

ESPECIAL

WS420 SAFRA 2008

# argentina

winestyle

## UVAS

REINADO DA MALBEC JA NÃO É ABSOLUTO

## VINÍCOLAS

A BELEZA A SERVIÇO DA QUALIDADE

## ENOTURISMO

TUDO SOBRE MENDOZA E REGIÃO

## VINHOS

O MELHOR DOS NOVOS PRODUTORES  
(E DE ALGUNS TRADICIONAIS)

WINESTYLE.COM.BR





# Malbec

## A MESMA UVA, VÁRIOS ESTILOS

por NELSON LUIZ PEREIRA

Ao contrário do que se imagina, a Malbec argentina está longe de produzir um único estilo de vinho, sempre macio e frutado; hoje, já se sabe que, entre os fatores que contribuem para diferenciá-los, o mais importante é a altitude

Apesar de sua origem francesa, foi no terroir argentino, sobretudo no mendocino, que a *Malbec* melhor se adaptou, a tal ponto que hoje muitos pensam que foi lá que ela nasceu. O clima de Mendoza é quase desértico com precipitações pouco superiores aos 200mm anuais. Nessa condição de clima seco com grande insolação, o fator crucial para assegurar o equilíbrio entre acidez e níveis de açúcar, no período de maturação das uvas, é a altitude. Além desta, fatores como distância dos Andes, incidência de granizo (comum na região) e tipo de solo são fundamentais na definição do terroir. Essas diferenças terão influência direta no estilo dos vinhos produzidos com a *Malbec*. Na Patagônia, por exemplo, por conta da latitude, os *Malbecs* apresentam, naturalmente, grande frescor, ao passo que em latitudes menores, como a de Salta, bem ao norte, o fator altitude é decisivo, com vinhedos plantados a mais de 2.000 metros de altitude.



Numa sintonia fina, as zonas mendocinas, pouco a pouco, vão sendo mapeadas em termos de solos e altitudes na busca de estilos diferenciados de *Malbec*. Das cinco zonas distintas de Mendoza, poderíamos citar pelo menos três como as mais importantes: Luján de Cuyo, Maipú e vale de Uco.

As diferenças entre Maipú e Luján de Cuyo são muito sutis para se generalizar. Entretanto, em Luján de Cuyo, a altitude fica entre 860 e 1.100 metros, enquanto em Maipú vai dos 650 aos 800 metros. A temperatura média mais baixa e a amplitude térmica um pouco maior fazem de Luján de Cuyo, teoricamente, um terroir mais distinto, no sentido de produzir uvas mais equilibradas. O grande complicador é o solo, muito variado nas duas regiões – ora mais argiloso, ora mais arenoso, ora mais pedregoso. Uma comparação pontual é entre o nobre distrito de Agrelo, em Luján, e Lunlunta, em Maipú. Em Agrelo, com um solo de caráter mais argiloso, os *Malbecs* são mais firmes e estruturados, necessitando amadurecimento mais prolongado. Já em Lunlunta, o solo é mais arenoso, proporcionando *Malbecs* mais

leves, mais frutados e muito agradáveis de beber mesmo quando jovens.

Na região de Tupungato, no vale de Uco, a altitude fica acima dos 1.100 metros, podendo chegar a quase 1.500. Este fator é preponderante sobre os demais, porque determina temperaturas médias sensivelmente mais baixas e maior diferença de temperatura dia/noite. Assim, as uvas têm um período de maturação mais longo, o que favorece a produção de vinhos, ao mesmo tempo, elegantes e estruturados. Grandes investimentos têm sido feitos na região, em busca de vinhos cada vez mais diferenciados.

Resumidamente, pode-se dizer que os *Malbecs* de Maipú são mais frutados, mais simples e agradáveis na juventude; os de Luján de Cuyo são, em geral, mais estruturados e com maior riqueza de taninos, portanto mais longevos. Já os de Tupungato são os mais complexos, a síntese entre elegância, equilíbrio e sofisticação.

## VARIETAL OU CORTE?

De maneira geral, pode-se dizer que os *Malbecs* relativamente mais simples são, predominantemente,

varietais. Porém, quando se busca vinhos mais estruturados, complexos e aptos ao envelhecimento, os vinhos de corte parecem ser mais apropriados.

A *Malbec*, individualmente, não apresenta grande estrutura, principalmente em termos de taninos, a despeito de sua grande riqueza em antocianos. Isso fica claro nos vinhos de Bordeaux, nos quais sua participação é bastante tímida, colaborando apenas como uma espécie de tempero nos famosos cortes bordaleses.

Sabendo disso, os produtores argentinos procuram mesclar uvas mais estruturadas, notadamente a *Cabernet Sauvignon*, à *Malbec*. Mas há também cortes interessantes e bem sucedidos de *Malbec* com uvas como a *Tempranillo*, relativamente comum em Mendoza, e, mais recentemente, *Petit Verdot*, além da *Merlot*. A exemplo dos cortes tipicamente bordaleses, o que se busca, no caso, é complementar o exuberante frutado e a grande maciez dos taninos, típicos da *Malbec*, com a maior estrutura de uvas como a *Cabernet Sauvignon* e a *Petit Verdot*, complementadas com o ocasional tempero de variedades como *Cabernet Franc* e *Syrah*.

Mais recentemente, no entanto, tradicionais produtores argentinos, como Catena, Rutini, Norton e outros, estão optando por fazer cortes de *Malbec* com... *Malbec*. O objetivo é o mesmo que se procura obter com o corte feito com variedades diferentes, ou seja, tirar proveito das diferenças aportadas pelo terroir, como apontado no início. Hoje, muitos dos melhores *Malbecs* argentinos são um corte de uvas provenientes de três, quatro ou cinco vinhedos diferentes, cada qual contribuindo com determinada característica da uva, ressaltada pelo terroir específico em que foi plantada. Assim, o vinho poderá ser mais ou menos frutado, com notas florais (que lembram violetas) mais intensas ou mais discretas e com taninos mais aveludados ou um pouco mais ásperos. Desse modo, cada vinho selecionado complementará as características aportadas pelos provenientes dos outros terroirs incluídos no corte final. O vinho resultante desse processo pertence a uma nova categoria: a dos “cortes monovarietais”. 

## História

# DA ÁGUA AO VINHO, TUDO DEPENDE DOS ANDES

Muito antes da chegada dos espanhóis a Mendoza, os Huarpes, antigos habitantes da região, já sabiam que em seu clima quase desértico tudo dependia da água que vinha dos Andes, onde hoje são plantados vinhedos a mais de 1.400 metros de altitude



Mendoza foi fundada em 1561 por Pedro del Castillo, vindo do Chile, a serviço da coroa espanhola. E recebeu o nome de “Nueva Rioja”, provavelmente em homenagem à sua terra natal. Ainda assim, dar à nova cidade o nome de uma das mais antigas regiões produtoras de vinho da Espanha, talvez tenha sido uma premonição por parte de Castillo, embora a existência do vinho (como de qualquer cultura) na região deva mais aos Huarpes, seus antigos habitantes, do que aos colonizadores espanhóis. Os Huarpes já sabiam que a própria vida nesse clima

quase desértico dependia da água; e foram os primeiros a construir canais para trazer a água do degelo dos Andes para irrigar as planícies e abastecer as povoações. Esses canais (as acequias), presentes por toda Mendoza, são tão típicos da cidade como suas famosas empanadas – que, como ensinam os mendocinos, distinguem-se de suas rivais “salteñas” por não levarem passas no recheio.

Durante o período colonial, a cultura da vinha destinava-se apenas ao incipiente consumo dos colonos e à elaboração do vinho de missa. A variedade mais cultivada nessa época (e que, ainda hoje, só perde para a *Malbec*) era a que se tornou conhecida como *Criolla*



Mendoza em 1880

grande. Como sua irmã a *Criolla chica*, é uma descendente direta da *Mission*, plantada na Califórnia pelos colonizadores e missionários espanhóis, que ali chegaram via México. E que, no Chile, deu origem à uva *País*, ainda bastante plantada. Detalhes históricos à parte, só se pode



da *Malbec* no país (ver box); e, terceiro, a abertura, em 1885, da ligação ferroviária entre Mendoza e a capital, Buenos Aires, que ligou a principal região produtora ao maior mercado consumidor. Acrescente-se ainda a chegada de imigrantes, notadamente italianos, que traziam o hábito de cultivar a vinha e de consumir vinho, como também ocorreu no Brasil, na serra gaúcha. É nessa época, entre o final do século 19 e início do 20, que são fundadas grandes vinícolas em Mendoza, algumas das quais sobrevivem até hoje, ainda que seu controle tenha mudado de mãos, como La Rural (Rutini), Lopez, Escorihuela, Trapiche, Lagarde, Flichman e Norton.

## MALBEC E BONARDA FORAM USADAS PARA DAR MAIS COR A VINHOS COMUNS

A expansão dos vinhedos ganhou grande impulso do fim da Segunda Guerra até a década de 70. Em seu ápice, o consumo interno argentino atingiu 90 litros per capita, tornando-se o maior do mundo; e a área plantada com vinhedos chegou a aproximadamente 350 mil hectares. Obviamente, boa parte do vinho produzido era de qualidade inferior. Como a cor dos vinhos tintos era fator determinante no preço (e consumo), os produzidos com uvas como a *Malbec* e a *Bonarda*, conhecidas pela intensidade de cor, eram usados para “maquiar” vinhos comuns, que não alcançavam a mesma concentração (não deixa de ser curioso notar que, no século 19, a *Malbec* desempenhou esse mesmo papel nos cortes bordaleses). A prioridade era produzir o maior volume possível de ambas. A *Bonarda*, por exemplo, só recentemente começou a mostrar que produz

excelentes vinhos, desde que se controle seu rendimento.

