

SAINT-ESTÈPHE

NUMERO 2015/16 2008

LEYSAC

# wine

SAINT-SAUVEUR

PAULLAC

e vinho tratado com inteligência style

**DEGUSTAÇÃO**  
*latour, a evolução  
de um clássico*

**VINÍCOLAS**  
*as surpreendentes cliff lede  
e haras de pique*

**ESPECIAL**  
*os "mosqueteiros"  
do douro*

**HARMONIZAÇÃO**  
*com amargor, todo  
cuidado é pouco!*

BRASIL R\$ 12,00  
PORTUGAL € 3,50

ISSN 1808-196X



VINUM



# notícias do vinho

## Casillero declara safra histórica

A Casillero del Diablo, marca que integra o portfólio da Concha y Toro, está lançando no Brasil cinco vinhos tintos da safra 2007, considerada “histórica” pela empresa. As excepcionais condições climáticas observadas durante o período de plantio e colheita resultaram em menor produção de maior qualidade. Por enquanto, estão chegando ao mercado os varietais Merlot, Malbec, Carmenère, Shiraz e Cabernet Sauvignon. Na faixa de R\$ 30 a R\$ 35, oferecem excelente relação preço/qualidade, um dos grandes atrativos da linha. Merecem menção especial o Merlot e o Shiraz. O primeiro apresenta concentração (de cor, aromas e sabores) raramente encontrada em vinhos dessa uva no Chile, ainda mais nessa faixa de preço. Fruta madura, taninos finos e macios e acidez refrescante formam um conjunto muito agradável e já pronto para beber, que certamente vai agradar os consumidores. O Shiraz confirma a boa adaptação dessa uva a alguns terroirs do Chile, com grande concentração de frutas, o característico toque de especiarias e um bom tostado/café final. Na boca, tem ótima acidez, mas madeira e álcool ainda não estão totalmente integrados, indicando que ficará ainda melhor com mais um ano de garrafa. Surpreendentemente, o vinho que menos impressionou foi o Cabernet Sauvignon, o carro-chefe da linha. Talvez pelas características da safra, não tem a estrutura que se espera dessa uva e já está pronto para o consumo. Casillero del Diablo - [www.casillerodeldiablo.com](http://www.casillerodeldiablo.com)



## Batasiolo vai inaugurar hotel de luxo

A melhor notícia que Fiorenzo Dogliani, Administrador Delegado da vinícola Beni di Batasiolo, no Piemonte, deixou para os amantes do vinho, em sua recente passagem pelo Brasil, foi a inauguração, prevista para 2009, de um hotel de luxo, num dos “beni” (em dialeto da região, o nome designa uma propriedade rural), que pertencem à vinícola e à sua família. São nove ao todo, espalhados pelas encostas do Piemonte, num total de 120 hectares, onde são cultivadas as uvas típicas da região, como Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Durante sua visita, Dogliani conduziu degustações de seus afamados Barolos de vinhedo único e pequena produção: **Bofani**, **Boscareto**, **Cerequio** e o exclusivo **Corda della Briccolina**, de Serralunga d’Alba, monopólio da Batasiolo, com 1 hectare e produção inferior a 10.000 garrafas. À exceção desse último, da safra 2003, todos os demais eram da safra 2001. Embora mais jovem, o **Briccolina** já está praticamente pronto para beber, talvez porque 2003 foi um dos anos mais quentes da Europa. É um vinho muito elegante e de grande complexidade aromática (ameixa em calda, rosas, funghi seco e um leve alcairão, característico da Nebbiolo, podem ser identificados), com boa acidez, grande estrutura (taninos muito finos) e boa persistência. Também pronto, o **Cerequio 2001** agradou pelo intenso floral, pelos taninos muito macios e pelo álcool (14% contra 14,5% do Briccolina) não tão evidente. Expand - [www.expand.com.br](http://www.expand.com.br)



## Um “passeio” enológico pelo Museu do Prado

Videira, uvas e vinho sempre foram inspiração para alguns dos grandes pintores espanhóis, como Velásquez (**Los borrachos** ou **El Triunfo de Baco**, na foto), El Bosco (**La mesa de los pecados capitales**), Goya (**La vendimia** ou **El otoño**), Houasse (**Bacanal** e **Ofrenda a Baco**) e Juan de Juanes (**La última cena**), entre outros. Atualmente, é possível ver as telas desses pintores – e de mestres italianos – na aprazível companhia de uma guia especializada, em uma visita ao Museu do Prado, em Madrid, onde estão expostas. Basta ligar para a Fundación para La Cultura del Vino (00-XX-34 91 343 0708), ou enviar e-mail para [fundacion@culturadelvino.org](mailto:fundacion@culturadelvino.org), para fazer a reserva. A guia, senhora Maribel, consegue fazer com que todos se deliciem por quase duas horas. Você vai entender, entre outras coisas, o que são bodegones (há um bodegone no canto da célebre pintura **Isaac y Jacob**, de José de Ribera, conhecido como espanholeta) e qual a diferença na visão de Tiziano (**La bacanal de los andrios**) e de Velázquez (**Los borrachos**) sobre os bacanais. E que no **Bacanal** de Houasse, pela primeira vez, aparecem arquétipos sátiros (símbolos de prazer). Já no início da visita, quando estamos em frente à tela **Los 5 sentidos** (la vista, el oído, el olfato, el gusto, el tato), do grande pintor flamenco do século 17, Rubens, tem-se vontade de testá-los (os sentidos) assim que acabar a visita, deliciando-se com um maravilhoso tinto espanhol, acompanhado de um prato típico local (que tal o assado madrilenho no Lhardy, não tão distante do museu?). Puro deleite! Em tempo: a visita acontece sempre às sextas-feiras, à tarde. Museu do Prado - [www.museodelprado.es](http://www.museodelprado.es)

## Em 2009, “Cata de Berlim” será nos Estados Unidos

Além de ser dono da Errázuriz, o chileno Eduardo Chadwick produz dois dos tintos de seu país mais cultuados no mundo: **Seña** e **Viñedo Chadwick**. Junto com o **Don Maximiano Founder’s Reserve**, produzido pela Errázuriz, **Seña** e **Chadwick** foram os vinhos que ele selecionou para a famosa “Cata (degustação) de Berlim”, cidade onde se realizou pela primeira vez, mas que depois se repetiu em São Paulo, Tóquio e Toronto. O objetivo foi recriar, com outros vinhos, a famosa degustação que, em 1976, em Paris, terminou com a vitória dos vinhos californianos sobre seus equivalentes de Bordeaux e da Borgonha. A diferença é que, na **Cata de Berlim**, os chilenos entraram no lugar dos norte-americanos. Em recente passagem pelo Brasil, país que visita com frequência, Chadwick anunciou, para 2009, um novo ciclo da Cata de Berlim, desta vez nos Estados Unidos. E, obviamente, com a participação de grandes vinhos californianos, como o **Stag’s Leap** (o vencedor em Paris) e o **Opus One**, obra conjunta do maior produtor norte-americano, Robert Mondavi, e do Barão Philippe de Rothschild, dono do famoso chateau Mouton-Rothschild, ambos já falecidos. A primeira prova desse novo ciclo está marcada para março, em Nova York. Chadwick também contou que em julho último, por ocasião das Olimpíadas, foi realizada uma edição especial da Cata de Berlim em Pequim. O vencedor, para surpresa de muitos enófilos, foi o **Don Maximiano 2005** e não um de seus irmãos mais famosos (Seña e Chadwick), como vinha ocorrendo nas outras provas, o que comprova, mais uma vez, que no mundo do vinho não há verdades absolutas. Expand - [www.expand.com.br](http://www.expand.com.br)







## Ruinart apresenta seu Cuvée de Prestige, Dom Ruinart

Tradicional maison de Champagne, a Ruinart vem produzindo há três séculos alguns dos melhores champanhes da França, sobretudo os elaborados com uvas Chardonnay provenientes da prestigiada Côte des Blancs, ao sul de Epernay. Os champanhes da Ruinart esbanjam classe e elegância e sua chegada ao Brasil, no primeiro semestre deste ano, foi saudada com entusiasmo pelos apreciadores dos ótimos Blanc de Blancs que fizeram a fama da maison. Para completar a festa, faltava a estrela maior da casa, o cuvée de prestige Dom Ruinart. Não mais, pois o champanhe de luxo, trazido pela LVMH, acaba de chegar ao Brasil em duas versões: **Dom Ruinart 1996 Brut** e **Dom Ruinart 1996 Rosé**. O primeiro, um Blanc de Blancs safrado, foi produzido exclusivamente com uvas Chardonnay provenientes de vinhedos Grand Cru, a elite de Champagne, e mostra complexidade aromática à altura de sua fama. Destacam-se as frutas maduras, entremeadas a sutis notas florais, de brioche e delicado tostado. Na boca é uma explosão de sabores, com equilíbrio perfeito, textura

sedosa e persistência muito longa. Está ótimo, na plenitude de seus 12 anos de vida, mas tem potencial para ser guardado por muitos anos mais. Já o **Dom Ruinart 1996 Rosé** mostra mais corpo e estrutura, fruto da adição de vinho de Pinot Noir ao vinho de cuvée, na proporção de 16%. Agradável e elegante, exhibe aromas de frutas cítricas, mescladas a notas florais e elegante tostado. Intenso na boca, tem muito boa acidez, bom corpo e longa persistência. Também pode ser consumido agora ou guardado por muito tempo, quando recompensará os pacientes com sua certamente notável evolução aromática. LVMH - [www.lvmh.com.br](http://www.lvmh.com.br)

## Gildas d'Ollone, administrador do Château Pichon Lalande, conduziu degustação em São Paulo

Um dos vinhos de maior prestígio de Bordeaux, o château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, ou simplesmente Pichon Lalande, como é conhecido por seus inúmeros apreciadores, foi a grande estrela do jantar que a World Wine realizou no restaurante Cantaloup, em São Paulo. Foi o próprio diretor-geral do château, M. Gildas d'Ollone, que conduziu a degustação e explicou em detalhes a elaboração deste ícone de Bordeaux, um deuxième cru classé com status de premier. Situada em Pauillac, na margem direita da Gironde, em Bordeaux, a propriedade tem 86 hectares de vinhedos, das variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Uma curiosidade é que desse total, 11 hectares estão situados na comuna vizinha, St. Julien, o que fez com que, até 1959, alguns rótulos do Pichon trouxessem essa designação e não Pauillac. Em 2007, o controle da empresa passou das mãos de May Elaine de Lencquesaing, uma das grandes damas de Bordeaux, que o dirigia desde 1978, para a família Rouzard, dona do Champagne Louis Roederer. O novo proprietário delegou o controle para Gildas, sobrinho de May. No evento de São Paulo foram apresentados o **Réserve de La Comtesse 2004**, o segundo vinho, que se mostrou à altura da fama da casa, exibindo aromas sutis de frutas maduras e notas florais, bem escottadas pelos finos traços do carvalho francês, num vinho de boa expressão, bastante equilibrado, com taninos maduros e boa persistência. O **Grand Vin Pichon Lalande 2004** veio na sequência e mostrou mais estrutura e concentração, sem perder classe e sofisticação. Aromas deliciosos de frutas escuras maduras, emoldurados por toques de chocolate e notas florais, além de fino tostado, foram o preâmbulo para um vinho de destacado equilíbrio, boa concentração, longa persistência e textura marcada por taninos de boa qualidade, ainda bastante presentes. Certamente é um vinho que precisa de mais tempo de adega para desenvolver todo seu potencial. Aliás, M. Gildas declarou que os vinhos atuais de Bordeaux são mais concentrados e projetados para consumo em prazo mais curto do que no passado. Se está ou não com a razão, só o tempo dirá. World Wine - [www.worldwine.com.br](http://www.worldwine.com.br)



## Martellozzo mostra bons espumantes

É fato conhecido que espumantes são bons companheiros da culinária asiática, em geral, e da japonesa, em particular. E isso ficou comprovado mais uma vez em almoço oferecido pela importadora Vinea para a produtora italiana Piera Martellozzo, dona da vinícola de mesmo nome. Embora também faça vinhos tranquilos, como um bom **Refosco dal Peduncolo Rosso**, foram seus

espumantes que brilharam no encontro com sushis, sashimis, kakiyakis e shakeyakis. O destaque, na opinião unânime dos presentes, inclusive do chef Lika, de São Paulo, autor do menu, foi o ótimo **Rosé Incontri**. Corte das uvas Raboso (85%) e Pinot Nero (15%), tem linda cor rosa-claro, pérlage muito fino e abundante e aromas que associam o frutado típico da Pinot (morango/framboesa) a notas florais. Na boca, encanta pela boa acidez (uma característica da Raboso, segundo o enólogo Gianpietro Poveglian) e grande frescor, e por seu final levemente off-dry, sem ser enjoativo. Um vinho delicioso e de preço (R\$ 59) convidativo para a sua qualidade. Vinea - [www.vinea.com.br](http://www.vinea.com.br)

## Bons Resultados da Aposto na Qualidade

A vinícola chilena Santa Helena e seus vinhos da linha Selección del Directorio são conhecidas boas escolhas na categoria custo-benefício. Além de ser, sem trocadilho, uma seleção segura, a distribuição da Interfood faz com que o vinho seja encontrado em muitas prateleiras do país. No começo desta década, a vinícola adicionou ao seu portfólio vinhos premium e super premium, lançando os rótulos **Vernus, Notas de Guarda e Don**. Seguindo a tradição da casa, a boa qualidade e regularidade das safras lançadas até agora permitem afirmar que a aposta deu certo. Para reforçar esse trabalho, esteve no Brasil Matias Rivera, Diretor de Exportação da vinícola, com uma proposta de degustação pouco frequente. Rivera trouxe na bagagem amostras de barrica e propôs aos degustadores a realização de seu próprio blend. Todas eram da safra de 2008, sendo a Syrah, Malbec e Petit Verdot envelhecidas em carvalho francês de segundo uso. Havia também três tipos de Cabernet Sauvignon, envelhecidos em carvalho francês de primeiro uso, segundo uso e uma mescla dos dois tipos. Apesar do exercício permitir a revelação de diversos enólogos em potencial, o melhor blend era o que estava na garrafa, especialmente na do **Don 2002** (83% CS, 12% Me e 5% Car), que revelou-se um vinho de estilo moderno, mas com muita elegância. Apresentou aroma complexo, de fruta em compota e notas de couro, bom corpo, acidez, taninos muito finos e sem amargor. Merece um lugar no rol dos excelentes vinhos chilenos. Interfood - [www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)



Renda-se à arte da boa mesa.



VINHERIA PERCUSSI

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





**1º Master of Wine brasileiro é do Paraná** *Repetindo o chavão de antigos locutores esportivos, “mais uma vez a Europa se curvou ante o Brasil”.* No dia 5 de novembro, em Londres, o paranaense **Dirceu Vianna Junior** tornou-se o primeiro brasileiro a ingressar no seletíssimo clube dos Master of Wine (MW), do qual fazem parte nomes como Jancis Robinson, a maioria ingleses. Para se ter uma idéia de como é difícil ser aprovado, o exame prevê provas anuais, ao longo de cinco anos. Junior, como é conhecido, foi um dos 15 aprovados em 2008 e se juntará aos atuais 266 detentores desse prestigiado título. Junior chegou em Londres em 1989, depois de estudar nos Estados Unidos, e foi trabalhar em restaurantes, o que despertou seu interesse por vinhos. Depois de estudar no Wine and Spirit Education Trust, em 1997, já formado, foi contratado pela Coe Vintners, uma grande importadora, onde hoje é diretor do departamento de vinhos. Por força de seu trabalho, degusta até 500 vinhos por semana e visita regularmente as principais regiões produtoras, o que lhe dá a possibilidade de provar vinhos como um Verdelho, da Madeira, de 1803.

notícias do vinho

**Berardo inaugura novo escritório da Portus Cale**

*Especialmente para participar da inauguração do novo escritório da importadora Portus Cale, em São Paulo, esteve no Brasil o empresário português Joe Berardo, que tem o título de comendador. Nascido na ilha da Madeira, Berardo fez fortuna com ouro na África do Sul. Hoje, é dono ou acionista de numerosas empresas de diferentes setores, inclusive vinícolas, como a Caves Aliança. Mas a “jóia da coroa” é a Bacalhôa Vinhos de Portugal (antiga J.P. Vinhos). Presidida por Jorge Paiva Raposo, que também veio ao Brasil para a inauguração, a vinícola produz os reputados tintos Quinta e Palácio da Bacalhôa. Quando foi lançado, em 1981, o Quinta da Bacalhôa causou enorme alvoroço no mundo do vinho português, não apenas por sua qualidade, mas por seu inusitado corte “francês” (Cabernet Sauvignon e Merlot).*



*A antiga J.P. Vinhos foi a primeira empresa representada pela Portus Cale, fundada, há mais de vinte anos, pelo empresário português Manuel Garcia (no centro da foto ao lado de Joe Berardo à esquerda e Jorge Paiva Raposo à direita), que vive no Brasil desde os nove anos de idade. Em 2006, a ele se associou o empresário Roberto Vilela, do setor de transportes. Hoje, a Portus Cale concentra seu portfólio em apenas dois produtores: a própria Bacalhôa e a Taylor's, tradicional nome do vinho do Porto. Pode parecer pouco, mas a extensa linha do primeiro abrange vinhos tintos, brancos e fortificados. E abriga rótulos muito apreciados pelo o consumidor brasileiro. Entre outros, além dos citados, os brancos Cova da Ursa, 100% Chardonnay, o Má Partilha, 100% Merlot, e os renomados Moscatel de Setubal. Portus Cale - www.portuscale.com.br*

**Bahia Gourmet estréia em grande estilo** *A julgar pelo primeiro Bahia Gourmet, Salvador entrou com força total no mundo dos eventos gastronômicos. Organizado pela conhecida promoter Licia Fábio e pelo chef Edinho Engel, que faz grande sucesso na cidade com seu restaurante Amado, o evento foi recheado de atrações tanto de gastronomia como de vinho. Na primeira, destacaram-se as aulas práticas de grandes chefs, como Emmanuel Bassoleil, Rodrigo Martins e Beto Pimentel. Além, é claro, do próprio Edinho Engel, um dos maiores especialistas brasileiros em peixes e frutos do mar, como sabem, há tempos, os frequentadores de seu Manacá, no litoral*



*de São Paulo. As atividades relacionadas ao vinho contaram com nomes como Jorge Lucki, jornalista e crítico de vinhos, Manuel Beato, sommelier do grupo Fasano e Arthur Azevedo, diretor da Wine Style e da ABS-SP. O Bahia Gourmet teve ainda movimentada feira de negócios, com a presença de grandes importadores, como Mistral, La Pastina, Tio Sam, Perini e Ana Import. Também estiveram presentes produtores brasileiros como Salton e Boticelli. O interesse que o evento despertou tanto no público baiano como de vários estados nordestinos é indicação segura de que o Bahia Gourmet estará de volta em 2009.*

**Chandon em Jeroboam é novidade para o final do ano**

*Com a proximidade das festas do Reveillon, a Chandon, referência obrigatória no quesito espumantes no Brasil e no mundo, está lançando seus já conhecidos Réserve Brut e Brut Rosé em garrafas Jeroboam, de três litros, verdadeiras obras-de-arte que impressionam pelo tamanho e pela exclusividade. Philippe Mével, o respeitado enólogo da Chandon do Brasil, autoridade na elaboração de espumantes, comemora o fato, dizendo que esse tamanho clássico permite “a façanha de compartilhar a mesma garrafa com até 20 amigos”. As Chandon Jeroboam estarão disponíveis, em edição limitada, em poucos bares, restaurantes e lojas especializadas do Brasil. Chandon - www.chandon.com.br*



Irresistivelmente level!





