

wine

o vinho tratado com inteligência style

DEGUSTAÇÕES ESPECIAIS
*il carbonaione, antiyal
e gloria reynolds*

VINICOLA
*castellare di castellina, a mesma
filosofia na toscana e na sicilia*

CHAMPAGNE
*a estrela do rosé
e um roteiro pela região*



CLASSIC 1999
BOTTLE 1999

ISSN 1608-190X





TRAPICHE

Um símbolo do vinho argentino faz 125 anos

WINE STYLE ESTEVE PRESENTE ÀS COMEMORAÇÕES DOS 125 ANOS DA TRAPICHE, UMA DAS MAIS TRADICIONAIS E CONHECIDAS VINÍCOLAS ARGENTINAS E CONSTATOU QUE O HISTÓRICO PRODUTOR NÃO PRETENDE DORMIR SOBRE OS LOUROS DO PASSADO

por JOSÉ LUIZ BORGES

Os números da Trapiche, uma das principais vinícolas argentinas, são superlativos. Mais de 1.000 hectares de vinhedos, produção anual de 28 milhões de garrafas e maior exportadora de vinhos daquele país, com cerca de 1,5 milhão de caixas anuais fornecidas a mais de 60 países. Mais relevante, contudo, é o fato de que ela faz parte da própria história da vitivinicultura do país, pois, em 2008, completou 125 anos de existência. Talvez por isso, em muitos mercados é considerada quase um sinônimo de vinho argentino. Foi essa, justamente, a tônica do “Simpósio Trapiche”, realizado em Mendoza no início de novembro passado, ao qual Wine Style esteve

presente, que reuniu, por três dias, seus importadores provenientes de mais de 40 países.

O simpósio foi parte de uma intensa programação festiva que se estendeu por três dias, começando com o plantio de um novo vinhedo de *Pinot Noir* na Finca Los Árboles, no vale de Uco. As primeiras mudas foram plantadas pelos convidados, com orientação dos agrônomos da casa. A área destinada a esse vinhedo é um exemplo de que a empresa, embora mais que centenária, não está parada no tempo. Ela foi escolhida com auxílio de uma tecnologia bastante sofisticada, o NDVI (Normalized Difference Vegetation Index). Trata-se de uma espécie de índice de “seca” que





Abandonada há décadas, uma bodega do início do século 20 foi totalmente restaurada dando origem à nova bodega batizada de *Trapiche Tributo*. A inauguração fez parte das comemorações dos 125 anos da vinícola *Trapiche*

Com produção anual de 28 milhões de garrafas e cerca de 1,5 milhão de caixas anuais fornecidas a mais de 60 países, a *Trapiche* é a maior exportadora de vinhos da Argentina

permite, por meio da análise de imagens de satélite, distinguir diferentes densidades de vegetação dentro de uma determinada área. A partir dessa informação, é possível inferir a posição das parcelas de terra com maior quantidade de água. Esta prospecção é de fundamental importância em regiões como Mendoza, um verdadeiro deserto de altitude.

MANOS 2004 É O NOVO TOP DA VINÍCOLA

Para os mercados de exportação, a *Trapiche* disponibiliza linhas de vinhos com diferentes patamares de qualidade e preço. Em nível crescente de ambos, estão disponíveis no Brasil as linhas **Astica**, **Varietales**, **Roble**, **Broquel**, **Medalla** e **Malbec Single Vineyard**. No topo de gama, o enólogo Daniel Pi elabora o **Iscaay**, palavra no idioma

quechua que significa “dois”. O nome é uma alusão tanto à composição bi-varietal do vinho (*Merlot* e *Malbec*) como ao trabalho conjunto de Pi com o diretor de viticultura da bodega, Marcelo Belmonte. Outro vinho dessa categoria é o excelente e já raro **Tributo** (a Felipe Villafañe), o **Malbec Single Vineyards 2003** de maior destaque.

Durante os festejos de aniversário, a bodega lançou aquele que pretende ser seu grande vinho, o **Manos 2004**, um varietal de *Malbec* proveniente de vinhas com idade média de 40 anos. As uvas são selecionadas individualmente e passam por um processo curioso e inovador: cerca de 30% delas são literalmente prensadas “digitalmente”. O que ocorre é que estas uvas são esmagadas, uma a uma, entre dois dedos. A polpa e as sementes são descartadas e as películas assim obtidas, sem dano, são adicionadas ao mosto para maior extração de antocianos e taninos finos. Pode-se dizer, grosseiramente, que o processo é o inverso da conhecida sangria, onde parte do líquido

do mosto é desprezada, para aumentar a proporção de películas na massa fermentativa. O vinho resultante tem grande intensidade de cor e de aromas, nos quais se percebem frutos vermelhos maduros, ameixas, chocolate e baunilha. Traços de canela aumentam a complexidade aromática. Com bom corpo, é um vinho muito macio, que passa certa sensação de doçura da fruta madura. Apresenta álcool marcante, mas equilibrado pela acidez refrescante. Boa persistência, com aroma de boca lembrando cacau. O caráter exclusivo do vinho está presente também em seu rótulo, baseado em escultura em prata do grande artesão argentino Juan Carlos Pallarols.

NOVA BODEGA EM PRÉDIO DO INÍCIO DO SÉCULO 2

Dois outros eventos marcaram as comemorações dos 125 anos da *Trapiche*. Um deles foi o lançamento

da linha **Las Palmas** com uvas provenientes da finca homônima. Inclui um *Malbec*, um *Cabernet Sauvignon* e um *Chardonnay* com fermentação (e estágio) em carvalho.

O outro evento foi a apoteose da efeméride: uma grande festa para a inauguração da nova bodega da vinícola, batizada de **Trapiche Tributo**. O prédio é resultado da restauração de uma bodega do início do século 20, que se encontrava abandonada há décadas. Ornamentando a entrada encontra-se a escultura de Pallarols. Um grande painel montado com pedaços de duelas, onde constam os nomes dos convidados representantes de mais de 40 países, ficará permanentemente na entrada da bodega, como lembrança deste evento único.



Vinicola Rocca di Frassinello



Paolo Panerai

TRÊS PROPRIEDADES, A MESMA FILOSOFIA

COM VINÍCOLAS EM CHIANTI E MAREMMA, AMBAS NA TOSCANA, E NA SICÍLIA, A DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA QUER PRODUZIR VINHOS QUE REPRESENTEM O MELHOR DE CADA REGIÃO

por ARTHUR AZEVEDO



Vinicola Castellare di Castellina



Fruto da ousadia e da visão do empresário Paolo Panerai, um dos mais bem sucedidos editores da Itália, o Domini Castellare di Castellina é um grupo de três vinícolas (Castellare di Castellina, Rocca di Frassinello e Feudi del Pisciotto), situadas, respectivamente, em Chianti, Maremma e na Sicília, cada uma representando o que de melhor se produz hoje na Itália nas três regiões. Panerai é o comandante da Class Editori SPA, conglomerado de empresas que atua na área de jornais, revistas, agências de notícias, publicidade eletrônica, rádio e televisão, e que movimenta nada menos que 121 milhões de euros por ano.

Em 1979, Paolo Panerai iniciou sua carreira como produtor de vinhos, com a compra da vinícola Castellare di Castellina, na região do Chianti Clássico, na Toscana. A área total da propriedade é de 80 hectares, dos quais 33 estão plantados com videiras de idade variável entre 5 e 30 anos, além de 12 hectares de oliveiras e 15 hectares de culturas variadas. A propriedade se situa nas colinas de um anfiteatro natural, de exposição sudeste, com boa insolação e solos bem drenados, constituídos por marga, galestro e uma pequena quantidade de argila, ideais para o cultivo de uvas brancas e tintas.

Uma descoberta logo nos primeiros anos da vinícola revolucionou a viticultura local. Após cuidadosas avaliações, foram identificadas na propriedade algumas parreiras muito antigas de Sangiovese, a versão nativa da Sangiovese,

que fora plantada na região no século 19. Por recomendação de Emile Peynod, o grande professor de enologia de Bordeaux, Panerai investiu nesses clones e, com a colaboração do Prof. Attilio Scienza, da Universidade de Milão, plantou um vinhedo experimental com 30 diferentes clones. Destes, três foram selecionados e patenteados por Castellare. Segundo Panerai, seu principal objetivo é promover o autêntico **Chianti**, produzido com uvas autóctones, tais como *Sangiovese*, *Malvasia Nera*, *Canaïolo* e *Colorino*, sem a contaminação de uvas francesas. A grande estrela da Castellare é o vinho obtido a partir de uvas de um vinhedo único, o **I Sodi de San Niccolò**, um corte de *Sangiovese* (85 a 90%) e *Malvasia Nera* (10 a 15%). Os rótulos dos vinhos de Castellare são ilustrados com belíssimos pássaros da fauna local, ameaçados de extinção pelo uso abusivo de pesticidas, herbicidas e outros defensivos agrícolas, além da caça predatória. Ao abolir essas práticas condenáveis, cuidando da preservação do meio ambiente, a Castellare está contribuindo para a volta desses pássaros a seu habitat natural.

ROCCA DI FRASSINELLO

O projeto Rocca di Frassinello foi a primeira *joint venture* entre produtores italianos e franceses. Aqui, Panerai se uniu a ninguém menos que o Baron Eric de Rothschild, do Château Lafite-Rothschild, de Bordeaux.



Com a impossibilidade de plantar na área do **Chianti Classico**, Panerai e Rothschild se lançaram à procura da área ideal para implantar o novo projeto. E acabaram escolhendo Maremma, no litoral toscano, mais precisamente uma pequena propriedade de 40 hectares denominada Terminuzzo. Mas Eric considerou-a pequena demais para as ambições da *joint venture*. Assim, durante dois anos, os dois sócios compraram outras quatro áreas, totalizando nada menos que 500 hectares cultiváveis, dispostos num anfiteatro a partir da colina de Terminuzzo. Os primeiros vinhedos foram plantados em 2000, em cerca de 7 hectares próximos ao lago que se situa no centro do anfiteatro. Hoje já são mais de 80 hectares plantados, não só com *Sangiovese*, mas com variedades francesas, como *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Petit Verdot*, *Shiraz* e outras.

Durante encontro exclusivo com Wine

Style, Alessandro Cellai, enólogo do grupo, que esteve no Brasil para apresentar os vinhos, disse estar convencido de que as temperaturas mais altas da Maremma potencializam as características genéticas da *Sangiovese*, permitindo que a varietal se expresse em toda a sua plenitude. Em Rocca di Frassinello a idéia é criar vinhos mesclando uvas italianas e francesas, o que é permitido pela DOC regional. Para tanto,

Cellai está trabalhando em conjunto com Christian Le Sommer, enólogo do Domaines Barons de Rothschild, que tem em seu currículo passagem de oito anos no Château Lafite e de treze no Château Latour.

De Bordeaux, a Rocca di Frassinello emprestou o conceito de escalonamento dos vinhos em três níveis: o terceiro rótulo recebeu o nome **Poggio Alla Guardia**; o segundo **Le Sughere di Frassinello**; e o primeiro, ou seja, o Grand Vin, **Rocca di Frassinello**. A idéia inicial dos sócios de não produzir imediatamente o Rocca di Frassinello foi prontamente abandonada diante da excepcional safra de 2004. Ambos os enólogos convenceram Rothschild e Panerai a lançar o vinho, que foi muito bem recebido no mercado.

Um dos grandes diferenciais da nova vinícola é sua arrojada arquitetura, concebida por um dos mais famosos arquitetos do mundo, o italiano Renzo Piano, autor de projetos como o Centro Pompidou (Beaubourg) em Paris, o aeroporto de Osaka no Japão, o Auditório de Música em Roma e o prédio do New York Times, em Nova York. O projeto é simplesmente espetacular e revolucionário, pois além da beleza arquitetônica foi concebido para valorizar a produção de vinhos com excepcional qualidade (ver quadro).

BELEZA & FUNCIONALIDADE

Situada no alto de uma colina, a vinícola projetada por Renzo Piano tinha que cumprir ser uma síntese entre beleza e funcionalidade. Renzo, que sempre privilegia a leveza, não queria fazer uma vinícola monumental, mas sim encontrar um equilíbrio entre as formas arquitetônicas e as necessidades técnicas, já que o objetivo era produzir vinhos de alta qualidade.

Partindo da premissa de que o coração da vinícola é o local onde o vinho faz seu amadurecimento nas barricas, o arquiteto colocou a sala de barricas no centro do projeto, um imenso quadrado de 40 x 40 metros por 40 metros sem colunas de sustentação. Em dois dos lados do quadrado, foi colocada toda a área de produção e, nos dois lados restantes, a área de utilidades e estocagem de vinhos prontos.

O teto da sala de barricas e sua moldura formam uma ampla praça de 5.000 metros quadrados. Aí, as uvas são recebidas e passam pela triagem em mesas de seleção, sendo depois desengaçadas, esmagadas e colocadas, por gravidade, nas cubas de fermentação, localizadas no andar imediatamente abaixo. De qualquer lugar da vinícola é possível visualizar a sala de barricas, onde 2.500 barricas repousam em plataformas, como num antigo teatro grego. Poeticamente, Piano diz que estar no espaço aberto na parte superior da vinícola é como estar num "tapete voador", pois não existe nenhum obstáculo entre os limites do prédio e as montanhas que o cercam. Para completar, uma imensa torre, visível de qualquer ponto da região, marca o coração da vinícola e também o contraste entre a modernidade e a tradição de Maremma.

De Bordeaux, a Rocca di Frassinello emprestou o conceito de escalonamento dos vinhos em três níveis: o terceiro rótulo recebeu o nome **Poggio Alla Guardia**; o segundo **Le Sughere di Frassinello**; e o primeiro, ou seja, o Grand Vin, **Rocca di Frassinello**. A idéia inicial dos sócios de não produzir imediatamente o Rocca di Frassinello foi prontamente abandonada diante da excepcional safra de 2004. Ambos os enólogos convenceram Rothschild e Panerai a lançar o vinho, que foi muito bem recebido no mercado.

Um dos grandes diferenciais da nova vinícola é sua arrojada arquitetura, concebida por um dos mais



CHIANTIS

SÃO DESTAQUE EM DEGUSTAÇÃO

CASTELLARE DI CASTELLINA I SODI DI SAN NICCOLÒ 2001 – Vinho ícone da Castellare di Castellina é um corte de Sangiovese (85%) e Malvasia Nera (15%), com passagem por 30 meses em barricas de carvalho francês (80%

novo e 20% de segundo uso). Na cor, rubi com reflexos acastanhados, já demonstra evolução, o que se confirma no sofisticado, complexo e elegante perfil aromático, que revela frutas escuras em compota, toques de couro e de ervas, notas terrosas, de chocolate e de fino tostado. Excelente na boca, tem álcool e acidez equilibrados, taninos finos já bem resolvidos, boa concentração de frutas, com bom corpo e longa persistência. Destaque para o delicioso retro-olfato que faz lembrar frutas e notas minerais. Um grande vinho.

CASTELLARE DI CASTELLINA CHIANTI CLASSICO RISERVA 2004 – Um vinho de alta gama, produzido com as uvas Sangiovese (95%) e Canaiolo (5%), com estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês (80% de segundo uso e só 20% novas) e mais 18 meses em garrafa antes da comercialização. Bela cor rubi, escuro, com pouca evolução, num vinho que revela aromas instigantes de frutas escuras perfeitamente maduras, especiarias, chocolate e fino carvalho tostado. Equilibrado, concentrado, marcado

por finos taninos, com ótima concentração de deliciosos sabores e persistência muito longa. Tem final fresco e focado. Não é barato, mas oferece excepcional relação preço/qualidade.



POGGIO ALLA GUARDIA 2005 – Vinho de entrada de gama da Rocca di Frassinello, produzido com as uvas Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (40%) e Sangiovese (15%), fermentadas em aço inoxidável, sem passagem por madeira. Muito frutado e fresco, tem aromas intensos, sabores concentrados e boa persistência. Acima de tudo, agradável e fácil de beber.

CASTELLARE DI CASTELLINA CHIANTI CLASSICO 2005 – Um vinho de boa qualidade e preço acessível, produzido

com Sangiovese (95%) e Canaiolo (5%), com passagem por 6 meses em carvalho francês (15% de primeiro e 85% de segundo uso). Destaca-se pelos aromas frutados, com sutis notas florais, boa acidez, finos taninos e boa persistência. Boa companhia para as massas...

GOVERNO DI CASTELLARE 2005 – O vinho mais simples da vinícola, produzido com Sangiovese (90%), Malvasia Nera (5%) e Canaiolo (5%), com adição de uvas secas ao vinho por três semanas, logo após o término da fermentação. Não passa por madeira. Leve, frutado, muito fresco e saboroso, é o vinho ideal para consumo diário.

LE GINESTRE DI CASTELLARE 2006 – Agradável vinho branco, baseado nas uvas Chardonnay e Sauvignon Blanc, provenientes de vinhedos com 29 anos de idade. Fermentadas em aço inoxidável, elas passam por "piletas" de concreto por quatro meses, para melhor integrar o vinho. Fresco e frutado, tem aromas que lembram frutas cítricas, pera e maçã verde, com elegantes toques minerais. Tem ótima acidez, boa concentração de sabores e longa persistência.



*Maison Terroir,
a realização de um sonho.*



Acima à esquerda, a sala de barricas do Rocca di Frassinello concebida pelo famoso arquiteto italiano Renzo Piano

FEUDI DEL PISCIOTTO

Situado na Sicília, em área que faz parte do triângulo formado por Piazza Almerina (conhecida por sua Villa Romana perfeitamente preservada), Caltagirone (famosa pela excelência de sua cerâmica) e Vittoria (sede da DOCG siciliano **Il Cerasuolo di Vittoria**), o Feudi di Pisciotta tinha cerca de 33 hectares de vinhas plantadas, em 2002, em altitude de 250 metros e a apenas 6 quilômetros de distância do mar, dois fatores que contribuem para amenizar as elevadas temperaturas da região.

