alterar a percepção de substâncias em baixa concentração. Certas medicações alteram ou bloqueiam a sensibilidade a compostos específicos. A idade, embora traga uma diminuição das habilidades sensoriais e do número de papilas gustativas, não parece influenciar, de maneira importante, a capacidade de degustar vinhos.

JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES É MÉDICO, EDITOR-ASSISTENTE DE WINE STYLE E VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP.

Existem algumas substâncias químicas, como o propiltiouracil e a feniltiocarbamida, cuja percepção gustativa é regulada hereditariamente, existindo, na população, pessoas com e sem capacidade de sentir seu sabor amargo. Variações mais sutis a sabores corriqueiros são comuns. As diferenças individuais na capacidade de diferenciação entre soluções ácidas, amargas, doces e salgadas são bastante significativas.

Quem tem razão?

Assim, opiniões díspares a respeito de um vinho ocorrem em um grupo de degustadores com igual nível de treinamento e, também, com o mesmo degustador provando um vinho em diferentes ocasiões. Os resultados de degustações devem, sempre que possível, ser expressos à luz de tratamentos estatísticos, como ocorre em toda investigação científica de fenômenos biológicos. A falibilidade da máquina humana é um fato com o qual devemos aprender a conviver, começando por encarar a degustação como um ato de humildade.

Uma revista única para uma dupla paixão



As histórias, as curiosidades, os designs, o passado, o presente e o futuro das marcas mais sofisticadas de relógios e canetas. Não perca nem mais um minuto! Vá buscar já a sua revista Pulso.

www.revistapulso.com.br
Telefone: (11) 3051-2302

**NAS MELHORES BANCAS E
LIVRARIAS DO PAÍS.**

PULSO
RELÓGIOS & CANETAS

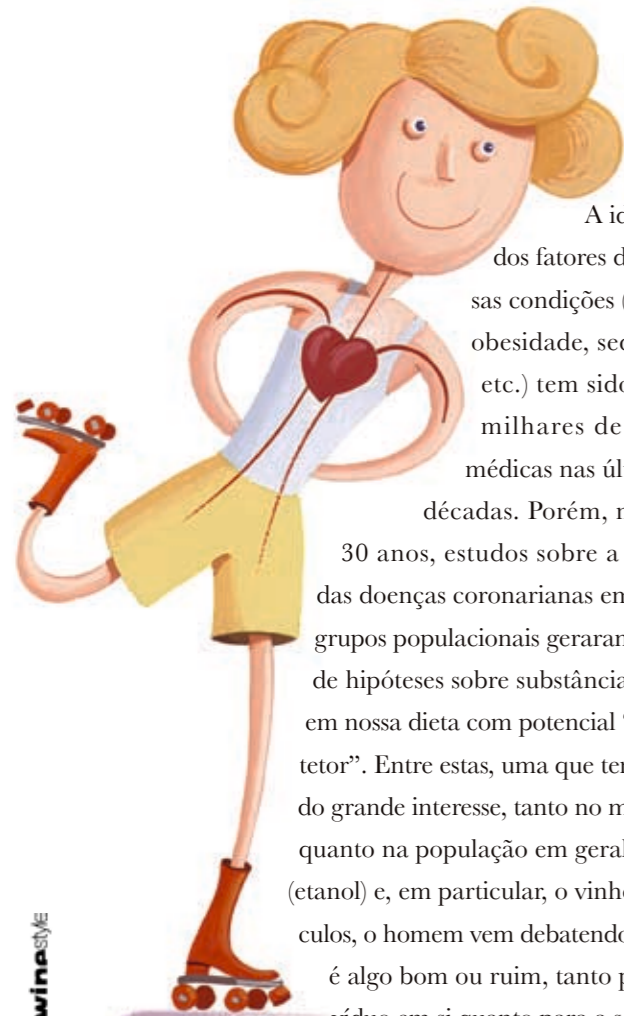
álcool & doenças coronarianas



por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

ilustração OMAR GRASSETTI

Segundo a Organização Mundial de Saúde, as doenças cardiovasculares respondem, anualmente, por mais de 16 milhões de mortes em todo o mundo.¹ Só nos Estados Unidos, os custos dos tratamentos dessas doenças superam, a cada ano, US\$ 368 bilhões, ou seja, mais que a soma dos gastos com todos os tipos de câncer e com o HIV.² Dentre as diversas doenças cardiovasculares, as responsáveis pelo maior número de mortes são as doenças coronarianas (uma em cada cinco),³ sendo que indivíduos com angina pectoris e enfarte do miocárdio têm suas expectativas de vida reduzidas em sete e nove anos, respectivamente.