**Mitolo mostra vinhos da safra 2006** Quem acompanha de perto o mercado de vinho, já conhece a vinícola australiana Mitolo. A empresa elegeu o Brasil como uma de suas prioridades, tanto que recentemente enviou ao país Michele Jordan, diretora de Marketing e Exportação, para mostrar as novidades da safra 2006. Jordan ressaltou que a vinícola tem o sonho de melhor expressar a Shiraz, com gosto de fruta madura, mas não “cozida” pelo excessivo tempo de amadurecimento. O segredo está na hora da colheita, com um trabalho intenso de prova das uvas. Na adega, usa baixas temperaturas de fermentação para suavizar os taninos. E tem dezesseis fornecedores de barricas de carvalho, para aproveitar as nuances de cada tipo. Jordan mostrou alguns vinhos da linha Jester, incluindo o delicado **Jester Rosé 2007**, fresco e agradável. Os **Jester Cabernet Sauvignon**



**2006 e Jester Shiraz 2006** são os vinhos de entrada de gama, frutados, acessíveis e com boa complexidade para sua faixa de preço. O inédito e original **Serpico 2005** (sim, o nome é homenagem de Frank Mitolo ao detetive

interpretado no cinema por Al Pacino), é um puro Cabernet Sauvignon, produzido com uvas passificadas, seguindo a técnica de vinificação dos clássicos Amarones italianos, o que lhe confere intensos aromas de frutas caramelizadas, num vinho de grande concentração. O **Mitolo G.A.M. Shiraz 2006**, safra que acaba de chegar ao Brasil, é um vinho moderno, com muita fruta, mas também alcairão, mentol e especiarias. Na boca é macio, encorpado e elegante. O top **Mitolo Savitar 2005** é um blockbuster, de grande complexidade aromática (frutas escuras maduras, notas florais e de especiarias, e um toque de alcairão). Na boca, sua acidez e grande massa de taninos (finos) dão sustentação aos 14,5% de álcool. É um vinho potente, equilibrado e com longa persistência. Casa Flora - www.casaflora.com.br e Porto a Porto - www.portoaporto.com.br

notícias do vinho

**Solminihac anuncia “Sol de Sol” tinto**

Os donos da Viña Aquitania, no vale de Maipo, formam uma espécie de “dream team” da vitivinicultura mundial. Paul Pontalier, diretor técnico do château Margaux; Bruno Prats, ex-proprietário do Cós d’Estournel e Ghislain de Montgolfier, presidente do champagne Bollinger. O inspirador e catalisador do grupo foi o enólogo e consultor chileno Felipe de Solminihac (no centro da foto, ao lado de Serge Zahil e Antoine Zahil). A Aquitania produz bons Cabernet Sauvignon do Maipo (o primeiro que foi lançado, o **Paul Bruno**, homenageava seus ilustres “padrinhos”), mas isso não chega a ser novidade. O que a distingue de outras vinícolas do país foi ter explorado um terroir novo, onde produz o **Sol de Sol**, se não o melhor, certamente o mais original Chardonnay chileno. Os vinhedos que originam o Sol de Sol estão situados em Traiguén, no vale de Malleco, 650 quilômetros ao sul de Santiago. Por conta das peculiaridades do solo da região, o Sol de Sol se caracteriza mais por sua intensa “mineralidade”, que aparece tanto no nariz como na boca, do que pelo frutado, típico dos vinhos dessa uva produzidos em outras regiões do Chile. No da safra 2006, recém-chegada ao Brasil, ela vem acompanhada por aromas cítricos e de maçã verde, ótima acidez, bom corpo e álcool equilibrado. Apenas as notas de baunilha aportadas pelo carvalho ainda estão muito evidentes, indicando que o vinho ficará melhor daqui um ou dois anos. Em recente passagem pelo Brasil, Solminihac anunciou o lançamento, em 2009, de um equivalente do Sol de Sol, só que tinto, da safra 2008, à base de Pinot Noir, plantada na mesma região. Segundo ele, as amostras que provou recentemente revelam que o vinho tem grande potencial. Só falta escolher o nome.

Zahil – www.zahil.com.br



**Chianti “biológico” mantém tipicidade da região** Degustar um dos clássicos vinhos da Itália, na companhia da presidente Consorzio Marchio Storico Gallo Nero, é um acontecimento raro. Pois foi exatamente isso que os sócios da Associação Brasileira de Sommeliers-SP tiveram a oportunidade de fazer, com a presença da simpática produtora italiana Emanuela Stucchi Prinetti, proprietária da tradicionalíssima Badia a Coltibuono. Além de mostrar seus vinhos, ela contou um pouco da história da empresa. Fundada em 1051 pelos monges beneditinos, no coração da Toscana, a Badia a Coltibuono teve ilustres proprietários, como o banqueiro florentino Guido Giuntini, cujos descendentes estão, até hoje, no comando da vinícola. A propriedade tem 800 hectares, uma extensão respeitável na Itália, dos quais 70 estão plantados com uvas. Além disso, a empresa produz azeites de alta qualidade e grappas. E oferece aos visitantes os serviços de um excepcional restaurante e de uma conceituada escola de culinária. A partir de 1980, num trabalho integralmente supervisionado por Emanuela, os vinhedos foram replantados com clones próprios da propriedade e, recentemente, foi implantado o cultivo “biológico” (“a biodinâmica é uma filosofia”, explica Emanuela) com todos os seus peculiares procedimentos, incluindo a fermentação por leveduras naturais. O resultado é bastante interessante, pois os vinhos não perderam a tipicidade dos Chiantis, com toda a expressão da Sangiovese e ganharam interessantes aromas e sabores. Os vinhos apresentados por Emanuela seguem duas vertentes bastante distintas. A primeira contempla vinhos produzidos com uvas próprias, tais como o **Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva 2004**, que reflete a elegância da safra, num vinho de aromas complexos, boa textura e longa persistência; e o **Sangiovese IGT 2001**. Este, um puro Sangiovese (Sangiovese é o nome tradicional dessa uva), foi um dos primeiros rotulados de supertoscans. A Badia a Coltibuono também compra vinhos para finalizá-los, num procedimento comum em outras regiões, como a Borgonha, com o objetivo de oferecer ao consumidor vinhos mais modernos, frutados e de preço mais acessível, como o muito interessante **Chianti Classico Selezione RS 2006**, um vinho de boa acidez, boa concentração e muito boa persistência. O trabalho consistente da empresa acaba de ser premiado com os cobiçados Tre Bicchieri concedidos ao seu Chianti Classico pela revista Gambero Rosso, da Itália. Deve ser lembrado que a Badia a Coltibuono produz um dos melhores Vin Santo da Toscana, um vinho doce que é referência em toda a Itália. Mistral Importadora -- www.mistral.com.br



Vinhos pontuados de até R\$ 60,00

	De (R\$)	Por (R\$)
<b>Panarroz 2004</b>	<del>47,00</del>	42,00
Bodega Olivares, Jumilla - Espanha GL: 14,00° / Barrica: 10 meses / Guarda: 4-5 anos		
<b>RP 90 - GSM</b>		
<b>Felino Malbec 2006</b>	<del>60,00</del>	54,00
Viña Cobos, Mendoza - Argentina GL: 14,50° / Barrica: 8 meses / Guarda: 5 anos		
<b>RP 92</b>		
<b>Doña Paula Estate Malbec 2007</b>	<del>66,00</del>	59,00
Doña Paula, Mendoza - Argentina GL: 14° / Barrica: 12 meses / Guarda: 6 anos		
<b>WS90</b>		

**Desconto ADICIONAL ESPECIAL**  
na compra de caixa fechada.  
CONSULTE !!!

\*Preços em reais (R\$) - Promoção Válida até 30/11/08  
ou término da nossa estocagem

**AL. NHAMBIQUARAS, 614**  
**MOEMA**  
**SÃO PAULO**  
**TEL.: 11. 3624 5819**

notícias do vinho





notícias do vinho

## Para Peñín, concursos de vinho “não valem nada”

O Guia Peñín, maior referência em vinhos espanhóis, é publicado há 18 anos por José Peñín, o crítico que lhe empresta o nome. Peñín esteve no Brasil a convite da importadora Expand, acompanhando o Presidente da vinícola Marques de Murrieta, Conde Cebrián-Sagarriga, e explicou como é feito o guia (20 mil exemplares em espanhol, 5 mil em inglês e 3 mil em alemão a cada edição), além de opinar sobre concursos e sobre o alto preço de alguns vinhos espanhóis. Para realizar a última edição do guia, segundo ele, a equipe degustou 8.500 vinhos, às claras, isto é, com os rótulos abertos. Peñín defende esse método. “Olfato e paladar não são sentidos tão fiéis como a visão. Quando se provam vinhos novos, faltam referências históricas, que devem também ter seu peso. A história diminui as chances de erro”, argumenta. Ao mesmo tempo, defende a degustação objetiva. “Devemos ser como computadores ao analisar um vinho”, disse. O gosto pessoal não deve entrar na avaliação porque, segundo ele, o gosto também é influenciado pelo hábito. “Quando alguém diz que gosta de um vinho frequentemente é porque já bebeu muito vinho do mesmo tipo”, comentou numa conversa com Rui Alves, da Wine Style. Como a grande maioria dos críticos, Peñín despreza os concursos. “Não valem

nada. Há obrigatoriedade de se distribuir medalhas de ouro e elas vão, em geral, para vinhos conhecidos. Além do mais, os comitês não têm o mesmo nível técnico e as melhores marcas não mandam exemplares”, afirma. Para ele, os melhores vinhos que já degustou foram o **Château Haut-Brion** e o **Château Lafite**, ambos da safra de 2005. Em geral, Peñín diz que pontua 4 a 5 pontos abaixo de Robert Parker. “Ele tem mais experiência em provar vinhos top”, diz com elegância. Sobre os preços astronômicos alcançados por alguns vinhos de boutique, como o espanhol **Pingus**, por exemplo, faz um paralelo com a moda. “Armani é Armani”. Para ele, o preço justo de um vinho é em torno dos 15 euros (aproximadamente 50 reais), comentário que soa como música aos ouvidos dos consumidores brasileiros.

## Enoturismo é o foco da Miolo no Nordeste

Com a presença de toda a diretoria da empresa e de importantes autoridades, a Miolo Wine Group inaugurou, no dia 11 de outubro, a Fazenda Ouro Verde, um complexo enoturístico nos mesmos moldes do já existente no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves. Os visitantes já podem fazer visitas guiadas à vinícola, localizada em Casa Nova, no Vale do São Francisco (Bahia), onde irão conhecer o processo de produção dos vinhos, além de fazer cursos na sala de degustação e adquirir produtos no varejo. O complexo faz parte de um investimento de R\$ 30 milhões, iniciado em 2001, que ampliará a capacidade da vinícola para 10 milhões de litros, entre vinhos, espumantes e brandies, com a geração de 300 empregos diretos. “Decidimos expandir nossa produção para atender à crescente demanda pelos vinhos da linha **Terranova**, que desde que chegou ao mercado vem conquistando um público fiel progressivamente, e do brandy **Osborne**, classificado entre os líderes de seu segmento de atuação”, afirmou o diretor-superintendente da Miolo Wine Group, Adriano Miolo. Miolo - [www.miolo.com.br](http://www.miolo.com.br)



## Jerez Fernando de Castilha brilhou em harmonização no Eñe

Pouco se fala sobre a harmonização enogastronômica dos sofisticados e diversificados vinhos de Jerez. Para comprovar a versatilidade desse nobre vinho fortificado espanhol, esteve no Brasil Jesus Pelaez, representante do conceituado produtor Fernando de Castilla, um dos mais importantes de Jerez, cujos vinhos são importados para o Brasil, com exclusividade, pela Casa Flora e Porto a Porto. A escolha do local não poderia ser mais adequada, pois o restaurante Eñe, em São Paulo, é quase uma embaixada gastronômica da Espanha, elaborando pratos com rara tipicidade, muito representativos da tradicional e da moderna culinária ibérica. Os diferentes estilos de Jerez produzidos pela Fernando de Castilla, tais como o **Fino**, **Amontillado**, **Oloroso** e o sofisticado **Palo Cortado**, foram harmonizados, com grande sucesso, com especialidades como o **Jamon Ibérico**, as clássicas “tapas”, pratos à base de frutos do mar e até uma inusitada “Paella Negra”, que causou ótima impressão. O evento foi perfeito para comprovar que o antes esquecido Jerez está cada vez mais presente na vida dos enófilos brasileiros, que estão se rendendo aos encantos de um vinho único, que tem 3.000 anos de história, rara complexidade e sofisticação e que merece ser cada vez mais conhecido. Casa Flora - [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br) e Porto a Porto - [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br)

notícias do vinho

## Laura, Noemi e a paixão pelo vinho

Embora suas histórias sejam bem diferentes, os caminhos da argentina Laura Catena e da italiana Noemi Cinzano (na foto) se cruzaram, pelo menos geograficamente, por conta da paixão pelo vinho. A primeira é filha do famoso Nicolás Catena, propulsor da ascensão internacional do vinho argentino nos anos 1990; a segunda, herdeira da popular bebida batizada com seu sobrenome. Laura é formada em medicina e vive com o marido, também médico, e seus três filhos, em San Francisco. Mas vai regularmente à Argentina, tanto para assessorar o pai, de quem é considerada a natural sucessora (ainda que seu irmão mais velho, Ernesto, também seja produtor), como para produzir seus próprios vinhos, com uvas compradas de terceiros. Noemi tem vinícolas na Toscana (Argiano) e, mais recentemente, na Patagônia argentina (Bodegas Noemia), mas vive em Londres, por causa dos filhos. Ambas estiveram recentemente em São Paulo para mostrar seus vinhos. Além dos que produz na Luca (nome de seu filho mais velho), Laura mostrou a linha que produz com uvas de pequenos produtores familiares, que batizou de La Posta. Dessa última, vale destacar o **Cocina Blend 2007**, um interessante corte de Malbec, Syrah e Bonarda; da primeira, o **Nico by Luca 2004**, cujo nome homenageia sua filha mais moça, Nicola Elena. É um Malbec de impressionante concentração, muito elegante e delicioso, mas, infelizmente, de ínfima produção (100 caixas) e preço para poucos (US\$ 165). Noemi, que veio com seu companheiro e enólogo, o dinamarquês Hans Vinding-Diers, apresentou vinhos das duas nacionalidades. O **Non Confunditor 2005**, homenagem a seu filho mais moço, é um curioso corte de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Sangiovese, com predominância da primeira. E preço atraente para sua qualidade (US\$ 55,25). Da Patagônia, o **Noemia 2006**, como o Nico de Laura, é um Malbec de excepcional qualidade, pequena produção e preço igualmente proibitivo, ainda mais depois da valorização do dólar (US\$ 179). Vinci - [www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br)

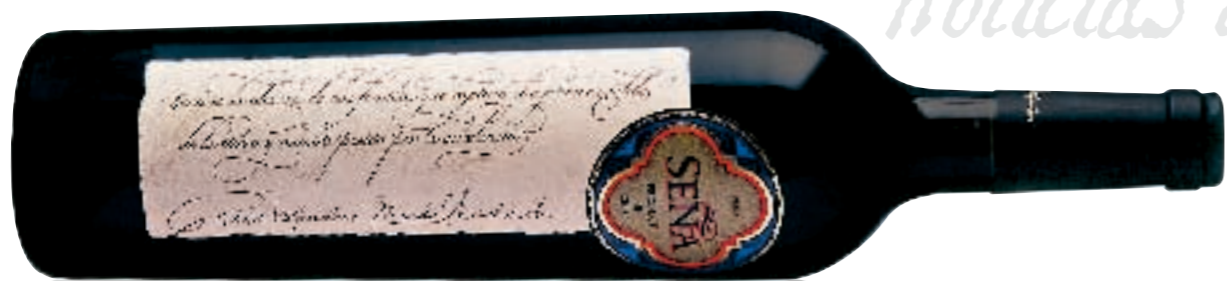




**Caves Aliança quer fortalecer presença no Brasil** *Tradicional fornecedora de vinhos que oferecem boa relação preço/qualidade para o mercado brasileiro, a Caves Aliança quer melhorar ainda mais o posicionamento no país, seu segundo maior mercado, só perdendo para Angola. Com esse objetivo, a Épice, que distribui os vinhos da Aliança no país, está ampliando o número de rótulos da vinícola em seu catálogo, alguns ausentes do mercado há algum tempo, valendo-se do fato de que a empresa está presente em diferentes regiões de Portugal. Para os apreciadores de bons tintos portugueses, merece registro a chegada de novos lotes de dois dos vinhos top do portfólio da vinícola: o ótimo **Quinta dos Quatro Ventos Douro Reserva 2002** e o **“T” da Quinta da Terrugem 2002**, um corte moderno de Aragonez (90%) e Trincadeira (10%), produzido no Alentejo, inicialmente com a consultoria do onipresente Michel Rolland. Se a cotação do dólar não aumentar ainda mais, o preço ao consumidor será de, respectivamente, R\$ 254,95 e R\$ 221,61. Os novos vinhos são o **Quinta da Garrida Dão Tinto 2001**, com um corte de Tinta Roriz (60%) e Touriga Nacional (40%); **Quinta da Garrida Dão Touriga Nacional 2003**, com 100% de Touriga Nacional; **Quinta dos Quatro Ventos Douro Tinto 2003** produzido com Touriga Franca (45%), Tinta Roriz (45%) e Tinta Barroca (10%); **Quinta dos Quatro Ventos Douro Reserva 2002**, um corte de Touriga Franca (75%) e Tinta Roriz (25%); e o top da Aliança, o **T Quinta da Terrugem 2004**, produzido no Alentejo com uvas Aragonez (90%) e Trincadeira (10%). Épice - [www.epice.com.br](http://www.epice.com.br)*



**Eduardo Chadwick apresenta suas novas safras** *Para a maioria dos enófilos, nomes como Chadwick e Seña são sinônimos de vinhos míticos, que conciliam, como poucos, potência e elegância. O que dizer, então, de uma degustação desses ícones do Chile conduzidas pelo carismático Eduardo Chadwick, proprietário das mesmas e grande embaixador dos vinhos chilenos? Em evento realizado na Brasserie de Erick Jacquin, Eduardo apresentou três safras diferentes do **Seña** (2003, 2004 e 2005) e a mais nova versão de seu ícone, o **Viñedo Chadwick 2004**. O **Seña** é composto, principalmente, pelas uvas Cabernet Sauvignon e Merlot, com pequenas porcentagens de Carmenère, Cabernet Franc e Petit Verdot. Os cortes variam a cada ano, mas o resultado final é sempre surpreendente. A safra de 2003 apresenta muitas frutas passadas (cereja, groselha), especiarias, alcaçuz, cedro e toques balsâmicos. Na boca, tem ótima acidez e álcool bem equilibrado. Os taninos são finíssimos e o final é elegante. Apesar do ano difícil, a safra de 2004 exibe muitas frutas negras, frutas vermelhas cozidas, especiarias e um leve tostado, com toques animais. Na boca, também mostra bom corpo, equilíbrio perfeito entre acidez e álcool e taninos muito elegantes. A safra de 2005, tem tudo para entrar para a história. Primeira a ser produzida sem a participação do Grupo Mondavi, mostra muita fruta vermelha, alcaçuz e tostado, com notas balsâmicas, de caça e toques lácteos. Apesar de muito jovem, tem ótimo equilíbrio na boca, com taninos finíssimos. Raro exemplar de harmonia entre potência e elegância. O **Viñedo Chadwick 2004** confirma sua imagem de um dos melhores vinhos do mundo. Feito apenas com a Cabernet Sauvignon, mostra aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, chocolate, mentol, cedro e toques animais. Na boca, é amplo, com bom corpo, ótima acidez, álcool bem equilibrado e com taninos finíssimos. Encanta pela elegância, equilíbrio e sensação de frescor. Expand - [www.expand.com.br](http://www.expand.com.br)*



