

ESPECIAL

WINE SAFRA 2009

argentina

wine style

SALTA

TRADIÇÃO E MUDANÇAS NO REINO DA TORRONTÉS

PATAGÔNIA

VINÍCOLAS DE PONTA E VINHOS SURPREENDENTES

SAN JUAN

APOSTA NA MODERNIDADE E NA SYRAH

ENOTURISMO

O MELHOR DAS TRÊS REGIÕES
E DA BOA MESA EM BUENOS AIRES



Plaza de España



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

Enoturismo POR DENTRO DE MENDOZA

por ARTHUR AZEVEDO e GUILHERME VELLOSO

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

HOTÉIS

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

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

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



Lares de Chacra

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

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

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

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

RESTAURANTES

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



150 pesos (menos de 50 dólares) por um menu de quatro pratos (mais sobremesa), harmonizados com igual número de vinhos. O mesmo esquema, obviamente com preços diferentes, é seguido em vinícolas como **Ruca Malén**, **Família Zuccardi** e nos restaurantes **Urban**, da vinícola **O. Fournier**, e **Bistrô La Tupiña**, da vinícola Altus, ambos em Tupungato. Em todos eles, o ideal é conjugar o almoço (nem todos abrem para o jantar) com uma visita à própria vinícola. A mais recente adição a essa lista é o restaurante da **Séptima**, vinícola que pertence ao grupo espanhol Codorniu, que, além de espumantes, como seria de se esperar, também produz vinhos tranquilos.

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

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

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

reservar, pelo menos na véspera.

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

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

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



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

ONDE COMPRAR (VINHOS E PRESENTES)

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

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

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

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

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

PASSEAR

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

AGÊNCIAS DE TURISMO

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

CÂMBIO

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



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



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

EDITORES

ARTHUR AZEVEDO
GUILHERME VELLOSO

ARTE

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

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO

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

San Juan

APOSTA NA SYRAH E NA MODERNIDADE

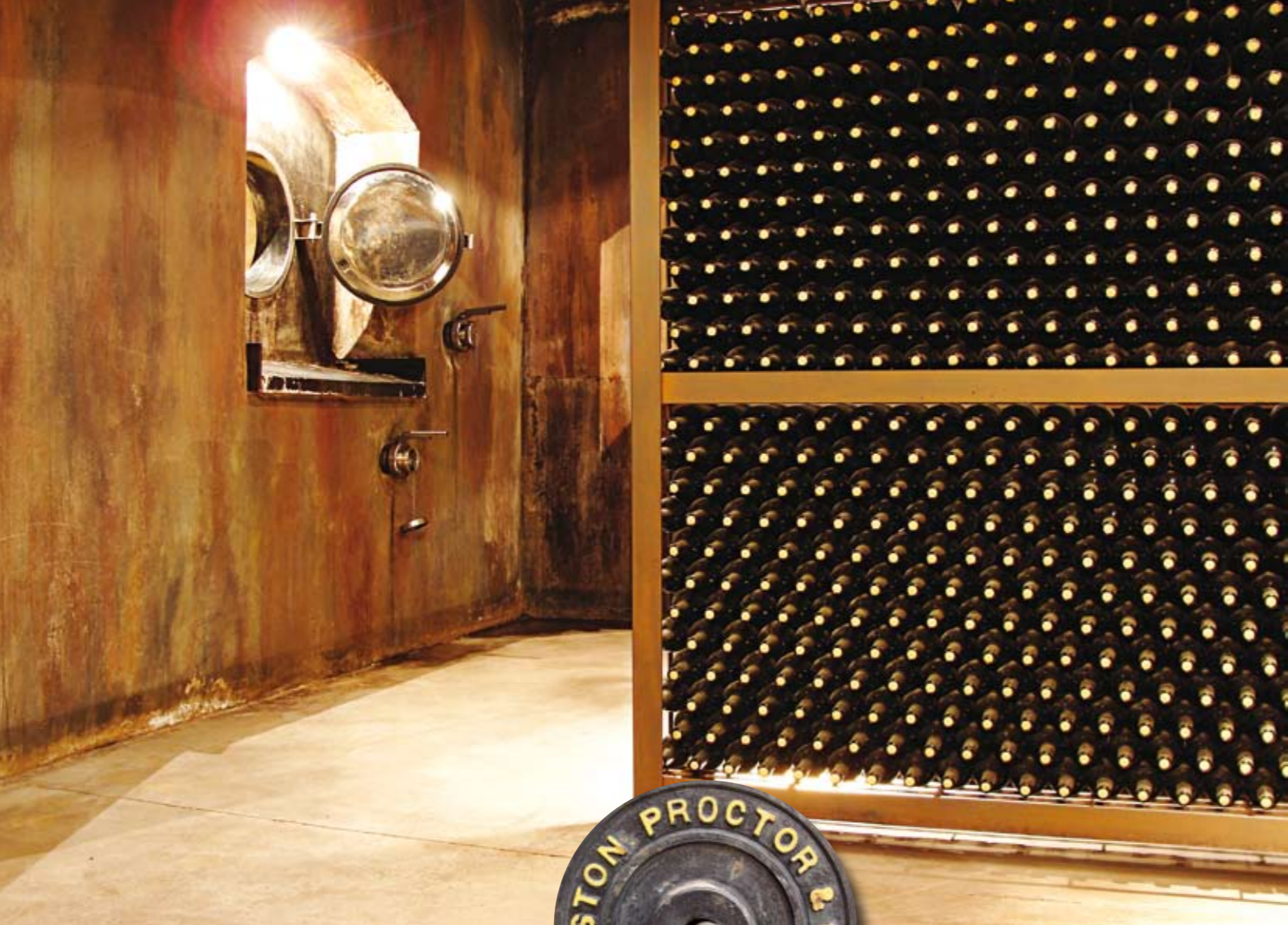
Os vinhos da histórica e pacata San Juan, província situada ao norte de Mendoza, foram, durante muitos anos, eclipsados pela fama dos produzidos na vizinha Mendoza, conhecidos em todo o mundo. Mas uma revolução silenciosa está em curso nos vinhedos e vinícolas da região