A identificação dos fatores de risco dessas condições (tabagismo, obesidade, sedentarismo etc.) tem sido objeto de milhares de pesquisas médicas nas últimas cinco décadas. Porém, nos últimos

30 anos, estudos sobre a incidência das doenças coronarianas em diferentes grupos populacionais geraram uma série de hipóteses sobre substâncias presentes em nossa dieta com potencial “cardioprotetor”. Entre estas, uma que tem despertado grande interesse, tanto no meio médico quanto na população em geral, é o álcool (etanol) e, em particular, o vinho.^{4,5} Por séculos, o homem vem debatendo se o álcool é algo bom ou ruim, tanto para o indivíduo em si quanto para a sociedade.^{6,7}

Em toda a história, o consumo de bebidas alcoólicas tem sido estimulado, regulado ou até mesmo proibido por sociedades, governos e religiões. Muitas vezes, essas decisões carecem de respaldo científico ou racional.

A relação entre consumo de bebidas alcoólicas e doenças cardiovasculares é complexa e ainda não está completamente elucidada.⁸ Entretanto, cerca de cem estudos epidemiológicos realizados em diversos países e envolvendo centenas de milhares de indivíduos têm demonstrado que um consumo moderado de bebidas alcoólicas diminui a mortalidade, principalmente por conta de uma redução na incidência de doenças coronarianas.^{4,5,7-18}

Na maioria dos estudos prospectivos publicados sobre a relação entre álcool e risco de doença coronariana, o efeito “cardioprotetor” máximo é demonstrado com a ingestão regular de uma a duas doses de álcool por dia. No entanto, o consumo exagerado aumenta a mortalidade.^{4,7,19} Apresentando a correlação entre consumo de álcool e risco de doença coronariana sob a forma de um gráfico, observa-se que a curva adquire a forma de um J. Abstêmios têm um risco “padrão”, considerado igual a 1. Em geral,

o consumo moderado de álcool reduz o risco de doenças coronarianas em 25% a 50%.^{10,11,14,19,20} No maior estudo publicado até hoje, Thun et al. acompanharam 490 mil indivíduos por um período médio de nove anos, e observaram que os homens e mulheres que consumiam uma dose de álcool por dia tinham uma redução na mortalidade por doenças cardiovasculares de 30% a 40%.

Em uma meta-análise (estudo de vários trabalhos publicados) realizada por Corrao et al. englobando 51 estudos que correlacionaram álcool e risco de doença coronariana, os maiores benefícios foram observados com o consumo de 25 gramas de álcool por dia (Figura 1).²⁰ Consumos maiores reduzem os benefícios, podendo até prejudicar a saúde (acima de 60 gramas).¹⁶

Ao comparamos o consumo entre homens e mulheres, notamos que, no sexo feminino, os maiores benefícios são obtidos com até 10 gramas de álcool por dia (Figura 2). Essa significativa “desvantagem” das mulheres não está completamente compreendida, entretanto, algumas hipóteses parecem justificá-la. Mulheres antes da menopausa possuem risco menor de doença coronariana e, provavelmente, se beneficiam menos dos efeitos protetores do álcool. Além disso, de maneira geral apresentam menor estatura e maior suscetibilidade ao desenvolvimento de cirrose hepática. Sabe-se, ainda, que mulheres que ingerem álcool em excesso apresentam maior risco de câncer de mama.⁷ Evidências sugerem que os efeitos benéficos do álcool em mulheres dependem também da faixa etária, sendo que a curva em forma de J só é observada após a menopausa.¹⁰

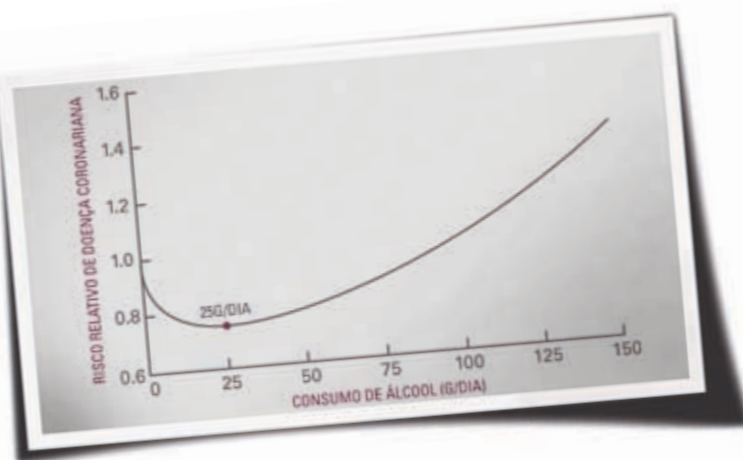


Figura 1 – Gráfico obtido a partir da meta-análise de 51 estudos correlacionando o risco de doenças coronarianas com o consumo de álcool. Adaptado de Corrao et al.²⁰