COMPETENCE\*

**Verão Miolo**  
por Renato Fraga

**APRECIE COM MODERAÇÃO**

**MIOLO**  
WINE GROUP  
[www.miolo.com.br](http://www.miolo.com.br) 0800 97 04 165

*Viva Intensamente*





notícias do vinho

**Confraria do Alentejo terá novo confrade** Em cerimônia a ser realizada em Novembro próximo, em Évora, Portugal, a mais que tradicional Confraria dos Enófilos do Alentejo receberá mais um brasileiro como membro. Trata-se do campeoníssimo Gustavo Borges, um dos nomes de maior destaque na natação no Brasil e em todo o mundo. Gustavo é um grande apreciador de vinhos do Alentejo e certamente será um embaixador dos vinhos alentejanos, uma das funções dos membros da Confraria. O Brasil está muito bem representado na Confraria, com dezenas de membros, tendo inclusive uma representação oficial no país, comandada pelo incansável Manuel Chicau, da Adega Alentejana. Adega Alentejana - [www.adegaalentejana.com.br](http://www.adegaalentejana.com.br)

notícias do vinho

**Livro traz confissões de Jancis Robinson** Em princípio pode parecer aborrecido ler as lembranças de uma crítica de vinhos. O que uma vida assim, passada em uma sucessão de degustações e visitas a propriedades de Bordeaux, pode ter de fascinante para merecer um livro? Pois Jancis Robinson, a mais respeitada mulher no mundo dos vinhos tem memórias capazes de muito mais que descrições de fichas de vinhos provados. Nascida numa minúscula cidade da Inglaterra, quase fronteira com a Escócia, foi conhecer o vinho já em Oxford, cursando a faculdade. Os percalços do aprendizado, as viagens maravilhosas ou problemáticas, o casamento com o mais famoso crítico inglês de restaurantes britânico, Nick Lander, tudo contado com candura e elegância, fazem a leitura educativa e muito divertida para todos os amantes do vinho, como ela. Editora DBA - [www.editoradba.com.br](http://www.editoradba.com.br)



wine style 18

**Corte Alla Flora – A Toscana mais perto do Brasil** A Corte Alla Flora é uma das mais novas vinícolas da Toscana. Com pouco mais de 10 anos de história, está situada em Cervognano, a apenas 5 km de Montepulciano. Aliando o tradicional ao moderno, vem trabalhando com maestria a Prugnolo Gentile (Sangiovese), principal casta da região, bem como as internacionais Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot. No geral, os vinhos são muito bem elaborados e apresentam ótima relação custo/qualidade. Entre os vinhos tradicionais, destaque para o **Vino Nobile de Montepulciano DOCG 2003**. Apesar de ter sido uma safra difícil, muito quente, o vinho exibe aromas intensos de frutas vermelhas e negras, com toques florais e madeira nobre. Na boca, tem bom corpo, equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finos. Está pronto para beber mas tem bom potencial de guarda. Outro vinho tradicional que merece atenção é o **Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2002**. Topo de linha da vinícola, tem 10% de Cabernet Sauvignon e Merlot. Ao exame olfativo, mostra muita fruta madura, com predomínio de amora e framboesa, muito bem integradas com os toques de madeira. Na boca é amplo, com bom corpo. Tem ótima acidez e taninos muito macios. Já na linha mais moderna, destaque para o Verone 2005, um super-toscano feito com 50% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot e 20% de Prugnolo Gentile. Mostra muita fruta e toques de madeira muito elegantes. Na boca, é potente, estruturado e equilibrado. Ana Import - [www.anaimport.com.br](http://www.anaimport.com.br)



APRECIE COM MODERAÇÃO

QUEM TEM ASAS, PODE VOAR



DUPLO OURO - CONCURSO MUNDIAL DE BRUXELAS  
OURO - CONCURSO MUNDUS VINI - ALEMANHA  
OURO - VINANDINO - ARGENTINA  
OURO - ANUGA WINE SPECIAL - ALEMANHA  
PRATA - SELÉCTIONS MONDIALES - CANADÁ

[WWW.SALTON.COM.BR](http://WWW.SALTON.COM.BR)

Salton  
Talento  
Vinho Fino Tinto Seco  
2004

750 ml

labomat





**“Virtude” deve chegar em dezembro** Está pronto para ser lançado – e deve chegar às lojas no início de dezembro – o novo vinho top da Salton. Ao contrário dos anteriores (**Talento**, um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, e **Desejo**, um varietal de Merlot), é um vinho branco, 100% Chardonnay. Produzido com uvas da propriedade da empresa em Bagé, na campanha gaúcha, cujo clima é considerado mais adequado do que o da serra gaúcha para o cultivo dessa variedade, o **Virtude** é 100% fermentado e amadurecido em barricas novas de carvalho francês Ségun Moreau.

A aposta da empresa em seu primeiro branco de alta gama é tamanha, que Angelo Salton, presidente da empresa fundada por seu avô há quase 100 anos, comenta que, internamente, ele é conhecido como o “Talento branco”, numa referência ao premiado tinto da vinícola. Salton - [www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)

**Vinheria Percussi lança vinho com rótulo próprio** A simpática casa de São Paulo, sob o comando dos irmãos Sílvia e Lamberto Percussi, está lançando, em parceria com o Miolo Wine Group, um vinho com rótulo próprio. Trata-se do premiado **Miolo Quinta do Seival Castas Portuguesas** que, em edição exclusiva da casa, ganha a denominação de **Percussi Reserva Especial Quinta do Seival**. Segundo Lamberto Percussi, co-proprietário da Vinheria, o lançamento marca o estágio atual da vitivinicultura no Brasil, que está atingindo um novo patamar. “Este vinho consagra o momento especial em que a produção nacional começa a ser internacionalmente reconhecida”, explica. Lamberto também destaca a importância de se ter disponível no restaurante um vinho brasileiro de primeira linha, para atender a demanda de consumidores cada vez mais exigentes. As novas garrafas ganharam roupagem exclusiva, assinada por Cláudio Tozzi, um consagrado artista plástico brasileiro, de renome internacional. O Percussi Reserva Especial estará à venda no restaurante e na sede da Miolo, em Bento Gonçalves. Miolo - [www.miolo.com.br](http://www.miolo.com.br) e Vinheria Percussi - [www.vinheriapercussi.com.br](http://www.vinheriapercussi.com.br)



**Makro lança espaço Speciale com produtos diferenciados**

O Makro inaugurou, em 24 de outubro, o espaço Speciale Adega & Emporium na loja da Vila Maria, em São Paulo, focalizando principalmente em vinhos, com mais de 1.000 rótulos provenientes da França, Itália, Portugal, Espanha, Chile, África do Sul, Austrália, Argentina, entre outros, conservados em adega climatizada. Além disso, a loja oferece charutaria, frios, temperos e especiarias e outros alimentos e bebidas. A idéia foi trazida da Holanda e pretende melhorar a variedade que seus clientes oferecem aos consumidores finais. A presença de consultores especializados, como sommeliers, deve ajudar os clientes nas compras. Makro - [www.makro.com.br](http://www.makro.com.br)

**Nota** A matéria “O mito que se renova” (WS#19) informou que o “Reserva Especial” é um corte das três últimas safras do Vega Sicilia Único, quando o correto seria um corte de “três safras anteriores” do Único.



**CURSOS: BÁSICO DE VINHOS E DE PAÍSES.**  
Ligue para ABS-SP (11) 3814-7853/ 3814-1269 ou acesse [www.abs-sp.com.br](http://www.abs-sp.com.br)



万歳! 日本移民100年祭 おめでとうございます。

Viva! Parabéns pelos 100 anos comemorativos da imigração japonesa.

Uma homenagem da família Baron Philippe de Rothschild.

**Mouton Cadet**

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



Distribuído por:  
**CASA DO PORTO**  
desde 1988  
Referência em Vinhos



A Casa do Porto realiza degustações orientadas com tradução em japonês. Se informe: [degustacaoemjapones@casadoporto.com](mailto:degustacaoemjapones@casadoporto.com)

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





## HARAS DE PIRQUE *um puro-sangue chileno*

ENCRAVADA NO CORAÇÃO DO MAIPO, A HARAS DE PIRQUE ASSOCIA, NUM CENÁRIO DE GRANDE BELEZA, PRODUÇÃO DE VINHOS DE ALTA GAMA E CRIAÇÃO DE CAVALOS DE CORRIDA

texto ARTHUR AZEVEDO e GUILHERME VELLOSO

À primeira vista, a associação de cavalos de corrida com vinhos não faz muito sentido, mas o empresário chileno Eduardo Matte pensa o contrário. Em recente visita ao Brasil, a convite da importadora Terroir, que distribui seus vinhos no Brasil, Matte propôs uma analogia simples para explicar sua paixão por ambas as atividades. Segundo ele, vinhos e cavalos exigem paciência e paixão. Um bom cavalo só mostrará suas qualidades após no mínimo quatro anos de vida, da mesma forma que um grande vinho só se revela após alguns anos de guarda.

O Haras de Pirque é o mais antigo haras do Chile e foi lá que nasceu, em 1892, o primeiro cavalo de corrida do país. Eduardo comprou a propriedade em 1991 como Haras Blacky, nome dado pelo então proprietário, norte-americano. A primeira decisão que tomou foi resgatar o nome e a estrutura original. O plantio dos vinhedos foi iniciado em 1992 e a primeira safra, a 2000, teve lançamento comercial em 2001.

Engenheiro civil e industrial, com mestrado em Administração, Matte trabalhou durante muitos anos na Dow Chemical e morou vários deles no exterior, a serviço da empresa. Quando retornou ao Chile, na década de 70, envolveu-se em várias atividades empresariais, nenhuma das quais relacionada a vinhos ou cavalos. Quando comprou a propriedade de 600 hectares, segundo conta, nunca tinha visto um cavalo de corrida, pois era jogador de pólo, e nunca produzira uma única garrafa de vinho, “embora já tivesse bebido muitas”. Mas, vinhos e cavalos estavam associados a sua infância e ele se encantou com a topografia da área do Maipo Alto, especialmente com suas encostas, perfeitas para o cultivo de videiras. Hoje, já foram plantados 150 hectares, com irrigação por gotejamento. Como é comum em regiões vinícolas, as oliveiras também estão presentes, mas a produção de azeite é destinada exclusivamente para a família e amigos.

O rendimento médio dos vinhedos é da ordem de 3 a 6 toneladas por hectare, bastante baixo e

Vista aérea da vinícola, construída em forma de ferradura







adequado para a produção de uvas destinadas a vinhos de alta qualidade. Cerca de 40% da vinha é de cultivo orgânico e a pretensão é aumentar gradativamente este porcentual.

A criação de cavalos também vai muito bem, com cerca de 200 animais. O haras dispõe da única pista de corridas de cavalo particular do Chile, e isso, somado à presença de água e ar puríssimos, garante condições ideais para seu treinamento.

### **BALSEIROS DE CARVALHO DE 20.000 LITROS PARA FERMENTAR TINTOS**

A vinícola, inaugurada em 2000, é uma das mais modernas e originais do mundo, pois foi construída em forma de ferradura. Com 5.300 metros quadrados de construção, está equipada com o que há de melhor em termos de equipamentos. Ela foi pioneira, no Chile, no uso de balseiros de carvalho francês, de 20.000 litros de capacidade, com controle de temperatura, especiais para a fermentação dos vinhos tintos. Toda a tubulação é de aço inoxidável e, hoje, a

vinícola dispõe de 3.500 barricas de carvalho francês das melhores tonelarias. A sala de barricas é uma das grandes atrações da vinícola. Situada no centro da ferradura, está apoiada em 98 colunas de sustentação. Uma pequena abertura, no teto, garante a entrada de luz natural. Ao visitá-la, Tim Mondavi, filho do grande produtor norte-americano Robert Mondavi, comentou surpreso que era “igual à que tinha visto no chateau Lafite em Bordeaux, só que muito maior”.

O Marquês Piero Antinori, um dos produtores mais importantes da Itália, foi outro que se encantou com a vinícola e com o potencial do Chile. Numa visita ao país, em 2003, propôs a Matte que produzissem juntos um vinho do mesmo calibre que o **Almaviva**, fruto de uma joint-venture entre os Mondavi e o produtor chileno Eduardo Chadwick, hoje seu único proprietário. Foi assim que nasceu o **Albis**, vinho top da Haras de Pirque, um corte de *Cabernet Sauvignon* (70%) e *Carmenère* (30%). Segundo Matte, Antinori gosta muito da *Carmenère*, por produzir vinhos macios. Hoje, a sociedade com

# ALBIS, A GRANDE ESTRELA

WINE STYLE PARTICIPOU DE ALMOÇO OFERECIDO PELA IMPORTADORA TERROIR, POR OCASIÃO DA VISITA AO BRASIL DO EDUARDO MATTE, PAI E FILHO, PROPRIETÁRIOS DA HARAS DE PIRQUE. NA OCASIÃO, FORAM SERVIDOS QUATRO VINHOS REPRESENTATIVOS DA LINHA DA EMPRESA, COM DESTAQUE PARA SEU VINHO TOP, O ALBIS.

por Mario Telles Jr.

#### **EQUUS SAUVIGNON BLANC 2007**

Verdeal, com aroma típico de frutas tropicais e toques minerais. Surpreendeu pela boa acidez e intensa fruta na boca, com persistência média para longa. Embora produzido no vale do Maipo, que não é considerada a melhor área para o cultivo dessa varietal no Chile, o Equus beneficia-se do plantio nas encostas da Cordilheira, o que garante temperaturas mais baixas e maior diferencial de temperatura entre dia e noite, favorecendo o pleno amadurecimento das uvas.

#### **HARAS CHARACTER CHARDONNAY 2005**

Típico Chardonnay do Novo Mundo, que

certamente agradará aos apreciadores desse estilo de vinho. Presença abundante de fruta tropical, uso generoso da madeira e álcool um pouco acima do desejável, como é comum em muitos vinhos dessa “escola”. 25% do vinho é fermentado em barricas e a outra metade do lote fica em barricas e a outra metade em tanques de aço inoxidável. O ligeiro amargor final passa quase despercebido.

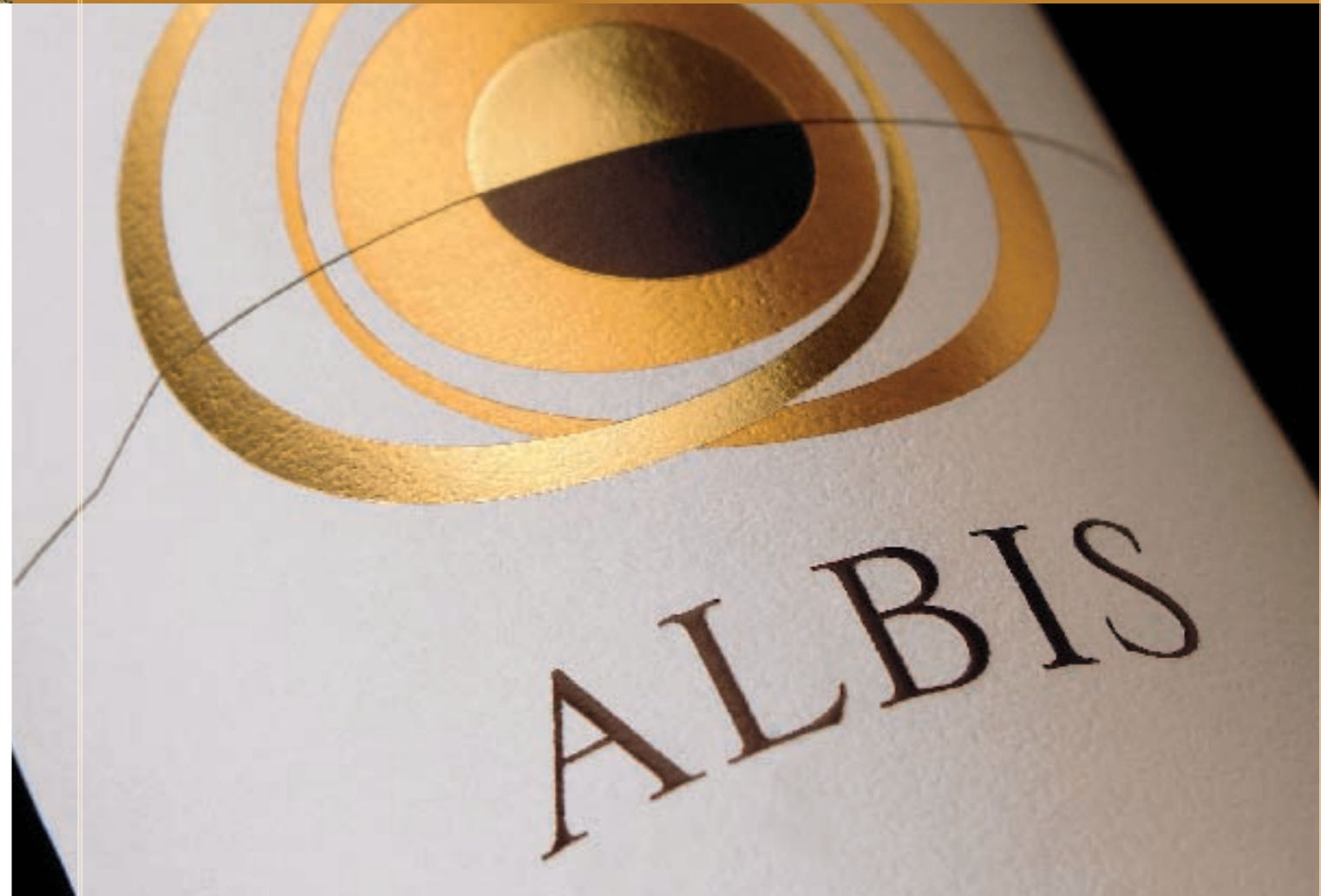
#### **ELEGANCE CABERNET SAUVIGNON 2003**

Também típico do Novo Mundo (e do Chile), como o anterior, com seus aromas predominantemente frutados e balsâmicos. Na boca, se ressentem de um pouco mais de acidez, mas os taninos

médios/finos, abundantes e ainda perceptíveis, garantem boa estrutura e não deixam que a ponta de álcool a mais comprometa o conjunto.

#### **ALBIS 2003**

A grande estrela da vinícola faz jus a sua fama. Um atraente vinho com grande complexidade aromática, que começa com frutas escuras, passa pelas notas defumadas e tostadas, para terminar com um delicioso floral. Na boca, caracteriza-se pela grande maciez e qualidade dos taninos, num vinho ainda marcado pela madeira, mas com bom equilíbrio e longa persistência final. Um belo vinho. Pena que, pelo preço, não esteja ao alcance de um número maior de consumidores.







Eduardo Matte Filho e Eduardo Matte, os homens que comandam Haras de Pirque

a Antinori se estende a toda a operação da vinícola e a enóloga-chefe da Haras de Pirque, Cecília Guzman, conta com a assessoria do enólogo-chefe da Antinori, o renomado Renzo Cotarella.

O Maipo é considerado um dos melhores terroirs do mundo para a *Cabernet Sauvignon*. Mas *Carmenère*, *Syrah* e *Cabernet Franc* também estão representadas nos 76% de vinhedos plantados com uvas tintas. Os 24% restantes são ocupados por *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*, variedades muito bem adaptadas ao Chile. Atualmente, 95% da produção é exportada. Estados Unidos, Reino Unido, Coréia e Alemanha são os principais clientes.