Ao longo das décadas de 70 e 80, a indústria vinícola argentina enfrentou grave crise, alimentada pela superprodução, por fatores econômicos e pela mudança de hábito dos consumidores mais jovens, que tiveram como consequência a queda drástica tanto do consumo como da área plantada, hoje em torno dos 220 mil hectares. Para sobreviver, os produtores foram forçados a se reinventar, o que impulsionou a segunda revolução do vinho argentino, com a entrada maciça de investimentos estrangeiros e a aposta na qualidade e não mais no volume. A introdução de novas técnicas, tanto de cultivo como de vinificação, bem como o domínio da viticultura de altitude (hoje, na região do vale de Uco, há vinhedos plantados acima dos 1.400 metros) resultaram em vinhos não apenas melhores, mas com personalidade própria que, pouco a pouco, começaram a conquistar os mercados internacionais. O primeiro reconhecimento importante veio em 1995, quando o **Cabernet Sauvignon 1993** da Catena foi incluído nos 100 melhores vinhos do ano pela revista Wine Spectator. E não parou de crescer até hoje, transformando Mendoza em uma das capitais mundiais do vinho. 🍷

As “*acequias*”, ou canais, trazem a água dos Andes para Mendoza



Monumento em homenagem ao general San Martín, herói da independência argentina, em Mendoza

afirmar, com certa segurança, que o vinho desses primeiros tempos era muito ruim.

A primeira revolução do vinho argentino (em particular, do “mendocino”) só começaria na segunda metade do século 19, por influência de três fatores. Primeiro, a ação do próprio governo, com a criação da “Quinta Normal de Agricultura”, a primeira escola agrícola do país; segundo, a contratação de agrônomos estrangeiros, dos quais o francês Michel Aimé Pouget, que trabalhava no Chile, entrou para a história como o introdutor



## Malbec ou Malbeck?

Não fosse o governo de Mendoza ter contratado o agrônomo francês Michel Aimé Pouget, no Chile, e talvez a *Malbec*, hoje, só fosse conhecida em seu reduto tradicional em Cahors. Ao cruzar os Andes, provavelmente em 1853, Pouget trouxe na bagagem mudas de diversas uvas viníferas; mas foi a *Malbec* que imprimiu seu nome na história do vinho argentino, pela enorme facilidade com que se adaptou ao solo e ao clima mendocino, gerando vinhos quase sempre agradáveis e fáceis de beber. A *Malbec* é nativa do sudoeste da França, onde é muito cultivada em Cahors e, em menor escala, em Bordeaux. Mas, nessa última, ela nunca chegou a ter o papel preponderante que lhe foi reservado na primeira: em Cahors, até hoje, a *Malbec* contribui com mais de 70% do corte do vinho local. E não estranha que este tenha ficado conhecido como vinho “negro” de Cahors. Em seu terroir de origem, ela produz um vinho escuro, concentrado e áspero, com aromas de frutas quase passificadas misturadas a fumo e, às vezes, minerais, que praticamente exige a companhia de comida (de preferência rica em gordura), para ser melhor apreciado. E que, por isso mesmo, foi usado, assim como os vinhos do Rhône, no século 19, para dar mais cor e concentração aos cortes bordaleses. Já em Mendoza, a *Malbec* produz vinhos intensamente frutados, muito macios e com um característico aroma de violetas, que agradam com ou sem comida (ver, mais adiante, quadro sobre os vários estilos e da *Malbec* na Argentina). Estudos indicam que as mudas originais da *Malbec* argentina vieram de Bordeaux e não de Cahors. Mas, hoje, sua presença em Bordeaux é mínima, porque poucos châteaux se atreveram a replantá-la depois da grande geada de 1956. Na França, a *Malbec* já foi mais conhecida por Côte e, em certas regiões, por Auxerrois. Na Argentina, por muitos anos, seu nome era *Malbeck*, com um “k” final. Não se sabe ao certo por quê. A explicação mais comum associa essa grafia ao nome de outro agrônomo ou enólogo francês, de nome Jean Malbeck, que teria chegado ao país alguns anos depois de Pouget e ajudado a difundir-la no território argentino.

Plaza de España



Mendoza é o centro da região vinícola mais importante da Argentina. Como tal, tornou-se um destino muito procurado por enoturistas de todo o mundo. O contingente de brasileiros que a visita – e o número de agências de turismo que oferecem pacotes específicos para conhecê-la, via Buenos Aires ou Santiago do Chile – é cada vez maior. As sugestões a seguir têm por objetivo fornecer, aos enoturistas brasileiros, informações complementares àquelas oferecidas por guias de turismo convencionais.

## *Enoturismo* POR DENTRO DE MENDOZA

por ARTHUR AZEVEDO e GUILHERME VELLOSO

Para quem planeja uma viagem à região de Mendoza, a equipe da Wine Style selecionou sugestões de hotéis, restaurantes e outras informações práticas, para aproveitá-la ao máximo

## HOTÉIS

Até recentemente, a cidade dispunha de um único hotel 5 estrelas, o **Park Hyatt Mendoza**. Em 2008, num curto espaço de tempo, ganhou mais dois: o novíssimo **Sheraton Mendoza**, mais distante do centro, e o **Diplomatic**, bem central, com inauguração prevista para este final de ano.

Para quem prefere hotéis menores, estilo boutique, duas boas opções são o moderno e funcional **Villaggio** (26 apartamentos), a duas quadras do Hyatt, e o **Bohemia**, que dispõe de apenas 8 apartamentos. Este último não é tão central como o primeiro, mas fica próximo à entrada do Parque San Martín, uma das atrações da cidade. Na linha mais econômica, o **NH Cordillera**, que pertence a uma cadeia internacional, presente também em Buenos Aires, garante o conforto necessário (sem muitos luxos) e ótima localização.

Pouco conhecido pela maioria dos turistas brasileiros que visitam Mendoza, o descolado bairro de Chacras de Coria, distante 15 minutos de carro do centro da cidade, também oferece boas alternativas de hospedagem, como **Finca Adalgisa** e **Lares de Chacras**. A primeira abriga um B&B e uma vinícola-boutique; o segundo é uma charmosa pousada. Como não são baratos e estão um pouco mais distantes do centro da cidade, ambos só valem a pena para quem gosta de curtir o próprio hotel.

Se ficar próximo ao centro da cidade não é um pré-requisito e, mais importante, se dinheiro não é problema, o **Cavas Wine Lodge** (diárias acima dos 400 dólares) é quase imbatível. Localizado em meio aos vinhedos do distrito de Lujan de Cuyo, é um hotel-spa de alto luxo com apenas 14 apartamentos. Mas, nesse caso, é recomendável que o visitante alu-

gue um carro para facilitar os deslocamentos e visitas às inúmeras vinícolas (Melipal, Dominio del Plata, Belasco de Baquedano e Catena Zapata são algumas delas) localizadas nas proximidades.

Para os verdadeiros enoturistas, ficar hospedado numa vinícola pode ser um grande atrativo a mais. Nesse caso, vale a pena considerar a **Posada Salentein**, na vinícola do mesmo nome, em Tunuyán, no vale de Uco, região mais fria e mais próxima à cordilheira, a 80 quilômetros de Mendoza. Outra opção

é a charmosa e recém-inaugurada pousada **Casa Antucura**, na vinícola Antucura, em Vista Flores, antes usada como casa de campo pelo casal de proprietários.

## RESTAURANTES

Com o crescimento do número de turistas que visitam Mendoza, aumenta também o número de novos restaurantes – e em muitas vinícolas da região. Esses últimos têm como atrativo de adicional o fato de, em geral, oferecerem menus harmonizados com os vinhos produzidos no próprio local. Um dos mais novos é o da recém-inaugurada vinícola **Melipal**, onde se pagam



150 pesos (menos de 50 dólares) por um menu de quatro pratos (mais sobremesa), harmonizados com igual número de vinhos. O mesmo esquema, obviamente com preços diferentes, é seguido em vinícolas como **Ruca Malén**, **Família Zuccardi** e nos restaurante

**Urban**, da vinícola **O. Fournier**, e **Bistrô La Tupiña**, da vinícola Altus, ambos em Tupungato. Em todos eles, o ideal é conjugar o almoço (nem todos abrem para o jantar) com uma visita à própria vinícola. A mais recente adição a essa lista é o restaurante da **Séptima**, vinícola que pertence ao grupo espanhol Codorniu, que, além de espumantes, como seria de se esperar, também produz vinhos tranquilos.

Embora não pertença à vinícola, o restaurante **Tupungato Divino** fica no meio dos vinhedos da Jean Bousquet. Ele surpreende por seu menu de alto nível, além da vista espetacular da imponente cordilheira dos Andes. Mas o Tupungato Divino só vale a ida até lá se o objetivo também for o de visitar algumas das vinícolas próximas, já que a região está a quase duas horas de carro de Mendoza. Entre elas, além da própria Jean Bousquet, Andeluna, Finca Sopenia, Masi Tupungato e Salentein. No caminho que leva a Tupungato, o La Posada del Jamón, em Tunuyán, é um tradicional restaurante na região do vale de Uco.