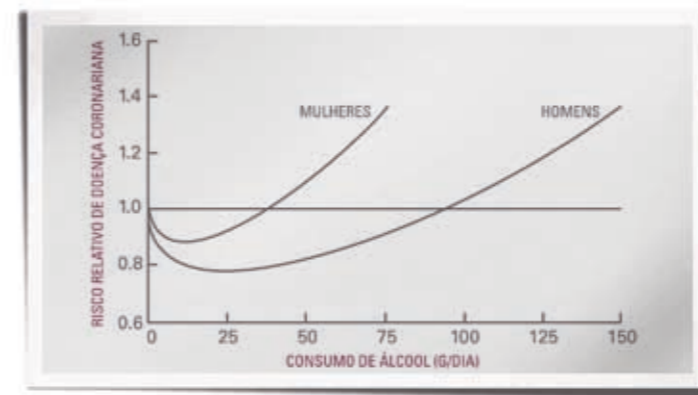


Figura 2 – Gráfico obtido a partir da meta-análise de 51 estudos correlacionando o risco de doenças coronarianas com o consumo de álcool, de acordo com o sexo. Adaptado de Corrao et al.²⁰

Álcool, vinho, cerveja ou destilados?

Como visto acima, as evidências de que o álcool tem propriedades “cardioprotetoras” aumentam continuamente. Entretanto, uma questão ainda é objeto de calorosos debates: Será que o consumo de diferentes bebidas (vinhos, cervejas, destilados) altera de forma significativa os riscos de doenças coronarianas? Vários estudos epidemiológicos tentaram responder a essa pergunta.

Gronbaek et al. acompanharam 24.523 pessoas (13.064 homens) entre 1964 e 1995 e observaram que os indivíduos que bebiam vinho de forma regular e comedida tinham um menor risco relativo de morte por doenças coronárias (58% contra 76% nos que bebiam cerveja e/ou destilados).¹²

Na meta-análise conduzida por Di Castelnuovo et al., incluindo 26 estudos com mais de 209 mil pessoas, os indivíduos que ingeriam vinho tinham um risco de doença vascular 32% menor que os abstêmios. Em contrapartida, entre os bebedores de cerveja, esse risco era reduzido em apenas 22%.¹⁵

Muitos especialistas no assunto, entretanto, não acreditam que o vinho seja significativamente superior às outras bebidas na prevenção de doenças coronarianas.⁴ Ao estudarem mais de 38 mil pessoas por 12 anos, Mukamal et al. não observaram diferença no risco de infarto do miocárdio entre bebedores de vinho, cerveja ou destilados.¹⁷ Essa é a mesma conclusão da meta-análise realizada por Rimm et al., incluindo mais de 305 mil indivíduos.²¹

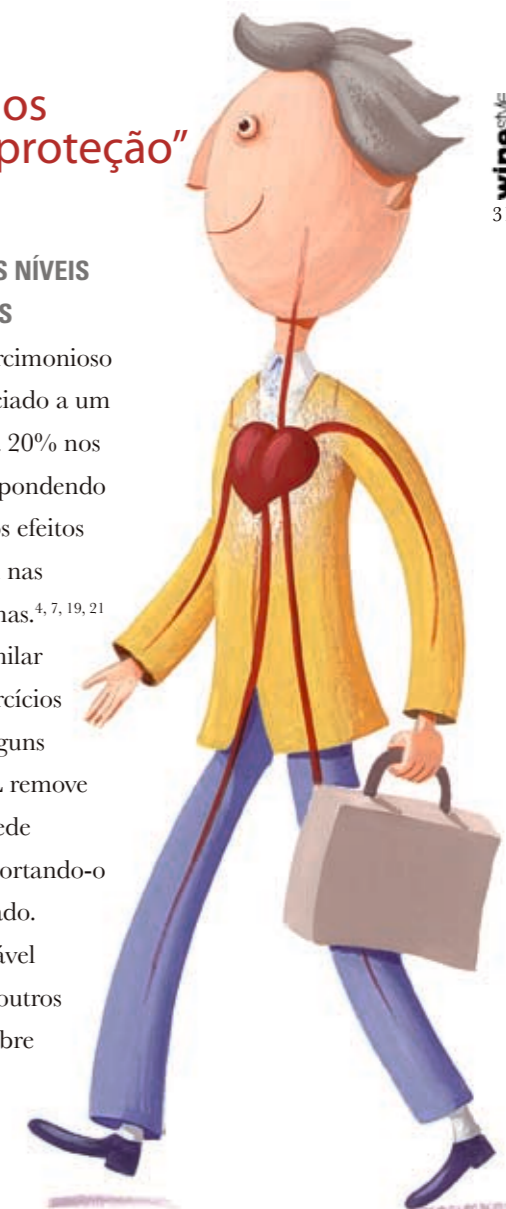
Possíveis explicações para essas discrepâncias entre

os estudos epidemiológicos já foram formuladas. Alguns autores acreditam que o consumo de vinho possa estar associado a um estilo de vida mais saudável (dieta, atividade física, educação, nível socioeconômico etc.), quando comparado ao consumo de cerveja.⁷ Curiosamente, uma pesquisa conduzida na Dinamarca sugeriu que a inteligência também poderia influenciar os resultados dos estudos epidemiológicos. Nesse trabalho, Mortensen et al. mostraram que bebedores de vinho pareciam mais inteligentes que aqueles que consumiam cerveja ou destilados.²² Todavia, quando essas variáveis que podem causar confusão são afastadas, os resultados mostram que é o álcool o principal agente “cardioprotetor”. Qualquer benefício além do obtido pelo álcool parece ser mínimo, ficando restrito a certas populações.^{5,8,17,21}