### NO FUTURO, HOTEL DE LUXO E SPA DE VINHO

A produção vem crescendo 30% ao ano, e, em 2008, deve alcançar 75.000 caixas, com meta de chegar as 100 mil em 2010. A Haras de Pirque produz quatro linhas distintas, sempre com uvas próprias: Equus, Character, Elegance e Albis. Matte

diz que as três primeiras representam o “terroir de Pirque” e a última, de caráter mais internacional, reflete o toque italiano da Antinori.

Segundo Matte, que hoje divide a direção do negócio com o filho, Eduardo como ele, mais que produzir vinhos, viver junto aos cavalos e às vinhas é um modo de vida e um privilégio, que pretende colocar ao alcance dos visitantes, abrindo a vinícola ao enoturismo. Condições para isso não faltam. A área central da ferradura forma um grande anfiteatro, onde podem ser realizados grandes espetáculos de teatro e música. Para o futuro, talvez em 2010, está prevista a construção de um hotel de apenas 12 quartos, com restaurante de luxo, na linha Relais & Château, além de um SPA de vinhos. Além dos vinhos, dos cavalos e da beleza do lugar, a distância é um atrativo a mais: a Haras de Pirque fica a apenas 35 quilômetros da capital, Santiago.

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

APRECIE COM MODERAÇÃO



## O vinho mais premiado da ÁFRICA DO SUL.

- VERITAS (1990 – 2006)
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (01/02/06)
- MICHELANGELO INT. AWARDS (01/02/04/05/06)
- JOHN PLATTER (02/04/05)
- SAA (99/02)
- SAA/BA (03)
- WINE OF THE MONTH CLUB (02)
- TOTONTO CHEESE & WINE SHOW (02)
- SYDNEY INTERNATIONAL WINE COMPETITION (04)
- ESTONIAN WINE & SPIRIT CHALLENGE (03)
- VINANDINO (03)

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (97)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (98)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (99)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (02)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (03)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (04)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (05)
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (06)

- WINE ENTHUSIAST RATINGS (04)
- BEST INT CHARDONNAY IN PRAGUE (04)
- WINE ENTHUSIAST RATINGS (MARCH) (04)
- DECANTER WORLD WINE AWARDS (04)
- CZECH WINE & SPIRITS FAIR (04)
- MUNDUS VINI (05)
- TRI-NATIONS WINE CHALLENGE (05)
- INT. WINE & FOOD SOCIETY HONG KONG (03)
- WINE OF THE YEAR (FINNISH COMPETITION) (07)
- INT. WINE & FOOD SOCIETY HONG KONG (07)
- WINE MAGAZINE RATINGS (98/99/01/02/06) ...



O NOVO ESTILO DO

## NAPA VALLEY

Cliff Lede montou uma das vinícolas mais modernas do Napa. Os tanques, em formato espiralado, são cópias dos que viu no chateau Latour, em Bordeaux. Ao fundo, um retrato de Grace Kelly, que considera um amuleto da sorte nos negócios

**EM PLENO DISTRITO DE STAG'S LEAP, UM DOS MAIS VALORIZADOS DO NAPA, A MODERNÍSSIMA CLIFF LEDE VINEYARDS INVESTE EM VINHOS NO FIGURINO BORDALÊS, NA PAIXÃO DE SEU PROPRIETÁRIO PELA ARTE E EM ENOTURISMO DE ALTO NÍVEL**

por GUILHERME VELLOSO fotos AUTOR E DIVULGAÇÃO

Nomes como “Dark Side of the Moon”, “Sgt. Pepper’s Lonely Hearts Club Band” e “I Can’t Get no Satisfaction” remetem ao mundo da música e não do vinho, pois são títulos dos álbuns mais famosos de três das maiores bandas de rock de todos os tempos, respectivamente Pink Floyd, The Beatles e Rolling Stones. No entanto, quem visitar a nova e moderna Cliff Lede (pronuncia-se “laidi”) Vineyards, em pleno vale do Napa, na Califórnia, verá que todos os vinhedos receberam o nome de hits do rock dos anos 60 e 70. Além dos três citados, “Imagine”, por exemplo, um dos clássicos de John Lennon, dá nome a um vinhedo plantado com *Petit Verdot*, e “Hotel Califórnia”, conhecido hit dos Eagles, a um de *Cabernet Franc*.

Ter vinhedos com o nome de suas músicas preferidas talvez seja o menor dos luxos a que o proprietário da vinícola que leva seu nome se permitiu. Lede é um magnata canadense do setor de transportes, aficionado por vinhos de Bordeaux, principalmente aqueles cuja base é a uva *Cabernet Sauvignon*. Em seu afã de produzir vinhos comparáveis aos de sua paixão, não poupou esforços



# BORDEAUX É A INSPIRAÇÃO

**A CLIFF LEDE PRODUZ UM BOM SAUVIGNON BLANC, MAS SEU FORTE SÃO OS TINTOS, COM DIFERENTES CORTES QUE SEGUEM O MODELO BORDALÊS.**

## SAUVIGNON BLANC 2006

Bom exemplar de SB do Napa. Muito frutado (cítricos, lembrando grapefruit), com um agradável toque floral. Na boca, tem acidez cortante (“crisp”), como manda o figurino dos SB, e uma ponta de álcool a mais (14,1%), com final também frutado. Ao contrário de muitos vinhos dessa varietal produzidos nos EUA, não passou por carvalho, mas permaneceu um ano em tanque, para preservar o frescor e intensidade de aromas frutados (US\$ 22 na loja da vinícola).

## CLARET 2005 (Stag’s Leap District)

Essa é a última safra em que foi usada a denominação “Claret”, que já foi sinônimo de Bordeaux: Cabernet Sauvignon (78%), Merlot (10%), Cabernet Franc (8%) e Petit Verdot (4%). Um vinho com um nariz muito elegante que remete a frutas vermelhas maduras, com um toque gostoso e sem exageros de baunilha e cacau, aportado pelo carvalho. Na boca, a presença da madeira é mais evidente, mas não chega a encobrir a fruta; e certamente contribuiu para amaciar os taninos, equilibrados pela boa acidez. O álcool (14,8%) a mais não chega a atrapalhar (US\$ 35).

## CABERNET SAUVIGNON STAGS LEAP DISTRICT 2005

Outro corte bordalês, desta vez com 85% de CS, 13% de Merlot e 1% cada de Malbec e Petit Verdot. Nariz muito elegante e fresco (mentolado), com frutas vermelhas maduras e novamente o toque de carvalho (algo de canela). Na boca, apresenta taninos ainda evidentes, mas macios, boa acidez e álcool (14,8%) bem integrado. Não é muito encorpado, mas tem boa persistência. Boa relação preço/qualidade (US\$ 50).

## CABERNET SAUVIGNON DIAMOND MOUNTAIN 2004

A CS contribui com 95% do corte, complementado por 5% de Petit Verdot. Frutas vermelhas escuras (tipo amoras e cassis), com notas de especiarias (pimenta do reino?) e um elegante toque terroso, fruto, talvez, do solo vulcânico onde o vinhedo está plantado. Na boca, já é um vinho muito prazeroso, mas os taninos (finos) ainda bem presentes, a boa acidez e o álcool bem balanceado (14,7%) sugerem que vai ficar ainda melhor ao longo dos próximos 2-3 anos.

Ótima compra (US\$ 65). GV

\*Os vinhos da Cliff Lede ainda não estão disponíveis no Brasil.

nem investimentos. Embora tenha chegado a pensar em ir direto à fonte e comprar uma vinícola em Bordeaux (o que o fez desistir da idéia não foi o custo, mas a distância e o fato de não falar francês), acabou optando pelo Napa, bem mais próximo de seu país de origem e de sua base de operações. Escolheu o distrito de Stag’s Leap, por ser, reconhecidamente, um dos melhores do mundo para o cultivo da *Cabernet Sauvignon*. Não por acaso, foi de uma propriedade vizinha à sua (a Stag’s Leap Wine Cellars, vendida ano passado, por 185 milhões de dólares, a um grupo de investidores liderado pelo marquês Piero Antinori), que saiu o vinho campeão da famosa degustação de Paris, em 1976. Para encurtar o caminho, em 2002, Lede comprou uma antiga vinícola, a S. Anderson, até então dedicada à produção de espumantes, de olho, principalmente, em seus aproximadamente 25 hectares de vinhedos. Eles se situam em ambos os lados da Silverado Trail e avançam pelas encostas do Napa, um dos terroirs mais prestigiados dessa valorizadíssima região.

## TANQUES DE FERMENTAÇÃO COPIADOS DO CHÂTEAU LATOUR

A partir da compra, Lede deslançou um programa de investimentos, ainda não totalmente terminado, que incluiu a construção de uma nova vinícola e de nova sala de barricas, concluídas em 2005, e a restauração de um prédio de 1913, que hoje abriga a loja e a sala de degustações. Para se ter uma idéia da obsessão de Lede em produzir vinhos de qualidade comparável à de seus amados tintos de Bordeaux, alguns dos tanques de aço inoxidável para fermentação das uvas são cópias de tanques de um formato especial, espiralado, que ele viu numa visita ao famoso Château Latour, e que mandou reproduzir nos Estados Unidos. Em meio aos moderníssimos equipamentos, chama a atenção um quadro com um retrato de Grace Kelly, que Lede considera uma espécie de amuleto da sorte nos negócios.

Lede também investiu no replantio dos vinhedos, onde hoje são cultivadas apenas as uvas clássicas dos cortes bordaleses. Naturalmente, a *Cabernet Sauvignon* é a presença dominante, ocupando atualmente 60% da área plantada, secundada por *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Petit Verdot* e *Malbec*. A Cliff Lede também compra uvas de terceiros, inclusive para elaborar seu único vinho branco, um saboroso *Sauvignon Blanc*. O time de



Encravada na encosta, com vista para os vinhedos, a Poetry Inn é uma das pousadas mais luxuosas e exclusivas do Napa



enologia é liderado pela jovem Michelle Edwards. Formada na renomada escola de Davis, da Universidade da Califórnia, ela trabalhou por três anos na Colgin, que produz um dos chamados “cult wines” da Califórnia, antes de se juntar à Cliff Lede. E conta com a assessoria, na elaboração dos cortes, do onipresente consultor francês Michel Rolland.

O vinho top da vinícola é o **Poetry Cabernet Sauvignon** (US\$ 120), em cujo corte entram pequenas porcentagens de *Cabernet Franc* (3%) e *Petit Verdot* (2%). Como a produção é muito pequena (680 caixas), a última safra lançada, 2004, já foi totalmente vendida. Mas o **Cabernet Sauvignon Stag’s Leap District 2005**, um vinho elegante e macio, pela presença de 13% de *Merlot* no corte, ainda está à venda na vinícola e oferece boa relação preço/qualidade, US\$ 50 a garrafa (ver box sobre vinhos).

Além de vinhos de Bordeaux e rock and roll, Lede também é apaixonado por arte. A vinícola abriga uma pequena galeria, com exposições temporárias de artistas locais, e muitas esculturas modernas, da

coleção pessoal do proprietário, estão espalhadas pelos jardins. No alto da encosta onde se situam parte de seus vinhedos, Lede construiu ainda uma das mais luxuosas (os quartos têm mais de 100 metros quadrados) e charmosas, até no nome, pousadas do Napa: a **Poetry Inn**. Os quartos, equipados com tudo o que se exige em matéria de conforto (larcira, lençóis italianos, camas king size, banheira envidraçada e chuveiros, interno e externo), têm varanda com vista para os vinhedos de Stag’s Leap e da região de Yountville. Apenas três quartos estão disponíveis para hospedagem, mas luxo e exclusividade têm seu preço: as diárias da Poetry Inn variam de 460 dólares (na baixa estação) a 1.400 dólares (para reservas: [visitus@poetryinn.com](mailto:visitus@poetryinn.com)). Em tempo: a pousada não aceita menores de 16 anos nem animais de estimação.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



ESTIGMATIZADO POR MUITOS APRECIADORES DE VINHOS, QUE ATRIBUEM A ELE OCASIONAIS DESCONFORTOS, COMO DORES DE CABEÇA E DE ESTÔMAGO, O ANIDRIDO SULFUROSO ( $\text{SO}_2$ ), QUANDO USADO CORRETAMENTE, DESEMPENHA IMPORTANTE PAPEL NO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

# as funções Do Anidrido Sulfuroso

por ANDRÉ LOGALDI

as cetonas e o oxigênio. Somente a forma livre apresenta ação tóxica. O suco de uvas é um meio quimicamente instável, que tende espontaneamente a se transformar, sucessivamente, em um produto mais estável. É assim que ocorre a fermentação alcoólica, que transforma os instáveis açúcares em um composto mais estável, o etanol. Finalmente, tem lugar, a transformação acética do etanol em ácido acético, último ponto de equilíbrio químico. Portanto, entre o mosto e o vinagre encontra-se o vinho, uma etapa intermediária que para ser preservado como tal, deve ser estabilizado pela adição de uma substância que impeça sua natural degradação. O  $\text{SO}_2$  é o mais versátil desses aditivos.

A ação antioxidante do  $\text{SO}_2$  é fundamental, uma vez que o mosto de uvas oferece enorme potencial de oxidação. Para que se tenha uma idéia, o mosto é de 10 a 40 vezes mais “oxidável” do que o vinho resultante. Isso se deve às atividades enzimáticas que

O uso no vinho do dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso ou, simplesmente,  $\text{SO}_2$  é justificado, sobretudo, por suas ações antioxidante e anti-séptica. Todavia, o  $\text{SO}_2$  tem sido estigmatizado por seu reconhecido potencial tóxico, que pode causar desconfortos como dores de cabeça e de estômago em pessoas sensíveis e até graves reações alérgicas e asmáticas.

A quantidade total de  $\text{SO}_2$  no vinho é a soma de sua forma livre com a sua forma combinada (ou molecular), ou seja, aquela que por afinidade química se liga a outras substâncias como os açúcares, os aldeídos,



ocorrem quando da primeira prensagem das uvas, que liberam a tirosinase, uma enzima oxidativa. As reações de oxidação catalisadas por essa enzima são inibidas pelo SO<sub>2</sub>, garantindo maior estabilidade dos mostos durante o processo de fermentação.

Por sua ação anti-séptica, o anidrido sulfuroso mata bactérias lácticas, permitindo o pleno controle sobre o início da fermentação malolática e evitando o seu desencadeamento espontâneo. Ele também elimina o acetobacter, germe responsável pela reação de formação do vinagre, último estágio na tentativa de estabilização “natural”, como explicado acima. Embora as leveduras sejam menos sensíveis ao SO<sub>2</sub>, ele é capaz de inibir, ou tornar mais lento, o metabolismo das leveduras selvagens, em favor das leveduras selecionadas pelo enólogo.

## ATÉ PRODUTORES ADEPTOS DA BIODINÂMICA ADMITEM SEU USO

O SO<sub>2</sub> é acusado de causar muitos problemas, mas devemos lembrar que as doses preconizadas para seu uso na vinificação estão de acordo com as orientações da Organização Mundial da Saúde (OMS). Vale ressaltar que seu uso não é proscrito nem mesmo pelos produtores de vinhos biodinâmicos; pelo contrário, é admitido em minúsculas quantidades, mas sempre obedecendo à filosofia desses produtores, que pregam “a ausência total de SO<sub>2</sub> livre no momento do consumo”. Os adeptos da biodinâmica preconizam doses que favoreçam a máxima combinação do anidrido sulfuroso com outros elementos, para que dele nada sobre ao se abrir a garrafa. Nesse caso, as doses são em torno de 7,5 gramas por hectolitro (g/hl) de mosto, ou seja, mínimas em relação

às admitidas pela União Européia e pelo Brasil, respectivamente, de 30 e 35g/hl.

O SO<sub>2</sub> não tem somente as duas propriedades mencionadas anteriormente. Ele é muito importante, também, por ser um potencial facilitador da extração de compostos fenólicos dos vinhos, etapa fundamental na elaboração de vinhos tintos. A maior parte da alma dos grandes vinhos tintos está na concentração de cor e taninos, ou seja, nos compostos fenólicos, substâncias químicas que contêm um ou diversos núcleos benzênicos, também chamados aromáticos. São estes que irão conferir ao vinho tinto sua cor, sabor, textura e potencial de longevidade, na forma de taninos e antocianos.

Os fenóis das uvas estão compartimentados, ou seja, não estão livres, dispersos no suco, mas dentro de vacúolos no interior da polpa e também nas paredes das cascas e das sementes. Para otimizar sua extração, são necessárias algumas condições, como um pH adequadamente ácido (não mais do que 3,7), a presença de um solvente, que é o próprio etanol que se forma durante a fermentação e, finalmente, de uma substância capaz de atuar desestabilizando a integridade das membranas celulares. É aqui que entra o anidrido sulfuroso. Ele age de modo eficaz alterando a continuidade da membrana, facilitando o escoamento dos conteúdos vacuolares e, de certa forma, atuando também como um solvente, embora não seja possível extrair a totalidade dos compostos fenólicos das uvas.

É possível fazer vinhos sem a adição de anidrido sulfuroso, mas o potencial de oxidação do mosto é enorme. Por isso, o uso racional desta substância não só pode ser muito benéfico para o vinho como facilita – e muito – o trabalho do enólogo ao longo do processo de vinificação.

ANDRE@WINESTYLE.COM.BR

*No Brasil, mais de 70% do território tem temperatura média anual acima de 20°C*

*Somente cerca de 15% do consumo de vinhos é dos mais frescos, brancos, rosados e espumantes*

*Imagina que bom seria se aumentasse o interesse por eles... E saber que isso depende de nós...*

*Juntos, falamos com o Brasil do vinho!*

ADEGA

ALTA  
Gastronomia

BON  
VIVANT

MESA

Vinho&Cia

wine





# Um Tesouro a ser Descoberto

**ATÉ HOJE, MUITA GENTE DESCONHECE QUE A PEQUENA SUÍÇA ABRIGA SURPREENDENTE DIVERSIDADE DE UVAS, AUTÓCTONES OU NÃO, COM AS QUAIS PRODUZ VINHOS ORIGINAIS E DE GRANDE QUALIDADE, AGORA TAMBÉM DISPONÍVEIS NO BRASIL**

por LUIZ HORTA

No clássico filme “O Terceiro Homem”, Orson Welles, pela voz de seu cínico personagem Harry Lime, ironiza a suposta pasmaceira e imperturbável organização da vida suíça, dizendo que em quinhentos anos de paz só tinham produzido o relógio cuco. Cometeu imensa injustiça. Esqueceu-se dos vinhos.

Welles não estava sozinho na avaliação. Até hoje, muita gente não sabe que os vinhos suíços são excelentes, um tesouro de uvas autóctones e expressão de terroir a ser descoberto. É verdade que a praga da filoxera, no final do século 19, devastou seus vinhedos; e que a produção local só voltou a ser significativa na década de 90 do século passado. Para um país tão antigo,





Os vinhedos escarpados da Suíça são únicos e produzem vinhos com muita personalidade

surpreende saber que somente em 2001 o mercado foi aberto; e apenas em 2006 foram regulamentadas uma série de práticas que estabeleceram uma denominação de origem controlada. Ou seja, foi então que nasceu (ou renasceu) um jovem país vinícola, com terroir de velho mundo, uvas únicas, longa história, mas recente inserção no mundo dos vinhos. Uma dicotomia velho-novo singular, tão peculiar quanto tudo o mais que há no país alpino. Jancis Robinson não exagera, ao ressaltar, no Atlas Mundial do Vinho, o cuidado com que cada uva é tratada. Em parte, isso se deve à estrutura fundiária do país: pequena superfície plantada, propriedade estilhaçada em minifúndios e agrupada em cooperativas. Mas são as rigorosas exigências de uma natureza dramática e difícil – a Suíça hospeda os mais altos vinhedos europeus, seus invernos podem ser longos, com temperaturas extremamente baixas, e os verões curtos, quentes, mas chuvosos – que fazem do zelo ferramenta indispensável.