Não tão distantes, pois distam cerca de meia hora de Mendoza, ficam dois dos mais reputados restaurantes situados em vinícolas da região: o **La Bourgogne**, na vinícola Vistalba (Carlos Pulenta) e o **Terruños**, no club Tapiz, da vinícola do mesmo nome.

Importante: como os restaurantes de vinícolas, em geral, não são muito grandes, é fundamental

reservar, pelo menos na véspera.

De volta à cidade, novos endereços vieram se juntar aos já conhecidos **1884**, do chef Francis Mallmann, na vinícola Escorihuela, **Azafrán** (que tem loja de vinhos), **Mi Tierra** (que oferece flights com três vinhos cada para acompanhar os pratos) e **Francesco**. Um dos mais curiosos é o **743**, que fica numa rua de bairro, sem placa na porta. Portanto, é melhor ir de táxi e verificar se o motorista conhece a localização do restaurante. Do mesmo chef do restaurante da Ruca Malén, **Luca Bustos**, o 743 propõe um menu de muitos “passos” (etapas) em que cada prato é

harmonizado com mais de um vinho, para se avaliar a melhor compatibilização. Figuram ainda, na nova safra de restaurantes de Mendoza, **Anna Bistrô** e **Sofia**, ambos dedicados à chamada culinária “contemporânea”, e o **El 23**. Este último se apresenta como bar de vinhos e restaurante de tapas e funciona num gostoso pátio, sobretudo nos meses mais quentes, anexo à nova loja de vinhos Winery.

Fora do centro, mas ao alcance de um táxi, vale a pena conhecer o **Almacen del Sur** e o **Cava del Cano**. O primeiro, em Maipú, é um misto de restaurante e loja de comestíveis finos; o segundo, em Luján, tem um menu que começa com enorme variedade de antipastos. Já o **Las Negras** é considerado um dos melhores restaurantes de Chacras de Coria.



Nesta página: Estátua no Parque San Martín; placa do restaurante Tupungato Divino e, ao lado, mosaico histórico na Area Fundacional

## ONDE COMPRAR (VINHOS E PRESENTES)

Em princípio, é melhor comprar os vinhos que se deseje trazer nas lojas especializadas de Mendoza (existem várias), ao final da viagem, do que nas próprias vinícolas visitadas, ainda que o preço seja um pouco maior. Primeiro, porque se evita a compra meramente por impulso; segundo, porque é possível encontrar vinhos de pequenas vinícolas, que nem sempre recebem visitantes; terceiro, por um aspecto prático. Hoje, não é mais permitido carregar vinhos na bagagem de mão, a não ser que sejam comprados no Free Shop (o de Mendoza é bastante limitado). É obrigatório despachá-los como bagagem desacompanhada. E as lojas em geral vendem embalagens especiais para acomodar 3, 6 ou 12 garrafas. A mais nova é a **Winery**, filial da rede que existe há muitos anos em Buenos Aires. Instalada num belíssimo casarão de época, a loja tem grande variedade, um staff bem informado e um bar/restaurante anexo, o que permite, inclusive, provar os vinhos que se pretende comprar. Embora menor do que a Winery, a **Marcelino Wine Store** é outro bom endereço para comprar vinhos em Mendoza, com a vantagem de que vende práticas (e resistentes) embalagens para despachá-los.

A **The Vines of Mendoza** não é uma loja de vinhos (só vende on-line), mas um simpático wine bar oferece à degustação flights com cinco vinhos diferentes, por preços que variam de 30 (vinhos mais simples) a mais de 120 pesos (vinhos top), que podem ser acompanhados por tábuas de queijos locais.

Para outras compras, o mais fácil é reservar uma tarde para um dos shoppings da cidade: o **Mendoza Plaza Shopping**, mais antigo, e o novo **Palmares Open**

**Mall**, no distrito de Godoy Cruz. Neste último, além de restaurantes, funciona uma filial da famosa sorveteria **Freddo**, de Buenos Aires, com pelo menos seis tipos diferentes de sorvetes de doce de leite, uma especialidade argentina. Na cidade, vale a pena conhecer a sorveteria **Soppelsa** (todo mundo sabe onde fica), que, além de doce de leite, oferece sabores mais em linha com a vocação da região, como abacaxi com *Viognier* e pêssego com *Syrah*.

A **Sol & Viño**, a duas quadras do Hyatt, como o nome indica, é uma loja que vende artigos para presente relacionados ao vinho, como camisetas, livros, guias e acessórios.

## PASSEAR

Em Mendoza, um passeio obrigatório é caminhar no parque **San Martín**, imensa área verde com lago artificial, clubes esportivos, restaurantes, lanchonetes e até um estádio de futebol, construído para a copa do mundo de 1978. No alto do cerro que domina o parque fica o monumento ao general San Martín, herói da independência argentina.

## AGÊNCIAS DE TURISMO

Para conhecer a cidade ou programar tours pelas vinícolas de Mendoza, pode-se recorrer a uma das agências de turismo. Entre elas, **Ampora**, **Aymaré Turismo**, **Trout & Wine** e **Uncorking Argentina**.

## CÂMBIO

A maioria das lojas e outros estabelecimentos comerciais aceita pagamentos em dólar (dependendo do valor da compra, o câmbio pode ser até melhor que o oficial). O horário de funcionamento dos bancos é das 8 às 13 horas. 🍷



Museu do Vinho na Bodega La Rural; vendedora de flores em Mendoza e caminhão da Bodega La Rural



ESTE ESPECIAL ARGENTINA É PARTE INTEGRANTE DA REVISTA WINE STYLE #20 E NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE. AS IMAGENS NÃO CREDITADAS FORAM CEDIDAS PELAS PRODUTORAS E/OU ASSESSORIAS PARA DIVULGAÇÃO.

### EDITORES

ARTHUR AZEVEDO  
GUILHERME VELLOSO

### ARTE

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

### WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO

DA EDITORA VINUM BRASIL  
AV. ROUXINOL, 84, C.J. 66, MOEMA,  
04516-000, SÃO PAULO, 55 11 5052-8255  
WWW.WINESTYLE.COM.BR

Inaugurada em janeiro de 2008, a Melipal impressiona pelo arrojado projeto arquitetônico e paisagístico

## *Vinícolas* A BELEZA A SERVIÇO DO VINHO

Independentemente do tamanho, as novas vinícolas de Mendoza impressionam pela arquitetura, pelos equipamentos de última geração e pelo empenho em bem receber seus visitantes

por GUILHERME VELLOSO

Inaugurada oficialmente no dia 21 de outubro de 2008, embora já produzisse vinho desde 2004, a Belasco de Baquedano é uma das mais novas – e mais modernas – vinícolas mendocinas. Ela pertence a um grupo espanhol e foi construída a um custo estimado de seis milhões de dólares. O investimento inicial foi destinado à compra de 70 hectares de antigos vinhedos, de 1919, originalmente plantados apenas com *Malbec* na zona de Agrelo, distrito de Luján de Cuyo. Assegurado o principal, ou seja, a matéria-prima, os proprietários da Belasco procuraram criar condições ideais para, com ela, produzir vinhos de alta qualidade. A recepção das uvas, colhidas em caixas de 12 quilos, é feita em câmaras frias, onde se processa uma maceração pelicular a frio (6° a 8° de temperatura), por um período de 24 a 48 horas, para melhor extração de aromas. Depois de passar por dupla seleção (de engaços e de grãos), as uvas fermentarão em tanques de



aço inoxidável ou em tradicionais “pilletas”), ou ainda em barricas de carvalho de 400 litros, que dispõem de pequenas rodas, para permitir a movimentação das cascas em seu interior. Os tanques de aço inoxidável são de um tipo especial, mais baixos e mais largos (relação diâmetro/altura de 1:1), o que facilita o contato do mosto com as cascas, e são assentados sobre sapatas à prova de abalos sísmicos, comuns na região.

O que mais chama a atenção são os tanques de concreto (“hormigon”, em espanhol). Não que sua presença seja novidade. Eles estão presentes em quase todas as vinícolas mais antigas de Mendoza, em geral com o revestimento de ladrilhos substituído por epóxi. O surpreendente é que os da Belasco de Baquedano foram construídos especialmente para ela. Com capacidade de 4, 6 e 10 mil litros, são dotados de duplo controle de temperatura (frio/quente). Em Mendoza, calor e frio são inimigos potenciais do vinho. O primeiro acelera o processo de fermentação; o segundo pode interrompê-lo.

À semelhança de muitas vinícolas de Mendoza, a Belasco de Baquedano também aposta no enoturismo. Além de uma “sala de aromas”, onde os visitantes terão

oportunidade de reconhecer os cheiros comumente associados aos vinhos, ela tem um moderno restaurante (é necessário reservar), de cujas janelas se descortinam os vinhedos e um trecho particularmente encantador dos Andes, denominado Cordón del Plata (ver matéria com dicas de enoturismo na região de Mendoza, nesta edição).

Detalhe final: apenas um funcionário (ao todo, são sete empregados fixos, incluindo os dois responsáveis pela recepção dos turistas e visitas guiadas) supervisiona todas as operações da vinícola, que está dimensionada para produzir aproximadamente 800 mil garrafas/ano de vinho.