Mecanismos de “cardioproteção” do álcool

1. ALTERAÇÃO NOS NÍVEIS DE LIPOPROTEÍNAS

O consumo parcimonioso de álcool está associado a um aumento de 10% a 20% nos níveis de HDL, respondendo por 40% a 50% dos efeitos benéficos do álcool nas doenças coronarianas.^{4,7,19,21} Esse aumento é similar ao obtido com exercícios físicos ou uso de alguns fármacos.⁴ O HDL remove o colesterol da parede das artérias, transportando-o de volta para o fígado. Além disso, é provável que o HDL tenha outros efeitos benéficos sobre o sistema arterial.



2. EFEITO ANTITROMBÓTICO

O consumo moderado de álcool é capaz de inibir a hipercoagulação ao reduzir a contagem de plaquetas e ao atenuar sua ação (ação antiplaquetária semelhante à da aspirina). O álcool, ademais, reduz os níveis séricos de fibrinogênio, a contagem de glóbulos brancos, a viscosidade do plasma e as concentrações de certas proteínas envolvidas na coagulação.^{4, 7, 21} Vale salientar ainda que o consumo agudo e exagerado pode ter efeito oposto, levando o indivíduo a um maior risco de trombose (é notória a grande incidência de acidentes vasculares cerebrais isquêmicos em alcoólatras).

3. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

O vinho é composto por mais de mil moléculas diferentes, muitas delas quimicamente ativas (embora a ação biológica da grande maioria ainda seja desconhecida). Um copo de vinho tinto tem o mesmo poder antioxidante que sete copos de suco de laranja e 20 de suco de maçã.⁷ A quercetina, um composto polifenólico presente nos tintos, é capaz de inibir totalmente a oxidação do LDL.

4. OUTROS PROVÁVEIS EFEITOS^{8, 16, 23}

- Melhora na resistência insulínica;
- Alteração no perfil hormonal, particularmente por meio de um efeito estrogênico;
- Vasodilatação por meio de um de seus metabólitos, o acetaldeído;
- Redução da inflamação associada à placa aterosclerótica;
- Ações sobre o óxido nítrico (vasodilatador), endotelina (trombogênica) e oxidação do LDL.

Recomendações (segundo a Academia Americana do Coração)¹⁹

1. Consulte sempre um médico antes de iniciar o consumo regular de álcool. Os benefícios e riscos dessa mudança de hábito devem ser avaliados caso a caso. Indivíduos com história pessoal ou familiar de alcoolismo, hipertrigliceridemia, pancreatite, doença hepática, algumas alterações sanguíneas, insuficiência cardíaca e hipertensão não controlada, bem como grávidas e pessoas em uso de certas medicações, não devem consumir álcool;
2. Se não houver nenhuma contra-indicação, o consumo moderado (uma a duas doses por dia) pode ser considerado seguro;
3. Álcool não deve ser consumido ao se dirigir ou operar máquinas;
4. Os riscos e benefícios da ingestão regular de álcool devem ser reavaliados periodicamente, como parte de um programa regular de cuidados com a saúde. Nos casos de consumo exagerado, dependência e efeitos indesejados, as recomendações devem ser revisadas;
5. Adolescentes e adultos jovens devem ser orientados precocemente, antes que atitudes potencialmente deletérias transformem-se em hábitos.



Conclusão

Qualquer recomendação sobre o consumo de álcool deve levar em conta não apenas as complexas relações entre álcool e doenças coronarianas, mas também as conhecidas associações entre o seu consumo exagerado e os riscos à saúde (do indivíduo e da coletividade).¹⁹ Falando sobre o papel do álcool na sociedade, Abraham Lincoln observou que “ninguém pensou que os danos pudessem ter surgido do uso de algo ruim, mas sim do abuso de algo muito bom”.²⁴ Com efeito, a sugestão de Platão, “nada em excesso”,⁶ proferida há cerca de 2.400 anos e citando a inscrição do Oráculo de Delfos, parece ser a abordagem mais atual e sensata sobre esse assunto tão fascinante. antes que atitudes potencialmente deletérias transformem-se em hábitos.