## *Na Suisse Romande, Syrah, Marsanne e até Pinot Noir*

São meros 15 mil hectares de vinhedos, mas a diversidade não permite nenhum tédio vinícola. O panorama é suficientemente variado para satisfazer todos os gostos, como deixa claro um exame atento do mapa da região. Tão próximos que quase se encontram, nascem ali, do degelo dos Alpes, dois rios decisivos na viticultura europeia: o Rhône e o Reno. Em terras suíças, têm plantados seus primeiros vinhedos, antes de seguirem em sua missão de irrigar videiras tão afastadas quanto as alemãs e as do sul da França. A principal região produtora, a Suisse Romande, responde por 80% dos vinhos, sendo o Valais o cantão mais famoso. Ela até mereceria ser chamada de “Rhône do extremo norte”, inclusive pela

# Poucos mas Bons

## BRANCOS

*A mais famosa uva suíça é a Chasselas, que no Valais se chama Fendant. O vinho Fendant do Valais da Provins é frutado, fresco, tem agulha e é fácil de beber; tem bastante acidez, mas é equilibrado. Um vinho simples, sem maiores pretensões que a de acompanhamento perfeito para pratos de queijo derretido, como a fondue e raclette, tipicamente suíços.*



O PEQUENO NÚMERO DE RÓTULOS PRESENTES NO MERCADO BRASILEIRO DÁ CONTA, ASSIM MESMO, DE MOSTRAR UM BOM PANORAMA DA DIVERSIDADE DE UVAS EXISTENTES NA SUÍÇA. SÃO VINHOS DE APENAS DOIS PRODUTORES: DA PROVINS, MAIOR COOPERATIVA DO VALAIS; E DO PREMIADO ENÓLOGO NICOLAS ZUFFEREY, QUE AOS 35 ANOS DE IDADE É UM DOS GRANDES DEFENSORES DO PATRIMÔNIO VINÍCOLA SUÍÇO.

### Petite Arvine 2005

Varietal feito com esta elétrica uva branca, muito elegante e mineral, uma das mais refinadas variedades suíças. O vinho tem corpo médio, notas cítricas no nariz e equilíbrio. Normalmente, todos os brancos suíços passam por malolática, por sua elevada acidez.

### Heida 2005

O nome local para a Savagnin do Jura, embora o estilo suíço não valorize a capacidade dos vinhos vizinhos de formar “flor” e produzir o famoso vin jaune. O Heida da Provins mostra delicioso nariz floral com ligeiro toque de caramelo; na boca é fresco, com capacidade de evolução.

### Marsanne blanche 2004 de Zufferey

Um exótico colheita tardia, com nariz encantador de pêssegos e algo de marmelos. Breve passagem por madeira. Tem o açúcar residual brilhantemente equilibrado pela acidez, é delicado e intenso, demonstração de grande virtuosismo na prática enológica. Um vinho notável.

### Le Blanc Assemblage 2004

Outro atrevimento de Nicolas Zufferey. Um corte inusitado de 40% Riesling, 30% Heida (Savagnin Blanc) e 30% Johannisberg (Sylvaner). Vinho elegante de meia guarda, mostra a tipicidade da Riesling com a estrutura da Sylvaner, com a viva acidez da Heida contribuindo com sua personalidade única.

## TINTOS

*A rústica Humagne Rouge, bem manuseada no vinhedo e na cantina, produz vinhos com muita fruta, não muito complexos, mas com caráter. São vinhos para beber jovens e com comida. O de Zufferey é um bom exemplar. Não é austero como um vinho do Velho Mundo, mas evita ser demasiado moderno.*

### Cornalin Du Valais 2005 da Provins

A mais séria e elegante uva tinta suíça, num vinho fechado, com acidez importante e taninos finos. Vinho de grande fineza e estrutura.







A paisagem dramática do Valais, com os Alpes ao fundo, permite uma intensa demonstração de terroir nos vinhos suíços

presença de *Syrah* bem típica e de *Marsanne*, mas com o acréscimo de *Pinot Noir*, prova irrefutável da influência da Borgonha – e do vizinho Jura, de quem tomou emprestada a uva *Savagnin* – na louca geografia vinícola do país.

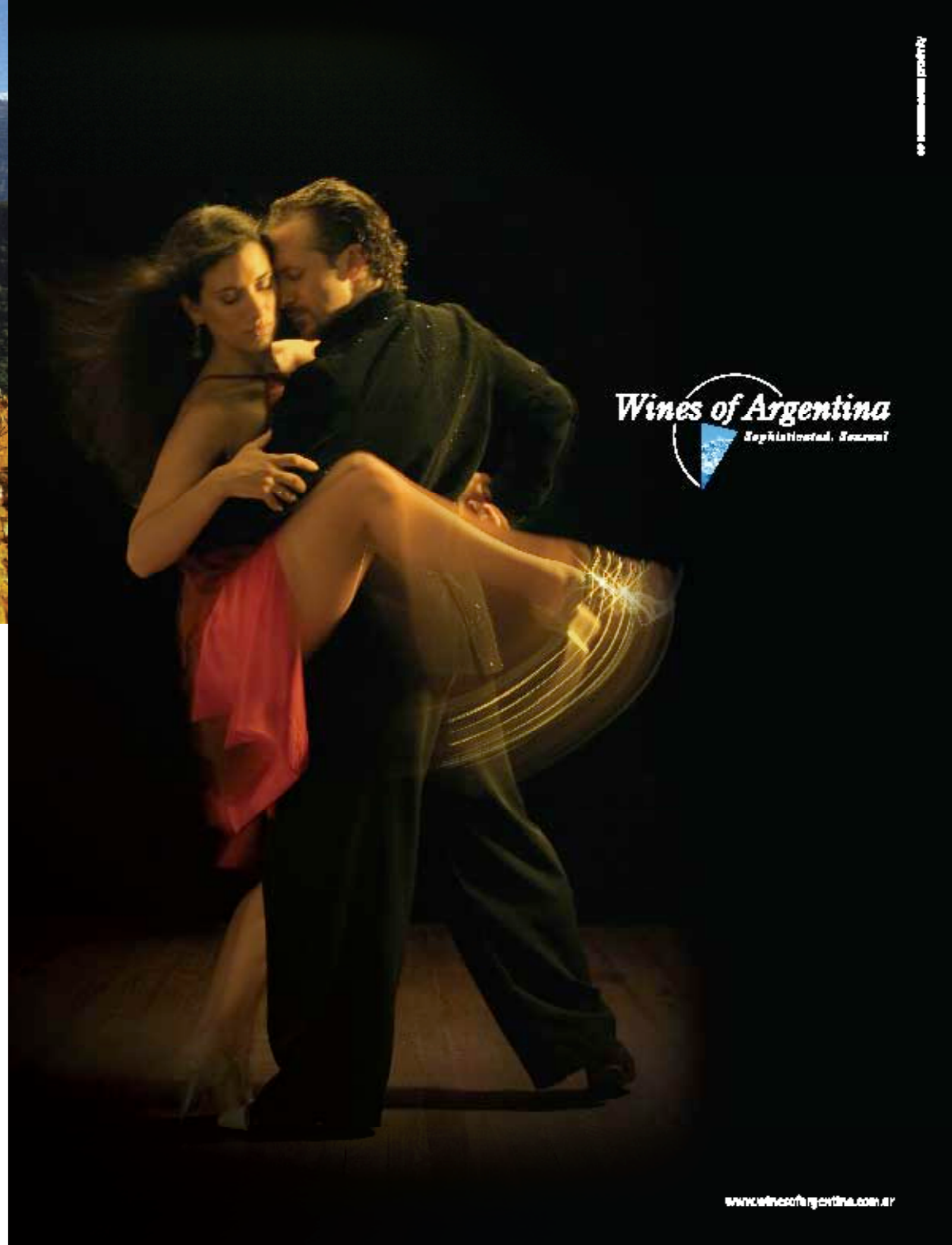
Como o consumo interno é elevado e a produção não muito grande, sobram apenas 2% para exportação. Beber um vinho suíço era exclusividade do habitante do país, e raramente uma garrafa alcançava o “mundo exterior”. O panorama não mudou tanto, mas já é possível provar uma dezena de rótulos no Brasil (ver notas no quadro). A qualidade e os preços surpreendem em toda a linha, a começar pelo vinho perfeito para acompanhar a fondue: o leveiro e frutado **Fendant do Valais**, elaborado com a uva *Chasselas*, que tem uma agulha delicada e não teme a untuosidade



dos queijos fundidos; até um elegante e classudo branco feito com um corte excêntrico, mas bem sucedido, de *Riesling*, *Heida* e *Sylvaner*.

Em tempo, voltando à frase inicial, o próprio Orson Welles se arrependeu dela. E contou que os suíços, sempre tão educados, não se aborreceram com a citação, apenas fizeram questão de corrigi-la, quando o filme foi lançado: o relógio cuco não foi inventado por eles...

LUIZ HORTA É JORNALISTA, ESPECIALIZADO EM VINHO E GASTRONOMIA, AUTOR DO BLOG GLUPT! (LUIZHORTA.WORDPRESS.COM) E EDITOR-ASSISTENTE DO SUPLEMENTO PALADAR, PUBLICADO SEMANALMENTE PELO JORNAL O ESTADO DE SÃO PAULO.



**Wines of Argentina**  
República Argentina



**FRANK POTTS 2004** (LANGHORN CREEK/SUL DA AUSTRÁLIA) – UM CORTE BORDALÊS FANTÁSTICO E O QUE É MELHOR: CUSTA BEM MENOS QUE OS EXCELENTES EXEMPLARES DE BORDEAUX. FEITO COM UMA MESCLA DE *CABERNET SAUVIGNON*, *MALBEC* E *PETIT VERDOT*, ESTE VINHO ESTÁ EM SEU MELHOR MOMENTO PARA SER APRECIADO, MAS AINDA TEM UMA BOA VIDA PELA FRENTE. COMPANHIA IDEAL PARA UM BOM PRATO DE CORDEIRO. (CASA FLORA/PORTO A PORTO) - GL



# INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ACIR VALENÇA (AV), ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV), GUSTAVO ANDRADE DE PAULO (GP) E NELSON LUIZ PEREIRA (NP)

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

**Chassorney Saint-Romain Sous Roche 2006** (Saint-Romain/Borgonha/França) – Um borgonha típico sob a desconhecida denominação de Saint-Romain (prolongamento da comuna de Auxey-Duresses) do produtor biodinâmico Chassorney. Fruta bem focada com um fundo mineral intrigante. Madeira discreta e muito bem integrada. Persistente e muito bem acabado. (World Wine) - NP

**Château de Rougerie 2005** (Entre-Deux-Mers/Bordeaux/França) – Produzido por Patrick Valette, numa minúscula propriedade de apenas dois hectares, é um vinho de excelente expressão, *Merlot* em pureza, com passagem por barricas novas, de segundo e terceiro usos. Tem boa concentração de frutas, taninos de boa qualidade, boa acidez, agradável e prolongado final. (Casa do Porto) - AA

**Chiroubles 2006 Coquard** (Beaujolais/França) – Bom cru de Beaujolais, com atraente palheta de aromas frutados e florais. Na boca é seco e frutado, com a vivacidade que lhe confere a boa acidez, mas pouco encorpado. No verão que está chegando, fará boa companhia a presuntos e salames, como recomenda a denominação. Deve ser refrescado. (Decanter) - GV

**Elderton Command Syrah 2003** (Barrosa Valley, Austrália) – Um dos grandes vinhos produzidos na região. Ao exame olfativo, mostra frutas negras, madeira nobre, aromas animais e toques balsâmicos. Na boca, mostra bom corpo, ótima acidez (frescor) e taninos finíssimos. Elegante, potente e equilibrado. (Expand) - GP

**Errazuriz La Cumbre Syrah 2005** (Vale de Aconcágua/Chile) – Um puro *Syrah*, diferenciado, proveniente de vários setores do vinhedo Dom Maximiano. Violáceo, tem nariz intenso com geléia de frutas vermelhas, especiarias e tostado. Encorpado e expansivo, tem acidez e álcool equilibrados, taninos de boa qualidade e longa persistência. (Vinci) - AL

**Lagarde Malbec DOC 2006** (Mendoza/Argentina) – Encanta pela cor vermelho escuro com reflexos purpúreos. Predominam os aromas de frutas vermelhas maduras e marmeladas, combinados com a suave contribuição do carvalho, baunilha, chocolate e alguns defumados. Boca elegante, boa concentração, com taninos sedosos, típico do *Malbec* argentino. Um *Malbec* em sua melhor expressão, de uma das primeiras vinícolas da Argentina (Lagarde) a fazer vinho de alta gama. (Reloco) - GL

**Leyda Classic Reserve Syrah 2007** (Vale de Colchagua/Chile) – Um achado, este vinho mostra todo o potencial da uva *Syrah*, plantada nas encostas de Colchagua. Intenso e vibrante, tem frutas escuras e notas florais na paleta de aromas, seguida por um vinho de extraordinária pureza e concentração, muito equilibrado, encorpado, macio e persistente, que reflete com rara felicidade toda a grandeza da excepcional safra 2007 no Chile. (Grand Cru) - AV

**Luis Pato Vinhas Velhas Branco 2007** (Beiras/Portugal) – Uma aula de vinho branco pelo mestre da Bairrada, mais conhecido por seus tintos. Corte de *Sercialinho* e *Bical*, fermentado e amadurecido em tonéis de carvalho de 650 litros. Predomínio de aromas herbáceos/florais sobre o frutado. Perfeito equilíbrio acidez x álcool (“apenas” 12%), com o toque de maciez aportado pelo uso preciso da madeira. Diferente e delicioso. (Mistral) - GV

**Nederburg Winemaster's Reserve Sauvignon Blanc 2007** (Stellenbosh/África do Sul) – Intenso e aromático, este puríssimo *Sauvignon Blanc*, fermentado em baixa temperatura em tanques de aço inoxidável é a mais pura expressão dessa notável varietal, que encontra na África do Sul um terreno mais que propício para seu cultivo. Tem aromas sutis de frutas cítricas, com notas herbáceas, viva acidez, excelente concentração e longa persistência. Imbatível na relação preço/qualidade. (Casa Flora/Porto a Porto) - AV

**Planeta Syrah 2004** (Sicília/Itália) – Esse vinho I.G.T. encanta pelo estilo moderado, potência e elegância. Mostra fruta negra, madeira nobre, com toques animais e de especiarias. Na boca, é potente, com bom equilíbrio e ótimos taninos. Lembra um grande *Syrah* australiano. (Interfood) - GP

**Salton Volpi Pinot Noir 2007** (Tuiuty/Bento Gonçalves/Brasil) – Um vinho interessante, desta difícil casta. Aromas intensos de framboesas e cerejas, especiarias e tostado agradável. Equilibrado, tem boa acidez, textura macia, taninos de boa qualidade e média/boa persistência. (Salton) - AL

**Warre's Otima Porto Tawny 20 Years Old** (Douro/Portugal) – Um Porto de elite, brilha pelos intensos aromas de frutas secas, mel e especiarias, muito elegantes. Macio, tem sabores concentrados, ótimo equilíbrio e longa persistência. Um vinho de meditação, de rara complexidade aromática e excepcional caráter. (Decanter) - AA





wine style  
40

wine style

DE TODAS AS SENSações TRANSMITIDAS PELO PALADAR, A DE AMARGOR É A QUE MENOS AGRADA AO SER HUMANO. A PERCEÇÃO DO AMARGOR, EMBORA POSSA OCORRER EM TODA A LÍNGUA, SE MANIFESTA DE FORMA MAIS CLARA NO FUNDO DA MESMA, POR MEIO DAS PÁPILAS FUNGIFORMES

por MARIO TELLES JR.  
ilustração VISCA

# COM AMARGOR, TODO CUIDADO É pouco!



O recém-nascido está preparado para apreciar um gosto único, que é o doce, característico do leite humano. E passa por um aprendizado, nem sempre muito rápido e fácil, para apreciar sabores ácidos e salgados, como qualquer mãe pode atestar, quando começa a introduzir sucos de frutas ou sopinha salgada na dieta de seus bebês. O aprendizado da apreciação do amargor é, certamente, o último. Mas é facilitado quando transmitido socialmente ou por tradição. Isso explica porque é mais desenvolvido em países como a Itália. Lá, bebidas como o Campari ou os bitters como o Fernet são consumidas de forma generalizada, passados de pai para filho e incorporados à cultura popular.

No Brasil, este aprendizado é mais limitado, inclusive porque o amargor é considerado antes um defeito do que uma qualidade. Um exemplo bem ilustrativo é o da cerveja brasileira, uma das menos amargas do mundo, para atender ao gosto médio do consumidor. Como veremos adiante, essa característica será importante para facilitar sua compatibilização com alimentos que possuam certo amargor.

Atavicamente, o sabor amargo é estigmatizado, já que é relacionado a certos alcalóides naturais que são poderosos venenos, tanto que deviam ser misturados a bebidas e comidas para disfarçar seu sabor desagradável (Lucrecia Borgia que o diga...). Outro fator importante é que aproximadamente 25% da população geral apresenta sensibilidade acentuada e exagerada ao sabor amargo, tendendo por isso a evitá-lo.

## O FRIO RESSALTA O AMARGOR EM VINHOS MUITO TÂNICOS

Assim como o salgado, o amargo acentua-se com o frio, o que explica porque vinhos mui-

to tânicos (que transmitem sensação de amargor) devem ser servidos a uma temperatura mais elevada; ou porque chás e cafés servidos gelados são muito mais amargos. No vinho, o sabor amargo é frequentemente associado aos taninos e confundido com adstringência, o que só é parcialmente verdadeiro. Quanto mais grosseiros, verdes ou não polimerizados são os taninos, maior o amargor associado aos mesmos, o que de certa forma reflete em sua qualidade. De qualquer forma, amargor é uma sensação gustativa, enquanto adstringência é uma sensação tátil, que ocorre por coagulação das proteínas da saliva pelos taninos, como acontece com as frutas verdes ou com o chá.

Outra situação em que o amargor pode ser ressaltado de forma exagerada é com o uso de pequenos chips de carvalho no vinho. Por proporcionar maior superfície de contato, os chips transmitirão forte sabor de madeira ao vinho, por meio de substâncias como as lactonas ou os aldeídos fenólicos; mas, ao mesmo tempo, transmitirão também muito mais taninos e outros polifenóis não flavonóides, que conferem amargor ao vinho. Os tintos podem, quando jovens, apresentar discreto amargor, que tende a se resolver com o envelhecimento, o que é considerado um problema muito menor que o amargor em vinhos brancos ou em espumantes, resultado, em geral, de uma prensagem menos delicada (ou mais exagerada) das uvas.

Na comida, a gradação do amargor pode oscilar de um leve toque, como em alguns tipos de alface, até o amargor acentuado aparente do “radichio”, das endívias e do famoso jiló, que deu origem à expressão popular “amargo que nem jiló”, registrada por Luiz Gonzaga em uma de suas músicas.

O importante, para quem se interessa por compatibilização enogastronômica, é registrar a máxima abaixo em relação ao amargor:







### AMARGOR NO VINHO MULTIPLICA O AMARGOR DA COMIDA.

Tal fato é claramente percebido quando ingerimos uma picanha grelhada ao ponto, acompanhada por um vinho tinto de boa qualidade, rico em taninos. A combinação é perfeita porque a suculência da carne atenua sensação de secura que os taninos podem provocar na boca, ressaltando a fruta e criando uma textura macia ao final (ver artigo “Vinho e Carne” na edição nº 18 de Wine Style). Entretanto, se a mesma picanha, agora excessivamente grelhada, a ponto de apresentar discreta carbonização, for ingerida com o mesmo vinho, o resultado será um intenso amargor, decorrente da potencialização do amargor dos taninos pelo amargor criado pela preparação inadequada.