A *Nero d'Avola*, principal cepa autóctone da Sicília, domina a cena, com cerca de 50% das videiras, sendo a área restante plantada com uvas internacionais, como *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e outras. Duas variedades

brancas, *Sémillon* e *Gewürztraminer*, dão origem a um instigante e interessante passito.

Os antigos vinhedos estão sendo replantados e, no momento, o Feudi del Pisciotta está comercializando uma linha básica de vinhos sob o rótulo **Baglio del Sole**, que compreende um *Nero d'Avola*, um *Inzolia* (uva branca típica da Sicília) e outro branco baseado em *Inzolia* e *Catarrato*, outra varietal autóctone.

Os vinhos do grupo **Domini Castellare di Castellina** são comercializados no Brasil, com exclusividade, pela Vinci Vinhos, de São Paulo - www.vincivinhos.com.br

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

BEBE COM MODERAÇÃO

Em Novembro, São Paulo ganha o endereço definitivo do Vinho.

No quarteirão mais importante e charmoso de nossa cidade, nasce uma loja-boutique para o deleite dos aficcionados pelo mundo do Vinho e dos bons momentos da vida.

Avenida Europa, 580 - Jardim Europa - São Paulo - SP - TEL.:11 3087-8300

Conheça também nossas outras lojas

Loja Itaim - Rua Pedro Humberto, 09 - São Paulo - SP - TEL.: 3168-2200

Loja Centro Antigo - Rua Aurora, 872 - São Paulo - SP - TEL.: 2109-1500

Terroir



De volta ao passado

por MARIO TELLES JR
colaboração FERNANDO BASILE
fotos MARIO TELLES JR,
FERNANDO BASILE e
DIVULGAÇÃO

CORNAS, ÀS MARGENS DO RHÔNE, NA FRANÇA, COM SEUS TINTOS AUSTEROS E LONGEVOS, É UM EXEMPLO DE RESPEITO À TRADIÇÃO, MAS ALGUNS PRODUTORES DA REGIÃO ESTÃO FAZENDO VINHOS QUE LEMBRAM MAIS OS SHIRAZ AUSTRALIANOS DO QUE OS REPRESENTANTES TÍPICOS DESTA APELAÇÃO

Imagine o que você encontraria viajando numa máquina do tempo e voltando à época em que os vinhos eram produzidos à moda antiga? Taninos rústicos, quase grosseiros, é certo; mas, ao mesmo tempo, aquela concentração de fruta e pureza difícil de se encontrar nos vinhos modernos, que se transformam em fator de sedução e não de repulsa. Pois bem, esta viagem no tempo pode ser feita sem voltar ao passado. O destino? Cornas, às margens do rio Rhône, na França. A própria origem do nome “Cornas”, do celta “terra queimada”, já nos dá uma pista sobre quão diferente e especial é esta appelação situada quase no limite sul do Rhône Norte. Reconhecido pela lenda como um dos vinhos prediletos do imperador Carlos Magno, Cornas já era citado em 1763 pelo pároco local, Mr Moulin, como “um vinho negro de muito boa qualidade, produzido nas montanhas da cidade”.

Criada em 1938, Cornas é uma das appelações mais antigas da França, com área autorizada para o plantio de cerca de 550 hectares, dos quais aproximadamente 100 estão hoje cultivados com vinhas, numa

Vista da cidade de Cornas com o vinhedo “Les Ruchets” (vinícola Jean Luc-Colombo) em primeiro plano



área côncava, voltada para o sul, que abraça a vila de Cornas. Os vinhedos se localizam entre 100 e 400 metros de altura, o que representa um risco, pois em alguns anos as geadas de primavera podem afetar os que estão plantados em níveis mais elevados, inclusive com colheitas mais tardias. A exposição ao sol, consequência da forte inclinação dos vinhedos, faz com que o trabalho em horários próximos ao meio-dia seja praticamente impossível, tamanha a intensidade do calor, que, por outro lado, é responsável pelo caráter especial – carnudo e terroso – que os vinhos apresentam.

Quando comparados aos das vizinhas Hermitage e Crozes Hermitage, os vinhedos de Cornas costumam antecipar a maturidade das uvas em até uma semana. Por isso, muitos consideram que seus vinhos têm uma personalidade mais próxima de seus primos do sul do Rhône do que de seus irmãos do Norte. Os solos graníticos são responsáveis por sua intensa mineralidade, ao mesmo tempo em que fortalecem e amplificam seus taninos. Isso proporciona maior longevidade, principalmente aos vinhos provenientes do terço central da

apelação. Região mais montanhosa, ela se distingue das áreas mais ao norte, nas quais o granito está misturado com argila e calcário, o que resulta em vinhos mais frutados e menos tânicos, portanto menos clássicos que os primeiros.

Mais ao sul, configura-se uma terceira zona. Nesta, o granito se apresenta mais decomposto e misturado a solos arenosos, o que se reflete em seus vinhos, mais ligeiros e mais afastados do padrão esperado para um Cornas; talvez mais próximos de St. Joseph e Crozes-Hermitage.

Afinidade natural com a culinária local

Alguns pequenos riachos, afluentes do Rhône, formam pequenos vales, cercados de florestas. Nelas, ainda hoje, animais selvagens, como cervos, convivem com os inúmeros pequenos produtores

de vinho, criando uma simbiose enogastronômica natural com os vinhos que produzem – Cornas envelhecidos, ricos em aromas animais. Aliás, cordeiro, queijos fortes, charcuterie, caça – enfim, pratos com muita intensidade e personalidade marcante – são as sugestões gastronômicas que os próprios habitantes da cidade de Cornas fariam a qualquer visitante, confirmando a imagem de potência e rusticidade associada aos vinhos locais.

Uma referência especial deve ser feita ao clone único de *Syrah*, originalmente responsável pelos vinhos de Cornas, o mesmo que em Hermitage é conhecido como *Petite Syrah*. Diferentemente do clone *Serine*, de Côte-Rôtie, é capaz de produzir vinhos menos coloridos e concentrados que os novos clones de *Syrah*. O clone de Cornas, é ainda menos propenso à “coulure” (falha no desenvolvimento das uvas após a floração, por condições climáticas ou metabólicas) e os produtores mais tradicionais ainda o plantam em gobelet (ou em vaso, sem sustentação) e não em

guyot (um dos sistemas de condução da videira, em espaldeira – as fileiras paralelas, com sustentação em arame), como se faz mais modernamente. Este clone é uma das explicações para o caráter aromático evolutivo único que os vinhos de Cornas apresentam, com toques terrosos e animais acentua-



dos, e que não encontram equivalência em nenhuma outra versão de *Syrachs* do Novo ou do Velho Mundo, com exceção dos de seus vizinhos Hermitages.

A cidade de Cornas, com seus 2.000 habitantes, parece quase parada no tempo e no espaço, com sua paz e quietude modorrentas. Mas, essa aparente tranquilidade parece esconder o clima de agitação e fofoca, para não dizer de franca competição, que se instalou na região a partir da década de 80. Esse clima se traduz na divisão dos produtores dessa apelação em dois grupos opostos: tradicionalistas e modernistas. Basta citar o nome do mais respeitado representante da primeira corrente, Auguste Clape, a um integrante da equipe do mais brilhante líder da segunda, Jean-Luc Colombo, para que cenhos se fechem e argumentos claramente contrários aos conceitos eno-filosóficos do inimigo sejam apresentados, sem grandes sutilezas que ocultem o ressentimento existente. São justamente estes dois nomes (Clape e Colombo) que definem os extremos desta equação.

Os vinhos produzidos por cada um dão uma boa pista para entender o que significa ser tradicional ou moderno em Cornas.

Tome-se como ponto de partida um Cornas de Auguste Clape, de uma ótima safra na região, 1995, degustado há alguns meses. O Cornas de Clape era um vinho negro, sem qualquer halo de evolução e com poucas indicações de seus 13 anos de idade. Ainda apresentava lágrimas violáceas, com aromas florais e de frutas maduras, e apenas começava a mostrar aromas terciários, como os animais (bacon). Em boca, mostrava-se um vinho potente, um tanto rústico, com massa de taninos beirando o desagradável, ainda com leve amargor final. Essa agressividade, quase grosseira, só era compensada pela massa de fruta exuberante, que permitiria classificá-lo como tendo corpo e estrutura dos *Syrachs* australianos (mas sem a fineza destes), e aromas que lembra-

vam os de um grande Hermitage. Para obter esse padrão, as uvas usadas para produzi-lo provêm de vinhas muito antigas, com colheitas muito tardias e eliminação rigorosa das que não alcançaram o nível desejado de maturidade. Seria quase desnecessário mencionar que os cachos de uvas não passam pelo processo de desengace (retirada das hastes, ou engaços, das uvas). As fermentações ocorrem em temperaturas superiores a 34°C por 5 a 7 dias e a maceração é prolongada por 7 dias, seguida de malolática e estágio em grandes barris de madeira usada.

Como contraponto, em recente viagem com um grupo da ABS-SP à Alsácia, Jura e Rhône, fomos recebidos pelo produtor que é considerado o *enfant terrible* de Cornas. O próprio Jean-Luc Colombo que, desde a década de 80, vem mudando a história desse vinho. Enólogo de grande qualificação, Colombo se instalou em Cornas

Propriedade de Jean-Luc Colombo. Na página ao lado, colheita de uva Syrah em vinhedo da região





Vinhedo "Les Ruchets", visto da cidade de Cornas

em 1984, com a pretensão de modernizar os vinhos locais e exercer liderança equivalente à de Guigal em Cote-Rôtie ou à de Jaboulet em Hermitage. Para tanto, utiliza densidade de vinhas por hectare muito superior à média local (8.000 por hectare) e realiza forte poda em verde, para reduzir a produção e aumentar a concentração, prática completada por colheitas muito tardias. Além disso, desengança totalmente as uvas e faz macerações longas (18 a 21 dias) e maturações (15 a 20 meses) prolongadas, em barricas novas de carvalho francês. O resultado desses cuidados pode ser avaliado nos vinhos que produz.

O primeiro Cornas de Colombo degustado foi o **Terres Brunes 2005**. Proveniente de oito parcelas diferentes, dispersas por seus 6,5 hectares de vinhedos, o vinho foi mantido em barricas de carvalho francês (30% novas). O Terres Brunes primava pela concentração de fruta e apresentava corpo médio para intenso, um pouco de álcool a mais, e maciez e untuosidade intensas, lembrando mais um *Syrah* australiano do que um vinho

do Rhône. Essa identidade com o estilo mais globalizado do Novo Mundo acentuou-se com o **Cornas Lês Ruchets**, proveniente de vinhas pré-filoxéricas. Muito mais intenso e encorpado, exibia aromas florais (violetas) e de especiarias, com enorme massa tânica, maturidade e fineza, passando sensação de quase doçura em boca, apesar de praticamente não ter açúcar residual. É um vinho delicioso, mas, degustado às cegas, dificilmente seria reconhecido como um Cornas.

O embate entre "modernistas" e "tradicionalistas" na pequena Cornas parece sintetizar, em seu microcosmo, o dilema em que se debatem muitas regiões e produtores de vinho atualmente: permanecer fiéis à sua identidade, mesmo que isso signifique abrir mão de grandes mercados, ou adotar um estilo mais moderno e globalizado, ainda que isso implique, cada vez mais, abrir mão daquela identidade. O resultado, só o futuro – e os copos – dirão.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



MAIS QUE UMA IMPORTADORA DE VINHOS.
UMA SELEÇÃO DE GRANDES CLÁSSICOS.



Robert Parker: 94 pontos
Gambero Rosso: 2 Bicchieri

Barolo Roche provém dos melhores "crús" de Rocche dei Manzoni. Encorpado, com boa acidez e taninos redondos, deixa um final de boca longo e persistente.

(11) 2602-7255
www.interfood.com.br



APRECIE COM MODERAÇÃO



VINHOS E TURISMO NO PEQUENO URUGUAI

ALÉM DE BONS VINHOS (E NÃO SÓ OS DE TANNAT), O PAÍS VIZINHO ENCANTA PELA HOSPITALIDADE, PELA GASTRONOMIA, QUE NÃO SE LIMITA À EXCELÊNCIA DE SUAS CARNES, E POR ATRAÇÕES TURÍSTICAS

Para a grande maioria dos brasileiros, o Uruguai ainda é apenas um país simpático e tranqüilo, em que pese o fato de Punta del Este, sua atração mais conhecida, ser uma das cidades turísticas mais sofisticadas do mundo. Além de belas praias, cassinos e muita badalação nos meses do verão, ela oferece excelente infraestrutura, com hotéis de luxo, bons restaurantes e movimentadas casas noturnas. Entretanto, poucos sabem que o Uruguai é muito mais que isso. Colonizado, principalmente, por espanhóis, italianos e franceses, esse pequeno país, estrategicamente posicionado no coração do Cone Sul, apresenta o mais alto índice de alfabetização da América do Sul (97%). Além disso, 98% da população (3,4 milhões de habitantes) contam com água potável e eletrificação.

texto e fotos GUSTAVO ANDRADE DE PAULO



UM PAINEL RICO E DIVERSIFICADO

Para mostrar a diversidade e riqueza do patrimônio enológico uruguaio, os vinhos degustados na visita ao país foram agrupados em quatro categorias: varietais de Tannat; vinhos de corte, vinhos à base de outras variedades, inclusive brancas, e vinhos de sobremesa.



TANNAT

Família Deicas 1er Cru Garrage Tannat 2005, Estabelecimento Juanicó – um dos melhores varietais degustados na viagem. Exibe aromas de frutas passadas, tostado, pelo queimado e ervas finas. Encanta pelo equilíbrio, frescor e qualidade dos taninos.

Angel's Cuvée Ripasso de Tannat 2005, Viñedo de los Vientos – nos aromas, muita fruta passada, notas de cedro, bálsamo e especiarias. Impressiona pelo equilíbrio e qualidade dos taninos, com longa persistência.

Montes Toscanini Reserva Familiar Tannat 2007 – aromas de frutas negras, especiarias e violeta. Potente e tânico, apresenta boa acidez e longa persistência.

De Lucca Tannat Reserva 2007 – aromas de frutas negras, chocolate e mentol. Na boca, tem bom corpo, ótima acidez (frescor) e bons taninos.

Amat Tannat 2004, Bodegas Carrau – aromas de frutas muito maduras e tostado, com toques animais e de madeira nobre. Na boca, mostra bom equilíbrio e taninos marcantes.

Tannat B6, Bouza 2006 – aromas de especiarias, mentol e madeira nobre como cedro. Na boca, é tânico, com bom corpo e equilíbrio correto.

VINHOS DE CORTE

Alto de la Ballena Tannat-Viognier Reserva 2007 – o corte clássico do Rhône, com a Tannat ocupando o lugar da Syrah. Para se produzir esse vinho, as borras da Viognier fermentam junto com a Tannat, dando um vinho muito complexo e equilibrado. Os aromas mais marcantes são de frutas negras passadas, azeitona preta, especiarias e um toque floral. Muito fresco e com taninos de boa qualidade.

Família Deicas Prelúdio 2004 Barrel Select, Estabelecimento Juanicó – vinho elaborado a partir de seis castas: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Marselan. No olfato, mostra aromas de especiarias, frutas muito maduras, chocolate e cedro. A boca não fica atrás, com taninos muito finos e excelente equilíbrio entre acidez e álcool. Monte Vide Eu 2006, Bouzas – corte de Tannat, Merlot e Tempranillo.

Apresenta aromas de especiarias, frutas muito maduras, caixa de charutos, chocolate e toques animais. Na boca, é potente e equilibrado, com taninos de boa qualidade e longa persistência.

El Preciado 1er Gran Reserva 2004, Castillo-Viejo – elaborado com Cabernet Franc (50%), Tannat (25%), Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (10%), mostra muita fruta madura, especiarias, madeira e toques balsâmicos. Na boca, tem bom corpo, taninos muito finos e longa persistência. Pizzorno Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon 2004 – aromas de frutas vermelhas maduras, madeira nobre e especiarias. Na boca, mostra-se encorpado, com bom equilíbrio e taninos finos.

OUTRAS VARIETAIS

De Lucca Marsanne Reserva 2008 – uva pouco habitual no Uruguai, agrada pelos aromas de frutas brancas, frutas cítricas, especiarias e toques minerais. Tem ótima acidez, boa estrutura e meio de boca consistente.

Posada del Virrey Viognier 2008 – apresenta aromas de frutas brancas, com notas florais e de especiarias. Na boca, tem corpo médio e bom equilíbrio.

Catamayor Sauvignon Blanc 2008 – exibe aromas de maracujá, goiaba branca e toques florais. É leve e fresco na boca.

Cisplatino Torrontés 2008, Pisano – intenso no aroma, exibe notas de frutas brancas, maçã verde e florais. Com corpo médio, tem ótima acidez e bom equilíbrio.

Pisano Petit Verdot RPF 2006 – mostra aromas de frutas muito maduras, especiarias, com toques tostados. Seduz pela qualidade dos taninos e pelo equilíbrio na boca.

VINHOS DE SOBREMESA

Botrytis 2002 Late Harvest, Dantez – elaborado apenas com Gewürztraminer, apresenta aromas de frutas brancas maduras, laranja confit, com notas florais e de verniz. Tem ótima acidez e bons teores de álcool e açúcar.