Vizinha à Belasco de Baquedano e tão nova quanto ela (a primeira safra comercial foi produzida em 2005 e suas instalações só foram terminadas em janeiro de 2008), a Melipal impressiona, em primeiro lugar, pelo inspirado projeto arquitetônico e paisagístico. Ela está praticamente enterrada em meio aos vinhedos, circundada por um espelho d’água que faz um contraponto, assim como seus gramados, à secura da região, de clima quase desértico. O prédio que abriga a vinícola se destaca pelo uso judicioso de materiais como vidro,

madeira e pedra, o que faz com que ela seja, ao mesmo tempo, moderna e acolhedora. A Melipal é uma vinícola de pequeno porte (em 2008 deve produzir 300 mil garrafas), que só faz vinhos tintos. Ela dispõe de 87 hectares de vinhedos, um deles muito antigo, em duas “quintas”, 90% deles plantados com *Malbec*. Os 10% restantes estão distribuídos entre *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e *Cabernet Franc*. Embora pequena, ela já exporta para vários países, inclusive o Brasil. Como sua vizinha, a Melipal também oferece aos turistas a possibilidade de terminar a visita com um belo almoço em seu restaurante, pelo preço, muito atraente para os brasileiros, de 150 pesos (menos de 50 dólares).

## NOME DE FILHA ACABOU BATIZANDO O VINHO

Belasco de Baquedano e Melipal são dois exemplos representativos das novas e modernas vinícolas implan-

tadas em Mendoza nos últimos anos. Mas, também fazem parte dessa geração, vinícolas pequenas, em alguns casos artesanais que, embora não se destaquem pelas instalações, que podem até não existir (usam bodegas alugadas), estão produzindo vinhos interessantes e de qualidade. Uma delas é a Monte Quieto, que pertence a um casal,

proprietário agrícola nas vizinhanças de Buenos Aires, que se instalou em Mendoza como parte de um projeto de vida. A idéia era estar mais perto da terra e participar diretamente de sua exploração. Fazer vinhos, que os dois apreciam, foi uma escolha quase óbvia. Com esse objetivo, compraram uma antiga propriedade e vinhedos em Agrelo e se mudaram para lá com os filhos pequenos. Moram na antiga casa, que já existia na propriedade, e que estão, aos poucos, reformando. A produção é mínima (28 mil litros em 2008). Embora tenham construído um galpão especificamente para produzir os vinhos, a rigor, ao casal de donos da Monte Quieto, Matilde Pereda e Agustín Casabal, se aplicaria a expressão cunhada em Bordeaux de “garagistas”. Por opção (“não creio em varietais”, diz Agustín), só produzem vinhos de corte, cuja base é a *Cabernet Franc* e não a *Malbec* ou a *Cabernet Sauvignon*.

A Mairena, fundada em 2005, tem produção um pouco maior (95 mil garrafas em 2008) e uma história igualmente interessante. Gabriel Blanco, seu proprietário com a esposa, é engenheiro elétrico e eletrônico e trabalhou por muitos anos em indústrias (a serviço de uma delas, viveu em Aracaju). Só bem mais tarde foi trabalhar com o pai na “Finca” da família, que há três gerações é proprietária de terras na região de Luján, produzindo cenouras, tomates e cebolas. Em 1988, Gabriel comprou a primeira das três propriedades que possui hoje. Nelas, além de vinhas, cultivava alho (o Brasil é o maior mercado da Argentina) e outros produtos hortícolas. De uvas, além de *Malbec*, produz *Bonarda*, *Cabernet Sauvignon*, *Tempranillo*, *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay* e *Chenin Blanc*, mas vende boa parte da produção para terceiros. Por enquanto prefere produzir seus vinhos em instalações alugadas, mas já tem pronto o projeto de sua própria vinícola. O nome Mairena, originalmente, foi



“Pilletas” de concreto (alto), barricas novas de carvalho (centro) e modernos tanques de aço inoxidável contribuem para a alta qualidade dos novos vinhos argentinos

escolhido pelo casal Blanco para a mais moça de seus cinco filhos. Mas a lei argentina da época não permitia que os pais dessem nomes não tradicionais aos filhos. Como resultado, a filha, hoje com 14 anos, chama-se Lucia e Mairena acabou batizando os vinhos, que, pelo menos num sentido figurado, também são filhos do casal.

Já o nome Carinae tem origem latina e identifica uma das constelações da via láctea, que pode ser avistada da vinícola homônima, em Perdriel, na época da colheita. A Carinae pertence a um casal de franceses, Brigitte e Philippe Subra. Philippe era executivo da Cie. Electricité de France e, depois de passar uma temporada a trabalho em Mendoza, decidiu se aposentar e viver lá mesmo, produzindo vinhos. Em 2003, o casal comprou um antigo vinhedo de oito hectares em Perdriel, plantado com *Malbec*, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*. Na propriedade, havia uma antiga bodega, abandonada há anos e já sem teto. Mas, os tanques de concreto ainda estavam lá e foram recuperados. Bastou construir um novo galpão para abrigá-los e aos novos equipamentos (tanques de aço inoxidável, barricas etc.). Hoje, a Carinae produz 85 mil garrafas e tem capacidade para chegar a pouco mais de 120 mil. As uvas vêm da propriedade em Perdriel e de outra, do mesmo tamanho, em Cruz de Piedra. Comprada em sociedade com o irmão de Brigitte, ela pertence hoje apenas ao casal Subra. Para a elaboração dos cortes, a Carinae

conta com a assessoria de Michel Rolland e sua equipe na Argentina. Além do nome da vinícola, a presença de lunetas e outros equipamentos de observação do céu em meio aos tanques de fermentação da adega, revela que Philippe é um apaixonado por astronomia. O vinho que produz exclusivamente para venda no local, um corte de *Malbec* e *Cabernet Sauvignon*, recebeu o nome de outra constelação visível no belo céu de Mendoza: Octans.

## DE CARCASSONE (E DO VÊNETO) A TUPUNGATO

Philippe não foi o único francês a descobrir os encantos de Mendoza. Antes dele, seu conterrâneo Jean Bousquet já estava instalado um pouco



Concepção artística da vinícola Belasco de Baquedano, inaugurada em outubro de 2008

mais ao sul. Bousquet nasceu em Carcassone, terceira geração de uma família de agricultores. Com pouco mais de vinte anos, comprou vinhedos e construiu uma vinícola, o Domaine de Lalande, em sua terra natal. Nos anos 90, desiludido com as dificuldades enfrentadas para fazer vinhos em seu próprio país, começou a procurar outra região para produzi-los. Depois de visitar a Argentina duas vezes, em 1997 vendeu todas as suas propriedades na França e comprou 110 hectares de vinhedos na zona de Tupungato, que, pela proximidade com os contrafortes da cordilheira, é uma das mais altas (1.200 metros) e mais frias de Mendoza. A primeira produção do Domaine Jean Bousquet foi em 2003 e a vinícola, cujas obras foram iniciadas no ano seguinte, já está em expansão, com a construção de um novo galpão e de uma nova sala (subterrânea) de barricas. Certificada como orgânica desde 2005, a produção atual, de 1,3 milhão de litros, parte dos quais com uvas compradas de terceiros, é quase toda exportada para mais de 30 países. A linha de vinhos é

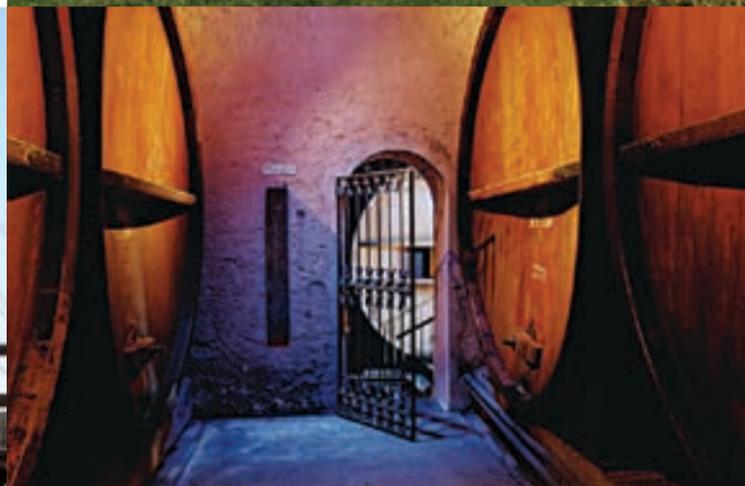
ampla, de espumantes a um *Malbec* fortificado. O espumante **Santa Bax**, feito pelo método tradicional, é uma homenagem à mãe de Jean. “Minha mãe era uma Santa”, explica o dinâmico Jean, cuja casa é uma extensão dos escritórios da vinícola.

O Domaine Jean Bousquet não fica muito distante da Masi Tupungato, posto avançado do tradicional produtor do Vêneto na Argentina. No total, são 140 hectares de área, mas apenas 100 estão em cultivo e 80 já em produção. Ali, a *Malbec* enfrenta uma concorrência, até então desconhecida, das uvas tradicionalmente usadas, no Vêneto, para produzir os Amarones e Valpolicellas, que são a especialidade da Masi. A principal delas é a *Corvina*, mas há também *Rondinella* e *Croatina*, além da branca *Pinot Grigio*.

Em breve, Masi, Jean Bousquet e demais vinícolas instaladas em Tupungato ganharão a companhia de um dos nomes mais tradicionais do vinho argentino, a Rutini. A empresa foi fundada em 1885, no departamento de Maipú, hoje praticamente um subúrbio de Mendoza,



Masi e Jean Bousquet se instalaram na fria região de Tupungato com vinhedos plantados a mais de 1.000 metros de altitude



# Tecnologia de ponta não exclui o uso de técnicas tradicionais

De nada adiantaria ter uvas de ótima qualidade, se não fossem vinificadas segundo as mais modernas técnicas e seguindo rigorosos parâmetros de excelência. No quesito tecnologia, o panorama em Mendoza também impressiona. Novas e funcionais vinícolas, ao lado de projetos grandiosos de ampliação ou de implantação de novas instalações, são vistos em toda a região.