Ainda mais relevante para nós, brasileiros, é o exemplo da feijoada, que alguns experts tentam emular com o cassoulet, prato típico do sudoeste da França, que tem como parceiros étnicos e clássicos, vinhos tintos extremamente tânicos, produzidos a partir da uva *Tannat*. O detalhe que impossibilita a transposição pura e simples dessa compatibilização para a nossa feijoada é o mesmo que dificulta

a harmonização desta com cervejas alemãs ou belgas, mais amargas que as nacionais: o feijão preto, diferentemente do branco usado no cassoulet, apresenta leve adstringência e discreto amargor, habitualmente pouco perceptíveis. Mas, quando a ele se juntam vinhos tânicos ou cervejas mais amargas, aquele quase imperceptível amargor é exacerbado, tornando-se muito mais evidente e, o que é pior, desagradável. Conclui-se, portanto, que compatibilizar, por similaridade, amargor do vinho e da comida é impossível. Resta apenas, no caso da cerveja (ou mesmo dos refrigerantes), o contraste do amargor com dois elementos – doçura e presença de gás carbônico dissolvido –, que até poderão atuar a contento, se o amargor for leve.

Na maioria dos casos, entretanto, amargor é mais um elemento de incompatibilidade do que de compatibilidade. Nesse terreno, todo cuidado é pouco, porque ignorar essa realidade pode resultar numa harmonização às avessas, em que vinho e comida, juntos, estarão muito pior do que separados.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



## Vitrine Calabria

Degustar os produtos típicos dessa incomparável região italiana é entrar em uma sinfonia de sabores, cores e perfumes.

### SÃO PAULO

Dia 24 de novembro de 2008

L'Hotel

Alameda Campinas, 266

- das 15h30 às 16h30 - Rodada de negócios para importadores e distribuidores de produtos agroalimentares e vinhos
- das 16h30 às 19h00 - Apresentação e degustação especial realizada pelos produtores

### RIO DE JANEIRO

Dia 27 de novembro de 2008

Hotel Pestana Rio Atlântica

Avenida Atlântica, 2964

- das 16h00 às 19h00 - Apresentação e degustação especial realizada pelos produtores

### EMPRESAS PARTICIPANTES

Vinhos, Licores e Destilados



Casa Vinicola  
Criserà Srl



Senatore Vini Snc



Distillerie F.lli  
Caffo Srl



Colacchio  
Food Srl



PastAngotti Sas



Pastificio  
LaPorta Sas

Água Mineral



AcquaPura Srl

Massas, Biscoitos e Bolachas



Attinà Srl



Giacinto Callipo Conserve  
Alimentari SpA



Muraca Srl

### FESTIVAL DA GASTRONOMIA CALABRESA

De 25 a 28 de novembro em São Paulo e 27 a 30 de novembro no Rio de Janeiro, será realizado o “Festival da Gastronomia Calabresa”, uma ótima oportunidade de saborear os mais refinados pratos típicos dessa incomparável região do Mediterrâneo. Menu Degustação a preço especial.

São Paulo

25 a 28 de novembro

Vinheria Percussi

Rua Cônego Eugênio Leite, 523 - Jardim América - São Paulo - SP  
(11) 3088 4920 • www.percussi.com.br

Rio de Janeiro

27 a 30 de novembro



# TROCA DE GUARDA EM CHAMPAGNE

APÓS TRINTA ANOS COMO CHEF DE CAVE DA VEUVE CLICQUOT, JACQUES PÉTERS PASSA A DOMINIQUE DEMARVILLE A MISSÃO DE PRESERVAR O “ESTILO DA CASA”, CONSUBSTANCIADO NO CARTE JAUNE, O CHAMPANHE NÃO SAFRADO PRODUZIDO ANUALMENTE

por ARTHUR AZEVEDO e GUILHERME VELLOSO

Poucas atividades no mundo do vinho são tão importantes e delicadas como a definição do “assemblage” final dos champagnes não safrados das grandes marcas, pois são eles que definem, ano após ano, o estilo de cada maison. É um misto de técnica e arte: combinar grande número de lotes de vinhos-base, feitos a partir das três uvas autorizadas em Champagne (*Chardonnay*, *Pinot Noir* e *Pinot Meunier*), provenientes de diferentes safras, vinhedos e comunas, guardados a sete chaves nas caves dos produtores. O conhecimento e experiência exigidos do responsável por essa função nas grandes casas de Champagne só se adquirem com anos de dedicação integral, não raro uma vida inteira. Por isso, a aposentadoria de um desses profissionais está longe de ser um acontecimento banal, como demonstrou a recente visita ao Brasil de Jacques Péters e Dominique Demarville, da Veuve Clicquot,



uma das casas mais tradicionais e respeitadas de Champagne (foi fundada no início do século 19).

Péters foi, ao longo dos últimos 30 anos, *Directeur Vignes et Vins*, ou simplesmente *chef de cave*, ou seja, o responsável por todas as etapas da produção deste que é um dos mais famosos vinhos dessa denominação de origem controlada. Demarville, seu assistente há quatro anos, irá sucedê-lo a partir de 2009. A viagem ao Brasil faz parte do chamado *Héritage Tour*, promovido pela empresa com o objetivo de celebrar a troca de comando, e também de apresentar o novo *chef de cave* aos principais mercados internacionais em que atua. A importância da mudança pode ser medida pelo fato de que Péters, filho e neto de agricultores de Champagne (2008 foi sua 42ª safra na região), foi apenas o quarto *chef de cave* da Clicquot no século 20. Em sua passagem pelo Brasil, Péters ressaltou a







Maison Veuve Clicquot



# SAFRAS ANTIGAS REVELAM OUTRA DIMENSÃO

Para celebrar a passagem pelo Brasil de **Jacques Péters** e **Dominique Demarville**, o principal executivo na América Latina do grupo LVMH, ao qual a Veuve Clicquot pertence, **Davide Marcovich**, organizou um almoço preparado pelo renomado chef **Laurent Suadeau**, em que cada prato foi harmonizado com um exemplar específico de champanhe da marca. Ao final, ficaram duas certezas: primeiro, a de que numa grande Maison de Champagne todos os vinhos têm de estar à altura do nome que ostentam no rótulo; segundo, a de que vale a pena esperar alguns anos para tomar um champanhe mais evoluído, mesmo que a tentação de consumi-lo ainda jovem seja muito grande. A dimensão que adquirem é difícil de imaginar. A seguir, um breve comentário sobre cada um dos vinhos degustados no almoço. Como não poderia deixar de ser, eles foram precedidos pelo carro-chefe da empresa, o **Carte Jaune**, símbolo do estilo Veuve Clicquot.

## VEUVE CLICQUOT VINTAGE 2002 BRUT

Muito jovem, exibe aromas sutis de frutas frescas, com delicados toques de tostado e brioches; com a evolução no copo, surgiram notas amanteigadas. Muito intenso na boca, é equilibrado, saboroso e muito longo. Tem intenso frescor final e retroolfato incisivo. Sinaliza longa vida pela frente, quando deve melhorar ainda mais.

## VEUVE CLICQUOT 1979 MAGNUM

Um champanhe da alta classe, ainda jovem na cor amarelo-palha de intensidade média, mas demonstrando notável paleta de sofisticados aromas, que remetem a frutas secas, amanteigado, gengibre, brioches e tostado. Impecável na boca, com espuma consistente, equilíbrio perfeito, sabores delicados e muito persistentes, coroados por retroolfato muito complexo.

## VEUVE CLICQUOT VINTAGE 1982 MAGNUM

Titular da elite dos vinhos da Maison Clicquot, este mítico champanhe integra a coleção "Vertical Limit" (ver quadro). E justifica plenamente a fama. Tem cor amarelo-palha pouco evoluída e aromas complexos e sutis de frutas secas, brioches, anis e tostado finíssimo. Macio, equilibrado, elegante e complexo na boca, tem refrescante acidez, ótima concentração de sabores, bom corpo e persistência muito longa, com o inequívoco final de boca dos grandes champagnes. Inesquecível.

## VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ 1988 MAGNUM

É sabido que o primeiro champanhe rosé foi um Veuve Clicquot, em 1775. Péters fez também história, ao idealizar o primeiro La Grande Dame

Rosé, em 1988, que tivemos o privilégio de degustar em sua companhia. Conforme nos contou, ele não se conformava com o fato de o champanhe mais nobre da empresa não ter sua versão em rosé, principalmente tendo sido ela a criadora do primeiro vinho desse estilo. E a prova de que estava certo não demorou a aparecer no copo. O **Veuve Clicquot Rosé 1988** esbanja classe e elegância, a começar pela delicada cor salmão, com perlage impecável. Seguem-se aromas instigantes de frutas secas, com nuances de frutas vermelhas, especiarias (canela), brioches e fino tostado. Na boca, mostra-se expansivo e macio, com perfeito equilíbrio e muita concentração de sabores. Elegante, tem retroolfato longo e sofisticado. Excelente.

importância do **Carte Jaune**, o champanhe não safrado da Veuve Clicquot, que classificou como o "porta-bandeira" da maison. Para que ele seja sempre a imagem do estilo da casa, é preciso usar com maestria os chamados "vinhos de reserva". Na Clicquot, por exemplo, são guardados para uso futuro cerca de 350 a 400 vinhos de reserva a cada ano. Como cada safra gera cerca de 600 vinhos novos, é fácil entender o quão delicado é o trabalho de produzir o vinho que será fermentado na garrafa para dar origem ao champanhe. Nada menos que 1.000 vinhos diferentes (600 do próprio ano e 400 da reserva da empresa), em média, serão exaustivamente degustados ao longo de vários meses, até que a equipe comandada pelo *chef de cave* considere o resultado satisfatório. Só para se ter uma idéia, o vinho de reserva mais antigo guardado hoje nas caves da Veuve Clicquot é de 1988. Isso significa que o "estoque" de vinhos de reserva da empresa cobre os últimos 20 anos. Sem esse extraordinário acervo, seria praticamente impossível manter o estilo, independentemente das condições de cada safra. O **Carte Jaune** à venda atualmente, por exemplo, tem como base a safra de 2004. Mas usou também vinhos de reserva de safras tão antigas como 1996 e 1998, além daqueles das safras imediatamente anteriores (2003 e 2002). Segundo Péters, durante o período em que foi *chef de cave* da Clicquot, o ano que exigiu maior participação de vinhos de reserva foi 1984, em que quase a metade (48%) do assemblage veio de vinhos de outras safras. 2003, o ano em que toda a Europa sofreu com uma canícula sem precedentes, vem logo a seguir, com 45%. Segundo os registros da própria Clicquot, mantidos desde 1822, foi um dos anos mais quentes da história da região, fazendo com que a colheita, que normalmente começa em meados de setembro, tivesse início no dia 18 de agosto. Obviamente, não foi um grande ano. Mesmo assim, Péters revelou que fez 1.500 garrafas magnum (1,5 litros) de Veuve Clicquot branco e 1.500 de rosé daquele ano, o que normalmente só ocorre quando a safra é tão boa que justifica a produção do chamado **millésime**, que usa exclusivamente vinhos do próprio ano. A preocupação, diz ele, foi deixar uma informação historicamente importante para seus sucessores. É por esse tipo de legado que Demarville se torna responsável a partir de agora. E não deixa de ser curioso constatar que a medida de seu sucesso será continuar fazendo o mesmo, e não fazer diferente.

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

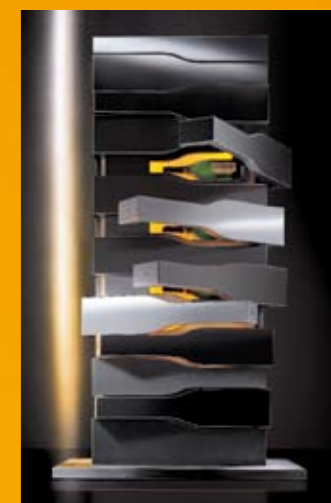
# VERTICAL LIMIT

## PRIVILÉGIO PARA POUCOS

Em 1810, Madame Clicquot, uma pioneira em Champagne e criadora de muitas das inovações da região, decidiu separar uvas de uma mesma safra para produzir um champanhe com data de nascimento, um vinho com a memória de um único ano, projetado para ser guardado por muitos anos. Nascia ali o conceito do **Champagne Vintage**. Com uma trajetória de sucesso ao longo de muitos anos, os champagnes safrados sempre foram produzidos pela Veuve Clicquot com as melhores uvas de seus vinhedos Grand Cru e Premier Cru, plantados em 515 hectares próprios. Sinônimo de luxo e sofisticação, eles refletem não só a qualidade excepcional das uvas do ano, como também a habilidade e o talento dos enólogos da casa.

Da união da Veuve Clicquot com a Porsche Design nasceu um dos mais sofisticados objetos de desejo para os enófilos: a **Vertical Limit by Porsche Design Studio**. Trata-se de um móvel único, projetado para acomodar 12 safras míticas de Veuve Clicquot Vintage, elaboradas por quatro gerações de *chefs de cave*: Roger Zéches assina as safras 1955, 1959, 1961 e 1962; Jean Boureaux as de 1969 e 1975; Charles Delhaye, 1979 e 1982; e Jacques Péters, que agora se aposenta, 1985, 1988, 1989, 1990. Medindo 2 metros de altura e com 60 cm de largura, o móvel é um monolito de 12 gavetas individuais iluminadas, projetadas para acomodar cada uma das garrafas magnum de Veuve Clicquot, especialmente escolhidas para compor um painel raro e exclusivo. A temperatura é rigorosamente controlada a exatos 12°C, exatamente a mesma das caves da Veuve Clicquot em Reims. A criação futurista é também à prova

de som e vibração, resultando na mais incrível adega jamais sonhada. Das quinze peças produzidas, somente uma será vendida no Brasil. Preço? Uma verdadeira pechincha, considerando-se a exclusividade dos vinhos e o requinte do móvel: R\$ 240.000,00.





por GUILHERME VELLOSO

# UM POR TODOS POR UM!

COMO OS MOSQUETEIROS  
DE ALEXANDRE DUMAS, O GRUPO  
QUE SE TORNOU CONHECIDO COMO  
“DOURO BOYS” É INCANSÁVEL

NA DEFESA DA CAUSA QUE ABRAÇOU:  
A VALORIZAÇÃO DOS VINHOS DO DOURO  
E, POR EXTENSÃO, DA PRÓPRIA  
REGIÃO EM QUE SÃO PRODUZIDOS

FOTO: PEDRO LOBO



O dia 30 de novembro de 2007 ficará marcado para sempre na história dos vinhos do Douro. Nesta data, realizou-se no novíssimo e luxuoso hotel Aquapura, às margens do famoso rio que atravessa a Espanha (sob o nome Duero) e Portugal, um leilão suis generis. À venda estavam apenas 500 garrafas, exclusivamente no formato magnum (1,5 litros), de um vinho único, produzido a pelo menos dez mãos, de um grupo de produtores durienses conhecido como “Douro Boys”. O **Douro Boys Cuvée 2005** é uma síntese do espírito e dos objetivos que nortearam a organização formal do grupo, cinco anos antes. É o corte de cinco lotes diferentes, cada qual produzido com uma seleção dos melhores vinhos de cada uma das cinco casas do Douro que dele faz parte: Quinta do Vale Meão, Quinta do Crasto, Quinta do Vallado, Quinta Vale D. Maria e Niepoort. Mas não será fácil prová-lo: os 500 lotes foram todos vendidos a colecionadores portugueses e de outros países, a um preço médio de 380 Euros, cada garrafa (o resultado obtido foi doado a obras de caridade), preço que só tende a aumentar com o passar dos anos e a pouca disponibilidade do vinho.

Uma brilhante jogada de marketing? Certamente sim, o que não surpreende, em se tratando dos Douro Boys. Afinal, o grupo foi criado para, entre outros objetivos,

*Os “Douro Boys” são, antes de tudo, amigos que gostam de se encontrar para grandes almoços, regados com os ótimos vinhos produzidos por cada um, de que participam também seus companheiros de trabalho (na foto acima, um desses almoços na casa de Dirk Niepoort)*



mostrar que o Douro, região tradicionalmente associada apenas aos magníficos vinhos do Porto, um dos símbolos de Portugal, também produz vinhos de mesa de alta gama. “Desde cedo, tínhamos consciência da necessidade de desenvolver, em qualidade, uma parte tão importante da produção da região, que hoje chega a representar metade – às vezes até mais – das uvas colhidas no Douro”, explica Cristiano Van Zeller, um dos fundadores e líderes informais do grupo. Segundo ele, o desperdício que representava considerar como subproduto esse excesso de produção de uvas para o vinho do Porto era um crime de “lesa pátria”, ou, pelo menos, de “lesa-Douro”.

O comentário de Van Zeller soa quase como um slogan revolucionário. Além de ser uma região onde se produz vinho há centenas de anos, o Douro foi a primeira no mundo a ser oficialmente demarcada, em 1757, por iniciativa do Marquês de Pombal, na época primeiro-ministro de Portugal. Num certo sentido, os produtores reunidos no grupo são mesmo revolucionários, tanto no que diz respeito à maneira como se organizam, como a que divulgam seu trabalho. Os “Douro Boys” não são uma organização formal, com estatutos e regulamentos (apenas a marca é registrada). São, antes de tudo, um grupo de amigos, ligados, em sua maioria, por laços de parentesco. Em comum, têm o fato de gostarem de vinho e de pertencerem a tradicionais famílias produtoras de vinho do Porto.

## CRIAR “MASSA CRÍTICA” EM QUALIDADE, NÃO EM QUANTIDADE

Embora, formalmente, só exista há pouco mais de cinco anos, a origem do grupo Douro Boys pode ser encontrada em fins dos anos 1980, com a volta de Dirk Niepoort a Portugal. Dirk pertence à quinta geração de uma família de origem holandesa, que se tornou importante negociante de vinhos do Porto. Ou seja, comprava

o vinho pronto dos produtores para estocá-lo nos armazéns de Vila Nova de Gaia, no Porto, engarrafá-lo e revendê-lo com sua própria marca. Depois de estudar Economia e fazer estágio em vinícolas dos Estados Unidos, Dirk retornou a Portugal com a idéia fixa de fazer vinhos de mesa. Com esse objetivo, convenceu o pai a comprar terras na região do Douro, única forma de ter controle total sobre a produção. Ao longo da década de 90, sob o olhar atento e algo cético do pai, como ele mesmo reconhece, produziu seus primeiros vinhos de mesa (o **Redoma**, tinto e branco, e depois o **Batuta**), que se tornaram referência entre os vinhos não-fortificados do Douro.

Seguindo um caminho quase paralelo, em 1993, seu amigo Van Zeller deixa a empresa de sua família, a Quinta do Noval (depois que esta foi vendida para um grupo segurador francês), e vai trabalhar como enólogo na Quinta do Crasto, que já ensaiava a produção de vinhos Douro DOC, sob a orientação do enólogo australiano, radicado em Portugal, David Beaverstock, também assessor da Herdade do Esporão, no Alentejo (Crasto e Esporão pertencem a dois irmãos). Antes de formar sua própria Quinta, a Vale D. Maria, em terras pertencentes à família de sua mulher, Van Zeller assessora ainda a Quinta do Vallado, que per-

tence a seus primos. O trabalho da Quinta do Crasto com os vinhos de mesa, segundo ele, era uma espécie de “fogo fátuo” no panorama do Douro. “Era preciso criar massa crítica, não em quantidade, mas em qualidade”, diz. E foi dessa necessidade que nasceram os “Douro Boys”. O nome, segundo consta, foi dado por um jornalista de vinhos espanhol, que conhecia o grupo e apreciava seus vinhos.