por ARTHUR AZEVEDO fotos ARTHUR AZEVEDO/BIGSTOCKPHOTO

Distante pouco mais de 1 hora de carro de Mendoza, a histórica (foi fundada em 1562, um ano depois de Mendoza) e tranqüila San Juan começa a sair da sombra de sua vizinha mais famosa, pelo menos no que diz respeito aos vinhos. Investimentos de grande monta, nos vinhedos e nas vinícolas, vêm transformando a paisagem da região e seus vinhos começam a apresentar surpreendente qualidade. E isso não apenas nos exemplares de *Syrah*, a uva mais prestigiada na região, como também em vinhos de variedades diversas como *Malbec*, *Cabernet Sauvignon*, *Bonarda*, *Tempranillo*, *Cabernet Franc* e *Tannat*, entre as tintas, e *Sémillon*, *Torrontés*, *Chardonnay*, *Pinot Grigio*, *Sauvignon Blanc*, entre as brancas. Foi o que a equipe de Wine Style constatou em

Formação rochosa
no Parque Natural
Ischigualasto
em San Juan





Antiga sala de piletas da vinícola Callia. Na página ao lado, vinhedos La Guarda

recente visita à cidade e a algumas de suas principais vinícolas.

San Juan é a segunda província em importância na Argentina, no que diz respeito ao número de vinícolas, à área plantada (48.000 hectares) e à produção de uvas. Estas se destinam não só à produção de vinhos de qualidade, como também à de mosto concentrado, que é exportado, e à venda para o mercado de frutas frescas e passas. O desafio maior está concentrado na produção de vinhos que se diferenciem dos produzidos em outras áreas vinícolas do país, principalmente na vizinha Mendoza, e que tenham um caráter que possa ser associado ao terroir de San Juan.

A maior parte dos vinhedos de San Juan está no Valle de Tulum e em menor parte nos vales de Zonda e Ullum, situados a 780m de altitude. Os



vales mais prestigiados, em que se cultivam uvas de reconhecida qualidade, estão em altitudes mais elevadas, onde a amplitude térmica é maior e o amadurecimento das uvas e, principalmente, a maturação dos taninos, se faz de forma mais lenta e adequada. É o caso dos vales de Pedernal (1.350 metros), Calingasta (1.350 metros) e Jáchal (1.165 metros), que possuem solos pedregosos, cobertos de argila e areia, muito pouco férteis e de excelente drenagem.

Outro fator que contribui para a qualidade das uvas é o clima, marcado pelo baixo índice de chuvas, intensa exposição solar e ventos como o temível Zonda, que tende a elevar a temperatura e diminuir ainda mais a umidade relativa do ar. Até por conta disso, no passado se escolheu como forma principal de condução de vinhedo nossa

conhecida latada, que de certa forma protege os cachos contra o excesso de insolação. Hoje a condução em espaldeira é a mais utilizada, com irrigação por gotejamento, usando água fornecida pelos rios San Juan e Jáchal e por poços artesianos.

VINÍCOLAS MODERNAS, SINAL DOS NOVOS TEMPOS

Os investimentos em alta tecnologia são visíveis em todas as vinícolas visitadas por Wine Style. Chamam a atenção as transformações ocorridas em vinícolas tradicionais, como a gigante Graffigna e a modernidade de projetos mais recentes como o da Callia, que integra o portfólio do grupo Salentein. Fundada em 1870 pelo visionário Santiago Graffigna – e hoje pertencente ao grupo Pernod Ricard – a Graffigna resistiu ao terrível terremoto que destruiu San Juan no início do século passado e hoje é um exemplo marcante das mudanças que estão sendo implementadas na região. Segundo conta seu jovem e entusiasmado enólogo, Gerado Danitz, não estão sendo poupados esforços, tanto no setor de produção de uvas, como na moderna vinícola em que hoje as uvas são processadas. Destaca-se o setor de produção de vinhos de nível premium, que é praticamente uma vinícola exclusiva dentro da vinícola principal, onde cuidados extremos são usados para que toda a expressão do terroir sanjuanino se transfira para o vinho. O volume gerado pela Graffigna impressiona, pois são nada menos que 18 milhões de litros por ano, com mais de 250.000 caixas (de 12 garrafas) exportadas para todo o mundo, inclusive para o Brasil.