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



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. WORLD HEALTH ORGANIZATION. THE WORLD HEALTH REPORT 2004 - CHANGING HISTORY. GENEVA: WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004.
2. AMERICAN HEART ASSOCIATION. HEART DISEASE AND STROKE STATISTICS - 2004 UPDATE. DALLAS: AMERICAN HEART ASSOCIATION, 2003.
3. BAKHAI, A. THE BURDEN OF CORONARY, BRAINVASCULAR AND PERIPHERAL ARTERIAL DISEASE. PHARMACOECONOMICS, 22, SUPPL. 4:11-8, 2004.
4. GOLDBERG, I. J., MOSCA, L., PIANO, M. R., FISHER, E. A. AHA SCIENCE ADVISORY: WINE AND YOUR HEART: A SCIENCE ADVISORY FOR HEALTHCARE PROFESSIONALS FROM THE NUTRITION COMMITTEE, COUNCIL ON EPIDEMIOLOGY AND PREVENTION, AND COUNCIL ON CARDIOVASCULAR NURSING OF THE AMERICAN HEART ASSOCIATION. CIRCULATION, 103(3):472-5, 2001.
5. RIMM, E. B., STAMPFER, M. J. WINE, BEER, AND SPIRITS: ARE THEY REALLY HORSES OF A DIFFERENT COLOR? CIRCULATION, 105(24):2806-7, 2002.
6. POTTER, J. D. HAZARDS AND BENEFITS OF ALCOHOL. N ENGL J MED, 337(24):1763-4, 1997.
7. HILL, J. A. IN VINO VERITAS: ALCOHOL AND HEART DISEASE. AM J MED SCI, 329(3):124-35, 2005.
8. FUCHS, F. D. VASCULAR EFFECTS OF ALCOHOLIC BEVERAGES: IS IT ONLY ALCOHOL THAT MATTERS? HYPERTENSION, 45(5):851-2, 2005.
9. GRONBAEK, M., DEIS, A., SORENSEN, T. I., BECKER, U., SCHNOHR, P., JENSEN, G. MORTALITY ASSOCIATED WITH MODERATE INTAKES OF WINE, BEER, OR SPIRITS. BMJ, 310(6988):1165-9, 2005.
10. FUCHS, C. S., STAMPFER, M. J., COLDITZ, G. A., GIOVANNUCCI, E. L., MANSON, J. E., KAWACHI I. ET AL. ALCOHOL CONSUMPTION AND MORTALITY AMONG WOMEN. N ENGL J MED, 332(19):1245-50, 1995.
11. THUN, M. J., PETO, R., LOPEZ, A. D., MONACO, J. H., HENLEY, S. J., HEATH, C. W., JR. ET AL. ALCOHOL CONSUMPTION AND MORTALITY AMONG MIDDLE-AGED AND ELDERLY U.S. ADULTS. N ENGL J MED, 337(24):1705-14, 1997.
12. GRONBAEK, M., BECKER, U., JOHANSEN, D., GOTTSCHAU, A., SCHNOHR, P., HEIN, H. O. ET AL. TYPE OF ALCOHOL CONSUMED AND MORTALITY FROM ALL CAUSES, CORONARY HEART DISEASE, AND CANCER. ANN INTERN MED, 133(6):411-9, 2000.
13. HU, F. B., STAMPFER, M. J., MANSON, J. E., GRODSTEIN, F., COLDITZ, G. A., SPEIZER, F. E. ET AL. TRENDS IN THE INCIDENCE OF CORONARY HEART DISEASE AND CHANGES IN DIET AND LIFESTYLE IN WOMEN. N ENGL J MED, 343(8):530-7, 2000.

14. STAMPFER, M. J., HU, F. B., MANSON, J. E., RIMM, E. B., WILLETT, W. C. PRIMARY PREVENTION OF CORONARY HEART DISEASE IN WOMEN THROUGH DIET AND LIFESTYLE. N ENGL J MED, 343(1):16-22, 2000.
15. DI CASTELNUOVO, A., ROTONDO, S., IACOVIELLO, L., DONATI, M. B., DE GAETANO, G. META-ANALYSIS OF WINE AND BEER CONSUMPTION IN RELATION TO VASCULAR RISK. CIRCULATION, 105(24):2836-44, 2002.
16. REHM, J., SEMPOS, C. T., TREVISAN, M. ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE - MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER. AVERAGE VOLUME OF ALCOHOL CONSUMPTION, PATTERNS OF DRINKING AND RISK OF CORONARY HEART DISEASE: A REVIEW. J CARDIOVASC RISK, 10(1):15-20, 2003.
17. MUKAMAL, K. J., CONIGRAVE, K. M., MITTLEMAN, M. A., CAMARGO, C. A. JR., STAMPFER, M. J., WILLETT, W. C. ET AL. ROLES OF DRINKING PATTERN AND TYPE OF ALCOHOL CONSUMED IN CORONARY HEART DISEASE IN MEN. N ENGL J MED, 348(2):109-18, 2003.
18. TRICHOPOULOU, A., COSTACOU, T., BAMIA, C., TRICHOPOULOS, D. ADHERENCE TO A MEDITERRANEAN DIET AND SURVIVAL IN A GREEK POPULATION. N ENGL J MED, 348(26):2599-608, 2003.
19. PEARSON, T. A. ALCOHOL AND HEART DISEASE. CIRCULATION, 94(11):3023-5, 1996.
20. CORRAO, G., RUBBIATI, L., BAGNARDI, V., ZAMBON, A., POIKOLAINEN, K. ALCOHOL AND CORONARY HEART DISEASE: A META-ANALYSIS. ADDICTION, 95(10):1505-23, 2000.
21. RIMM, E. B., KLATSKY, A., GROBBEE, D., STAMPFER, M. J. REVIEW OF MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND REDUCED RISK OF CORONARY HEART DISEASE: IS THE EFFECT DUE TO BEER, WINE, OR SPIRITS. BMJ, 312(7033):731-6, 1996.
22. MORTENSEN, E. L., JENSEN, H. H., SANDERS, S. A., REINISCH, J. M. BETTER PSYCHOLOGICAL FUNCTIONING AND HIGHER SOCIAL STATUS MAY LARGELY EXPLAIN THE APPARENT HEALTH BENEFITS OF WINE: A STUDY OF WINE AND BEER DRINKING IN YOUNG DANISH ADULTS. ARCH INTERN MED, 161(15):1844-8, 2001.
23. CORDER, R., DOUTHWAITE, J. A., LEES, D. M., KHAN, N. Q., VISEU DOS SANTOS, A. C., WOOD, E. G. ET AL. ENDOTHELIN-1 SYNTHESIS REDUCED BY RED WINE. NATURE, 414(6866):863-4, 2001.
24. FRIEDMAN, G. D., KLATSKY, A. L. IS ALCOHOL GOOD FOR YOUR HEALTH? N ENGL J MED, 329(25):1882-3, 1993.