Dirk e Cristiano formaram o núcleo original. A eles se juntaram os Roquette, da Quinta do Crasto, os Olazabal, pai e filho, da Quinta do Vale Meão, e os primos Francisco Ferreira e João Ferreira Álvares Ribeiro, da Quinta do Vallado. À exceção de Niepoort, todos têm

laços de parentesco (são primos e descendentes diretos da lendária D. Antonia Adelaide Ferreira, a “Ferreirinha”). E todos são nomes tradicionais na produção e comércio do vinho do Porto. Como define Cristiano Van Zeller, “somos a nova geração da velha guarda”. Talvez seja mais correto dizer que eles são a “vanguarda”, até porque os Douro Boys não foram os primeiros a produzir vinhos de mesa de qualidade no Douro. O vinho tinto mais famoso de Portugal, o **Barca Velha**, que só é engarrafado em anos excepcionais, é produzido no Douro desde a década de 50, pela Casa Ferreira (hoje pertencente ao grupo Sogrape). Até a venda para a Sogrape, era produzido na Quinta do Vale Meão, fundada, como as quintas do Crasto e do Vallado, pela lendária “Ferreirinha”. E, para mostrar que tradição e modernidade andam quase juntas no Douro, o atual dono da Quinta do Vale Meão, Francisco “Vito” Olazabal, além de bisneto da notável dama do Douro, é genro do falecido Fernando Nicolau de Almeida, que criou o cultuado Barca Velha na Casa Ferreira. Isso explica porque o vinho que atualmente leva o nome da Quinta do Vale Meão, cujo enólogo é seu filho e homônimo Francisco “Xito” Olazabal, foi carinhosamente alcunhado de **Barca Nova**.

## TRABALHO EM CONJUNTO, MAS VINHOS COM IDENTIDADES PRÓPRIAS

Informalmente, esse grupo de produtores começou a se reunir para trocar idéias sobre o que estavam fazendo, provar vinhos uns dos outros e promovê-los em conjunto, em Portugal e no exterior. “O trabalho conjunto é consequência do trabalho individual”, comenta Van Zeller. E explica: “o grupo, institucionalizado ou organizado, aconteceu naturalmente, na seqüência do trabalho de cada um de nós como produtores, e dos nossos próprios projetos”. Em que pese o trabalho conjunto e o constante intercâmbio de experiências, “os vinhos que fazemos têm identidades diferentes”, como Xito Olazabal faz questão de frisar. Guilherme Velloso e Mario Telles Jr., da Wine Style, puderam comprovar numa visita às quintas, no final de 2007, que, acima do natural orgulho por seus próprios vinhos, prevalece um saudável espírito de camaradagem, que faz com que cada um dos Douro Boys seja o melhor divulgador dos vinhos feitos pelos demais, num esquema único no mundo. É assim, por exemplo, no importante trabalho de promoção dos



Os “marcos pombalinos” foram usados para demarcar a região do Douro, em 1757



O cultivo da vinha nas íngremes encostas do Rio Douro (ao fundo) é sempre manual e em condições bastante difíceis, porque, além de tudo, o solo é bastante rochoso





FOTO: PEDRO FERREIRA

Da esquerda para a direita: Dirk Niepoort (Niepoort), Francisco Olazabal (Meão), Cristiano Van Zeller (Vale D. Maria), Tomas Roquette (Craсто) e Francisco Ferreira (Vallado) fazem parte do núcleo fundador dos "Douro Boys"

vinhos do grupo, principalmente no exterior. Muitas vezes, na impossibilidade de todos estarem presentes, um ou dois se encarregam de falar pelo grupo e de apresentar os vinhos de todos. Em outubro de 2004, Cristiano Van Zeller comandou uma degustação na sede da Associação Brasileira de Sommeliers, em São Paulo, em que, além dos vinhos que produz na Quinta Vale D. Maria, foram apresentados vinhos do Douro e do Porto representativos de cada um dos outros quatro produtores.

A projeção alcançada pelos Douro Boys no mercado mundial se deve também a um impecável trabalho de marketing, do qual o leilão no Aquapura é um dos melhores exemplos. Curiosamente, num país ainda conservador e notoriamente machista, esse trabalho é liderado por uma mulher. Ela é a austríaca Dorli Muhr, casada com Dirk Niepoort, e sócia da agência de relações públicas Wine & Partners, responsável por todas as atividades de promoção e divulgação do grupo. Claro que, por melhor que fosse realizado, esse trabalho de nada adiantaria se os vinhos produzidos pelos Douro Boys não correspondessem à imagem que deles se projeta. A consagração veio de fora. Ao longo dos últimos anos, vinhos como **Redoma** (tinto e branco), **Batuta** e **Charme**, da Niepoort, **Quinta do Vale Meão**, da própria, **Vinha Maria Teresa** e **Vinha**

**da Ponte**, do Craсто, **Quinta do Vallado** e **Adelaide**, do Vallado, e **Quinta do Vale D. Maria** e **CV**, desta última, estão, sistematicamente, entre os que obtêm melhor pontuação entre os vinhos portugueses, segundo todas as publicações e críticos especializados (Jancis Robinson, Wine Advocate, de Robert Parker, Wine Spectator, Decanter etc.). Alguns deles tornaram-se quase "cult wines" difíceis de ser encontrados até mesmo em Portugal. O que parece dar razão a Van Zeller quando observa com realismo: "só é bom ser monopolista em coisas essenciais, como o petróleo; no mundo do vinho, a cooperação reforça o todo". Por isso, a exemplo dos quatro mosqueteiros a serviço do rei da França, os cinco Douro Boys, defensores do Douro e de seus vinhos, poderiam repetir em uníssono o célebre brado: "um por todos, todos por um".

*Importadoras que trazem os vinhos produzidos pelos Douro Boys: Niepoort e Quinta do Vale Meão (Mistral – [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)); Quinta Vale D. Maria e Quinta do Vallado (Expand – [www.expand.com.br](http://www.expand.com.br)) e Quinta do Craсто (Qualimpor – [www.qualimpor.com.br](http://www.qualimpor.com.br))*

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Abrimos!



## Enoteca Decanter.

- São Paulo (11) 3073-0500
- Belo Horizonte (31) 3287-3618
- Santos (13) 3877-4576
- Curitiba (41) 3039-2333
- Balneário Camboriú (47) 3360-0206

A quintessência da Decanter sempre foi a procura do melhor. Nossas novas enotecas são um bom exemplo. Centenas de exemplares exclusivos em um portfólio impecável, equipe especializada no espaço pensado e concebido para quem ama a cultura do vinho. Enotecas Decanter. Abrindo nas melhores cidades do país.



Aprecie com moderação.



# VINHO É ATRAÇÃO NO PAÍS DA DIVERSIDADE

**POUCA GENTE SABE QUE UM DOS PRINCIPAIS LEILÕES DE VINHOS DO MUNDO É REALIZADO ANUALMENTE NA ÁFRICA DO SUL. MAS EXISTEM MUITAS OUTRAS RAZÕES PARA VISITAR O PAÍS QUE SERÁ SEDE DA PRÓXIMA COPA DO MUNDO DE FUTEBOL**

*texto e fotos GUSTAVO ANDRADE DE PAULO  
ilustração digital LUIZ CARLOS BIG*



*Nesta página, safári no Capama Lodge, leilão de Nederburg. Na página ao lado, Cabo da Boa Esperança, vinhos de sobremesa e Cidade do Cabo*

No imaginário popular, a África do Sul é um país intrigante, envolto em mistérios e marcado por questões raciais dramáticas. É o país de grandes savanas e de animais selvagens como leões, girafas, elefantes e rinocerontes. Mas, infelizmente, ainda é lembrado pela antiga (e cruel) política do Apartheid, embora, mais recentemente, em função da Copa do Mundo de 2010, sua imagem esteja associada também ao futebol. Mas, quem pesquisar um pouco mais profundamente a história e cultura desse povo, perceberá que a África do Sul é muito mais que isso. De todos os substantivos já empregados para descrevê-la, talvez o mais preciso seja diversidade. Não é por acaso que os nativos a consideram “um mundo em um país” e que seu lema oficial seja “a unidade vem da diversidade”.

O que mais dizer de um país que possui três capitais, onze línguas oficiais (e mais oito não-oficiais), relevo e vegetação que lembram o norte da Europa e um clima semelhante ao do Mediterrâneo? É, sem dúvida alguma, uma nação marcada por contrastes,

onde 15% da população concentram 80% das riquezas nacionais.

Curiosamente, excetuando-se os enófilos mais aplicados, são poucas as pessoas que associam a África do Sul à elaboração de grandes vinhos. Muito menos que lá se realiza, anualmente, um dos mais interessantes leilões de vinhos do mundo. Wine Style teve oportunidade de participar do leilão de 2008, e aproveitou para provar alguns dos novos tintos e brancos produzidos atualmente nesse fascinante país, inclusive em termos vinícolas.

## UM LEILÃO SUI GENERIS

Sempre que se pensa em leilão de vinhos, imagina-se, imediatamente, o leilão dos Hospices de Beaune, na Borgonha (França) ou o leilão do Kloster Eberbach, no Rheingau (Alemanha). Dificilmente alguém incluiria na lista o leilão de Nederburg (pronuncia-se Niderburg), principal evento do calendário vinícola





sul-africano. Provavelmente por desconhecimento. Preparada nos mínimos detalhes, a “festa” parece saída de um conto de fadas, onde tudo é perfeito. A primeira edição ocorreu em 1975 e contou com a participação de cinco vinícolas, que ofereceram quinze vinhos diferentes. Com o passar dos anos, tornou-se um acontecimento internacional, atraindo compradores dos quatro cantos do mundo, interessados nos melhores néctares produzidos nas mais renomadas vinícolas do país. Os principais objetivos do leilão são: (1) a valorização dos vinhos nacionais, permitindo o reconhecimento do trabalho do vinhateiro; (2) divulgação internacional dos vinhos sul-africanos, aumentando o interesse dos

consumidores de outros países; (3) garantir uma distribuição justa de vinhos raros; (4) apresentar as safras mais recentes.

Em 2008, 172 vinhos diferentes, produzidos em 86 vinícolas, foram comercializados (5.088 caixas). O valor total das vendas superou um milhão de reais. A Casa Flora, única importadora brasileira presente, foi a terceira maior compradora (excetuando-se as vendas para o mercado local), tendo adquirido 143 caixas. Dentro de pouco tempo, esses vinhos já estarão à disposição dos enófilos brasileiros.

Além de permitir a comercialização de parte da produção dos vinhateiros locais, o leilão de Nederburg serve, também, para

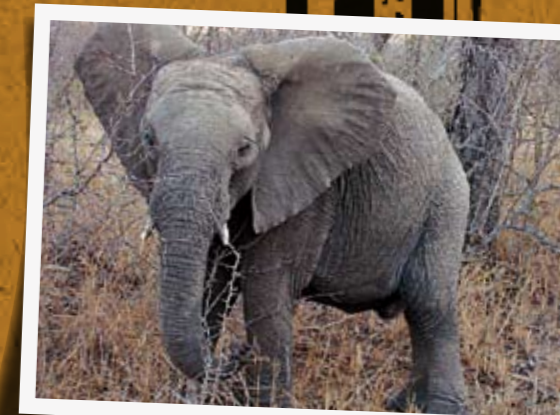
arrecadar fundos para obras de caridade por meio da venda de garrafas (ou barricas) oferecidas por produtores, enólogos ou comerciantes. Alguns dos destaques desse ano foram: um vinho **Madeira Malvasia** da safra de 1834; um *Riesling* alemão de 1958 (com certificado de garantia da troca da rolha); e uma garrafa magnun do **Château Lafite Rothschild 1980**. Outra curiosidade leiloada foi uma barrica de um vinho tinto elaborado por 10 jornalistas especializados, convidados pela Nederburg.

## ENOTURISMO E MUITO MAIS

Visitar a África do Sul apenas para degustar seus vinhos já valeria a pena. Entretanto,

não desfrutar de todas as outras atrações que o país oferece seria como ir a Paris e não admirar a vista do alto da Torre Eiffel.

Como, para a maioria das pessoas, África do Sul é sinônimo de safári, passar alguns dias na região do Kruger National Park é essencial para se sentir em um verdadeiro filme. Situado no nordeste do país, junto às fronteiras com Moçambique e Zimbábue, o parque ocupa área de 19.485 km<sup>2</sup>, sendo um dos 10 maiores parques



Vinhedos e sede da Nederburg





## VINHOS DE GUSTADOS

**NEDERBURG EMINENCE 2001** – vinho de sobremesa elaborado com a *Muscat de Frontignan*. Apresenta aromas de anis e toques florais muito interessantes. Acidez excepcional, conferindo frescor e maciez ao vinho. Destaque também para o **Eminence 1988**, com aroma de pimenta, anis e verniz (botritizado). (Degustado durante o leilão)

**NEDERBURG EDELKEUR** – A linha Edelkeur é a melhor e mais expressiva de toda a família de vinho doces da Nederburg com presença marcante da *Botrytis cinerea*. A safra de 2002 exibe aromas de frutas cítricas, laranja confit, verniz e caramelo. Equilíbrio muito bom entre acidez, álcool e açúcar. A safra de 1996 apresenta aromas de bala de leite, mel, floral, frutas passadas, verniz e especiarias, também com excelente equilíbrio na boca. Mas, sem dúvida alguma, o grande destaque está na safra de 1977, de cor âmbar, com aromas de frutas passadas, floral, caramelo, tostado, verniz e especiarias. Acidez excepcional, conferindo grande frescor e vivacidade ao vinho. Apesar de seus mais de 30 anos, ainda mostra muita força e potencial de guarda. Um ícone absoluto. (Degustado durante o leilão)

**NEDERBURG MANOR HOUSE SAUVIGNON BLANC 2008** – apresenta aromas de frutas brancas, frutas tropicais (maracujá), toques minerais, de suor e arruda. Na boca, encanta pelo frescor, com ótima acidez e teor alcoólico bem equilibrados.

**PLAISIR DE MERLE SAUVIGNON BLANC 2008** – um vinho fresco e aromático que evoca frutas brancas e ervas finas. Tem muito boa persistência e agradável retrofato.

**PLAISIR DE MERLE CABERNET SAUVIGNON 2005** – Um vinho de muita personalidade, exibe aromas de frutas negras, especiarias, com toques animais e tostados. Na boca, mostra potência e bom equilíbrio entre acidez e álcool, com taninos de boa qualidade.

**PLAISIR DE MERLE GRAND PLAISIR 2005** – vinho ícone da casa, feito com *Cabernet Sauvignon* (40%), *Petit Verdot* (18%), *Cabernet Franc* (15%), *Shiraz* (15%), *Merlot* (6%) e *Malbec* (6%). Exibe boa concentração de frutas vermelhas maduras, frutas negras, cedro, especiarias, com toques balsâmicos e florais. Tem bom corpo, bom equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finos. Ainda jovem, tem bom potencial de guarda.

**FLEUR DU CAP UNFILTERED SAUVIGNON BLANC 2008** – mais um belo *Sauvignon Blanc*, com aromas de frutas tropicais, floral, suor e herbáceo agradável. Grande elegância e frescor na boca.

**FLEUR DU CAP SHIRAZ 2007** – mostra aromas de frutas negras e especiarias, com toques animais e de café torrado. Na boca, tem boa estrutura, ótima acidez e taninos muito finos. Na opinião de Linley Schultz, enólogo chefe de todo o Grupo Distell, a *Shiraz* é a grande promessa da África do Sul para os próximos anos.

**FLEUR DU CAP MERLOT 2007** – exibe aromas de frutas negras, notas florais e especiarias. Na boca, mostra-se macio, com bom corpo e equilíbrio.

**FLEUR DU CAP LASZLO 2004** – vinho ícone da casa, leva o nome de um dos maiores enólogos da África do Sul, que trabalhou durante muitos anos lá. Feito com *Merlot* (40%), *Cabernet Sauvignon* (26%), *Malbec*, *Cabernet Franc* e *Petit Verdot*. Ao exame olfativo, notam-se aromas de frutas negras, especiarias, violeta, com toques animais, de mentol e tostado. Na boca, é macio, elegante, com bom corpo, ótima acidez e taninos finos. Infelizmente, são elaboradas apenas 500 caixas por ano.



Sala de barricas da Nederburg. Abaixo, Stellenbosch e festa do leilão de Nederburg

florestais do mundo. Abriga 140 espécies de mamíferos, 450 de pássaros, 114 de répteis, 40 de peixes e 33 de anfíbios. Entre os maiores mamíferos estão os “big 5”: leão, elefante, rinoceronte, búfalo e leopardo. Visitar o parque e conseguir avistar todos é um dos maiores desafios dos turistas.

Mais de 600.000 pessoas visitam o Kruger anualmente. Aberto o ano todo, o parque oferece 2.281 km de estradas e trilhas para serem exploradas. Existem 24 acampamentos que podem acomodar até 6.000 hóspedes por noite. Para quem quer um pouco mais de conforto, mas não abre mão

da sensação de estar em um ambiente selvagem, ao redor do parque foram instaladas diversas reservas privadas. Cada uma delas possui um hotel (dos mais variados estilos e níveis) e mais alguns milhares de quilômetros de reserva. Os animais ficam soltos e não são alimentados pelos funcionários, preservando todo o clima selvagem. Uma boa sugestão é o Kapama Lodge ([www.kapama.co.za](http://www.kapama.co.za)), situado próximo à cidade de Hoedspruit. Distante cerca de 450 km de Johannesburg, a viagem pode ser feita de avião. Do aeroporto até a sede principal do hotel são mais 40 minutos, com direito a visão de girafas,

elefantes, zebras e impalas pelo caminho. O hotel, como todos os demais instalados nas reservas em torno do Kruger, oferece safáris de carro diurnos e noturnos.

Estando na região, um passeio que não pode faltar é o safári de balão. Passar por cima das savanas a bordo de um balão de ar quente, sob o comando do vento, é uma experiência excitante (mais informações, consultar: [www.ottersden.co.za](http://www.ottersden.co.za)). Outra boa dica, essa bem mais tranqüila, é o safári sobre elefantes ([www.campjambulani.com](http://www.campjambulani.com)).

Além de ser a “capital”

do vinho sul-africano, a Cidade do Cabo oferece oportunidades de turismo que encantam até mesmo os mais exigentes. Subir a Table Mountain (1.085 metros acima do nível do mar) e ver toda a cidade, incluindo a baía, lembra a sensação de subir o Pão de Açúcar no Rio de Janeiro. A escalada pode ser feita a pé. Para os mais preguiçosos, um moderno bondinho rotatório faz o trajeto em poucos minutos.





Cabo da Boa Esperança e, abaixo, passeio de balão perto do Kruger Park e bondinho da Table Mountain



Lá de cima, podemos ver, ainda, a ilha de Robben, onde Nelson Mandela ficou preso por 18 anos, hoje transformada em museu.

Outro programa imperdível da Cidade do Cabo é o Victoria & Albert Waterfront, um misto de shopping center e marina, que comporta, também, um fantástico complexo de bares e restaurantes. Vale a pena conferir a diversidade e a qualidade dos peixes e frutos do mar preparados no Restaurante Baia. Outra ótima dica é o Restaurante Balducci, com excelentes carnes, algumas bastante exóticas e uma ampla carta de vinhos (somente nacionais!). Para quem quer diversidade de

vinhos, o endereço é o Belthazar. A carta é composta por mais de 600 rótulos, sendo que 196 são vendidos em taça. Segundo os proprietários, é a maior oferta de vinhos em taça do mundo.

Para quem estiver em Stellenbosch, o coração da vitivinicultura sul-africana, uma boa dica de restaurante é o Umami, com cozinha moderna, descontraída, mas de excelente qualidade.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



*Filipa 3b*

Filha de um dos mais respeitados produtores portugueses, Filipa alia modernas técnicas a práticas tradicionais. Seu espírito inovador desenvolveu ensaios que são uma referência da nova geração de vinhos.