Licor de Tannat Traversa 2005 – aromas de frutas passadas, licor de jabuticaba, mentol e madeira. Alcoólico e doce, apresenta bons taninos e longa persistência.

Licor de Tannat Gimenez Mendez 2007 – exibe aromas de frutas passadas, especiarias, madeira nobre, mentol e chocolate, com notas oxidadas. Na boca, é potente, tânico, com ótima acidez e bons teores de açúcar e álcool.

Para enófilos menos avisados, Uruguai é sinônimo da uva *Tannat*. Originária dos Pirineus atlânticos (Madiran, França), a cepa foi introduzida no país pelo imigrante franco-basco Pascual Harriague, em 1870. Considerada uma varietal exótica, a *Tannat* adaptou-se muito bem ao clima e solos do Uruguai, tornando-se sua uva emblemática. Mas a variedade de uvas plantadas no país é muito maior e inclui as tintas *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Syrah*, *Pinot Noir* e *Petit Verdot*; e as brancas *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, *Sémillon*, *Gewürztraminer* e *Viognier*. Para apreciadores mais dedicados e curiosos, o Uruguai oferece ótima oportunidade de degustar vinhos estruturados, potentes, complexos e, com poucas exceções, de ótima relação preço-qualidade.

Para mostrar, in loco, não só a evolução dos vi-

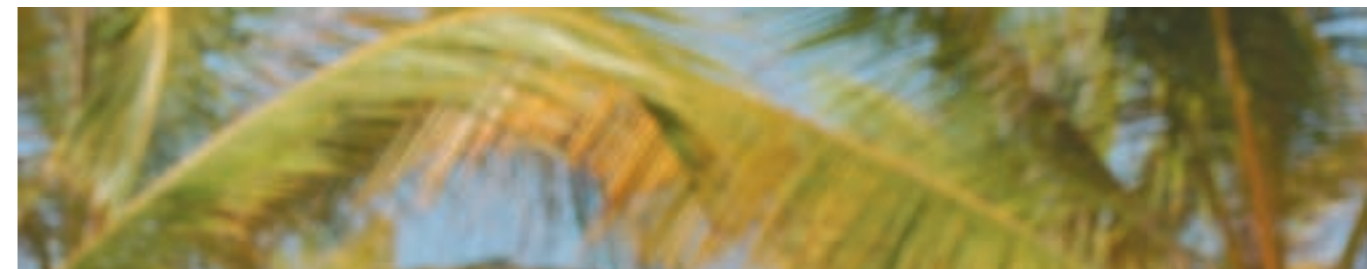
nhos do país, mas também seu potencial enoturístico, o INAVI reuniu, no final de 2008, em Punta del Este, um grupo de jornalistas brasileiros e de produtores uruguaio para um final de semana com muitas degustações e oportunidades para apreciar os vinhos acompanhados da gastronomia local, que não se limita às excelentes carnes produzidas no país. Embora os *Tannat* tenham ocupado lugar de destaque, os produtores uruguaio mostraram vinhos muito interessantes feitos com outras variedades de uvas, além de cortes em que a *Tannat* entra com maior ou menor participação.

Agradecimentos ao INAVI e a todos os produtores que participaram da programação.

GUSTAVO@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



GLORIA REYNOLDS, ALENTEJANO APESAR DO NOME

PRESENTE EM PORTUGAL DESDE 1820,
A FAMÍLIA REYNOLDS RETORNOU AO ALENTEJO,
ONDE ESTÁ PRODUZINDO VINHOS MODERNOS
E DE ALTA QUALIDADE COM AS CASTAS
TÍPICAS DA REGIÃO

por ARTHUR AZEVEDO

A história da família Reynolds em Portugal começou em 1820, quando Thomas Reynolds, marinheiro e comerciante inglês, chegou ao país, atraído pelas oportunidades proporcionadas pelo negócio do vinho. Como era habitual na época, estabeleceu-se no Porto com os dois filhos, Robert e Thomas. E dali abastecia seu estabelecimento comercial em Londres com produtos portugueses. Algum tempo depois, em 1838, os Reynolds decidem investir na indústria de cortiça e constroem uma fábrica de rolhas em Albuquer-

que, na Espanha. Com a bem sucedida operação em terras espanholas, que incluiu outras fábricas de rolhas na Espanha e em Portugal, em 1850 a família decide regressar a Portugal, fixando residência em Estremoz, no Alentejo, mas não por muito tempo. Movido por sua paixão pela aventura, Thomas e o filho de mesmo nome resolvem se mudar para a Nova Zelândia, de onde nunca mais regressariam a Portugal.

Robert, o outro filho, permaneceu no país e expandiu os negócios, adquirindo novas terras

e produzindo vinhos de alta qualidade, tradição que se manteve até o início do século 20. O capítulo atual da história dos Reynolds, e a retomada da tradição familiar na produção de vinhos, começou em 1998. Foi nesse ano que Julian, filho de Gloria Reynolds, tetraneto de Robert, adquiriu a Herdade da Figueira de Cima, perto de Portalegre, ao norte do Alentejo. Em 2002, começou a produzir vinhos, batizados com o nome de sua mãe, reestabelecendo a presença familiar na região.

CLIMA FRESCO E SOLOS XISTOSOS FAVORECEM O CULTIVO

Os vinhedos da Herdade da Figueira de Cima estão implantados em Portalegre numa região fortemente influenciada pelo clima da Serra de São Mamede, fresco e com grande diferença de temperatura dia/noite, o que favorece o cultivo

de uvas com grande qualidade. A propriedade tem cerca de 200 hectares, dos quais 40 estão plantados com vinhedos, localizados no alto de um cerro, o que proporciona perfeita drenagem e ótima exposição solar. Os solos da região são basicamente xistosos. As uvas plantadas são as tradicionais da região: *Trincadeira*, *Aragonês* e *Alicante Bouschet*, esta última introduzida em Portugal mais de um século e meio pela própria família Reynolds.

Para produzir os vinhos, Julian construiu uma moderna vinícola, a partir das ruínas de um velho edifício, usado no passado para abrigar o gado. A reconstrução respeitou a estrutura original, com largas paredes de pedra, tetos de madeira e chão de ardósia. Mas ninguém se engane: a parte tradicional termina aí. O edifício abriga equipamentos de última geração, como os modernos “balseiros” (tanques) de fermentação de carvalho francês, produzidos pela conceituada tanoaria Seguin Moreau.



TRÊS TINTOS E UM (ÓTIMO) BRANCO

GLORIA REYNOLDS TINTO 2004 – O topo de linha da vinícola é um corte de Alicante Bouschet (70%) e Trincadeira (30%), com fermentação nos balseiros e passagem de parte do lote por barricas de carvalho francês, por 12 meses. Complexo e elegante, mostra cor rubi de média intensidade e aromas de ameixas negras, mescladas a chocolate e torrefação, com delicadas notas minerais. Equilibrado e concentrado, tem na refrescante acidez e na longa persistência seus melhores atributos.

JULIAN REYNOLDS RESERVA 2004 – Uma das melhores surpresas da degustação, é um vinho de alta gama, constituído pelas uvas Alicante Bouschet (50%), Aragonês (25%) e Trincadeira (25%), com passagem parcial por 12 meses em barricas de carvalho francês. Delicioso e sedutor, exhibe aromas e sabores diferenciados, que remetem a framboesas, chocolate e fino tostado. Na boca, mostra excelente acidez e álcool equilibrado, taninos finos e maduros, ótima concentração, bom corpo e longa persistência. Já está pronto para ser bebido, mas tem potencial para mais alguns anos de guarda.

CARLOS REYNOLDS 2006 – Vinho de entrada de gama e muito boa relação preço/qualidade, o Carlos Reynolds é um corte de Touriga Nacional e Alfocheiro, fermentado nos balseiros de carvalho e sem passagem por barricas. Tem aromas puros de frutas maduras mescladas a violetas, mostrando na boca excelente acidez, taninos finos e maduros, textura macia, boa concentração, longa persistência e delicado retro-olfato. Pronto para consumo.

GLORIA REYNOLDS BRANCO 2006 – 100% Antão Vaz fermentada em barricas de carvalho francês por 30 dias, a temperatura de 15 graus centígrados. Após a fermentação, estagiou por 8 meses nas mesmas barricas, com bâtonnage semanal. O resultado é simplesmente brilhante! Um vinho de intensos aromas de frutas maduras (abacaxi), com notas de caramelo e mel, além de sutis toques de carvalho tostado. Fresco e macio, tem boa concentração, longa persistência e agradável retro-olfato. Ótimo para o verão.

“BALSEIROS” OU BARRICAS, DEPENDENDO DO VINHO

O processo de vinificação, bastante engenhoso e sofisticado, é realizado sob a supervisão do mais que competente Paulo Laureano, um dos mais prestigiados enólogos de Portugal. Basicamente, as uvas passam por mesa de seleção e a seguir são vinificadas nos balseiros, onde permanecem inicialmente por três dias, a 8 graus centígrados, em maceração pré-fermentativa a frio. Após esse período, a temperatura é gradualmente elevada – de início até 22/23 graus, posteriormente até 27/28 graus. A fermentação alcoólica é finalizada no balseiro e o vinho é, então, transferido para outro balseiro, onde ocorre a decantação por gravidade e a fermentação maloláctica. Finalizada esta etapa, é classificado e transferido ou para outro balseiro, ou para barricas de carvalho francês, também produzidas pela Seguin Moreau.

Segundo Nelson Martins, enólogo-residente da vinícola que esteve no Brasil para apresentar os vinhos, a decisão sobre o destino do vinho é tomada levando-se em conta o lote e a varietal específica. Caso se decida privilegiar a fruta em detrimento da madeira, o vinho permanece nos balseiros de 10.000 litros. Caso contrário, vai para as barricas, que podem ser novas ou de segundo e terceiro uso. O objetivo é sempre produzir o melhor vinho possível, respeitando-se as características de cada safra.

Os vinhos Gloria Reynolds são importados com exclusividade para o Brasil pela Casa do Porto (11) 3061-3003.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR



Equipamentos de última geração, como os modernos balseiros (tanques) de fermentação de carvalho francês, são utilizados na produção dos vinhos

PODERE ROCHE DEI MANZONI REMEMBER 2001 (MONFORTE D'ALBA/PIEMONTE)

– UM BELÍSSIMO VINHO DOCE DO PIEMONTE. CORTE DE SAUVIGNON BLANC (80%) E SEMILLON (20%), ELE EXIBE A COMPLEXIDADE AROMÁTICA (MEL, FRUTAS SECAS COMO DAMASCOS E DELICADO ESMALTE) QUE SÓ É OBTIDA COM UVAS BOTRITIZADAS, REALÇADA POR 36 MESES DE ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO. NA BOCA, O EQUILÍBRIO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCAR, ESSENCIAL NESSE TIPO DE VINHO, É PERFEITO, COMPLEMENTADO NA MEDIDA CERTA PELOS 14% DE ÁLCOOL. (INTERFOOD) - GV



INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV), NELSON LUIZ PEREIRA (NP) E RUI ALVES (RA)

“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”.

Alois Kracher Ilmitz Zweigelt Rosé 2006 – (Burgenland/Áustria) – Um agradável rosé, elaborado por um grande especialista em vinhos doces, o prematuramente falecido Alois Kracher, tem na acidez refrescante e nos deliciosos sabores de frutas seus maiores trunfos. (Mistral) - AA

Casa Valduga Chardonnay Gran Reserva 2008 (Vale dos Vinhedos/Rio Grande do Sul) – Um Chardonnay com bastante fruta (abacaxi fresco) e aporte justo da madeira – francesa e romena de primeiro uso. Com bom corpo e boa acidez, é um vinho com final macio e quase doce, tanto pelos 14% de álcool como, provavelmente, por uma pitada de açúcar residual. (Casa Valduga) - GV

Castro Ventosa El Castro de Valtuille 2005 (Bierzo/Espanha) – Um tinto elegante, elaborado com a cepa autóctone Mencia, com bom balanço entre fruta e madeira e taninos delicados. Gastronomicamente versátil e de final persistente e prazeroso. (Grand Cru) - NP

Château Caronne Ste. Gemme 2005 (Bordeaux/França) – A excelência da safra 2005 em Bordeaux está plenamente representada neste ótimo tinto elaborado com Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Exuberante em frutas, muito bem escoltadas por fino carvalho francês é equilibrado, macio e muito agradável, com ótima concentração e longa persistência. (Casa Flora) - AA

Crasto Branco 2007 (Douro/Portugal) – Uma nova estrela da badalada Quinta do Crasto, este ótimo branco esbanja complexidade, tanto nos aromas quanto nos sabores. Elaborado com uvas autóctones portuguesas, como Gouveio, Roupeiro, Cercial e Rabigato, é equilibrado e com bom corpo, com final fresco e elegante. Um vinho moderno e muito agradável. (Qualimpor) - RA

La Reserva de Caliboro Erasmo 2004 (Maule/Chile) – Corte bordalês de altíssimo nível exibe aromas de frutas negras, herbáceo discreto, especiarias, mineral e um toque de chocolate. Os taninos são elegantes e a acidez, refrescante. Final longo e agradável. (Casa do Porto) - GL

Lyngrove Sauvignon Blanc 2008 (Stellenbosch/África do Sul) –

Novidade no mercado, este branco de elite demonstra de forma inequívoca o potencial da África do Sul em vinho desse estilo. Fresco, aromático e de sabores concentrados, tem longa persistência e excepcional retro-olfato. (Wine Company) - AA

Marc Kreydenweiss Riesling Grand Cru “Wiebelsberg” 2006 (Alsácia/França) – Toda a classe e elegância da Riesling estão neste ótimo branco, de aromas sutis e sofisticados, remetendo a frutas maduras mescladas a notas minerais. Como seria de se esperar, tem ótima acidez, sabores concentrados e longa persistência. (World Wine) - AA

Masseria Trajone Primitivo di Manduria 2005 (Puglia/Itália) – Um vinho de perfil diferente da maioria dos Primitivos disponíveis no mercado. Aqui encontramos boa acidez, álcool equilibrado, aromas mais austeros, em estilo Velho Mundo, que remetem a frutas escuras, mescladas a fumo e caramelo. (Vinci) - AL

Michele Chiarlo Barbera D’Asti Superiore Le Orme DOC 2005 (Piemonte/Itália) – Barbera é a “uva-especialidade” do Signore Chiarlo e uma das mais plantadas da Itália. Cor rubi com notas purpúreas, aromas intensos de frutas vermelhas com toques mentolados. Bom corpo e acidez agradável, característicos dessa uva. Pronto para beber na companhia de alguns antepastos italianos ou um bom espaguete à bolonhesa. (Zahil) - GL

Paul Bara Grand Rosé Grand Cru Brut NV (Champagne/França) – Um champanhe de produção limitada, este rose tem belíssima cor, espumatização perfeita, notas florais e de frutas vermelhas frescas. É do terroir da Montagne de Reims, em Bouzy, de onde vêm os champagnes de Paul Bara (todos de vinhedos classificados como Grand Cru). (Casa do Vinho e Premium) - GL

William Cole Mirador Selection Sauvignon Blanc 2007 (Casablanca/Chile) – Delicioso, aromático, muito fresco e saboroso, é um vinho que tem a cara do verão brasileiro e ótima companhia para ostras frescas, queijo de cabra, sushi, sashimi e comidas de inspiração thai. Indispensável... (Ana Import) - AA



UM DOS ENÓLOGOS MAIS RESPEITADOS DO CHILE (FOI ELEITO "PERSONALIDADE DO ANO" DE 2007 PELO INTERNATIONAL WINE CHALLENGE), ALVARO ESPINOZA, TEM A SEU CRÉDITO O FATO DE TER SIDO O PRIMEIRO A DESCOBRIR, SEM SABER, A UVA QUE SETORNARIA EXCLUSIVIDADE DE SEU PAÍS NO MERCADO INTERNACIONAL: A CARMENÈRE. ESPINOZA TRABALHOU NA VIÑA CARMEN ENTRE 1992 E 2000. LÁ, PERCEBEU QUE ALGUMAS PARCELAS DE VINHEDOS SUPOSTAMENTE PLANTADOS COM A MERLOT AMADURECIAM MUITO MAISTARDE DO QUE AS DEMAIS, FATO SURPREENDENTE PARA UMA VARIETAL DE MATURAÇÃO PRECOCE. PASSOU, ENTÃO, A VINIFICÁ-LAS EM SEPARADO, CONSTATANDO QUE O VINHO RESULTANTE ERA MUITO BOM. O MISTÉRIO SÓ FOI ESCLARECIDO EM 1994, QUANDO UM ESPECIALISTA EM AMPELOGRAFIA FRANCÊS IDENTIFICOU CORRETAMENTE A SUPOSTA MERLOT COMO SENDO A QUASE EXTINTA CARMENÈRE. A VIÑA CARMEN FOI A PRIMEIRA VINÍCOLA CHILENA A LANÇAR UM VINHO PRODUZIDO COM ESSA CEPA DE ORIGEM FRANCESA, QUE FOI BATIZADA COM UM DOS NOMES PELA QUAL ERA CONHECIDA EM BORDEAUX: GRANDE VIDURE. A CARMENÈRE É A PRINCIPAL COMPONENTE DO ANTIYAL, VINHO QUE PRODUZ DESDE 1998 NA VINÍCOLA DO MESMO NOME QUE FUNDOU JUNTO COM A ESPOSA, MARINA. E QUE PODE SER CONSIDERADO, COM JUSTIÇA, UM DOS GRANDES TINTOS CHILENOS, COMO COMPROVOU RECENTE DEGUSTAÇÃO VERTICAL DE TODAS AS SAFRAS PRODUZIDAS ATÉ AGORA, REALIZADA EM SÃO PAULO COM A PRESENÇA DO PRÓPRIO ALVARO. ALÉM DA ANTIYAL, ALVARO É SÓCIO DA GEO WINES, QUE PRODUZ O **CHONO** E O **RAYUM**, QUE ACABAM DE CHEGAR AO BRASIL (VER NOTÍCIAS DO VINHO). É, TAMBÉM, ENÓLOGO-CONSULTOR DE IMPORTANTES VINÍCOLAS CHILENAS, COMO UNDURRAGA, PEREZ CRUZ, VERAMONTE E APALTAGUA, MAS, COM HUMOR, RECUSA OTÍTULO DE "FLYING WINEMAKER" DIZENDO SER UM "CAR WINEMAKER". COMO CONSULTOR, SEU TRABALHO MAIS IMPORTANTE É NA VIÑEDOS ORGÂNICOS EMILIANA, BRAÇO DA GIGANTE CONCHA Y TORO. NA EMILIANA COMO EM SUAS DUAS VINÍCOLAS, ALVARO SEGUE AS PRÁTICAS DA BIODINÂMICA, QUE CONHECEU QUANDO PASSOU UM PERÍODO SABÁTICO NA CALIFÓRNIA. AS RAZÕES ELE EXPLICA NA ENTREVISTA QUE CONCEDEU A WINE STYLE.