KMM

A KMM, a experiência por oferecer os melhores vinhos internacionais. Aprenda mais sobre a degustação de vinhos argentinos, chilenos e uruguaios, aumentando seus conhecimentos sobre a sua produção.

Taste the Premium Experience

Australian Argentine Chile Uruguai

Em busca de experiências únicas - Wine & Lifestyle - Crie experiências - Crie a sua - Não deixe passar
www.kmm.com.br - kmm@kmm.com.br

notícias do vinho



Rio Sol Reserva chega ao mercado brasileiro Depois do sucesso do vinho Rio Sol, citado com grandes elogios pela Revista de Vinhos de Portugal e no Daily Telegraph, a ViniBrasil, joint venture formada pela Expand, do empresário Otávio Piva de Albuquerque, pela Dão Sul, eleita a vinícola do ano de Portugal em 2001 e pela vitivinícola Santa Maria, uma das pioneiras do cultivo de uvas no Vale do São Francisco, está lançando no mercado brasileiro e internacional o RIO SOL RESERVA, safra 2003, em três versões: Rio Sol Reserva Assemblage 2003 (um corte de cabernet sauvignon, syrah e alicante bouschet), Rio Sol Reserva Cabernet Sauvignon 2003 e o Rio Sol Reserva Syrah 2003. O diferencial da linha Rio Sol Reserva é a criteriosa seleção dos melhores lotes de uvas e a passagem do vinho por 6 meses em barricas novas de carvalho francês. O vinho está disponível nas lojas da Expand e no Empório Santa Maria. Saiba mais sobre o projeto Rio Sol no site www.artwine.com.br.

ICEP promove degustação de queijos portugueses em São Paulo

O ICEP - Instituto de Comércio Exterior de Portugal (leia-se Tiago Soares) - promoveu no cinematográfico Consulado de Portugal uma espetacular degustação de queijos portugueses, trazidos pela Casa dos Queijos, empresa especializada na comercialização de produtos regionais daquele país. Escoltados por belos exemplares de Vinho do Porto, desfilaram o Queijo Amarelo da Beira Baixa (curado, de pasta semidura, aromas intensos e sabor levemente acidulado), o Queijo de Castelo Branco (também curado, sabor picante), o Queijo de Évora (pasta amarelada, puro leite de ovelha, sabor intenso) e o clássico Queijo da Serra da Estrela, que dispensa apresentações (textura inigualável, aroma e paladar personalíssimos e inconfundíveis, arrasador). Para mais informações ligue para Portugal Trade Show (11) 3062-0066.



Interfood lança a série premium da Viña Santa Helena: 4 Estações

Para marcar o lançamento da nova linha premium da Santa Helena, a Interfood reuniu expressivas personalidades do mundo do vinho. Esta série especial de vinhos tem a linha Selección del Directorio, bastante conhecida dos brasileiros e que agora se completa com o Vernus, o Notas de Guarda e o Don (De Origen Noble). Os novos vinhos são produzidos com uvas cabernet sauvignon, merlot, carmenère e syrah, em diferentes proporções, mas sempre bem trabalhadas em carvalho francês de fina estirpe. Para mais detalhes, acesse www.santahelena.cl ou ligue para a Interfood (11) 3341-7255.



O MUNDO APRECIA O
ESPUMANTE BRASILEIRO.
APRECIE SALTON BRUT
RESERVA OURO.

Um dos melhores e mais premiados
espumantes do Brasil.