Chama a atenção a diversidade de propostas e o resgate de técnicas tradicionais, mas muito eficientes de vinificação, como o uso de “piletas” (piscinas em espanhol) de concreto revestidas de epóxi e dotadas de duplo controle de temperatura, o que permite ao enólogo perfeito controle de todo o processo. O uso do concreto vem sendo resgatado por boas razões. Melhor controle da temperatura de fermentação é uma delas, visto o concreto transmitir as variações de modo mais gradual do que o aço inoxidável, mantendo as mesmas condições de perfeita higiene e conservação. As piletas são encontradas tanto em vinícolas muito modernas, como a Belasco de Baquedano ou a Jacques & François Lurton, como em vinícolas tradicionais, em fase de renovação, como a Baudron. Também é comum o uso de técnicas de pigéage e deléstage para o “manuseio do chapéu” de cascas, que dessa forma é feito com delicadeza e cuidado, melhorando a qualidade dos vinhos.

Os cuidados com a vinificação em muitas das vinícolas já se revela desde a chegada das uvas, que são colocadas em câmaras frias para melhor conservação. E prossegue com o uso disseminado das mesas de seleção, freqüentemente dupla, ou seja, de cachos e de grãos, dentro dos mais estritos protocolos para a produção de vinhos de alta qualidade.

O uso de carvalho francês é outra prática usual, tanto para a fermentação de brancos, o que é mais comum, como

também para a fermentação de alguns tintos especiais, como na Jean Bousquet. Nesses casos, são utilizadas pequenas rodas sob a barrica, para permitir melhor movimentação das cascas e extração mais uniforme de cor, aromas e sabores.



*Barricas dotadas de rodas são usadas para fermentar tintos (acima); hélices facilitam a retirada do mosto dos tanques de aço inoxidável (meio), dotadas de controle de temperatura frio/quente*

Um detalhe da utilização das barricas de forma inovadora foi revelado por Mariano, na Rutini. Por encomenda da empresa, as novas barricas são tostadas por

tempo mais longo, porém em temperaturas mais baixas, que nunca ultrapassam os 200°C, o que melhora de forma significativa a transferência dos sabores da madeira para o vinho.

Seguindo uma tendência mundial, algumas vinícolas utilizam, sempre nos vinhos de entrada de gama, as chamadas insert staves (lâminas de carvalho) que aportam os aromas e sabores da nobre madeira ao vinho por um preço inferior ao dos barris de carvalho, embora, ao contrário destes, só possam ser utilizadas uma vez.

As grandes vinícolas dispõem de equipamentos de alta tecnologia, como o Termo-Flash, que permite otimizar a vinificação de grandes volumes de vinho, em tempo reduzido, sem perda de qualidade. A Trivento utiliza o equipamento para sua linha de entrada de gama, com resultados bastante satisfatórios. Mas minúsculas vinícolas-boutique, como Carinae e Monte Quieto, também dispõem de todos os equipamentos necessários para a produção, ainda que em menor escala, de vinhos de alta qualidade, numa demonstração de que o uso de tecnologia de ponta não depende apenas de grandes investimentos.

O grau de sofisticação atingido na Argentina pode ser comprovado nos menores detalhes. O caso da Masi é exemplar. Os tanques de fermentação de aço inoxidável foram desenhados pela equipe técnica da vinícola italiana e possuem bombas de remontagem individuais. Isso permite que o enólogo programe quantas remontagens desejar para cada um dos tanques. Além disso, pensando na segurança do trabalhador, os tanques dispõem de uma espécie de hélice interna, para retirar as cascas das uvas após a fermentação, operação potencialmente perigosa, pelo risco de asfixia provocado pela ausência de oxigênio no tanque.



*Fundada em 1940, a Baudrón conserva os tonéis que eram usados para guardar os vinhos em seu salão de festas*

com o nome de “Bodega La Rural”, por Felipe Rutini, filho de italianos da região de Marche (hoje, a Rutini é controlada por um grupo de empresários argentinos liderados por Nicolás Catena e José Benegas Lynch, nomes igualmente tradicionais do vinho argentino). Em 1925, a Rutini tornou-se uma das primeiras vinícolas de Mendoza a comprar terras em Tupungato. E é no meio dos 100 hectares que possui na região, que está construindo sua nova vinícola. Em vários níveis, ela operará totalmente por gravidade e, quando pronta (a primeira etapa deve começar a funcionar a tempo de processar a safra de 2009) será uma das mais modernas do mundo.

A nova unidade da Rutini vai desafogar a produção, praticamente estrangulada em sua sede histórica no distrito de Maipú, onde também funciona um interessante Museu do Vinho. Os mais de 80 mil visitantes que recebe anualmente são um pequeno contingente dos “enoturistas” (o número de brasileiros entre eles é cada vez maior) que hoje acorrem à região. Razões para isso não

faltam, tanto as providas pela natureza como pela mão do homem. No primeiro caso, a beleza majestosa dos Andes, com seus cumes cobertos de neve. No segundo, vinícolas que conjugam refinados projetos arquitetônicos e extrema funcionalidade, assegurando que delas sairão vinhos cada vez melhores. 🍷



*Nova vinícola da Rutini em Tupungato terá mais de 9.000 metros de área construída*



## *Uvas e Vinhos* REINADO DA MALBEC JÁ NÃO É ABSOLUTO

Com a incorporação de novas uvas e novos cortes a seu repertório, por um crescente número de vinícolas, o vinho argentino é, cada vez menos, um tango de uma nota só

por ARTHUR AZEVEDO

Não vai longe o tempo em que a simples menção à Argentina remetia, quase que automaticamente, à uva *Malbec*, que era – e continua sendo – muito importante no país. Ela é a variedade mais plantada e ainda responde por boa parte dos vinhos de alta gama que produz. Mas, hoje, ao lado dos muitos exemplares que levam no rótulo o nome da onipresente *Malbec*, despontam vinhos, variedades ou de corte, feitos com cepas que, até recentemente, poucos enófilos associariam ao país vizinho, como a *Petit Verdot*, a *Cabernet Franc* e a *Corvina*, entre as tintas, ou a *Pinot Gris* (ou *Grigio*), entre as brancas. Também cresce a aposta na *Bonarda*, que era a vitivinífera mais plantada na Argentina até ser suplantada pela *Malbec*, e que sempre foi vítima da superprodução e da falta de atenção nos vinhedos (ver quadro com os melhores vinhos degustados pela equipe da Wine Style em Mendoza, especialmente para esta edição).

Com relação à *Malbec*, destaca-se a preocupação de identificar com precisão a influência do terroir, mapeando

# As boas surpresas

UMA DAS VINÍCOLAS MAIS TRADICIONAIS DE MENDOZA, A RUTINI (ANTIGA LA RURAL), E UMA DAS MAIS NOVAS, A CARINAE, IMPRESSIONAM PELA QUALIDADE GERAL E CARÁTER INOVADOR DE SEUS VINHOS, COMENTADOS ABAIXO

## RUTINI

**Antologia XXIII 2006** – um dos melhores vinhos produzidos atualmente na Argentina, este corte de Malbec 70% e Petit Verdot 30% estabelece um novo patamar de qualidade, com uma combinação de uvas e vai dar o que falar no próximos anos. Vinificado com esmero e muito cuidado por Mariano di Paola, passa 18 meses em barricas novas de carvalho francês, o que resulta num vinho de rara complexidade e elegância, mesmo em sua mais tenra infância. Púrpura escuro e sem evolução, sua rica paleta de aromas combina frutas escuras perfeitamente maduras, toques balsâmicos, notas florais e de chocolate, arrematadas por fino tostado. Concentrado, equilibrado, longo e muito saboroso, é expansivo e tem sua estrutura bem calçada em taninos de finíssima textura. O retroolfato é delicado e quase interminável. Excepcional e imperdível. Pena que a produção seja minúscula.

**Antologia XXII 2006** – apenas 7.000 garrafas desta preciosidade foram produzidas, o que torna o vinho bastante raro. Mesmo assim, vale a pena (tentar) conhecê-lo. Produzido com as melhores parcelas de Malbec da Rutini, provenientes de Tupungato e La Consulta, passou 18 meses em barricas novas de carvalho francês. De cor púrpura escura, tem aromas sutis de frutas, violetas, chocolate e tostado. Excelente na boca, tem acidez refrescante, álcool equilibrado, boa concentração, taninos finíssimos, bom corpo, muito longa persistência e retroolfato intenso. Um belíssimo vinho.

**Rutini Cabernet-Syrah 2006** – moderno e elegante, este corte clássico da Austrália tem muito boa

expressão. Brilha nos aromas intensos de frutas escuras mescladas a caramelo, especiarias, tostado e chocolate, no melhor estilo Novo Mundo. Tem destacada acidez, bom corpo, sabores concentrados, taninos finos, longa persistência e sutil retroolfato. Ótima opção.

**Rutini Cabernet-Merlot 2006** – belo vinho de corte, produzido com Cabernet Sauvignon (65%) e Merlot (35%), no melhor estilo bordelês. Tem aromas e sabores concentra-

dos, bom corpo, taninos finos e muito boa persistência.