Vinhos de corte são mais divertidos

Primeiro enólogo a identificar a Carmenère no Chile, Alvaro Espinoza, é um defensor apaixonado dos conceitos da biodinâmica, da qual foi um dos primeiros adeptos em seu país, por considerá-la a melhor resposta à uniformização dos vinhos, estimulada pela agricultura convencional

entrevista por GUILHERME VELLOSO fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO
ilustração CAIO OISHI

Wine Style - Além da Carmenère, da qual foi um dos descobridores no Chile, como você avalia o potencial de uvas como a Syrah, que parece estar se adaptando bem ao Chile?

ALVARO ESPINOZA – Vejo grande potencial para grande número de variedades no Chile. A *Carmenère*, por exemplo, se adaptou muito bem a diferentes condições de solo. Os *Carmenère* do Norte, como os do vale de Elqui, estão dando resultados muito bons. A *Syrah* também tem enorme potencial, porque é uma variedade que se adapta muito bem a diferentes condições de clima. Temos os *Syrah* de clima quente, potentes e ricos, como os dos vales de Maipo e Colchagua; mas ela também se dá muito bem nos vales costeiros, como Casablanca, Leyda e San Antonio, onde produz vinhos talvez com menos estrutura, mas com muita elegância. Além disso,

a *Syrah* é uma variedade que se mescla muito bem, inclusive com a *Carmenère*, como fazemos na Antiyal e em outras vinícolas que assessoro. A *Syrah* entra com a estrutura e o tanino e a *Carmenère* com suavidade, volume e frutado.

WS – A propósito, é verdade que você prefere os vinhos de corte aos varietais?

AE – É mais divertido. Penso que as variedades, quando se complementam, adquirem maior complexidade, mais caráter, uma personalidade mais definida, em termos de se parecerem menos com as outras. Quando se trabalha com cortes, é possível dar maior identidade aos vinhos. Pode-se dar o caráter próprio que se deseja, ao passo que, quando se trabalha com monovarietais, tende-se a uniformizar mais os vinhos. Creio também que os grandes vinhos são de corte.

WS – Por falar em uniformidade, gostaríamos de saber se você concorda com a crítica que se faz frequentemente aos vinhos do Novo Mundo, de países como Argentina, Austrália, África do Sul e Chile, de que são muito parecidos, porque são todos muito frutados, muito alcoólicos, muito potentes.

AE – Creio que esse é o grande problema da vitivinicultura moderna, porque isso está relacionado mais ao cultivo da vinha do que à enologia. O que dá caráter a um vinho é o terroir, que é a relação de solo, planta e clima. Na viticultura que se pratica no novo mundo, o solo cada vez importa menos, porque podemos irrigar. A agricultura científica convencional desenvolveu o que se chama de ferti-irrigação, que significa agregar fertilizantes ao irrigar, gota a gota, duas a três vezes por semana, o que torna a planta totalmente dependente

do manejo: se queremos menos vigor, cortamos a água; se queremos que ela cresça, damos água e nutrientes. Mas, ao agregar nutrientes à água ao irrigar, a planta não tem necessidade de explorar o solo. Ela fica no lugar onde ocorre a irrigação. O resultado disso é o cultivo hidropônico, no qual o solo não importa. Como o solo muda daqui para ali e para mais adiante, para um agricultor mal informado isso é um problema. O ideal para ele é que tudo o que é necessário, como os nutrientes, seja acrescentado pela irrigação.

WS – Além da questão do solo e da irrigação há outros problemas?

AE – Outro problema é que não há diversidade genética nas plantações. São usados os mesmos clones nos Estados Unidos, no Chile, na Argentina, na África do Sul e na Austrália. São dois ou três clones famosos de *Pinot Noir*,

Antiyal, consistência e personalidade

“Hijos del Sol” em Mapuche, o **Antiyal** foi o primeiro vinho chileno de garagem (produção pequena e artesanal), assim como o primeiro a ser totalmente elaborado segundo os preceitos da biodinâmica (ver Wine Style nº 18). Pode-se dizer que por trás de um grande vinho há sempre um grande enólogo, no caso Alvaro Espinoza, que também é proprietário da vinícola de mesmo nome. O Antiyal provém de uvas do Maipo Alto e Isla de Maipo e é feito por *assemblage*. A *Carménère* (45 a 55%) é a protagonista, mesclada às coadjuvantes Cabernet Sauvignon (30 a 35%) e Syrah (15 a 20%). A cada safra, o corte é diferente, porém dentro das proporções citadas anteriormente. As vinhas mais velhas são da uva emblemática chilena (*Carménère*) e foram plantadas pelo pai de Espinoza, em 1984; as mais novas são de Syrah (1992), plantadas pelo próprio Alvaro. Por isso, esta uva teve pouca participação nas primeiras safras do **Antiyal**. O uso de barricas novas também é recente (três últimas safras) e a proporção é sempre igual: 1/3 novas, 1/3 de segundo uso e 1/3 de terceiro uso. De 1998 a 2003, foram usadas apenas barricas velhas, cumprindo magistralmente o papel de coadjuvantes. Desde o início adotou-se

a viticultura orgânica e, a partir das safras 2002/2003, pode-se perceber resultados expressivos nos vinhos da implantação do conceito de biodinâmica, com mais frutas maduras, mais potência e taninos mais suaves. Para Espinoza, a eterna “briga” entre viticultor, que deseja uma planta bonita, e enólogo, que deseja fruta madura, é resolvida pela biodinâmica, que contempla os dois lados. A degustação de todas as nove safras disponíveis do **Antiyal** mostrou que se estava diante de um vinho com personalidade, presente em seu caráter meio selvagem em todos os anos. Dependendo da safra, percebe-se mais concentração e potência, ou mais finesse e elegância. Em todas, complexidade e longevidade. E aqui, vale lembrar o comentário de uma grande produtora italiana, de que “para produzir um vinho ruim em ano bom, o enólogo tem que ser muito ignorante ou fazer muita bobagem”. O **Antiyal**, ao contrário, é uma prova do talento e coragem de seu criador, pois foi lançado em 1998 – um péssimo ano para a vitivinicultura chilena, por conta do El Niño –, como o primeiro produto de sua nova vinícola, e continua em grande forma, a ponto de ter sido a grande surpresa da degustação de todas as safras disponíveis, comentada a seguir:

ANTIYAL 1998 – Ano muito difícil (clima frio e muita chuva), condições muito artesanais, pouca “plata” e barricas já usadas. Foi nesse ambiente que nasceu o **Antiyal**. Com uvas de Isla de Maipo (100%), esse vinho surpreendeu todos os presentes à degustação pela sua complexidade de aromas (notas terrosas características da *Carménère*, e de cogumelos) e sabores. Nada de muita força (potência), porém muito equilíbrio e elegância. O caráter um pouco selvagem ainda se faz presente. Com boa vida pela frente, evoluiu na taça para alguns aromas de café muito interessantes. O melhor vinho chileno dessa safra que degustei até hoje!

ANTIYAL 1999 – Ano bom, mas muito quente, o que se refletiu na produção de um vinho mais potente e maduro. Mas nada de fruta enjoativa, sobremadura, como é comum em vinhos do Novo Mundo. Frutas vermelhas maduras, com um toque mineral e de especiarias nos aromas. Taninos um pouco mais presentes que no anterior, porém mais macios. Quem tem essa safra, pode guardá-lo na adega ainda por alguns anos. Como o anterior é a prova incontestada que um bom vinho chileno pode envelhecer bem, ao contrário do que muitas pessoas possam pensar.

Com a presença do enólogo e proprietário da vinícola, Alvaro Espinoza, vertical rara, incluindo todas as safras desse vinho chileno, mostrou porque ele merece ser incluído entre os melhores tintos do país por GERSON LOPES

Lembrou-me um bom Bordeaux da célebre safra de 1990.

ANTIYAL 2000 – Ano também difícil (muita chuva fora de hora). Mostrou-se mais evoluído que o 98. Aqui não se notava muita concentração e, sim, perfeição no equilíbrio do conjunto (fruta, acidez, álcool e taninos). O caráter se mantém, como expressão maior do terroir.

ANTIYAL 2001 – Ano muito bom. Apesar de apresentar menos concentração que o 99, nota-se algo só presente em grandes vinhos, em safras muito boas: concentração, equilíbrio e elegância na medida certa. Alguns vinhos têm muita concentração, mas lhes falta harmonia e elegância. Este tem os dois. Cerejas pululavam no nariz e na boca, taninos sem nenhuma aresta, maduros e de grande qualidade. Final de boca longo e muito prazeroso. Boa guarda pela frente. Simplesmente delicioso!

ANTIYAL 2002 – Bom ano, sem grandes problemas de clima ou de chuva. Boa concentração. “Já estávamos fazendo agricultura biodinâmica, por isso temos aqui: complexidade, fruta madura e especiarias, além de longevidade, características desse tipo de agricultura”, explicou Espinoza.

ANTIYAL 2003 – Ano quente. Aqui a biodinâmica se

expressa de maneira mais significativa. Portanto, mais frutas maduras dominando os aromas sobre o terroso, mais potência e taninos mais suaves. Um discreto toque selvagem, que lhe dá o caráter. Muitas especiarias e frutas nos aromas e sabores.

ANTIYAL 2004 – Ano mais fresco que o anterior. A novidade é o uso de barricas novas e os aromas aportados por elas aparecem, sem, entretanto, esconder a fruta, por sinal bastante presente (vermelhas e negras maduras). Uma safra de mais equilíbrio/elegância que potência. Outro grande vinho.

ANTIYAL 2005 – Um dos grandes anos da década de 2000. Precisa mais tempo na garrafa para se expressar melhor. Como o 2001, conjuga potência e elegância/equilíbrio. Tem um toque a mais de modernidade, de apelo mais comercial, que em nada compromete seu caráter e qualidade. Excelente!

ANTIYAL 2006 – Ano muito bom. Jovem ainda, mostrou muita madurez e expressão de fruta (vermelhas e negras). Aromas da madeira, porém sem mascarar o caráter da fruta. Precisa tempo em garrafa. Quem tiver a paciência de esperar 8 a 10 anos não se arrependerá.

“SEGUNDO” É ÓTIMA OPÇÃO

O “segundo vinho” da vinícola – **Kuyen** (Luna, em Mapuche) nasceu mais da necessidade de se aproveitar alguns tonéis de vinhos que não eram utilizados para o **Antiyal**. O primeiro foi feito em 2001 e, desde o início, o protagonismo é da Syrah (55 a 65%) tendo a Cabernet Sauvignon (30%) e a *Carménère* (ao redor de 5%) como coadjuvantes. Ou seja, é o contrário do **Antiyal**. O **Kuyen 2006**, degustado por último, mostrou o toque de especiarias da Syrah e algo doce, porém nada enjoativo. Bom vinho e com forte apelo comercial, porque é muito agradável e custa menos da metade do **Antiyal**, já que são produzidas 14 mil garrafas do primeiro e apenas 7 mil do top da vinícola.

Antiyal e Kuyen são importados com exclusividade pela Casa do Porto, que organizou essa degustação exclusiva. Tel: (11) 3061-3003



por exemplo, como o 777. O mesmo ocorre com o clone de Dijon da *Chardonnay*, que está plantado em toda a parte. Portanto, se o solo não importa e se não existe diversidade genética, o que caracteriza um vinho hoje em dia é o clima, o único que muda. Como enólogo, penso que o clima, sozinho, não é suficiente para caracterizar um vinho, porque as condicionantes de um vinho são três, mas as principais são solo e planta. E é por isso que o clima está tão na moda. Já não falamos de terroir, mas de (vinhos de) clima frio ou clima quente, porque o resto é mais ou menos o mesmo.

WS – Foi por isso que você abraçou a biodinâmica?

AE – A biodinâmica é uma resposta a esse problema da viticultura moderna que torna os vinhos muito parecidos, porque não podemos tratar as plantas com muita intervenção no sistema. As “compostagens”, ou seja, os preparados biodinâmicos com ervas homeopáticas (camomila, valeriana, urtiga etc.) que usamos são para que a raiz da planta se aprofunde e realmente expresse o caráter único de cada propriedade. E isso tem uma relação direta com o conceito de terroir.

WS – Para você, biodinâmica compreende todas as idéias de Rudolf Steiner, inclusive a influência do Cosmos (Sol, Lua etc.) sobre a vida na Terra?

AE – Entendo a biodinâmica em sua concepção completa, embora não seja um seguidor da Antroposofia. Vejo a biodinâmica como prática agrícola para estabelecer um sistema sustentável no tempo e na qualidade da produção. E isso envolve a organização do campo, o uso dos preparados biodinâmicos e a influência do Cosmos sobre todos os seres vivos.



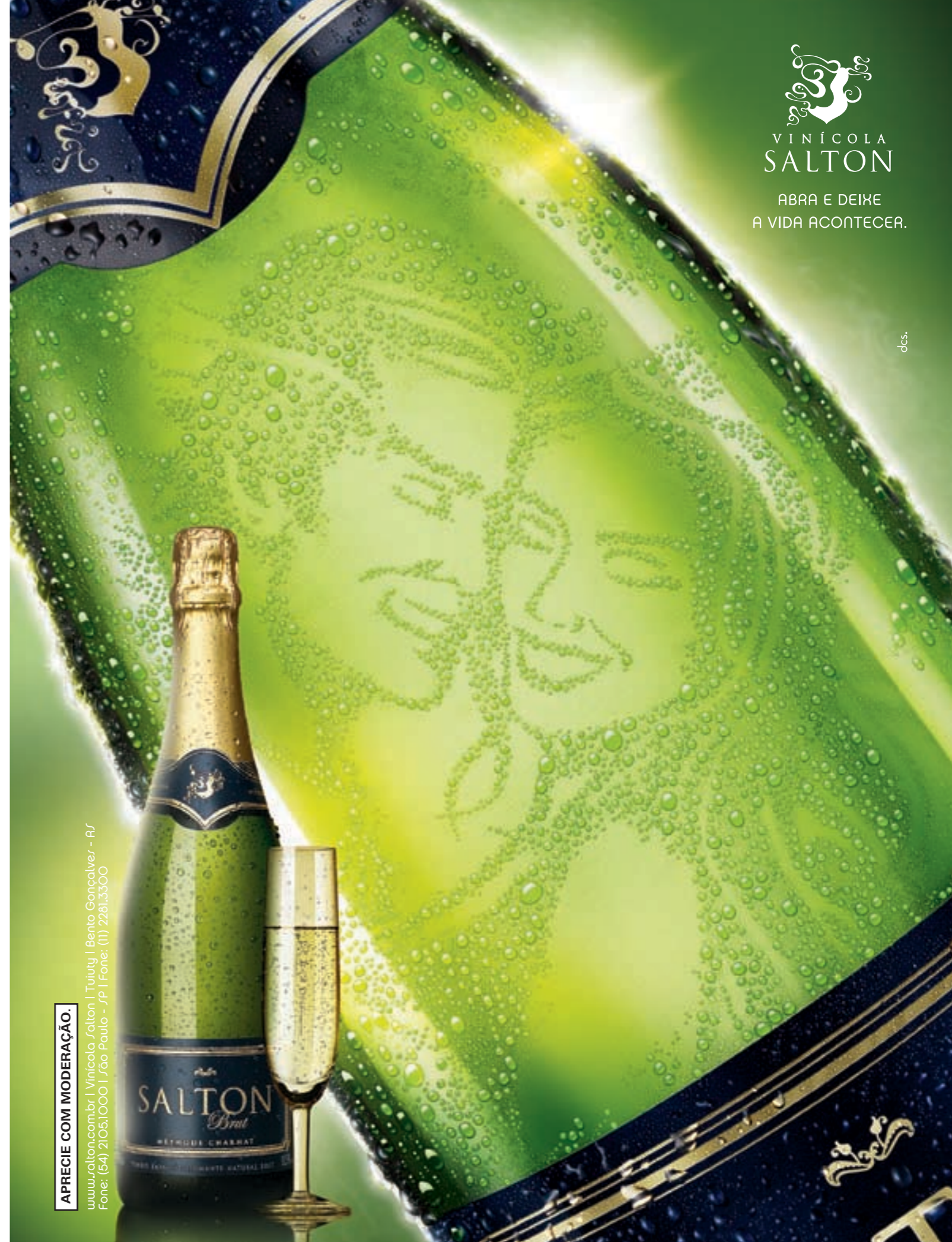
Espinoza e Ariel Pérez, da Casa do Porto

WS – E a tecnologia, tem lugar no seu trabalho?
 AE – A tecnologia nos dá ferramentas para entender melhor os fenômenos que estão ocorrendo na natureza e podermos ser mais eficazes em nosso trabalho. Do ponto de vista produtivo, tratamos de respeitar o modo de trabalho da natureza. Portanto, nossa concepção de vinificação e de elaboração é de mínima entrada, da mesma forma que na agricultura. Tratamos de respeitar ao máximo, por exemplo, o processo natural de fermentação, sem interferir, mas assegurando uma boa condução do mesmo.