Tour Mistral do Novo Mundo fez sucesso em São Paulo

Seria um ano sem feiras de vinhos promovidas por importadoras, que passaram a ser um evento de anos pares. Mas a Mistral Importadora, sob o comando de Ciro Laila, resolveu organizar a visita dos produtores de vinhos do Novo Mundo ao Brasil, reunindo-os no Tour Mistral do Novo Mundo, que atraiu uma legião de enófilos ansiosos por conhecer as novidades. Rui Alves, colaborador de Wine Style, esteve lá e destaca alguns produtores que lá estavam. Casa Lapostolle: do Chile, uma vinícola que produz vinhos de todas as gamas de qualidade, incluindo os básicos Casa Lapostolle, de diferentes variedades (R\$ 50), os ótimos Cuvée Alexandre (em especial o Merlot) (R\$ 75) e o ícone Clos Apalta, que, infelizmente, é produzido em quantidades minúsculas e não esteve na feira. Amaya: também do Chile, uma boa surpresa foram os vinhos da Amayna (Viña Garcés Silva), um vinícola-boutique localizada no clima frio do Vale de San Antonio-Leyda. Não por acaso, seus Sauvignon Blancs e Pinot Noirs foram objeto de inúmeras críticas positivas. De Wetshof: vinícola sul africana que produz elegantes chardonnays, ótimos sauvignons blanc e rieslings de personalidade. Da Nova Zelândia vieram os produtores Felton Road, Kumeu River, Matinborough, Sileni e Te Mata, que apresentaram vinhos das uvas que se dão melhor naquele país: a Sauvignon Blanc e a Pinot Noir.



Novos Vinhos da Viña Haras Del Pirque chega ao Brasil

No último dia 13 de junho, a Importadora Terroir e Eduardo Matte da Viña Haras del Pirque realizaram no Restaurante

La Tambouille, SP, um almoço para anunciar seus novos vinhos. A vinícola, cuja origem data de 1991, apresenta algumas peculiaridades como a adega construída, em 1999, em formato de ferradura. Além disso, conta com tecnologia de ponta, utilizando-se de cubas de madeira com controle de temperatura para a vinificação de uvas próprias. Os tintos apresentados, Cabernets Sauvignon, são de três linhas: Equus, Haras Character e Haras Elegance. Os odos refletiram bem o "terroir" dos vinhos do Vale do Maipo com a fruta intensa (goiaba) e toques mentolados. A estrela do almoço foi o Chardonnay Haras Elegance 2002, que apresentou elegância e toques minerais que remeteram mais a um Chardonnay do Velho Mundo. A grande novidade revelada, no entanto, foi o novo vinho que será lançado no Brasil em julho de 2005. Concebido juntamente com o produtor italiano Antinori, o Albis (85% cs 15% carmenère), em sua versão 2002, foi mantido por dezoito meses em barricas novas de carvalho francês.

Agustinos Reserve Sauvignon Blanc 2004, o lançamento da Wine Company

A Wine Company acaba de trazer do Chile um dos melhores exemplares de Sauvignon Blanc, produzido com uvas cultivadas no Vale de Bio-Bio, hoje uma região em alta naquele país. Esta é a segunda safra deste vinho, que em sua primeira edição em 2003 obteve boas avaliações da imprensa especializada. A região de Bio-Bio tem clima bastante frio, o que favorece muito a sauvignon blanc. A vinificação é bastante moderna, com utilização de tanques de aço inoxidável e também de barricas de aço, tecnologia que vem ganhando cada vez mais adeptos em todo o mundo. O resultado é um vinho de muita personalidade e destacada tipicidade, com aromas intensos e ótima expressão varietal. Mais informações podem ser obtidas na Wine Company (19) 3294-1570.



Castelo Banfi, um ícone da Itália, volta às prateleiras

Após um breve período de sentida ausência do mercado, o tradicional e reverenciado produtor toscano Castelo Banfi volta ao mercado pelas mãos da Bruck Importadora. Para marcar a data, a empresa organizou um concorrido evento no restaurante Piseli em São Paulo. As grandes estrelas do evento foram o Brunello de Montalcino de 1998, um puro sangiovese com passagem em carvalho francês e esloveno por 24 meses, mostrando aromas de frutas decadentes e toques animais, com taninos finos e boa acidez. O ponto mais alto da degustação foi o Sumus 1999, um corte de sangiovese de seleção clonal Banfi (40%), cabernet sauvignon (40%) e syrah (20%), tecnicamente um supertoscano de fina estirpe. Nosso editor José Luis Borges, que representou WS no evento, conferiu-lhe nada menos que 94 pontos em 100 possíveis. O telefone da Bruck é (11) 3329-3400.