**Trumpeter Reserva Petit Verdot 2007** – uma boa surpresa, este puro Petit Verdot mostra caráter e agrada principalmente pelos aromas de frutas escuras (ameixa e amoras), mescladas a notas florais, chocolate e fino tostado. Na boca mostra-se equilibrado, com boa acidez, concentração na medida certa, taninos finos, boa persistência e retroolfato agradável.

## CARINAE

**Carinae Prestige 2006** – vinho premium da vinícola, elaborado com as melhores parcelas de Malbec, mescladas a Cabernet Franc e Syrah, com passagem de 15 meses em carvalho francês novo. Perfeito do começo ao fim, exhibe aromas sofisticados de frutas escuras perfeitamente maduras, especiarias, chocolate, torrefação, com notas florais e toques minerais delicados. Na boca, faz jus a todos os adjetivos: é muito equilibrado, elegante, expansivo, encorpado, concentrado, com taninos finíssimos, persistência muito longa e final inesquecível. Um grande vinho, que merece lugar, desde já, na elite argentina.

**Carinae Malbec Gran Reserva 2006** – produzido com parcelas selecionadas de Malbec, exhibe aromas de frutas, com presença marcante de violetas e tostado. Tem frescor extraordinário, boa concentração, longa persistência e delicado retroolfato.

**Carinae Malbec Reserva 2006** – boa fruta, acidez adequada e muito boa persistência, além de sabores concentrados, num vinho de boa expressão varietal.

**Carinae Syrah 2006** – agradável surpresa, com aromas frutados, de especiarias, tostado, chocolate e floral, bom corpo, macio, concentrado, longo e de taninos finos e maduros. Uma prova que a Syrah tem bom potencial em Mendoza.

**Carinae Torrontés 2007** – delicado e sutil, mostra aromas típicos de frutas cítricas e notas florais, com boa acidez, sabores muito agradáveis e muito boa persistência.



as regiões com o uso de satélites, dividindo vinhedos em parcelas menores, com a col-



Os Andes são presença constante na paisagem dos vinhedos mendocinos

heita de uvas de caráter diferente, que irão se transformar em vinhos de grande personalidade. Hoje não é incomum encontrar vinhos de *Malbec* produzidos com até quatro ou mais parcelas de vinhedo. O resultado é um vinho monocasta, mas que se comporta como se fosse um corte de diferentes varietais.

No que diz respeito ao cultivo, a larga experiência dos agrônomos argentinos,

especialmente em trabalhar vinhedos de altitude, soma-se a consultoria de renomados enólogos estrangeiros, o que tem enriquecido de modo notável a produção de vinhos no país.

## OUSADIA E INOVAÇÃO NOS CORTES

Outro fator que merece ser destacado é a ousadia dos enólogos em propor cortes inovadores, tais como a combinação de *Malbec* e *Petit Verdot*, com resultados surpreendentes. Curioso é que um dos artífices desse corte, o competente enólogo Mariano de Paola, é o responsável pela direção de enologia de uma das mais antigas e tradicionais vinícolas da Argentina, a Rutini, hoje controlada pela Catena.



# O MELHOR de cada vinícola

NA IMPOSSIBILIDADE DE ANALISAR TODOS OS VINHOS DEGUSTADOS NAS DIVERSAS VINÍCOLAS DE MENDOZA VISITADAS PELA EQUIPE DA WINE STYLE, SELECIONAMOS OS MAIS INTERESSANTES E QUE MELHOR EXPRESSAM O ATUAL MOMENTO DA VITIVINICULTURA ARGENTINA

## BODEGAS POESIA

**Poesia 2004** – produzido com uvas provenientes de um vinhedo plantado em 1935, este belíssimo vinho é um corte de Malbec (60%) e Cabernet Sauvignon (40%), com passagem por barricas de carvalho francês, a maioria nova. Elegante e sutil, impressiona pelos aromas de frutas perfeitamente maduras, mescladas a chocolate, tostado e notas florais. Na boca tem equilíbrio exemplar, bom corpo, ótima concentração de sabores, longa persistência, taninos finíssimos e retroolfato sedutor. Obrigatório...

**Clos de Los Andes 2005** – belo vinho, com nariz que remete a frutas escuras (amoras e ameixas), chocolate e tostado elegante. Ótima acidez, corpo médio e muito boa persistência.

## BELASCO DE BAQUEDANO

**Ar Guentota 2006** – o nome do vinho remete à linguagem dos índios Huarpe, que habitavam a região e significa “Alma de Cuyo”. Proveniente de vinhedos com mais de 100 anos, este puro Malbec tem excelente expressão, com aromas sutis de frutas e violetas, sabores concentrados e perfeito equilíbrio, além de longa persistência.

**Swinto 2005** – o melhor vinho da Belasco é uma referência ao significado do nome da vinícola em basco – Corvo, o mesmo que Swinto em Huarpe. Intenso e concentrado, este Malbec puro-sangue tem

o sofisticado aroma de frutas escuras, violetas, chocolate e tostado um de seus diferenciais. Encorpado, mostra finos taninos, ótimos sabores e longa persistência. Bom potencial de guarda.

**Rosa de Argentina 2008** – bom exemplo de vinho rosado, com aromas intensos de morangos frescos. Tem ótima acidez, boa persistência e final frutado.

## MASI TUPUNGATO

**Masi Passo Doble 2006** – um vinho curioso, produzido pela técnica de rípasso, em que o mosto da uva Corvina desidratada é acrescentado à Malbec durante a fermentação, dando ao vinho um caráter único, caracterizado pelo intenso aroma de uva passa, mesclado a violetas e chocolate. Tem boa acidez, taninos ainda muito presentes, média concentração e persistência também média. Precisa de algum tempo de adega para amaciar os taninos.

**Masi Corbec 2006** – novo vinho da Masi, ainda não disponível no Brasil. É produzido com Corvina e Malbec (daí o nome) 100% passificadas, usando a técnica do Amarone italiano, com passagem por 12 a 14 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês (novas e de segundo uso). Intenso e concentrado, mostra aromas de frutas secas (passas), especiarias, ervas aromáticas, chocolate e tostado, com bom corpo e acidez e leve ponta de

álcool a mais (14,5%). Bom potencial de envelhecimento.

## JEAN BOUSQUET

**Jean Bousquet Malbec Reserva 2006** – Equilibrado e elegante, exibe aromas típicos de frutas escuras e violetas, bom corpo, concentração na medida certa, excelente persistência e intenso retroolfato.

**Jean Bousquet Chardonnay-Pinot Gris 2007** – um branco de corte inusitado, que se destaca pela ótima concentração de sabores, pela boa persistência e pelo retroolfato frutado.

**Santa Bax Rosé Brut** – um delicado espumante de cor salmão, com aromas sutis de frutas frescas e leveduras, corpo leve a médio, boa persistência e final seco.

**Jean Bousquet Rosé 2007** – uma das especialidades da vinícola, é um vinho muito agradável e frutado, seco, sutil, de corpo leve e muito boa persistência.

## SUSANA BALBO

**Susana Balbo Signature Malbec 2006** – um vinho muito interessante, que apresenta aromas de frutas escuras em compota mescladas a chocolate e baunilha. Equilibrado e com boa acidez, tem taninos finos, boa concentração, longa persistência e retroolfato delicioso.

**BenMarco Expresivo 2006** – corte de Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah e Tannat mostra potência e

concentração, com aromas de frutas escuras, tabaco e especiarias.

## JACQUES & FRANÇOIS LURTON

**Gran Lurton Corte Friulano 2007** – um vinho que surpreende pela alta qualidade e muita expressão. Belíssimo exemplar produzido com Tocai Friulano (70%), Pinot Gris (20%), Chardonnay (7%) e Torrontés (3%) que comprova o talento dos irmãos Lurton na elaboração de vinhos brancos. Só a uva Tocai é fermentada em barricas novas de carvalho francês, nas quais o vinho resultante permaneceu por 5 meses. Intenso nos aromas e sabores, exibe frutas maduras, mescladas a baunilha, cítricos e tostados. A acidez dá ao vinho um intenso frescor, equilibrando o álcool e destacando os sabores. Tem longa persistência, ótima concentração, bom volume de boca e retroolfato de grande personalidade. Uma grande atração em branco, num país dominado pelos vinhos tintos.

**Piedra Negra 2004** – corte de vários Malbecs, provenientes de Vistaflores, Barrancas, Lujan de Cuyo e San Carlos, o Piedra Negra se beneficia do caráter individual de cada parcela representativa de um terroir argentino. Aromas atraentes de frutas escuras, chocolate e tostado, mesclados a notas terrosas e de fino couro. Concentrado e encorpado, tem boa



concentração e muito boa persistência.

**Lurton Pinot Gris 2008** – destaque para os aromas de frutas cítricas e notas herbáceas, num vinho leve, fresco e sutil, que indica bom potencial para essa varietal, na zona fria de Tupungato.

## MELIPAL

**Melipal Malbec Reserve 2006** – no mesmo tom de seu irmão caçula, mas com muito mais expressão, mais corpo, mais concentração e muito boa persistência. Deve melhorar com um pouco mais de tempo em garrafa.

**Melipal Malbec 2006** – produzido com uvas provenientes de um vinhedo de 80 anos, exibe aromas típicos, com frutas escuras e floral bem mesclados ao carvalho. Bom corpo, concentração média, boa persistência e retroolfato agradável.