**CASA FLORA**  
IMPORTADORA E ATACADISTA

[www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br) | [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br)



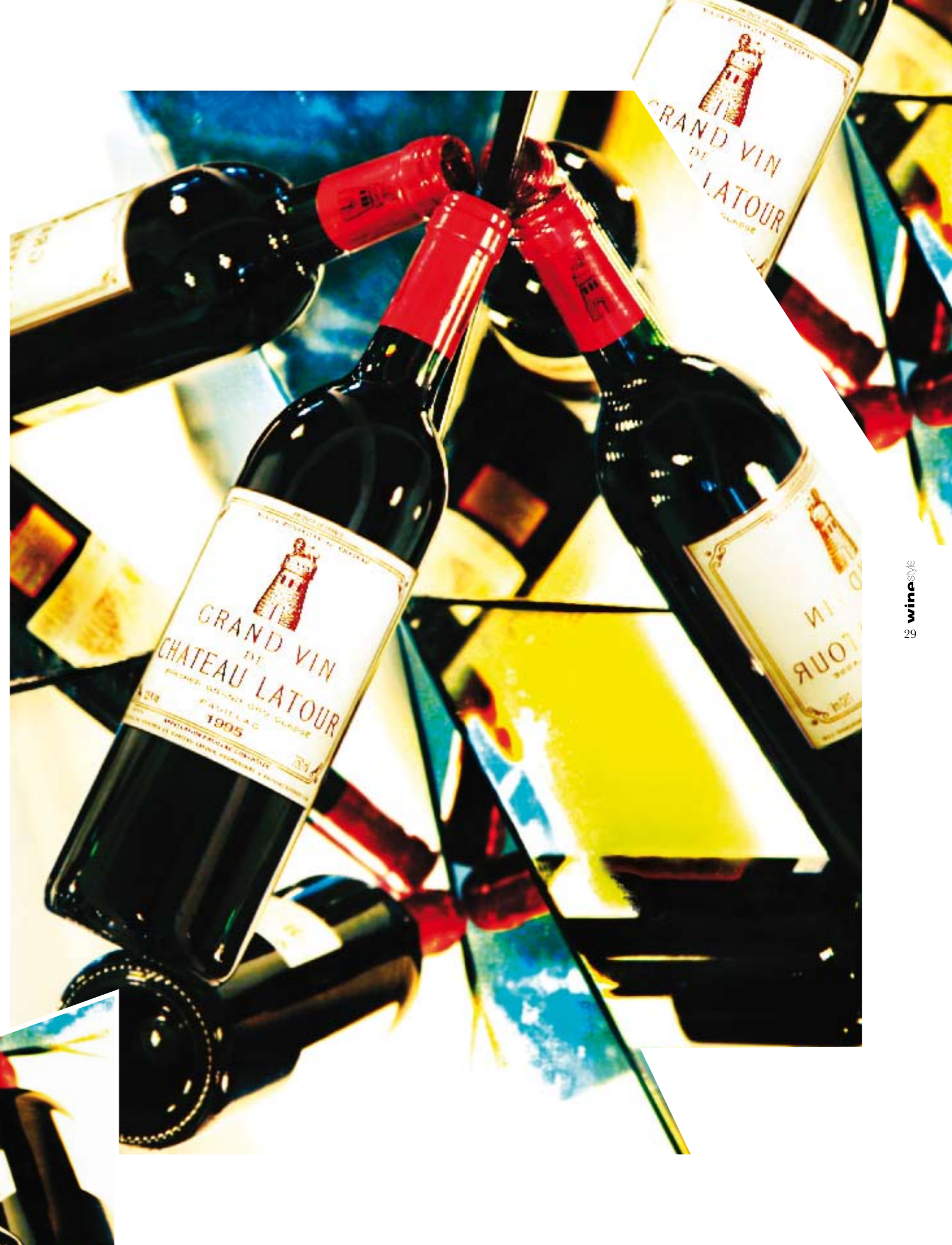
por MARIO TELLES JR.

# COMO EVOLUI UM CLÁSSICO DE BORDEAUX

Todo enófilo que se preze vive um momento de angústia “hamletiana” cada vez que abre uma garrafa de vinho: está pronto para beber? Poderia melhorar? Já está em decadência? A dúvida, no fundo, é determinar os fatores que interferirão sobre a provável longevidade de um vinho. Embora acidez, taninos, estrutura, corpo e fruta sejam alguns dos que a maioria dos especialistas considera importantes para que os aromas e sabores de um vinho possam evoluir, para justificar sua guarda em adega, o comportamento (e participação) de cada um desses componentes no processo, é algo que ainda não está totalmente estabelecido. O melhor é sempre verificar, na prática (ou seja, no copo), como um grande vinho evolui ao longo dos anos, principalmente quando ele é considerado um ícone da longevidade. É o caso do Château Latour, em Pauillac. Sabe-se que, em anos muito bons, o **Latour** pode demorar de 20 a 30 anos, para atingir sua maturidade e ali permanecer por igual tempo, antes de iniciar a sua decadência.

Essa característica do vinho deve-se ao terroir. A parcela principal do vinhedo, localizada em torno do château e do chai, conhecida como “L’Enclos” (enclave), apresenta um solo de composição muito variável: parte argiloso-calcário, mais apropriado ao cultivo da *Merlot*, parte predominantemente pedregoso, com uma drenagem única, que acaba privilegiando os vinhos de *Cabernet Sauvignon* nos anos úmidos e chuvosos. Essas diferenças de

WINE STYLE PARTICIPOU DE UMA VERTICAL DE CHATEAU LATOUR, CONHECIDO POR SUA LONGEVIDADE, E MOSTRA O QUE MUDOU, COM O PASSAR DOS ANOS, COM ESSE QUE É CONSIDERADO UM DOS GRANDES VINHOS DO MUNDO





solo no mesmo vinhedo seriam suficientes para qualificar o terroir como especial. Mas a elas se soma outro fator importante, que é o microclima mais quente, que permite o florescimento e amadurecimento das uvas pelo menos dez dias antes que em qualquer outro vinhedo em Pauillac. Além de fornecer proteção natural contra as geadas, essa singularidade propicia melhor estrutura e taninos mais macios ao vinho.

Na vertical de **Château Latour** de que Wine Style teve o privilégio de participar, foram degustadas, às cegas, oito safras do lendário vinho: 1959, 1966, 1970, 1983, 1990, 1994, 1996; e um **Les Forts de Latour 1982**, que é o seu segundo e muito valorizado vinho.

# UM VINHO QUE DESAFIA O TEMPO

por NELSON LUIZ PEREIRA

O nome Latour vem de uma antiga torre (*La Tour*, em francês) da época medieval, inicialmente chamada de La Tour de Saint-Lambert. Construída para proteção e defesa do estuário do Gironde na famosa "Guerra dos Cem Anos", entre franceses e ingleses, nos séculos 14 e 15, esta torre, quadrada e maciça, foi destruída durante a própria guerra. Mas é a que está reproduzida no tradicional rótulo do "Grand Vin de Château Latour". O que se vê atualmente na propriedade é uma torre redonda, com um pombal no alto, construída posteriormente. Até o final do século 17, o atual domínio do Château Latour pertenceu a vários senhores feudais, que arrendavam as terras para um tímido cultivo de videiras, que originava vinhos sem nenhum caráter extraordinário.

A grande escalada do Latour começa com Alexandre de Ségur, que herdou o domínio em 1695 e em pouco tempo adquiriu também o Château Lafite. Seu filho, Nicolas-Alexandre, continuou a expansão, fazendo novas aquisições, incluindo o Château Mouton e o Château Calon, atualmente chamado Calon-Ségur.

Em todas essas propriedades, a linhagem dos Ségur melhorou muito os vinhos, tanto no processo de vinificação como em sua conservação.

## NAS SAFRAS MAIS ANTIGAS, AROMAS DE SOUS-BOIS (HÚMUS) E BALSÂMICOS

Em relação ao visual, o que mais chamou a atenção foi a intensidade de cor de todas as amostras, sugerindo grande extração e concentração, marcas registradas do Latour. Já o perfil aromático foi valioso para diferenciar as safras melhores e piores. Os vinhos de safras médias, como 1983 e 1994, apresentavam aromas mais evoluídos,

Rapidamente, a aristocrática e rica burguesia valorizou o vinho, com o barril atingindo, em 1767, preços vinte vezes maiores que os vinhos comuns da época.

Estas propriedades foram muito bem documentadas e protegidas, com a sólida administração dos tabeliões de Pauillac, que resistiram às turbulências da revolução francesa, constituindo, em 1842, uma empresa proprietária do domínio pelos herdeiros sucessivos.

Em 1962, os ingleses, por meio de duas companhias, compraram 53% das ações da vinícola, aumentando sua participação para 93% em 1989. Nesse período, ocorreu uma série de inovações, dentre as quais a introdução das cubas de aço inoxidável, que permitiriam melhor controle da fermentação e melhor higiene.

O famoso château só voltou para mãos francesas, em 1993, quando foi comprado, por 86 milhões de libras, pelo magnata François Pinault, seu atual proprietário.

### AS VIRTUDES DE UM GRANDE TERROIR

Um dos fatores determinantes para a qualidade excepcional deste vinho é a excelente drenagem do terreno, com camadas de cascalho muito profundas. Beneficiada pelo clima ameno da região, que permite um lento e gradual amadurecimento das uvas, principalmente a maturação fenólica, a *Cabernet Sauvignon* (uva majoritária no corte e importantíssima para o Latour) tem condições de alcançar toda a sua potencialidade como em nenhum outro terroir clássico. Acrescentem-se a esses fatores uma proporção considerável das chamadas *vieilles vignes* (vinhas antigas) e

a competência da experimentada equipe de campo e cantina, e teremos profundidade e finesse no mais alto nível.

Outro diferencial do Latour é a altíssima reputação de seu segundo vinho, o **Les Forts de Latour**. A maioria dos châteaux mais conhecidos de Bordeaux produz um segundo vinho, mas nem sempre sua qualidade está razoavelmente à altura do vinho principal, como algumas degustações didáticas na própria ABS-SP já constataram. Em relação ao Les Forts de Latour, há praticamente uma unanimidade de que seria o "primeiro dos segundos", reconhecimento que, inclusive, se reflete em seu preço, superior ao de muitos vinhos mais famosos. Ao Les Forts são reservados vinhos provenientes de vinhas mais jovens e os lotes que não são selecionados para o próprio Château Latour, mas isso de forma alguma o desmerece.

### CABERNET SAUVIGNON E MERLOT RESPONDEM POR 98% DO CORTE

O vinhedo do Latour engloba 78 hectares, subdivididos em vários setores, dos quais 47 hectares, em torno do próprio château, fazem parte do chamado L'Enclos (enclave), a área original e mais nobre, principalmente para o cultivo da *Cabernet Sauvignon* que entrará no corte do Grand Vin. Nos setores mais próximos ao Gironde, onde a drenagem é menos eficiente e, conseqüentemente, o solo é mais frio, concentra-se mais o plantio da *Merlot*. Pequenos lotes de *Cabernet Franc* e *Petit Verdot* completam este estuendo corte bordalês.

A proporção média das uvas no corte final

é de 80% *Cabernet Sauvignon*, 18% *Merlot* e 2% entre *Cabernet Franc* e *Petit Verdot*.

O vinhedo apresenta alta densidade, com cerca de 10.000 pés por hectare, além de preservar ao máximo uma proporção significativa de vinhas velhas, cuja reposição só é feita depois que se tornam praticamente improdutivas. A fermentação ocorre com longa maceração – pelo menos três semanas – em várias cubas de aço inoxidável, respeitando ao máximo a individualidade do terroir e de cada um dos lotes, obviamente separados por uvas e também pelos diversos setores do vinhedo.

Feito o corte final, o Grand Vin amadurecerá em torno de 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

### A PRODUÇÃO MÉDIA POR SAFRA É DE 200.000 GARRAFAS

A última grande mudança no Latour começou com um projeto grandioso, em 1999, já sob o comando de François Pinault. O projeto envolveu a construção de nova adega subterrânea, ampliação das áreas de armazenamento, renovação dos equipamentos de vinificação, incluindo análises laboratoriais modernas, e a construção de nova sala de degustação. A busca da perfeição, mesmo em safras menos favoráveis, está fazendo do Latour um dos Premiers Crus mais consistentes de Bordeaux. Exemplos recentes são as safras de 2001 e 2002, que tiveram pontuações de 95 e 96, respectivamente, da Wine Spectator. No dizer de Pinault, o melhor ainda está por vir.





com frutas em compota, toques tostados e animais, de grande complexidade.

Os mais antigos, como 1959, 1966 e 1970, mostram aromas semelhantes aos já descritos, porém com maior intensidade e complexidade, com notas de frutas secas, sous bois (húmus) e também balsâmicas. Se faltasse uma confirmação do ciclo de vida mais longo do Château Latour, bastaria sentir os aromas, muito fechados, do 1990. Ou seja, um vinho com dezoito anos, ainda em fase de dormência! O **Latour 1996**, então, encontrava-se em plena infância, apesar de seus 12 anos, exibindo aromas florais e frutados, sem qualquer indício de aromas terciários.

Merece menção especial o **Les Forts de Latour 1982**, pelos maravilhosos aromas, cuja complexidade confirma a excelência da safra, mesmo num vinho com estrutura inferior à dos outros vinhos degustados.

As maiores diferenças entre as safras puderam ser constatadas na avaliação gustativa dos vinhos. Distinguiam-se, claramente, fases e estilos diversos.

Fica claro, pelo **Château Latour 1983**, que a década de 1980 representou uma fase em que se tentou produzir vinhos mais leves e populares, o que é comprovado pelo corpo médio e menor estrutura, embora com grande maciez e elegância, e por estar mais pronto para ser bebido. É um vinho que não pode ser comparado ao estilo mais antigo, representado pelas safras anteriores a 1980.

A acidez volátil, discretamente presente nos vinhos mais antigos, desaparece nos exemplares posteriores a 1980, indicando, provavelmente, melhores condições de vinificação e maiores cuidados com a higiene em todo o processo de produção.

## POR SUA ESTRUTURA, 1959 LEMBRA UM VINHO DO PORTO

As três safras mais antigas exemplificam um estilo típico à época, em Bordeaux: concentração espetacular, extração extrema, com taninos potentes e ainda muito

presentes, que, provavelmente, jamais serão domados. Isso não significa perda de fruta, que se mantém em grande quantidade, particularmente no 1959, que, por sua estrutura, lembra um vinho do Porto.

Aqui, vale menção especial ao **Latour 1959**. Por sua intensidade de cor, aromas e estrutura, poderia ser confundido com um Bordeaux da década de 90.

O estilo mais moderno, que pode ser percebido a partir de 1990, inclui muita maciez, fruta concentrada e excelente acidez.

Curiosamente, o mais pronto para ser bebido foi o **Latour 1970**, que mostrou certa fadiga, revelada por secura e falta de fruta na boca, sem que isso, no entanto, comprometesse os deliciosos aromas terciários da *Cabernet Sauvignon*. Tal fenômeno repetiu-se, em menor grau, com o **Latour 1966**. Claramente mais estruturado e com muito mais fruta, pode ser guardado ainda por alguns anos, com possibilidades de evolução.

Voltando ao 1959, fica como prova definitiva de que o Château Latour pode ser um vinho quase imortal, por suas excepcionais e únicas condições de terroir. Resta saber, apenas, se os atuais vinhos de Bordeaux, com um estilo considerado mais parkerizado ou globalizado (muita fruta, muita concentração, mais alcoólicos e mais prontos para beber precocemente), mantêm a mesma capacidade de envelhecimento que seus antecessores tinham no passado. Mas isso, só o futuro – e outras degustações – dirá.

MARIOTELLES@WINESTYLE.COM.BR





## CONSELHO EDITORIAL

ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO *arthur@winestyle.com.br*  
GUILHERME VELLOSO *guilherme@winestyle.com.br*  
MARCELLO BORGES *marcello@winestyle.com.br*  
MARIO TELLES JR. *mario@winestyle.com.br*

## REDAÇÃO

*editor* ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO  
*editor* GUILHERME VELLOSO  
*editor* MARIO TELLES JR.  
*editor-executivo* JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES *borges@winestyle.com.br*  
*editor-assistente* GUSTAVO ANDRADE DE PAULO *gustavo@winestyle.com.br*  
*editor-assistente* RUI ALVES *rui@winestyle.com.br*  
*coordenadora editorial* ILKA BEZERRA *redacao@winestyle.com.br*

## ARTE

**BLACK** DESIGN+COMUNICAÇÃO  
*www.blackdesign.com.br*  
*coordenação/assistente de arte* ILKA BEZERRA  
*projeto gráfico/direção de arte* LUIZ CARLOS BIG

## COLABORADORES

*textos* ACIR VALENÇA, ANDRÉ LOGALDI, FERNANDO BASILE,  
GERSON LOPES, LUIZ HORTA, NELSON LUIZ PEREIRA E SONIA AZEVEDO  
*fotos* FLAVIA SARAIVA  
*ilustração* VISCA

## PUBLICIDADE

*diretor comercial* MARCELLO BORGES *marcello@winestyle.com.br*  
*assistente executiva* FABIANA NERY DI SANTI *contato@winestyle.com.br*  
55 11 5093-3650

## ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

*assinaturas@winestyle.com.br*  
55 11 5093-3650

## IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANGROM GRÁFICA E FOTOLITO

## DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

## DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO DA EDITORA VINUM BRASIL  
AV. ROUXINOL, 84, C.J. 66, MOEMA, 04516-000, SÃO PAULO, 11 5093-3650

[WWW.WINESTYLE.COM.BR](http://WWW.WINESTYLE.COM.BR)

Caros amigos,

Estamos atravessando um momento bastante delicado, que certamente irá afetar, de uma forma ou de outra, todos os segmentos desse vasto mundo do vinho. A incerteza quanto aos rumos que a economia mundial irá tomar faz com que importadores e consumidores tenham cautela, e isso se reflete numa momentânea paralisação dos negócios em diferentes setores da cadeia produtiva do vinho.

Em situações críticas, a reflexão nos ajuda a entender melhor alguns fatos que, em momentos de euforia, passam despercebidos. Nos últimos anos assistimos a uma impressionante escalada na importação de vinhos. Muitos, de excelente qualidade e real interesse para o consumidor. Outros, abaixo de qualquer crítica, que se valeram de vários artifícios, incluindo a cooptação de alguns pseudo-formadores de opinião e de absurdas premiações em obscuros concursos nos mais distantes rincões do planeta, para conseguir visibilidade e enganar consumidores pouco (ou muito) mal informados.

Nos momentos de crise, é fundamental que se mostre claramente ao consumidor o que se está fazendo, principalmente se o trabalho for sério e profissional. O importante é que os produtores, regiões e países não deixem de mostrar o que estão fazendo de bom. E devem fazê-lo com responsabilidade, usando os canais adequados e fugindo do amadorismo e dos oportunistas de última hora.

Quanto a nós, continuaremos nosso trabalho em prol dos consumidores, no sentido de separar o joio do trigo, distinguindo a qualidade – que fala por si – do marketing vazio que serve apenas de cortina de fumaça. A experiência mostra que, em situações de crise, os melhores saem fortalecidos. E isso se aplica a qualquer produto ou mercado, vinho inclusive. Continuaremos investindo em informações qualificadas para o leitor, obtidas pelos experientes articulistas de vinho que, desde o início, fazem parte de nossa equipe de redação. Assim, convidamos a todos para desfrutar de mais esta edição da Wine Style, recheada de assuntos interessantes e de ótimas novidades.

Arthur Azevedo

Guilherme Velloso

Mario Telles Jr.