KMM começa a importar vinhos da Argentina

A KMM Importadora, comandada por Ken Marshall e sua esposa Marli, conhecida pela excelência dos vinhos australianos cuidadosamente garimpados na terra dos cangurus, ampliando sua área de atuação, faz uma muito bem-sucedida incursão em terras portenhas. Duas excelentes vinícolas representadas pela KMM, a TEMPUS ALBA e a FAMILIA SCHROEDER mostraram suas criações em recente evento realizado em São Paulo. Da Tempus Alba, destacamos o Tempus Pleno 2003, um corte de malbec (60%) e cabernet sauvignon (40%), com 12 meses de barrica nova de carvalho francês (80%) e americano (20%), de aromas deliciosos de carvalho e frutas maduras e tostado, ótimo corpo, taninos finos e longa persistência. A Família Schroeder mostrou os vinhos da linha Saurus, com destaque para o Saurus Sauvignon Blanc 2004, fresco, típico, com notas de maracujá, grande concentração e ótima persistência. Uma grata surpresa foi o Saurus Pinot Noir 2003, de invejável tipicidade e caráter, muito agradável e o top de linha Saurus Select Malbec 2003, intenso, profundo e concentrado, de textura macia e muito persistente. Uma bela estréia da KMM no departamento argentino. Para falar com a KMM ligue para (11) 3819-4020.



Neste inverno descubra a Magia da África



BEST WINE



Rua Arizona, 1035 - Brooklin
tel.: 11 5506-6422 - fax: 11 5505-4175
www.bestwine.com.br - contato@bestwine.com.br



FOTO: LUCIANA PREZIA



Expand abre seu Wine Bar na Daslu No dia 27 de junho, a loja da Expand na Daslu inaugurou o serviço de wine bar. Otávio Piva da Albuquerque selecionou pessoalmente alguns vinhos especiais, que o consumidor raramente tem a oportunidade de beber em taças. E os preços serão também convidativos, em comemoração à inauguração. O tinto francês da região da Borgonha, o vinho Richebourg 97, produzido pela famosa Domaine Romanée-Conti, cuja garrafa custa R\$ 2.333,00, será vendido em taças por R\$ 480,00. A taça do vinho italiano Tignanello I.G.T. Toscana 2000 sairá por R\$ 68,00; a do chileno Don Melchor Cabernet Sauvignon 99, por R\$ 42,00, e a do brasileiro Rio Sol Reserva por R\$ 12,00. Além da oportunidade de beber algumas preciosidades em taças, os amantes do vinho vão conhecer o projeto inovador que é a Expand da Daslu: uma adega moderna, toda em vidro e aço escovado, no andar destinado à tecnologia. São 100 m², com uma oferta de mais de mil rótulos de vinhos, de 13 países - do velho ao novo mundo. O Wine Bar Expand fica na Daslu, Av. Chedid Jafet, 131, 2º andar.

Associação Brasileira de Sommeliers-SP tem nova sede A Associação Brasileira de Sommeliers-SP está funcionando desde o início de julho de 2005 em sua nova e moderna sede, localizada na Avenida Faria Lima, 1800, 8º andar, na capital paulista. Há algum tempo a diretoria da ABS-SP já havia detectado a necessidade de ampliar as instalações da entidade, devido à grande procura pelos cursos e degustações. A nova sede, que agora ocupa um andar inteiro de um prédio moderno e funcional, conta com sala de degustações para 110 participantes, equipada com projetor de multimídia e sonorização, o que facilitará o desenvolvimento das atividades didáticas da ABS-SP. Além disso, a sede possui uma sala para degustações especiais com até 20 participantes, secretaria, adegas climatizadas, copa para o serviço do vinho, ar condicionado central e estacionamento no próprio prédio, o que vai certamente aumentar o conforto dos alunos e participantes das degustações.



Ventisquero promove seus vinhos em degustações por todo o Brasil

A Viña Ventisquero, ramo vinícola da gigante Agrosuper, organizou nos meses de maio e junho de 2005 um ciclo de palestras em todo o Brasil para mostrar seus ótimos e premiados vinhos. Organizadas pelos importadores da Ventisquero para o Brasil, Chile Vinhos (São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília) e Cantu para o restante do país, as palestras têm o apoio da Xoc Publicidade (de Pato Branco, PR) e foram ministradas por Arthur Azevedo, editor de Wine Style. Um breve relato sobre o Chile e a degustação comentada dos vinhos das linhas Clássico, Reserva, Gran Reserva e Grey tiveram grande repercussão em todos os locais onde o evento foi realizado. As grandes estrelas do tour foram o Chardonnay Clássico, o Carmenère Reserva e o Gran Reserva Syrah. Para saber mais consulte www.ventisquero.com ou ligue para a Chile Vinhos (11) 5589-4565 ou para a Cantu (46) 2101-4000.

broner/da

10 anos de **HERDADE DO ESPORÃO** no Brasil. Obrigado a todos que nos ajudaram a abrir um milhão de garrafas.

Apreicie com moderação



noticias do vinho

noticias do vinho

Qualimpor
Rua Antonio das Chagas, 523
Chác. Sto. Antonio - São Paulo - SP
Tel.: (11) 5181-4492
email: esporao@qualimpor.com.br
www.herdadedoesporao.com.br