**Melipal Malbec Rosé 2007** – Agradáveis aromas de framboesas marcam o perfil aromático deste delicado rosé, que mostra ótima acidez, boa fruta e final com grande frescor.

## VINITERRA

**Viniterra Carmenère 2006** – vale pela curiosidade, pois é totalmente diferente dos exemplares chilenos, mostrando frutas escuras e especiarias, sem nada do herbáceo tão comum nos Carmenère produzidos do outro lado dos Andes.

**Viterra Malbec Select 2006** – excelente,

com aromas defumados e de frutas maduras. Mostra bom corpo, concentração adequada, longa persistência e final fresco e focado na fruta.

## MAIRENA

**Mairena Sauvignon Blanc 2006** – típico e exuberante, com aromas cítricos e herbáceos, com notas de tomilho e “suor”. Na boca tem intensa acidez, boa concentração e muito boa persistência. Um bom exemplar dessa varietal que está em grande evidência.

**Mairena Bonarda 2005** – boa expressão varietal neste tinto bem elaborado, que tem nas frutas frescas (cereja) e na refrescante acidez seus maiores trunfos. Gastronômico, aponta um caminho interessante para a Bonarda, uva que aos poucos vem mostrando qualidade na Argentina.

## MONTE QUIETO

**Quieto 2006** – corte de Cabernet Franc, Malbec e Cabernet Sauvignon, oferece nariz expressivo (frutas escuras e floral) e boca marcada pela boa acidez, corpo médio e boa persistência.

**Quieto Reserva 2006** – na mesma linha, mostra aromas de frutas escuras e violeta, com carvalho bem marcado, chocolate e tostado. Na boca, precisa tempo para integrar seus elementos porque acidez, álcool e taninos ainda são bastante evidentes. Bom potencial de guarda.

## TRIVENTO

**Trivento Golden Reserve Malbec 2006** – vinho produzido pela mescla de uvas Malbec provenientes de vários vinhedos de Agrelo e Vistalba, o Golden Reserve tem a assinatura de Federico Galdeano, enólogo da Trivento, com a colaboração de Enrique Tirado, enólogo da Concha y Toro responsável pelo Don Melchor, um dos ícones chilenos. De cor púrpura intensa, exibe aromas muito agradáveis de frutas escuras, complementados por notas de violeta, chocolate e torrefação. É macio, concentrado, encorpado e muito persistente, com taninos muito finos e elegante retroolfato.

## BODEGA PRIVADA

**Bodega Privada Torrontés 2008** – típico e muito agradável, destaca-se pelos aromas florais e cítricos. Na boca, mostra-se delicado, com muito frescor e excelente persistência.

## HUARPE

**Huarpe Taymente Malbec 2006** – frutado e boca agradável, tem boa fruta e delicioso retroolfato.

**Huarpe Lancatay Sémillon Tardio 2006** – doce e exuberante, brilha nos aromas de frutas tropicais maduras (doce de manga) e mel. Na boca, impressiona menos. Apresenta média concentração, mas doce, acidez e álcool

estão razoavelmente equilibrados. Como curiosidade, é produzido usando um método semelhante ao dos Tokay húngaros, pois durante o processo de fermentação uvas passificadas (desidratadas) são agregadas ao mosto, como se fossem “puttonyos”.

## BODEGAS ANTIGAL

**Cavia Reserve Chardonna y 2006** – bons aromas de frutas tropicais maduras, com notas amanteigadas e minerais, destacam-se nesse vinho de boa acidez e expressão, com concentração adequada, persistência média e retroolfato agradável.

## BAUDRON

**Baudron Oak Malbec 2006** – a passagem por seis meses em barrica francesa dá a este Malbec notas de tostado e chocolate, que se mesclam a frutas escuras maduras. Na boca tem média concentração e final marcado pelo carvalho.

## FINCA LAS JUANITAS

**Juana Del Sol Malbec 2007** – um puro Malbec, sem madeira, frutado, simples, desprezioso e direto, com boa acidez, corpo leve e média persistência.



## As novidades dos “Siete”

O CLOS DE LOS SIETE É UM PROJETO AMBICIOSO, CONCEBIDO E COORDENADO POR MICHEL ROLLAND, COM VINHEDOS E VINÍCOLAS (QUATRO ATUALMENTE EM FUNCIONAMENTO) DE DIFERENTES PROPRIETÁRIOS E UM VINHO COMUM (CLOS DE LOS SIETE), FEITO COM VINHOS PRODUZIDOS POR CADA UM DOS SÓCIOS. APESAR DE ESTAREM SOB UM MESMO GUARDA-CHUVA, OS VINHOS DAS DIFERENTES VINÍCOLAS DEGUSTADOS MOSTRAM QUE HÁ DIFERENÇAS DE ESTILO ENTRE ELAS

### CUVELIER LOS ANDES

**Cuvelier Los Andes Grand Vin 2006** – vinho de elite com uma seleção dos melhores lotes de todos os vinhos produzidos na vinícola em cada safra. A mescla é de Malbec (70%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon (10%) e Syrah (10%), com passagem de 15 meses em barricas de carvalho francês (60% novas e 40% de segundo uso). O resultado é simplesmente brilhante, num vinho de rara elegância e sofisticação. A cor é púrpura, impenetrável, sem evolução, e os aromas evocam frutas escuras em composta, chocolate, violetas, tostado e especiarias. Na boca, é excepcional, com perfeito

equilíbrio entre acidez e álcool, notável concentração, taninos muito finos, corpo pleno e longa persistência. Acessível agora, ainda que muito jovem, tem potencial para ser guardado por mais alguns anos. Um trunfo da Argentina, ainda que a alma seja francesa, pois tem em sua linhagem a assinatura da casa Léoville-Poyferré, de Bordeaux, pertencente à família Cuvelier.

**Cuvelier Los Andes Grand Malbec 2006** – um puro Malbec, com 15 meses de estágio em barricas de carvalho novo, de produção limitada, em 2006, a 3.700 garrafas. Muito interessante e agradável, tem típicos aromas

da Malbec de altitude, com frutas escuras, violeta, chocolate e fino tostado. Na boca impressiona pela refrescante acidez, bem apoiada pelo álcool e pelos finíssimos taninos, o que se reflete em perfeito equilíbrio. Encorpado e concentrado, tem longa persistência e delicioso retroolfato.

**Cuvelier Los Andes Colección 2006** – o irmão mais novo da família, é elaborado com Malbec (60%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%) e Petit Verdot (5%). Somente 60% do vinho passa por barrica, no caso de carvalho francês (50% novo e 50% de segundo e terceiro usos).

A nova e moderníssima Belasco de Baquedano, que comprou um vinhedo quase centenário plantado exclusivamente com *Malbec*, decidiu replantar cinco hectares com duas outras variedades: *Petit Verdot* e a portuguesa *Touriga Nacional*. O objetivo, segundo o enólogo José Ponce, é usá-las, no futuro (os vinhedos são novos), para completar o corte com a *Malbec*, já que têm boa acidez natural e tornariam desnecessário o uso eventual do ácido tartárico, para melhorar o nível de acidez dos vinhos.

Ainda no campo da viticultura, o impressionante projeto Clos de Los Siete é um exemplo, possivelmente único no mundo do vinho, de gestão compartilhada de vinhos e vinhedos. Embora pertença a diferentes proprietários, reunidos pelo arqui-famoso consultor Michel Rolland, ele próprio um deles, o projeto tem um único gerente-geral e uma série de práticas são comuns. Ele está situado em Tupungato, uma das áreas mais valorizadas de Mendoza, conhecida por ter seus vinhedos plantados em altitudes muito elevadas,

acima dos 1.000 metros. E foi meticulosamente implantado, para otimizar recursos e permitir o cultivo de uvas de extraordinária qualidade, vinificadas nas quatro vinícolas já implantadas nas propriedades, a saber, Cuvelier Los Andes, Monteviejo, Flecha de Los Andes e Diamandes (esta última, embora em fase final de construção, já produziu sua primeira safra).

Vinhedos antigos, em áreas tradicionais como Lujan de Cuyo, estão sendo recuperados e suas uvas utilizadas para a produção de vinhos de alta qualidade, como o **Carinae**, produto de uma vinícola-boutique idealizada por um simpático francês, Philippe Subra, que trocou a engenharia pelo mundo do vinho. As uvas de vinhedos com idade entre 50 e 80 anos têm sido alvo de intensa procura e seus proprietários têm contratos de



Embora muito seco e pobre (pedras e areia), o solo da região oferece boas condições de drenagem

Agradável e delicado, mostra boa concentração de sabores, corpo médio e persistência também média. Um bom vinho de entrada de gama.

### DIAMANDES

**Diamandes 2006** – primeiro vinho produzido pela mais nova vinícola do Clos de los Siete, é um corte de Malbec (60%) e Cabernet Sauvignon (40%), com 15 meses de estágio em carvalho francês novo. Um vinho concentrado, encorpado, com álcool e taninos de sobra e ainda muito presentes. Vai precisar de um bom tempo de adega para ser devidamente domado.

### CLOS DE LOS SIETE

**Clos de los Siete 2007** – produzido com vinhos de todos os membros do consórcio, mescla Malbec e Merlot (35% cada), com Cabernet Sauvignon (15%) e Syrah (15%). De cor púrpura intensa, tem muita fruta, toques resinosos, discreto floral e tostado sutil. Encorpado e concentrado, tem boa

acidez, álcool perceptível, persistência média, taninos ainda bastante evidentes e retroolfato contido. Precisa de tempo.