Em termos práticos, as leveduras selecionadas precisam de muitos nutrientes para efetuar a fermentação. As leveduras nativas são mais selvagens e precisam de menos nutrientes para fazer o mesmo trabalho. Assim, faz quatro ou cinco anos fermentamos todos os nossos vinhos com leveduras nativas, porque funcionam

muito melhor sem os nutrientes e nos entregam vinhos com personalidade muito mais definida. Em termos de outros tipos de manejo na vinificação, por sorte, o trabalho de fazer vinho é um trabalho muito natural. Não há muitas coisas que se precise fazer. Não fazemos clarificação, não usamos gelatina. Tratamos de fazer os vinhos suaves desde o início, com a maceração e o tratamento do bagaço, para que não tenhamos que amaciar os taninos artificialmente depois. O único que fazemos é uma correção com anidrido sulfuroso, para evitar a oxidação e degradação do vinho e preservar a qualidade na garrafa. O resto é muito natural. Assim, uso a tecnologia que me ajuda a entender os processos. Mas evito a tecnologia que nos leva a manipulá-los de forma artificial.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

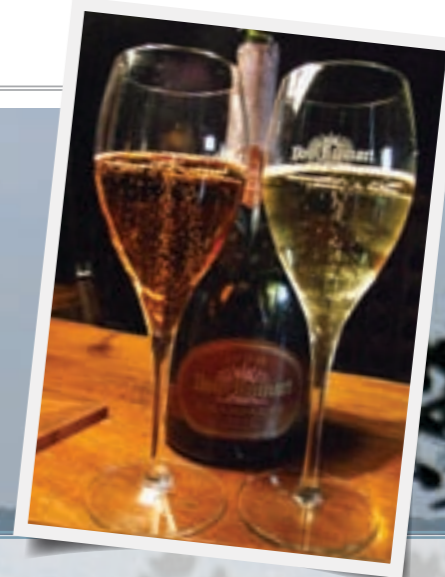


VINÍCOLA
SALTON
 ABRA E DEIXE
 A VIDA ACONTECER.

APRECIAR COM MODERAÇÃO.

www.salton.com.br | Vinícola Salton | Tuiuty | Bento Gonçalves - RS
 Fone: (54) 2106.1000 | 700 Paulo - SP | Fone: (11) 2281.3300

NA ROTA DAS BOLHINHAS NOBRES



CHAMPAGNE É UMA DAS REGIÕES VINÍCOLAS MAIS ATRAENTES PARA QUALQUER ENÓFILO, COM A VANTAGEM DE SER DAS MAIS ACESSÍVEIS, POIS DISTA POUCO MAIS DE UMA HORA DE PARIS, E PODE SER VISITADA EM POUCOS DIAS

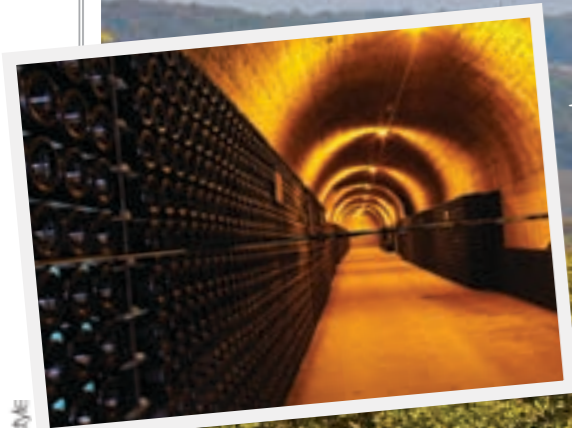
por GERSON LOPES

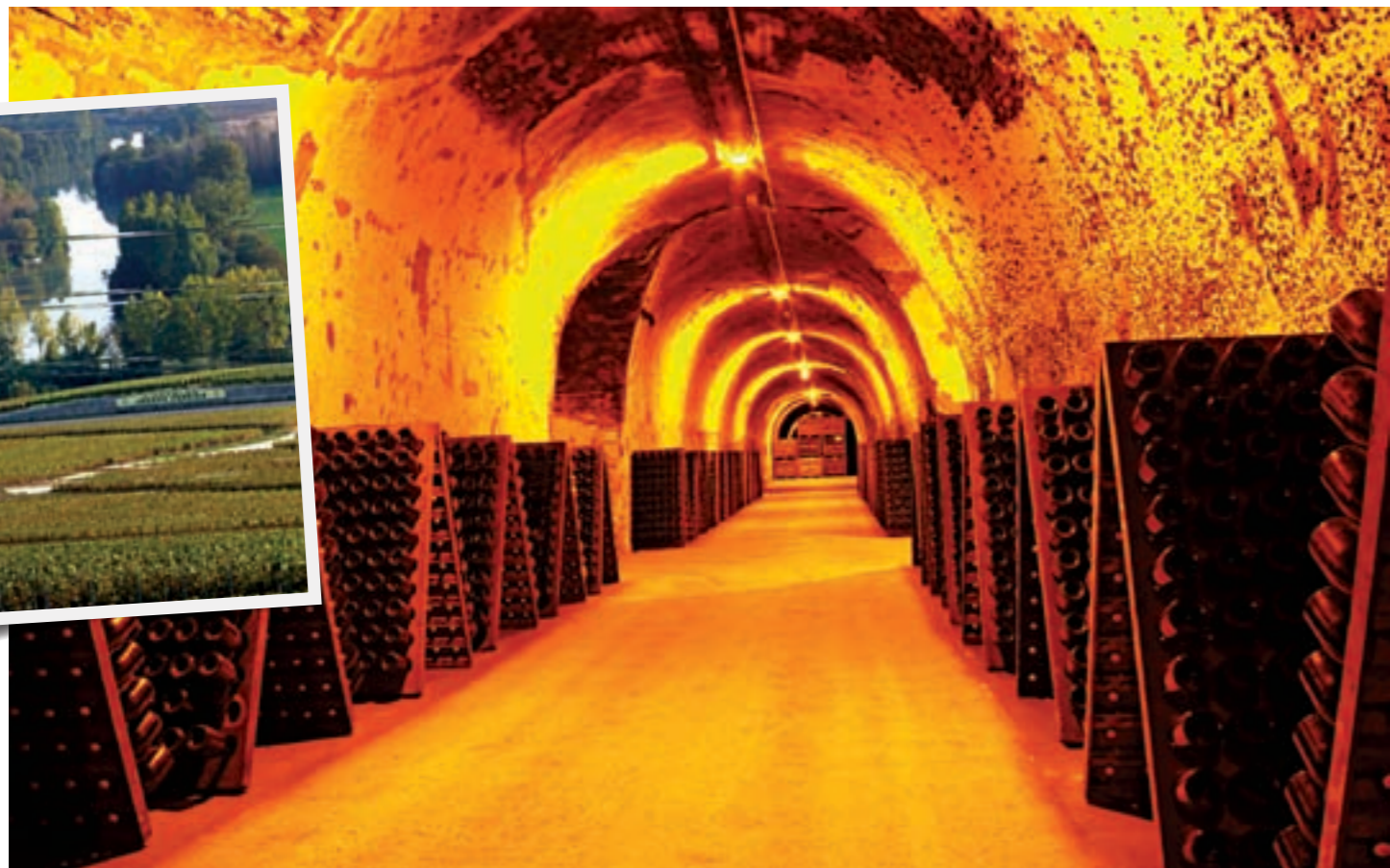
fotos GERSON LOPES/ISTOCKPHOTO

De todas as regiões vinícolas francesas, a de Champagne é a mais acessível, pois fica a pouco mais de uma hora de Paris e pode ser alcançada por carro ou trem. Outra vantagem é que dá para se conhecê-la (pelo menos o principal) em dois ou três dias, ou seja, pode ser um (ótimo) programa para um fim de semana, ainda que se possa ficar muito mais tempo por lá sem sombra de tédio.

À beleza de seus vinhedos e à originalidade das caves esculpidas nos solos

O impressionante Chateau Boursault, localizado no Valle de la Marne





Crayères (cavernas subterrâneas) da Ruinart e, na foto menor, vinhedos da Maison Joseph Perrier, no Valle de la Marne, em Hautvillers, considerado o "berço do champanhe"

calcários, somam-se a riqueza de seu patrimônio histórico, a começar pela imponente catedral de Reims, e a hospitalidade de seus vigneronns – para não falar de sua gastronomia, obviamente de alto nível – como razões mais do que suficientes para visitá-la.

A seguir, algumas dicas úteis, colhidas em recente viagem, para quem queira gastar (investir seria mais correto) alguns dias nessa região que povoa os sonhos de qualquer enófilo digno desse nome.

ONDE DORMIR?

Pertinho de Reims, sem dúvida, cidade que é a alma da Champagne. Em um pequeno vilarejo (Saint Thierry), você pode se hospedar no **Le Clos du Mont d'Hor** por menos de 100 Euros a diária. Nessa pequena pousada (tem apenas seis suítes) é possível deliciar-se também com a visão de seu vinhedo, de um monastério e de uma igreja do século 12. Acordar ao som dos pássaros, contemplando a

beleza do quadro descrito anteriormente da janela do seu quarto, é uma sensação inesquecível. Sem falar da possibilidade de degustar os champanhes ali produzidos – um reserva e um safrado de muito boa qualidade e preço modesto.

Para aqueles que buscam hospedagem de maior requinte, as dicas são **Les Crayères** (Reims), **L'Assiette Champenoise** (Reims), ou, mais ao Sul, **Royal Champagne** (Champillon). São hotéis divinos, mas o estrago no bolso será considerável, também porque os dois primeiros têm restaurantes duas estrelas no guia Michelin – e, estando por lá, você não resistirá à tentação de conhecê-los.

ONDE COMER?

A dica é o **La Table Kobus**, um arrebatador restaurante em Epernay, outra grande porta de entrada para o mundo do champanhe. Nessa cidade, como em Reims, ficam as grandes maisons

que devem ser visitadas. La Table Kobus tem uma bela carta de vinhos, com produtores regionais de grandes champanhes e, na maioria das vezes, ainda desconhecidos pelos enófilos brasileiros. A opção de vinhos em taças é fantástica. Mesmo assim, o restaurante permite que o cliente leve sua própria garrafa, sem pagar rolha, bastando que informe essa intenção ao fazer sua reserva. Só não se esqueça que a etiqueta para essas ocasiões recomenda que se deixe uma boa gorjeta e que o vinho a ser levado deve ser realmente especial. Que tal um grande champanhe, em garrafa magnum (1,5 litros) de uma grande safra, como 1988, 1989 ou 1990? Em lojas especializadas da região (como a **Le Vintage**, logo atrás da Catedral de Notre Dame, em Reims, que você certamente visitará) pode-se comprar um magnífico champanhe de uma dessas safras (em magnum) por 130 a 200 Euros, dependendo da marca e do ano. Após a escolha do menu-degustação, iniciamos com algumas taças

de champanhe de pequenos produtores e, deixamos para o final uma **Belle Epoque 1989**, de Perrier Jouët – uma das cuvées de prestige de maior reputação no mundo. Este mostrava um dourado mais evoluído, e nos aromas (persistentes) encantava pelo caramelo, mel, brioche, com um final de boca quase interminável, que lembrava damascos. Elegantíssimo!

QUAIS VINÍCOLAS VISITAR?

A resposta depende do interesse de cada um e do tempo disponível. Se for possível, sugerimos visitar pelo menos quatro: três grandes maisons, como **Moët et Chandon** e **Veuve Clicquot**, e uma mais artesanal. A escolha dessa última em nossa recente visita recaiu sobre a **Maison Ruinart**, a mais antiga de todas elas. Suas centenárias crayères (cavernas subterrâneas), onde repousam verdadeiros tesouros em forma líquida, dão um toque muito especial à visita. Elas

Lateral da Catedral de Notre Dame, em Reims e, na foto menor, vinhedo em Aj





Catedral de Notre Dame, em Reims, cuja visita é imperdível. Ao lado, placa alusiva a avenida em Epernay, onde estão localizadas grandes e famosas maisons. Abaixo, placa na Ruinart, com ano de sua fundação

estão espalhadas por uma extensa área subterrânea de Reims, pois, de um total aproximado de 110 crayères, 24 pertencem a Ruinart. Durante a visita (que deve ser previamente agendada), é possível percorrer três delas, sucessivamente, com 20, 34 e 40 metros de profundidade, ao mesmo tempo em que se conhece todo o processo da elaboração do champanhe. Diz a lenda que Victor Hugo, ao caminhar por essas crayères, teve a inspiração para escrever uma de suas obras mais conhecidas, O corcunda de Notre Dame.

Existem dois tipos de categorias na visita guiada. Aqui, sugerimos não economizar e escolher a mais cara (37 euros). A recompensa virá ao final, porque a degustação, nesse caso, mereceria ser feita de joelhos. São servidos dois excepcionais champanhes, ambos millésimes (safrados): um blanc des blancs (ou seja, feito só com a uva branca *Chardonnay*) e outro rosé (com um corte não muito usual, pois tem 83%

da *Chardonnay* e apenas 17% da uva tinta *Pinot Noir*). Ambos da extraordinária safra de 1996, sendo o primeiro um excelente champanhe de aperitivo e o segundo, mais poderoso e estruturado, uma boa escolha para um canard à l'orange (ou, para os apreciadores, acompanhar um “puro” após a refeição). Irresistível!

GPLVINO@TERRA.COM.BR



Você consegue imaginar um bom restaurante sem estes rótulos?

Catena Zapata • Montes Alpha • Chapoutier
Angelo Gaja • Viña Carmen • Sassoaloro
Casa Lapostolle • Luís Pato • Vega Sicília
Badia Coltibuono • Jaboulet • Altos las Hormigas • Alamos • Joseph Drouhin
Faiveley • Jadot • Barons de Rothschild-Lafite
Vietti • Masi • Castello di Ama • Biondi Santi • Mastroberardino • Julián Chivite
Quinta do Vale Meão • Conde de Valdemar
Pesquera • Alvaro Palacios • Penfolds • Caro Amayna • Champagne Bollinger



Não é desagradável ter que escolher um prato em um restaurante cujo cardápio é escrito em uma língua ou um alfabeto que não conhecemos? Nunca se sabe o que virá! Em um bom restaurante, uma boa carta de vinhos é tão importante quanto a comida ou o ambiente. E certos nomes realmente não podem faltar. São vinhos que os clientes querem encontrar, e que trazem prestígio para o restaurante. É por isto que os melhores restaurantes do país trabalham com a Mistral — e, no mundo inteiro, são estes mesmos produtores que enfeitam as cartas dos melhores locais.

 **Mistral**

Vinhos que nenhum bom restaurante pode ficar sem.

Tel. 11 3372 3400 | www.mistral.com.br



BILLECART SALMON

A ESTRELA DO ROSÉ

EMBORA RECONHECIDA PELA QUALIDADE DE TODA
A SUA LINHA, OS ROSÉS SÃO CONSIDERADOS A ESPECIALIDADE
DESTA MAISON, QUE COMEÇOU A PRODUZÍ-LOS EM 1830
NA PEQUENA MAREUIL-SUR-Aÿ

por ARTHUR AZEVEDO e MARCELLO BORGES
Fotos JOEL GONZALEZ/DIVULGAÇÃO

Uma das principais maisons de Champagne, a Billecart-Salmon, fundada em 1818, é reconhecida internacionalmente pela qualidade dos vinhos que produz, mas se diferencia pelos champanhes rosés, considerados a especialidade da casa. Aliás, ela foi uma das primeiras a produzir champanhe rosé, em 1830. Quem aprecia esse estilo de champanhe, certamente terá lugar reservado na adega para o espetacular **Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Salmon Rosé**, vinho de exceção que leva o nome da esposa do

fundador da casa, Nicolas François Billecart. O atual administrador da empresa, François Roland-Billecart, pertence à sétima geração de descendentes de Nicolas e Elisabeth.

Sediada em Mareuil-sur-Aÿ, pequena e adorável cidade da região de Champagne, vizinha da famosa Aÿ, a Billecart-Salmon é considerada de porte médio para a região (produção anual em torno de 1,2 milhão de garrafas). A empresa possui 30 hectares de vinhedos próprios e recebe uvas de 35 crus diferentes, distribuídos por 140 hectares. A



CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS BILLECART BRILHOU NA DEGUSTAÇÃO

A degustação promovida por Wine Style, com apoio da World Wine, importadora exclusiva da Billecart-Salmon, comprovou a classe e o estilo inconfundível dos champanhes produzidos por esta casa. A grande estrela (e, de certa forma, a grande surpresa) foi o **Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1998**, que brilhou mais do que os rosés da casa. Produzido com *Chardonnay* e *Pinot Noir*, mostrou cor amarelo-palha, jovem para seus 10 anos, e perlage impecável, constituído por grande quantidade de minúsculas bolhas, muito persistentes. Seu perfil aromático é complexo, elegante e muito sofisticado, “gloriosamente decadente” – nas palavras de nosso editor Mario Telles Jr. –, evocando frutas



secas, cogumelos (funghi), mel, brioches e tostado sutil. No paladar, impressionou pela maciez e pelo perfeito equilíbrio de seus componentes, pela imensa concentração de sabores e pela quase interminável persistência. Está muito próximo da perfeição e pronto para ser consumido com muito prazer.

O sempre interessante **Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Salmon Brut Rosé 1998** exibiu cor rosada, com nuances de casca de cebola e perlage perfeito. No nariz mostrou-se bastante evoluído, com notas de frutas secas, brioches e mel, com agradável tostado. Na boca apresentou destacada maciez, acidez refrescante, com bom corpo, média concentração de sabores e boa persistência. Um ótimo champanhe, que já alcançou o auge de sua evolução, e que, portanto, não ganhará com mais tempo de guarda.

maioria (90%) provém dos arredores de Epernay. A *Pinot Noir* é colhida em Montagne de Reims, a *Chardonnay* em Côte de Blancs e a *Pinot Meunier* na margem direita do vale do Marne e na região de Leuvrigny. Um dos rótulos da casa, o **Les Clos Saint-Hillaire**, evoca o santo patrono de Mareuil-sur-Aÿ. O Clos Saint-Hillaire, com apenas um hectare e instalações de vinificação próprias, sempre pertenceu à família. A técnica de produção envolve o uso de leveduras cultivadas pela própria maison, com fermentação lenta e a frio, para melhor extração de aromas e sabores. Como curiosidade, vale o registro de que o cuvée **Nicolas-François Billecart 1959** foi o primeiro colocado no evento Champagne of the Millenium, em 1999, que avaliou 150 dos melhores champanhes produzidos no século 20. Algumas semanas depois, uma



magnum 1959 dessa mesma cuvée – a única desse formato ainda na adega da empresa – foi leiloadada na Sotheby's por £ 3.300 (mais de 12 mil reais).

Mas, a justificada fama da Billecart-Salmon está assentada em suas champanhes rosés. O que diferencia o processo é a adição de vinho tinto de *Pinot Noir* ao assemblage final, que complementa o corte normal – em geral de *Chardonnay*, *Pinot Meunier* e *Pinot Noir*, vinificadas em branco. Outra técnica que diferencia a Billecart de outras casas de Champagne é o emprego da *Pinot Meunier* como principal uva de alguns de seus vinhos, como o **Billecart-Salmon NV Brut**. O segredo, para Antoine Roland-Billecart, irmão de François, está na seleção e manuseio dos grãos para que produzam um champanhe frutado.





Já o **Billecart-Salmon Brut Réserve**, o guardião do estilo da casa, é um champanhe de alto nível, intenso e muito elegante. Gastronômico por excelência, também é um excelente vinho para tomar como aperitivo, pois tem praticamente zero de açúcar residual. Tem cor amarelo-palha claro e espuma imaculadamente branca, com perlage perfeito. Os aromas remetem a frutas secas, com toques amanteigados, com brioches e mel como moldura. Equilibrado, tem excelente acidez, espuma consistente, boa concentração, corpo pleno e muito longa persistência. Representa a casa com muita elegância.

Fechando a mostra veio o **Billecart Salmon Brut Rosé**, não safrado, que mostrou cor rosada clara, com perlage perfeito e espuma adequada. Aqui, os aromas são mais delicados, como seria de se esperar de um vinho mais jovem, de frutas vermelhas

(morango) e notas de marzipã (amêndoas), com toques cítricos e de brioches. Austero na boca, tem espuma consistente, boa acidez e corpo, concentração e persistência médias.

(Notas de degustação por Arthur Azevedo)

Participaram da degustação, além dos autores, os editores de Wine Style Mario Telles Jr., Guilherme Velloso, José Luiz Borges, Rui Alves e Gustavo de Paulo; e os seguintes colaboradores: Gerson Lopes, Nelson Luiz Pereira, Fernando Basile, César Pigati, André Logaldi, além de Osvaldo Vasconcelos, Carlos Alves Gomes, Rosely Zambaldi e Marcos Volpiano, todos membros da Associação Brasileira de Sommeliers – São Paulo (ABS-SP).

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

MARCELLO@WINESTYLE.COM.BR



COMPETENCE*

Verão Miolo

por Marcello Fraga

APRECIE COM MODERAÇÃO

Viva Intensamente

MIOLO
WINE GROUP

www.miole.com.br 0800 97 04 165

UM SUPERTOSCANO DIFERENCIADO

VERTICAL DE IL CARBONAIONE, PRODUZIDO COM UM RARO CLONE DE SANGIOVESE, COMPROVA TANTO A QUALIDADE (E CAPACIDADE DE ENVELHECIMENTO) DESSE VINHO COMO O TALENTO DE SEU CRIADOR, O GRANDE ENÓLOGO ITALIANO VITTORIO FIORE

por ARTHUR AZEVEDO e NELSON LUIZ PEREIRA

fotos JOEL GONZALEZ

Il Carbonaione, um supertoscano 100% *Sangiovese* de classificação IGT (Indicazione Geografica Tipica), cuja primeira safra data de 1992, é um projeto do grande enólogo Vittorio Fiore na região de Greve in Chianti. Seu nascimento se deve a um vinhedo descoberto por Vittorio em Ruffoli – o Podere Poggio Scalette. A propriedade estava abandonada, mas as vinhas (com idade em torno de 70 anos) eram de um clone raro de *Sangiovese*, intitulado *Lamole*. O vinhedo de 15 hectares foi trabalhado e recuperado para dar origem ao vinho em questão, sob a orientação de Vittorio e de seu filho Jurij, também enólogo, formado em Beaune, a quem delegou a administração da propriedade. O local encontra-se entre 350 e 500 metros de altitude, fator de extrema importância para se obter melhor equilíbrio entre nível de acidez e maturação fenólica ideal, a maior dificuldade quando se fala em *Sangiovese*. Das





sub-regiões da chamada zona do Chianti Clássico, Greve in Chianti se caracteriza por originar vinhos mais encorpados, principalmente devido ao solo rico em Galestro (espécie de argila laminar, pedregoso).

O processo de produção do **Il Carbonaione** começa no vinhedo, onde se busca baixo rendimento, perfeita maturação dos taninos e ótimo equilíbrio das uvas. Há estrita seleção de cachos e o processo de retirada dos engaços e esmagamento das uvas é realizado da forma convencional. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada, nos quais também ocorre a fermentação malolática. O vinho amadurece em torno de 17 meses em barricas de carvalho de 350 litros, sendo 50% novas. A origem da madeira é quase toda francesa (90%), com uma pequena parte (10%) americana. Esses fatores, aliados à estrutura do vinho, permitem ótimo equilíbrio entre fruta e madeira.

Mas o sucesso do vinho deve muito ao próprio Vittorio Fiore. Seu primeiro grande trabalho como enólogo-consultor foi em 1979, na Azienda Agricola Castelluccio, situada na comuna de Modigliana, Emilia-Romagna, onde tradicionalmente se produz vinhos com a casta *Sangiovese*. A partir daí, tornou-se um apaixonado e especializou-se no cultivo desta uva onipresente na Itália. Em 1999, adquiriu participação majoritária nesta vinícola e entrega a outro de seus quatro filhos, Cláudio, enólogo formado em Adige, a responsabilidade de gerir a azienda. Vittorio, que de 2003 a 2008 integrou a Comissão das Apelações DOC e DOCG italianas, explica que o cultivo da *Sangiovese* envolve uma série de detalhes para ser bem sucedida. A produção deve ser bastante reduzida, ficando entre 1,0 e 1,5 kg por planta. Para se ter uma idéia de quão baixo é esse rendimento, basta lembrar que ele mal dá para encher uma garrafa de vinho.

A *Sangiovese* também é muito sensível aos períodos de chuvas mais intensas, portanto, o ideal é que elas sejam bem distribuídas entre junho e setembro, e que venham acompanhadas de temperaturas bem elevadas, como normalmente ocorre nessa época. Essas condições são bastante típicas das colinas centrais da região do Chianti

Clássico. Na cantina, é preciso domar seus taninos sempre presentes e um tanto austeros. A barrica usada com sabedoria é a melhor solução para conferir mais complexidade aromática e ao mesmo tempo fornecer maciez necessária ao conjunto.

PODERE POGGIO SCALETTE

Propriedade de 40 hectares adquirida por Vittorio Fiore em 1991. Aos 15 hectares de vinhedo, somam-se olivais, bosques, pastagens e edificações. Localizada em Greve in Chianti, mais precisamente nas colinas de Ruffoli, faz parte de Panzano, uma das áreas mais nobres para o cultivo da *Sangiovese*. O grande patrimônio da propriedade é a preservação de um clone muito raro de *Sangiovese*, chamado localmente de “*Sangiovese di Lamole*”. As vinhas mais antigas datam de 1915 a 1918, período em que houve o replantio dos vinhedos que tinham sido devastados pela *Phylloxera* no final do século 19.

DEGUSTAÇÃO MOSTRA PERSONALIDADE DOS IL CARBONAIONE

Em parceria com a Interfood, importadora exclusiva dos vinhos Il Carbonaione para o Brasil, a equipe de Wine Style teve a rara oportunidade de organizar uma degustação vertical do vinho, englobando as safras de 1998, 2000, 2001, 2002 e 2003.

O resultado foi bastante interessante, pois ofereceu a oportunidade de avaliar o trabalho de um grande enólogo em anos diversos, incluindo safras consideradas muito difíceis, como foi o caso de 2002. Olhando o conjunto da obra, fica evidente que o **Il Carbonaione**, independentemente da safra, possui inegável personalidade e caráter, um estilo muito bem definido, inerente ao terroir e ao processo de vinificação. As amostras analisadas apresentaram muitos pontos em comum, que nos permitem afirmar que o dedo de

Vittorio se faz sentir em cada uma delas. Pelos vinhos degustados, tem-se a impressão que houve a mudança para um estilo mais moderno a partir de 2000, mas como a série é pequena, fica difícil fazer essa afirmação com absoluta certeza.

O primeiro vinho degustado foi o **Il Carbonaione 1998**, já com dez anos de vida e ainda mostrando cor rubi, médio a escuro, com lágrimas finas e densas. Brilha nos aromas, com evidentes notas de frutas (ameixas) em compota, toques animais (couro), tabaco, notas terrosas e de especiarias. A evolução na taça mostrou a presença de ervas aromáticas (tomilho, curry). Na boca tem boa acidez, taninos de boa qualidade já resolvidos, média concentração e boa persistência. Já começa a mostrar discreta austeridade, perceptível no declínio da fruta e na sensação de secar um pouco a boca no final. Melhor no nariz do que na boca, tem um estilo mais conservador e tradicional e está mais do que pronto para consumo.



Embora apenas dois anos mais jovem, o **Il Carbonaione 2000** mostrou fôlego para mais alguns anos de adega. A cor é um saudável rubi, com pouca evolução, escuro e com lágrimas finas e densas. Aromas intensos de frutas escuras (cassis) maduras, com notas de fino couro e chocolate, mescladas a delicados toques de carvalho tostado. Muito bom na boca, é equilibrado, concentrado, com bom corpo e muito boa persistência. Tem taninos de boa qualidade, bem trabalhados. Pode ser consumido hoje, com muito prazer, mas não desapontará quem guardá-lo por mais alguns anos.

Uma das estrelas da degustação, o **Il Carbonaione 2001** é um vinho em plena evolução e seguramente ainda vai demorar alguns anos para mostrar todos os seus encantos. Rubi escuro e sem evolução, tem perfil aromático pouco evoluído, com frutas escuras, leve toque de couro e especiarias, além de carvalho tostado. Concentrado, encorpado, equilibrado e com taninos de ótima

textura, ainda muito presentes, mostra boa concentração de frutas e longa persistência. O delicioso retro-olfato, que lembra frutas vermelhas envoltas em chocolate, é um de seus pontos altos. Para comprar e guardar.

Curiosamente, embora mais novo, o **Il Carbonaione 2002** é um vinho já pronto para o consumo e com surpreendente perfil aromático, o mais aberto de toda a série. Por ser um “sobrevivente” de uma safra muito difícil, talvez seja o melhor testemunho do talento de seu enólogo. Evoluído na cor (rubi com reflexos acastanhados), mostra, logo de início, fortes notas de torrefação, evoluindo para frutas escuras e toques de couro e tostado. Na boca, é bem menos concentrado, num estilo mais “magro” que o de seus irmãos, com corpo médio e persistência nada além de razoável. Os taninos são perceptíveis e o retro-olfato é discreto. Como o 1998, é melhor no nariz do que na boca e já está pronto para o consumo.

Para fechar, a melhor surpresa da degustação, o notável **Il Carbonaione 2003**, fruto de uma safra marcada pelo forte calor e que nem sempre dá origem a vinhos elegantes. Mas aqui houve a exceção que confirma a regra. A cor rubi, praticamente sem evolução e muito escuro, sinaliza para um vinho ainda jovem. Os aromas primam pela delicadeza, revelando frutas perfeitamente maduras (e não cozidas, como é a regra da safra), com sutis notas balsâmicas e mentoladas, toques florais, de fino couro, tostado e chocolate, tudo com muita elegância complexidade. Na boca, é delicioso: equilibrado, fresco, encorpado e concentrado, com taninos muito finos e maduros, longa persistência e retro-olfato de frutas escuras e chocolate. Um grande vinho hoje – e ainda por muito tempo –, que tem na sutileza seu melhor atributo.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
NELSON@WINESTYLE.COM.BR



Wines of Argentina
Sophisticated. Sensual

wine

style

e vinho tratado com inteligência

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 ANDRÉ LOGALDI, FERNANDO BASILE, GERSON LOPES,
NELSON LUIZ PEREIRA E SONIA AZEVEDO
fotos JOEL GONZALEZ
ilustração CAIO OISHI

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

PANCROM 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

AS IMAGENS NÃO CREDITADAS FORAM CEDIDAS PELAS PRODUTORAS E/OU ASSESSORIAS PARA DIVULGAÇÃO.

Caros amigos,

E chegou 2009, com toda a fama de que será um ano difícil, complicado e marcado pela crise financeira que, ao que parece, se instalou em praticamente todo o mundo.

Se veio para ficar, não sabemos e não temos como prever. Mas com certeza ninguém deixará de lado seu sagrado direito de degustar vinhos de boa qualidade, o que, diga-se de passagem, poderá até amenizar um pouco a dita cuja. Poderemos adotar várias estratégias para contornar o problema, tais como diminuir a quantidade e melhorar a qualidade (uma ótima opção) ou então baixar um pouco o nível e manter a mesma litragem. Com o intuito de colaborar com nossos leitores, elaboramos algumas dicas de como sobreviver à essa fase negra na economia. Uma boa ideia seria procurar alguns vinhos brasileiros de boa qualidade e preço acessível, pois esses, em tese, não deverão ser afetados pela desvalorização do real. Claro que torcemos para que os nossos produtores tenham um mínimo de juízo e não tentem se aproveitar da situação para faturar mais. Em termos de espumantes, temos boas opções no mercado, tanto brasileiros como importados, como os ótimos Cavas da Espanha. Vinhos de regiões não tão valorizadas, como a Sicília na Itália ou La Mancha na Espanha, ou ainda o Languedoc-Roussillon na França são interessantes alternativas. Novos produtores estão chegando ao mercado todos os dias, ávidos por conquistar consumidores para seus produtos. Descobri-los nas importadoras é uma boa diversão. Ou seja, opções não faltam, visto ser o vinho uma das mais diversificadas bebidas que se conhece.

De nossa parte, no início de um novo ano, renovamos o compromisso com nossos leitores, de continuar trabalhando cada vez mais para trazer a melhor informação possível, por meio de nosso experiente corpo de colaboradores.