### MONTEVIEJO

**Monteviejo 2005** – um vinho típico do Novo Mundo, que tem como ingredientes a Malbec (80%) e a Syrah (20%). Púrpura impenetrável, quase negro e sem sinal de evolução, tem imensa concentração, corpo pleno, taninos médios em grande quantidade, com final levemente adstringente. Um bom tempo de adega certamente lhe fará muito bem.

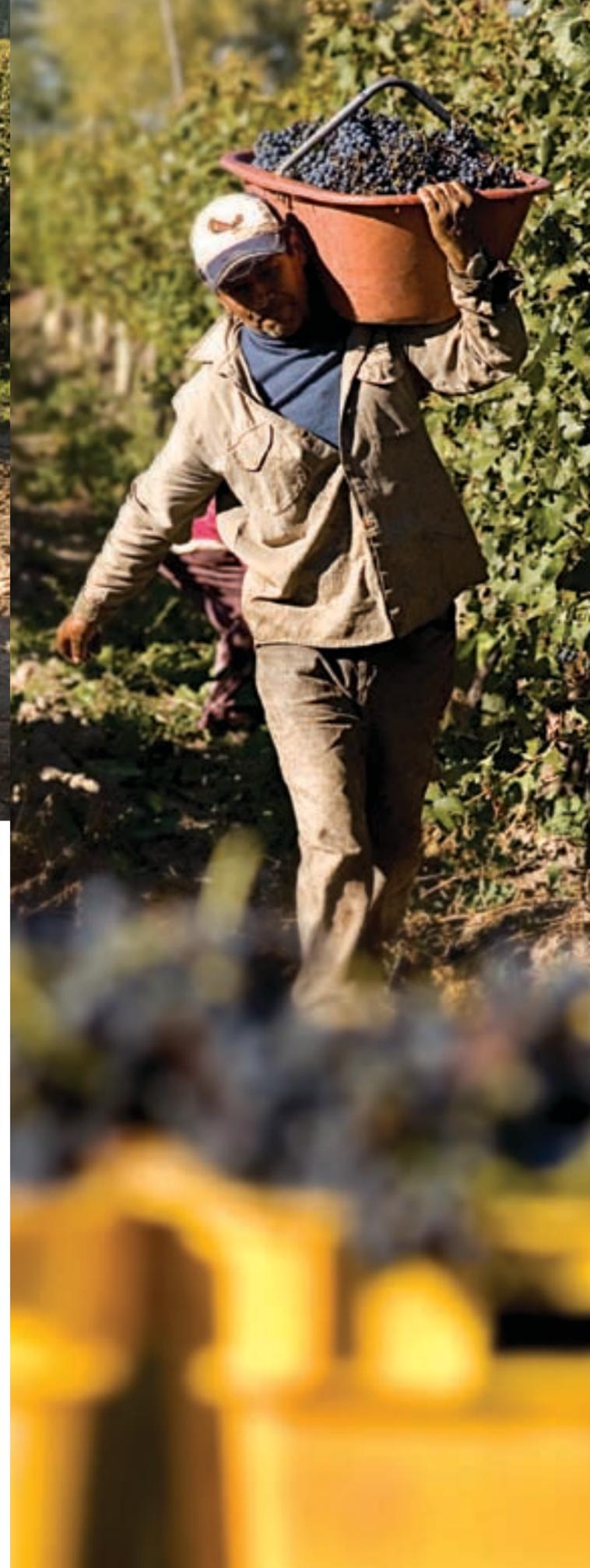
**Lindafior 2006** – um puro Malbec, na mesma linha da casa, de cor púrpura/negra, impenetrável. Aromas muito fechados e reticentes, revelando aos poucos frutas e carvalho tostado. Extraído, encorpado, concentrado e tânico, é um bebê bem nutrido, que vai precisar de (muito) tempo para revelar seus encantos.

### VAL DE FLORES

**Val de Flores 2006** – projeto individual de Michel Rolland que não integra o Clos de los Siete (só a vinificação é feita numa das vinícolas do projeto), este vinho não nega suas origens. Puro Malbec, tem cor quase negra, com aromas de frutas escuras, resinosos e de torrefação. Concentrado, encorpado, extraído, com boa acidez e muito álcool (15%), tem taninos (de boa qualidade) em grande quantidade, sinalizando ser um vinho de longa guarda.



Mapeamento por satélite e divisão do vinhedo em parcelas menores contribuem para colher uvas em condições ideais de maturação



longo prazo com grandes vinícolas, como a Trivento, o braço argentino da gigante Concha y Toro do Chile, que usam as uvas para seus vinhos de alta gama.

Os italianos da Masi também não resistiram aos encantos de Tupungato e implantaram vinhedos da uva clássica do Vêneto, a *Corvina*, que se adaptou muito bem ao clima frio e seco da região. Trabalhada com a técnica de “ripasso” e “apassimento” (passificação), tem feito boa parceria com a *Malbec* em vinhos de forte inspiração italiana, como o **Corbec**, cujo nome representa a união dessas duas variedades.

A *Bonarda*, outrora desprezada, é outra estrela em ascensão, desde que passou a ser tratada com o devido respeito. Isso significou plantio em zonas mais frias (que permitem

um período de maturação mais longo), com baixos rendimentos (no máximo 35 a 40 hectolitros por hectare) e vinificação de primeira. Base de vinhos muito ricos e agradáveis, a *Bonarda* volta a assumir, aos poucos, importante papel na viticultura do país, a ponto de alguns enólogos acreditarem que ela possa ser “a próxima” *Malbec*.

Mesmo a *Syrah*, que parece brilhar mais do outro lado dos Andes, no vizinho Chile, já começa a ser empregada, em pequenas quantidades, em alguns cortes, aos quais aporta seus característicos aromas que lembram especiarias (como a pimenta) e boa acidez.

No território dos brancos, a *Pinot Gris* (ou *Pinot Grigio*) é, talvez, a maior revelação, sobretudo em Tupungato, onde dá origem a vinhos frescos e agradáveis e mostra grande versatilidade, pois

tanto pode figurar como solista (o varietal produzido pelos irmãos Jacques e François Lurton é um bom exemplo), como dividir o palco com outras cepas. O também francês, radicado em Mendoza, Jean Bouschet, por exemplo, produz um branco interessante que mescla a *Pinot Gris* com a *Chardonnay*. E a Masi faz um corte “italo-argentino”, em que ela participa com 60% e a *Torrentés* com os outros 40%.

Para quem pensava que a Argentina era o “tango de uma nota só”, a mensagem é clara: a diversidade de uvas será a palavra de ordem nos próximos anos, associada à inovação e criatividade na combinação entre elas. São ingredientes mais que suficientes para garantir que o sucesso dos vinhos argentinos nos mercados mundiais (Brasil inclusive) está longe do fim; e que não deve ser creditado, apenas, à perfeita adaptação da *Malbec* aos diferentes micro-terroirs de que a Argentina – e, em especial, a região de Mendoza – é pródiga. 🍇



ESPECIAL

# Argentina



## 04 HISTÓRIA

DA ÁGUA AO VINHO, TUDO DEPENDE DOS ANDES



## 26 MALBEC

A MESMA UVA, VÁRIOS ESTILOS



## 08 UVAS E VINHOS

REINADO DA MALBEC JÁ NÃO É ABSOLUTO



## 30 ENOTURISMO

POR DENTRO DE MENDOZA



## 18 VINÍCOLAS

A BELEZA A SERVIÇO DO VINHO

## DE VOLTA À ARGENTINA!

Há pouco mais de um ano, Wine Style dedicou um suplemento especial à Argentina, focalizando suas principais regiões produtoras e, claro, seus vinhos. Voltamos agora ao país, novamente com o apoio da Wines of Argentina, entidade responsável pela promoção do vinho argentino no exterior, que congrega as mais representativas vinícolas do país. E, desta vez, com ambições ainda maiores, pois programamos dois suplementos especiais sobre o país vizinho. O primeiro deles, dedicado exclusivamente à região de Mendoza, circula com a presente edição (o segundo sairá em dezembro).

Por que voltar à Argentina e por que dedicar todo um especial exclusivamente à região de Mendoza? Primeiro, porque a presença do vinho argentino na mesa dos brasileiros é cada vez maior, a ponto de já ameaçar a liderança ocupada, há muitos anos, pelos chilenos entre os vinhos importados pelo Brasil. Segundo, porque Mendoza, capital incontestada do vinho argentino, está cheia de novidades interessantes, sejam novas e impressionantes vinícolas, sejam novos vinhos de alta qualidade, varietais ou de cortes ousados e inovadores, que surpreenderão quem imagina que o país vive, exclusivamente, da justificada fama de seus *Malbecs*. Terceiro, porque o interesse dos brasileiros pelo chamado “enoturismo” vem crescendo a olhos vistos, como demonstram os inúmeros “pacotes” de viagens desse tipo oferecidos pelas agências de turismo. Mendoza figura entre os destinos mais procurados. Por isso, não por acaso, fizemos questão de dedicar um capítulo do suplemento que acompanha esta edição ao enoturismo, com dicas de restaurantes, opções de hospedagem, lojas de vinhos etc.

Ao final da leitura, temos certeza de que os leitores da Wine Style concordarão conosco que não faltam razões (a começar pela presença majestosa dos Andes), para visitar esta região vinícola tão cheia de atrativos e tão próxima de nossas fronteiras.



Arthur Azevedo  
Guilherme Velloso