Um grande abraço a todos

Arthur Azevedo

Guilherme Velloso

Mario Telles Jr.

notícias do vinho

Vinhos premiados de Elena Walch desembarcam no Brasil

A Decanter acaba de receber os vinhos da arquiteta Elena Walch, uma das mais festejadas “*donne del vino*” da Itália. Com talento extremo, Elena sabe transformar as uvas dos vinhedos espetaculares de Castel Ringberg e Kastelaz, no Alto Adige, em vinhos concentrados, de pureza cristalina e máxima expressão varietal. Tanto que figuram nas cartas dos melhores restaurantes de todas regiões do país, fato raro na Itália, e também nos cursos da Associazione Italiana Sommeliers, justamente por serem modelos de integridade e harmonia. Com nada menos do que 13 “*tre bicchieri*” – o galardão máximo conferido pelo mais famoso guia de vinhos italianos, o Gambero Rosso – conquistados nas últimas edições, Walch, considerada a melhor produtora de Gewürztraminer do país na atualidade, figura no firmamento das grandes mulheres que são estrelas no mundo do vinho. Decanter - www.decanter.com.br



Ville du Vin dobra sua rede de lojas

Na contramão da crise que abalou os mercados em todo o mundo, a Ville du Vin, principal rede de lojas multimarcas de vinhos de São Paulo, inaugurou três novos pontos, de uma só tacada, em dezembro de 2008: dois, nos bairros de Vila Mariana e Moema, em São Paulo e um na afilante cidade de São José do Rio Preto, no interior do estado. Pertencente aos empresários Sidnei Brandão e Olavo Maciel Neto, a Ville du Vin já contava com três lojas, sendo duas em São Paulo e uma na vizinha Santo André. A rede se caracteriza por vender vinhos de diversas importadoras (são mais de 2,5 mil rótulos de 13 das principais importadoras brasileiras), ao mesmo preço que elas cobram de seus clientes. O atendimento é personalizado e orientado pelo competente sommelier Nelson Luiz Pereira, veterano profissional do setor e diretor da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP). A maioria das lojas Ville du Vin conta com bistrôs, que oferecem pratos especialmente desenvolvidos para serem harmonizados com os vinhos à venda, e promove regularmente “*wine dinners*” e degustações com a presença de enólogos e produtores. “Aqui, os clientes vivem o que definimos como experiência do vinho”, sintetiza Brandão, que, antes de se dedicar unicamente a sua paixão pelos vinhos, e de fundar a Ville du Vin com Maciel Neto, foi, por muitos anos, executivo no setor de IT e telecomunicações. Ville du vin - www.villeduvin.com.br



“Vinho do Ano 2008” já está à venda no Brasil

Como sempre faz ao final de cada ano, a revista norte-americana *Wine Spectator* divulgou a esperada relação dos 100 melhores vinhos de 2005 segundo seus editores. Encabeçando a relação, o “vinho do ano” foi um velho conhecido dos brasileiros: o irretocável **Clos Apalta 2005** da Casa Lapostolle. Importado pela Mistral, é um vinho que faz história desde a primeira safra, lançada no já longínquo ano de 1997. A Casa Lapostolle foi fundada em 1994 por Alexandra Marnier

Lapostolle, da tradicional família francesa produtora do conhecido licor Grand Marnier, também proprietária do Château de Sancerre, no Vale do Loire, com um objetivo simples e direto: produzir vinhos de classe internacional, aproveitando as excepcionais condições do terroir do Chile. Ela está instalada no sub-vale de Apalta, no vale de Colchagua, região que tem atributos naturais únicos. E tem como consultor exclusivo no Chile o conhecido Michel Rolland e enólogos do quilate de Michel Friou, hoje não mais na empresa. Friou assinou as primeiras edições do Clos Apalta e também de outros vinhos da Lapostolle, em especial os premiados **Cuvée Alexandre**, nas versões Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. Hoje o enólogo é Jacques Begarie, outro craque no assunto, que supervisiona um competente time de enólogos chilenos. O **Clos Apalta 2005** é o primeiro que saiu da nova vinícola, construída especialmente para produzi-lo, com cuidados raramente vistos não só no Chile. As uvas são cultivadas em 21 parcelas diferentes de vinhedos e fermentadas nos 21 novos tanques de fino carvalho francês, com controle de temperatura. Terminada a fermentação, os vinhos vão para barricas de carvalho francês e, ao final da maturação, somente os melhores lotes serão escolhidos para compor o Clos Apalta. Este vinho ícone é um corte das uvas Merlot, Petit Verdot (usada pela primeira vez em 2005), Carmenère e Cabernet Sauvignon. Opulência e sofisticação são as marcas do Clos Apalta 2005, que exibe intensa cor rubi, escuro e sem evolução, além de aromas de frutas escuras em compota (ameixas, cerejas e amoras), mesclados a delicadas notas florais e toques de tabaco, chocolate, especiarias e fino carvalho tostado. Na boca, é um gigante gentil, de enorme elegância, com ataque sedoso, perfeito equilíbrio, taninos finíssimos, corpo pleno, imensa concentração e muito longa persistência. Já pode ser consumido com muito prazer, mas vai melhorar ainda mais com alguns anos de guarda. Difícil será resistir aos seus encantos. Mistral - www.mistral.com.br

Cenit, o novo top da Caliterra

Bastante conhecidos do consumidor brasileiro, os vinhos da Caliterra se caracterizam pela boa relação preço/qualidade (em torno de R\$ 35 os da linha Reserva e de R\$ 55 os da linha Tribute, que passará a se chamar Tribute). A vinícola chilena nasceu de uma parceria do conhecido produtor Eduardo Chadwick (Errázuriz) com o lendário produtor norte-americano Robert Mondavi, em 1996, mas desde 2004 pertence apenas ao chileno. Com o lançamento da primeira safra do Cenit, ela passa a fazer parte também do seleto grupo de produtores de vinhos superpremium chilenos. O nome faz referência ao zênite, ou seja, ao ponto mais alto da esfera celeste. O **Cenit 2005** (R\$ 328) é um corte de Cabernet Sauvignon (60%), Malbec (30%) e Petit Verdot (10%), que passa 18 meses em barricas novas, 75% de carvalho francês. Segundo o enólogo Gabriel Cancino, ele é feito com as melhores uvas dos campos da Caliterra. De cor violácea, é um vinho ainda jovem, mas que já exibe boa complexidade aromática (frutas vermelhas maduras tipo cerejas e amoras, especiarias e madeira ainda bem presente). Na boca, mostra bom corpo, com taninos bem pronunciados, mas finos, boa acidez e longa persistência. É um vinho de indiscutível qualidade, mas o preço quase seis vezes menor torna seus irmãos da linha Tribute (os bons **Chardonnay 2006** e tintos Shiraz, Carmenère, Malbec e Cabernet Sauvignon, todos da safra 2005 e de vinhedo único) uma compra mais atraente que o novo ícone da vinícola.

Wine Premium - www.winepremium.com.br



Angheben aposta na serra do sudeste

A chamada serra do Sudeste, que tem como centro a pequena Encruzilhada do Sul, é um dos novos pólos vinícolas do Rio Grande do Sul. O clima, quente e seco durante o dia e muito frio à noite, favorece a boa maturação das uvas. Foi lá que a família Angheben comprou vinhedos e começou a produzir vinhos, inicialmente com uvas compradas de terceiros, em 2001. Idalêncio Angheben, o patriarca, trabalhou por 26 anos na Chandon, o que explica a presença de um bom espumante brut (Chardonnay e Pinot Noir) na linha da empresa. A proposta da Angheben é fazer vinhos originais e diferentes dos produzidos na serra gaúcha. Com esse objetivo, os Angheben plantaram variedades como Nebbiolo, Periquita, Sangiovese, Barbera e Touriga Nacional. Algumas não se adaptaram muito bem ao terroir, mas outras estão produzindo vinhos interessantes e com personalidade própria. “Não queríamos copiar os originais de cada região”, observa Eduardo, enólogo como o pai, o único filho de Idalêncio que trabalha com ele na vinícola.



Entre os vinhos apresentados por Idalêncio e Eduardo num almoço em São Paulo, a convite da importadora Vinci, merece destaque, em primeiro lugar, o **Gewürztraminer 2008**, um dos raros vinhos nacionais dessa casta, que mostrou boa tipicidade, com aromas florais leves e delicados, acidez correta e médio corpo, ainda que não seja muito persistente. Entre os tintos, o **Barbera 2007** surpreendeu positivamente pela complexidade aromática (muitas frutas vermelhas e um toque animal), boa acidez, taninos macios e um final de boca gostoso e frutado. Também agradaram o **Touriga Nacional 2004** e o **Teroldego 2005**, o mais caro da linha (R\$ 59,90 contra preços entre R\$ 25 e 36 dos demais). Corretamente, os Angheben usam pouca (ou nenhuma) madeira em seus vinhos. E, quando o fazem, é apenas em uma parte do lote e sempre de segundo ou terceiro uso. O melhor exemplo foi o lançamento da vinícola, o **Pinot Noir 2008**, sem madeira, que preserva os aromas frutados (morangos/framboesas) típicos dessa varietal, num vinho de boa acidez e corpo médio, que não pretende emular exemplares produzidos em outros países do Novo Mundo. Vinci – www.vincivinhos.com.br

Quíbia, o branco da Anima Negra

Um dos produtores cujos vinhos mais atraíram a atenção dos visitantes, por ocasião do último Encontro Mistral (ver WS nº 18) foi o espanhol Miquelàngel Cerdá, proprietário da bodega Anima Negra, na ilha de Mallorca. E não apenas pelo fato de produzir vinhos com uvas autóctones da ilha, praticamente desconhecidas pela maioria dos enófilos, como a tinta Callet, que lembra a Pinot Noir. Mas, principalmente, porque, além de diferentes, os vinhos são muito bons, como prova o **Quíbia 2007**, o primeiro branco da vinícola, que ele mostrou em sua segunda visita ao Brasil. Elaborado com um corte da uva nativa Prensall Blanco ou “Moll” e um pouco de Muscat, que está misturada no vinhedo, o Quíbia é um vinho que se destaca pelos intensos aromas herbáceos, lembrando ervas finas. Para Cerdá, os vinhos brancos são mais diretos. “A única coisa que podemos fazer é protegê-los da oxidação”. Por isso, para produzir 20.000 garrafas do Quíbia, ele usa sete toneladas de neve carbônica no processo de maceração. Cerdá contou também que começou a fazer vinhos meio por acaso (é engenheiro aeronáutico), no depósito onde o cunhado, seu sócio na vinícola, guardava o leite produzido em sua granja. O depósito revelou-se muito apropriado para trabalhar a Callet, até então mais usada para rosados, por ser considerada um pouco rústica. Como era muito baixo, conta Cerdá, era preciso fazer muitas remontagens, usando para isso “remos de barco”. Embora admita que não há comprovação científica, ele atribui à presença de árvores frutíferas em meio aos vinhedos o maior sabor dos vinhos, que pode ser comprovado nos instigantes **ÀN/2 2005** e **ÀN 2004**. Os nomes são quase idênticos e as diferenças entre eles, sutis. A Callet predomina em ambos, mas em maior proporção no segundo do que no primeiro (95% do corte contra 65%). Neste último, além de outras variedades locais, também entra um pouco de Syrah. Já o vinho top da Anima Negra, o **Son Negro**, é produzido com uvas de três vinhedos especiais, que se caracterizam pela grande mineralidade. Embora o primeiro ofereça riqueza de aromas e sabores realmente excepcionais, além de maior elegância, o **ÀN Anima Negra 2004** é melhor compra, ao preço de US\$ 99,90 contra US\$ 247,50 do **Son Negro 2005**. Mistral – www.mistral.com.br



Susana Balbo divulga Wines of Argentina

“O mercado brasileiro é a prioridade número um para o vinho argentino.” A afirmação foi feita em visita ao Brasil por Susana Balbo, proprietária da vinícola argentina Dominio del Plata e presidente da Wines of Argentina. A entidade congrega 160 vinícolas exportadoras e tem por missão divulgar o vinho argentino fora de seu país. Uma das preocupações de Balbo é com a crise global. “Deverá haver uma contração no mercado de gama alta. Nos Estados Unidos, deve aumentar o consumo na faixa de 10 a 20 dólares, pois foi o que aconteceu na recessão de 2001. E o vinho argentino está bem posicionado nessa faixa”, afirmou. Ela comentou também sobre o desenvolvimento da indústria, especialmente na região de Mendoza. “Nos últimos 5 anos abriu-se uma vinícola nova a cada 14 dias, mas fechava-se uma a cada 16 dias”.

Quinta do Crasto no Solar do Vinho do Porto e do Douro

Sob a liderança do jornalista José Maria Santana, o Solar do Vinho do Porto e do Douro realizou jantar no Restaurante Julia, em São Paulo, com o objetivo de divulgar os vinhos da região. O ponto alto do evento foi a degustação comandada por Tiago Soares, da importadora Qualimpor, dos vinhos da Quinta do Crasto. Soares apresentou o **Quinta do Crasto 2006 Vinhas Velhas** (R\$ 60), como são denominados os vinhedos mais antigos do Douro, onde muitas castas diferentes são plantadas misturadas e vinificadas juntas. Não faltaram os ícones da casa, como o **Xisto 2004** (R\$ 330), um vinho com sotaque francês, menos concentrado que a maioria dos vinhos modernos do Douro, por ser fruto da associação da família Roquette, dona da Quinta do Crasto, com Jean-Michel Cazes, do château Lynch-Bages de Bordeaux. A predominância é de Touriga Nacional (60%), cortada com Tinta Roriz (25%) e Touriga Franca (15%). Para encerrar, foi apresentado o **Touriga Nacional 2005**, vinho feito 100% com a principal casta tinta portuguesa, que recebeu 96 pontos da Wine Spectator em duas safras. Qualimpor - www.qualimpor.com.br



Presidente da Freixenet lança Cordón Rosado no Brasil



A Freixenet deu prova incontestável de que acredita no potencial do mercado brasileiro, ao qual retornou com força em 2008 pelas mãos da importadora Preebor. Em novembro passado, o presidente da empresa, José Ferrer Sala, veio ao Brasil especialmente para o lançamento do Cava **Cordón Rosado**. Com 18 vinícolas espalhadas pelo mundo, em países como Austrália, Estados Unidos, México e até na França, além, obviamente, da Espanha, a Freixenet é a maior produtora mundial de espumantes (incluindo os de Champagne), com produção de 110 milhões de garrafas (no total, incluindo vinhos tranquilos, o número ultrapassa os 200 milhões de garrafas). “Apesar do volume, a qualidade é muito boa”, diz, orgulhoso, Jose Ferrer, acrescentando que a produção é pelo método “clássico” ou “champenoise”. Ferrer controla 100% da empresa com suas três irmãs e diz que esta é a melhor forma de assegurar um “futuro seguro para a próxima geração”, por isso descarta qualquer possibilidade de abertura de seu capital. Ao contrário, a Freixenet faz questão de ressaltar seu caráter familiar. A operação mexicana, por exemplo, foi batizada com o nome da mãe de Ferrer, Sala Vivé, e a vinícola do Napa, na Califórnia – inaugurada em 1984 com um concerto de Plácido Domingo –, ganhou o nome de sua esposa, Gloria Ferrer (também nome da linha de espumantes norte-americanos) que o acompanhou na visita ao Brasil. O grande trunfo da Freixenet, segundo Leonardo Albuquerque, diretor-superintendente da Preebor, é ter um “portfólio de marcas com produtos adequados para cada nicho de mercado”. Preebor – www.preebor.com.br



Concha y Toro reforça linha Trio *A Expand e a Concha y Toro trouxeram ao Brasil o chef venezuelano Sumito Estevez, para harmonizar pratos de inspiração latino-americana com os vinhos da linha Trio. Sumito dirige o Instituto Culinário de Caracas, uma escola de formação intensiva de chefs, e apresenta um programa de televisão e outro de rádio em seu país. A proposta da linha Trio é oferecer vinhos de corte de três uvas, com boa relação preço/qualidade (faixa de R\$ 40). O primeiro prato, Salmão com molho holandês de maracujá, uma delicada mostra de salmão fresco, curado por 24 horas com sal, açúcar e cachaça, com um molho de maracujá reduzido no próprio vinho, foi servido com um **Trio 2007**, corte de Chardonnay (70%), Pinot Grigio (15%) e Pinot Blanc (15%). A seguir, Sumito apresentou uma Massa dobrada de cacau, em que a idéia foi associar os aromas de chocolate*

*do **Trio 2006**, corte de Merlot (60%), Carménère (25%) e Cabernet Sauvignon (15%) com uma massa misturada com cacau. O prato estava delicado para o vinho moderno e concentrado. O terceiro prato foi um Frango ao vinho, o famoso Coq au Vin, com o molho reduzido no próprio vinho, um **Trio 2006**, corte de Cabernet Sauvignon (70%), Shiraz (15%) e Cabernet Franc (15%), com resultado equilibrado. Sumito considera a redução com vinho o “soro da verdade” e explica: “Se o vinho é ruim, a redução é horrorosa”. Não foi o que aconteceu, claro. O prato foi acompanhado por cogumelos, batatas e bacon comprados no Mercado Municipal de São Paulo, que impressionou o chef pela variedade de produtos oferecidos. Expand - www.expand.com.br*

notícias do vinho



Maria, um “cava” com sotaque argentino *A Septima é o braço argentino da gigante Codorniu. O nome foi dado porque, em 2001, quando ficou pronta, foi a sétima vinícola do grupo no mundo. Hoje são 11, sendo 9 na Espanha e uma, a espetacular Artesã, no vale do Napa, na Califórnia. Além, obviamente, de espumantes, a Septima também produz vinhos tranquilos em suas linhas Septima e Septimo Dia. Da leva que chegou ao Brasil, os melhores exemplares são da segunda, como o Chardonnay amadeirado (40% do vinho foi fermentado em carvalho americano), safra 2007, que pode agradar a quem gosta de brancos com forte presença da madeira. Dos tintos, o **Cabernet Sauvignon***

*2006 é uma boa surpresa em vinhos argentinos dessa cepa e faixa de preço (em torno de 60 Reais). O top da linha é o **Gran Reserva 2005**, um corte de Malbec (60%), Cabernet Sauvignon (30%) e Tannat (10%). Mas, confirmando a vocação da casa, a melhor relação preço/qualidade entre os vinhos apresentados na visita do enólogo Rubén Calvo ao Brasil foi o espumante **Maria**, nome inspirado no de uma jovem da família Codorniu que viveu no século 17. Corte de Chardonnay (60%) e Tocai Friulano (40%), Maria é um vinho muito aromático (frutado, lembrando caju, e floral), leve e agradável, ainda que não muito persistente. A boa acidez, pedra de toque de qualquer espumante, está bem equilibrada pelas 9 gramas de açúcar residual. Ideal como aperitivo, é uma boa opção (por 35 Reais) aos inúmeros prosecos de baixa qualidade que inundaram o mercado brasileiro nos últimos anos. Interfood – www.interfood.com.br*

notícias do vinho

notícias do vinho



Um saboroso encontro da culinária de Helena Rizzo com vinhos top portugueses *O Consulado Português e a Vini Portugal tiveram a boa idéia de convidar a chef Helena Rizzo, do Restaurante Mani, de São Paulo (Melhor restaurante de Cozinha Contemporânea, segundo a edição “Comer & Beber” 2008 da revista VEJA São Paulo), para elaborar um jantar compatibilizado com vinhos portugueses, selecionados por Mário Telles Jr., diretor da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP) e editor da Wine Style. Com as presenças do cônsul português em São Paulo, José Guilherme Queiroz de Ataíde, da diretora do AICEP, órgão responsável pela promoção de produtos portugueses no exterior, Clementina Garrido, e da Area Manager da Vini Portugal,*

*Ana Maria Oliveira, a cozinha delicada e inovadora de Rizzo desfilou bem acompanhada. De aperitivo, Raviolis de manga com queijo de cabra e Espetinho de polvo com batata confitada e páprica defumada, acompanhados do fresco e austero espumante **3B**, de Felipa Pato. A Brandade de bacalhau com geléia de pimentões e azeite de azeitonas pretas veio com o untuoso **Redoma Branco 2005** da Nieerport (Douro), um branco madeirado que acompanhou muito bem o bacalhau. Depois, Carne de sol à brás com palha de mandioquinha e azeite de coentro, acompanhada de um blend inusitado, o **Touriga Nacional e Pinot Noir 2004** da Casa Santos Lima, da Estremadura. A seguir, Magret de pato cozido em baixas temperaturas com mangas e rosas, acompanhando do potente **Zambujeiro 2003**, do Alentejo. De sobremesa, Sorvete de gemas com espuma de coco, escottado pelo aromático **Madeira Justino Old Terrantez NV**.*

notícias do vinho



Taittinger por Taittinger *Herdeiro da famosa casa de Champagne que leva o nome de sua família, Clovis Taittinger esteve no Brasil pela primeira vez para divulgar a marca. Seu bisavô, um vendedor de vinhos que lutou na I Grande Guerra, fundou a empresa em 1924, com a compra de uma casa que existia desde 1734. Em 2006, seu pai recomprou a marca, que a família tinha vendido alguns anos antes. Pagou 600 milhões de Euros. A Taittinger é conhecida como a menor das maiores e a maior das menores. Produz 5,5 milhões de garrafas, o que a coloca entre as 12 maiores. Sobre a expansão da área que poderá usar a denominação Champagne, Clovis acredita que é algo comparável à reunificação da Alemanha, já que, no passado, as novas áreas eram integradas à região demarcada atual. Eram 80 mil hectares contra 32 mil após a II Grande Guerra. Clovis apresentou a **Taittinger Brut Reserve** (R\$ 228), a **Brut Prestige Rosé** (R\$ 238) e a top **Comtes de Champagne Brut Blanc des Blancs 1998** (R\$ 880). O estilo é sutil e elegante. Tanto a Brut Reserve como a Rosé têm muitas das qualidades da top Comte de Champagne. Como afirma Jancis Robinson, a qualidade dos Champagnes non vintage subiu muito e as diferenças para as top, com safra indicada, diminuíram sensivelmente. Em qualquer gama, a Taittinger, sem dúvida, faz parte do grupo de qualidade superior. Expand – www.expand.com.br*

notícias do vinho

Nível de restaurantes impressiona Michele Chiarlo Em sua segunda visita ao Brasil em pouco mais de dois anos, o que mais impressionou o italiano Michele Chiarlo, dono da vinícola eponímica no Piemonte, foi a qualidade dos restaurantes (e do serviço de vinhos) de São Paulo, cujo nível considerou “extraordinário”. Chiarlo observa que em suas viagens, ao contrário de outros produtores, prefere provar vinhos que não conhece a tomar os que ele próprio produz. Nessa vinda ao Brasil, diz que “descobriu” o Chardonnay chileno **Sol de Sol** e o tinto **Château Kefraya**, libanês, levados para um jantar pelos donos da importadora **Zahil**, que distribui seus vinhos no Brasil. Além dos brancos **Gavi**, feito com a uva Cortese, do **Roero Arneis**, feito com essa última, e do conhecido espumante **Moscato d’Asti**, Michele Chiarlo produz **Barolos** e **Barberas**, os dois tintos clássicos do Piemonte. Instado a responder se era mais fácil produzir um ou outro, comentou que o **Barolo**, feito com a **Nebbiolo**, leva a vantagem da experiência, pois há mais de 100 anos se faz bons vinhos com essa uva no Piemonte; no caso do **Barbera**, segundo ele, só nos últimos trinta anos começou-se a produzir vinhos de qualidade com essa uva. “Já melhoramos muito, mas ainda temos muito a descobrir”, admite, acrescentando que um dos segredos para fazer bons **Barberas** é reduzir o rendimento dos vinhedos. Um bom exemplo é seu **Barbera d’Asti La Court 2004** (R\$ 243), de vinhedo único. Chiarlo comenta que, quando comprou o vinhedo **La Court**, em 1995, ele já estava plantado em alta densidade, produzindo uvas com grande concentração. O resultado é um vinho que se destaca pela boa acidez e grande maciez, com taninos muito finos e maduros, que lhe conferem sensação quase doce em boca. Os aromas não ficam atrás, com muita fruta vermelha associada a notas elegantes de madeira tipo cedro e um leve floral. Zahil - www.zahil.com.br



Chono da Geo Wines é nova opção chilena Para apresentar a linha **Chono**, da **Geo Wines**, que começa a representar no Brasil, a importadora **Premium** convidou o conhecido enólogo **Alvaro Espinoza** (ver entrevista nesta edição), consultor da vinícola chilena. O **Sauvignon Blanc 2008** (R\$ 60) é um vinho aromático, fresco e longo, bem posicionado em sua faixa de preço. O **Chono Reserva 2007** mostra a vocação que a **Carmenère** tem para vinhos de corte. Entra com 60%, complementados por 40% de **Syrah**, outra cepa que tem se adaptado bem no Chile. O top da linha é o **Chono San Lorenz 2004**, também um corte de 44% **Carmenère**, 41% **Syrah** e 15% **Cabernet Sauvignon**. Colhido em vinhedos biodinâmicos, mostra aromas intensos de fruta e especiarias, com excelente equilíbrio e persistência. Premium - www.premiumwines.com.br

Valduga inova com linha internacional Um dos maiores produtores nacionais de espumantes, a **Valduga** fechou 2008, literalmente, com chave de ouro. O espumante **Arte Brut** (26 Reais), um corte clássico de **Chardonnay** (70%) e **Pinot Noir** (30%), produzido na serra gaúcha, foi o escolhido pelo **Bar & Champagneria Copacabana**, o único quiosque da famosa praia que só vende esse tipo de bebida, para ser servido aos turistas que passaram o final do ano no Rio. No front dos vinhos tranquilos, a **Valduga** comemorou, no ano passado, a ampliação de seu projeto **Mundus**, iniciado com o lançamento de três vinhos (dois **Malbec** e um **Cabernet Sauvignon**) desenvolvidos na Argentina. A proposta da empresa não é importar vinhos, mas produzi-los em seus países de origem sob orientação dos enólogos da **Valduga**, que acompanham (e orientam) todo o processo – da seleção do vinhedo ao engarrafamento. No final do ano passado, foi lançado um **Cabernet Sauvignon** produzido no Chile e, no futuro, está prevista a chegada de novos rótulos vindos de outros países (África do Sul, Portugal, Itália e Austrália estão na lista). Segundo **Juciane Casagrande**, diretora comercial da vinícola, “trata-se de uma linha internacional, mas com assinatura e estilo brasileiros”.

Casa Valduga - www.casavalduga.com.br



ARGENTINE NATURE
At the Highest Level



Picture of the condor taken on the 20th June 2007 in the Andes Mountains.

TRAPICHE BROQUEL Malbec 2005 The Wine Advocate by Robert Parker | 89 points
Wine Spectator | 88 points

TRAPICHE ISCAY 2005 Gold Medal – Hyatt wine awards 2007 (Argentina, July)
Gold Medal – Berliner Wein TROPHY 2008 (Germany, January)

TRAPICHE ARGENTINA

EXCLUSIVIDADE INTERFOOD
www.interfood.com.br

www.trapiche.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO

Boas surpresas na degustação de cavas no Mesa Tendências... Dentre as várias degustações de alto nível realizadas por ocasião do Mesa Tendências, evento promovido, em novembro passado, pela revista Prazeres da Mesa, uma das mais interessantes foi a de grandes Cavas da Espanha, promovida pelo Institut Del Cava, da Catalunha. Conduzida por Arthur Azevedo, editor da Wine Style e diretor da Associação Brasileira de Sommeliers-SP, ela mostrou que os melhores exemplares desse tradicional espumante espanhol oferecem excelente relação preço/qualidade e podem ser boa opção aos champanhes, incomparáveis, mas obviamente mais caros. Foram apresentadas, inclusive, cavas ainda inéditas no Brasil, como a ótima **Gramona III Lustros**. Além de aromas complexos e sofisticados, que remetem a frutas secas entremeadas a leveduras (panificação), destacou-se pela qualidade da espuma, equilíbrio, longa persistência e retro-olfato delicioso. Em breve estará no Brasil, importada pela Casa Flora/Porto a Porto (www.casaflora.com.br/www.portoaporto.com.br). Outra boa descoberta foi a **Joan Raventós Rosell Gran Heretat Brut**, uma cava de exceção e ao mesmo tempo elegante e sofisticada. Impressiona também pela criativa garrafa, salpicada de pontos dourados, um toque de modernidade e ousadia. Provavelmente também estará em breve no mercado pelas mãos da Ana Import, de Salvador (www.anaimport.com.br). Marcas já conhecidas pelo consumidor brasileiro também brilharam na degustação como a suntuosa Cava **Gran Juvé da Juvé Y Camps** com aromas de frutas secas e brioches, grande concentração de sabores, longa persistência e final de boca com intensa mineralidade. Pode ser encontrada na Península (www.peninsula.com.br). Também agradaram a **Codorniu Pinot Noir**, rosada e frutada, importada pela Interfood (www.interfood.com.br), a deliciosa **Pere Ventura Tresor**, importada pela World Wine (www.worldwine.com.br), a **Giró Ribot**, inédita no país, e a **Pinord**, encontrada na rede Pão de Açúcar.

... e uma viagem a Portugal no "Prazeres ao Vivo" Por ocasião do "Prazeres ao Vivo", evento que ocorreu simultaneamente ao Mesa Tendências, a Vini Portugal e a revista Prazeres da Mesa apresentaram um panorama de o que de melhor em vinhos portugueses pode ser encontrado no mercado brasileiro. A degustação comandada por Ricardo Castilho, editor da revista, começou com o **Muros de Melgaço 2006** (Decanter - www.decanter.com.br), um vinho verde mais estruturado do que a média dos vinhos dessa denominação, produzido por Anselmo Mendes, um especialista nessa região. Seguiu-se o **Pera Manca 2006** branco (Adega Alentejana - www.adegaalentejana.com.br), com sua característica untuosidade. Na sequência, o **Lagoalva de Cima - Alfrocheiro 2006**, da região do Ribatejo (Mistral - www.mistral.com.br), exemplo de modernidade aliada à tradição. O representante do Dão foi o **Touriga Nacional 2002** da Quinta dos Roques (Decanter), com toques terrosos e de torrefação. Considerado um dos melhores vinhos da ainda pouco conhecida Estremadura, o **Chocapalha 2004** (Vinci - www.vincivinhos.com.br) agradou por sua intensidade aromática e por ser bem integrado na boca. Já **Quinta Nova 2005** (Vinea - www.vineastore.com.br), do Douro, um elegante blockbuster, comprovou que essa região acertou ao investir também na produção de vinhos secos. Foi sucedido pelo **C.V. Curriculum Vitae 2004** (Expand - www.expand.com.br), macio e untuoso na boca. Para terminar, o **Esporão Reserva 2005** (Qualimpor - www.qualimpor.com.br), compra sempre certa no mercado.

Novidades de Champagne e da Serra Gaúcha Com sede em Epernay, no coração da região produtora, a Perrier Jouët foi a primeira maison de Champagne a produzir o tipo brut. Aproveitando as festas de fim de ano, a Pernod Ricard colocou no mercado brasileiro uma tiragem especial do **Perrier Jouët Grand Brut**, em embalagem de luxo, acompanhado de duas taças decoradas com anêmonas e rosas, símbolos dessa famosa marca. Também para aproveitar as vendas de Natal e Ano Novo, a vinícola gaúcha Don Giovanni lançou dois novos espumantes, batizados de **Nature** e **Stravaganzza**. Com um corte de Chardonnay (75%) e Pinot Noir (25%), o primeiro foi produzido pelo método clássico, com segunda fermentação na garrafa, e permaneceu 18 meses em contato com as leveduras para ganhar mais complexidade. Ao final, não foi adicionado licor de expedição, daí seu nome. Por ser muito seco (menos de 1 grama de açúcar residual), é um bom aperitivo, além de ser recomendado para quem está fazendo regime. Com exatamente o mesmo corte que o Nature, o Stravaganzza é produzido pelo método charmat, com a segunda fermentação em autoclave.

Pernod Ricard - www.pernod-ricard.com.br / Don Giovanni - www.dongiovanni.com.br



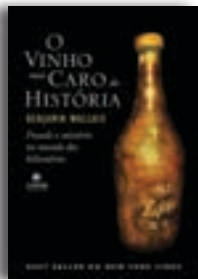
Joaquim 2005.
Nova safra. O mesmo cuidado.

Evite o consumo excessivo de álcool.



VILLA FRANCONI

Vinhos e Vinhedos



O "vinagre" mais caro da história Com o sugestivo subtítulo de fraude e mistério no mundo dos bilionários, este primeiro livro de Benjamin Wallace, "O vinho mais caro da história" (Jorge Zahar Editor, 280 págs. R\$ 39,90) tem enredo digno de conto policial. A trama – toda real – desenrola-se em torno de uma garrafa de Château Lafite de 1787, que supostamente teria pertencido à adega do presidente norte-americano Thomas Jefferson, grande apreciador de vinhos, que foi embaixador dos Estados Unidos na França. O colecionador Hardy Rodenstock incluiu essa garrafa num leilão da Christie's de Londres, em 1985, que foi arrematada por um membro da família Forbes por 156.000 dólares (mais de 300 mil Reais). O livro revela os bastidores dessa que talvez tenha sido a maior fraude até hoje no mundo do vinho, cujo melhor resumo é o título original em inglês: "The Billionaire's Vinegar" ou O Vinagre do Bilionário. O autor é colaborador de publicações como GQ, Food & Wine e The Washington Post e mora em Nova York. Jorge Zahar Editor - www.zahar.com.br

notícias do vinho

Atlas Mundial do Vinho agora em português O que já era bom ficou ainda melhor depois que este indispensável livro de referência foi traduzido para o português e publicado pela Nova Fronteira (480 págs. R\$ 139,90). Os autores, Hugh Johnson e Jancis Robinson, dispensam apresentações. Como Wine Style já havia noticiado por ocasião do lançamento dessa edição em inglês (WS n° 15), ela inclui regiões vinícolas não contempladas nas edições anteriores, inclusive o Brasil. Para isso, a assistente de Jancis, Julia Harding, produziu o verbete com a ajuda de três especialistas brasileiros: Luiz Horta, José Osvaldo do Amarante e Arthur Azevedo, editor da Wine Style. Pela riqueza e precisão das informações, bem como pelos imperdíveis mapas das regiões estudadas, que aliás são o motivo central do livro, é uma obra que não pode faltar na estante de enófilo algum que se preze. Editora Nova Fronteira - www.novafrenteira.com.br



Evento apresenta vinhos (e outros produtos regionais) da Calábria Promovida pela Região da Calábria, em parceria com o ICE (Instituto Italiano para o Comércio Exterior), a "Vitrine Calábria", realizada em São Paulo e no Rio de Janeiro, com o objetivo de fomentar a exportação de alimentos e bebidas dessa tradicional região italiana para o Brasil, foi uma boa oportunidade de apresentar produtores (e vinhos) ainda poucos conhecidos ao consumidor brasileiro. Entre eles, os da Casa Vinícola Criserà, de Catona (Reggio Calabria) e da Senatore Vini, de Cirò Marina. A Criserà mostrou os brancos **Duale e Lige IGT**, este produzido com a uva mais antiga da região, a Greco Bianco; e os tintos **Duale, Nerone di Calabria IGT** (um corte com 70% de Nerello Calabrese e 30% de Sangiovese), **Rosso di Scilla IGT** (Nerello Mascalese, Gaglioppo e Nocera) e **Pellarò IGT** (vinho que leva o nome da região, situada a 600m, um corte de Gaglioppo, Castiglione e Nerello, com passagem por barrica). A Senatore Vini mostrou o branco **Alaei Cirò DOC Bianco 2007**, também produzido com uva Greco Bianco, o rosé **Puntalice Cirò DOC Rosato 2007**, de uvas Gaglioppo selecionadas manualmente, e os tintos **Calabria IGT Rosso 2007** (corte com 60% de Gaglioppo e 40% de Merlot), **Ehos Calabria IGT Rosso 2006** (um corte bordelês, com 60% de Cabernet Sauvignon e 40% de Merlot, com 8 a 12 meses de barrica) e **Arcano Cirò DOC Rosso Classico 2006**, feito com uva Gaglioppo e passagem por barrica.



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

notícias do vinho



Cúmplice fiel dos melhores vinhos.



PREMIER DUO 44 • Capacidade: 44 garrafas • Temperatura: 4°C a 20°C • Dimensões: 87.5 cm (A) x 59.5 cm (L) x 57.8 cm (P)
Duas zonas de temperatura com controles individuais • Dois controles digitais de temperatura • Dois mostradores LCD azuis
Porta e puxador em aço • Vidro duplo • Prateleiras cromadas e móveis • Luz interna em LEDs • Pés reguláveis • Compressor LG

www.vivavinho.com