Outra vinícola de destaque é a

Callia, que foi a precursora desse movimento de modernidade. Foi ela que, praticamente, colocou San Juan na rota dos vinhos finos, pelo menos no que diz respeito ao Brasil, já que desfruta de grande prestígio entre os apreciadores de vinhos argentinos de nosso país. Mas se engana quem pensa que a Callia está parada no tempo, desfrutando do merecido reconhecimento. Tendo à frente um jovem enólogo mendocino, Luis Fabián Miranda, a Callia acaba de adquirir 350 hectares no vale de Pedernal, exclusivamente para o plantio de *Malbec*, pois não dá para desprezar a força dessa varietal na Argentina e sua grande aceitação em praticamente todos os mercados. Esta nova área vai se somar aos já plantados 241 hectares que a Callia tem em Tulum. As uvas serão processadas na vinícola localizada em Caucetes, que está sendo ampliada, tanto na

LA RIOJA ainda uma promessa

A pequena La Rioja (3,3% do território continental da Argentina) tem como fronteiras a Cordilheira dos Andes, a oeste, e os pampas argentinos, a leste. Possui áreas montanhosas e áreas planas, com solos de aluvião, profundos e bastante permeáveis, constituídos por areia e argila fina na camada superior. O clima é muito seco (150 a 300mm de chuva por ano), ensolarado e muito quente no verão, mas com bom diferencial de temperatura dia/noite nas áreas de altitude mais elevada. A uva mais plantada na região é a *Torrontés Riojana*, com pequenas parcelas de *Moscatel de Alexandria*, *Bonarda* e *Barbera*. O sistema de condução de parreira mais utilizado ainda é a latada, pouco adequado para o cultivo de uvas de alta qualidade. Sistemas de condução mais modernos estão sendo implantados gradativamente com sucesso. Com isso, estão sendo obtidas uvas como *Malbec*, *Syrah* e *Cabernet Sauvignon* de melhor qualidade, o que é sempre boa notícia para os enófilos. É aguardar e acompanhar.



BOAS OPÇÕES EM TINTOS (e Brancos)

UMA SELEÇÃO DOS NOVOS VINHOS DA CALLIA E DA GRAFFIGNA, DUAS DAS VINÍCOLAS MAIS REPRESENTATIVAS, PELO MENOS PARA O MERCADO BRASILEIRO, DE SAN JUAN, MOSTRA QUE A REGIÃO ESTÁ PRODUZINDO EXEMPLARES INTERESSANTES INCLUSIVE DE UVAS QUE NÃO A SYRAH

CALLIA

Gran Callia 2005 – Corte de *Syrah* 40%, *Tannat* 20%, *Malbec* 20% e *Merlot* 20%, com passagem por barricas novas de carvalho francês (60%) e americano (40%), por 18 meses. É um vinho com ótimo potencial de guarda, intenso, encorpado e muito concentrado. Os aromas, ainda contidos, são de frutas escuras, especiarias e leve tostado, denotando juventude e sinalizando a necessidade de maior tempo em garrafa. Os taninos são finos, a acidez e o álcool estão equilibrados e a persistência é longa. O tempo certamente lhe fará bem.

Callia Magna Syrah 2007 – Um puro *Syrah*, com passagem por 8 meses em barricas de segundo uso, de carvalho americano e francês (50/50), que mostra a força da varietal em San Juan. Destaque para os deliciosos aromas de frutas escuras em compota, especiarias, chocolate e fino tostado. Elegante e equilibrado, tem excelente acidez, boa concentração, taninos finos, boa persistência e agradável retro-olfato. Muito jovem, deve melhorar ainda mais com algum tempo de adega.

Callia Magna Malbec Merlot 2006 – Mescla de *Malbec* (60%) e *Merlot* (40%), com o mesmo tratamento em madeira que o *Syrah*, tem intensos aromas de frutas, mescladas a especiarias (cravo) e chocolate. Interessante, mostra boa acidez, corpo adequado, boa concentração e média/longa persistência.

Callia Alta Shiraz Malbec 2008 – Vinho de entrada de gama e boa relação qualidade/preço, é uma boa aposta nas duas uvas mais expressivas da região. Tem 70% de *Syrah* e 30% de *Malbec*, com passagem de apenas 20% do vinho em barricas (de 2º, 3º e 4º usos) e o restante em aço inoxidável, para preservar integralmente a fruta. Os aromas são de frutas frescas, com toques florais e de caramelo, e os sabores são delicados, num vinho agradável, de corpo médio, taninos de boa qualidade, equilibrado e com persistência média.

Callia Alta Shiraz 2008 – Outro puro *Syrah*, também com apenas 20% de barrica e os



restantes 80% em aço inoxidável. Simples e direto, é bastante frutado, com taninos de boa qualidade, bom corpo, média concentração e boa persistência, demonstrando que, mesmo na linha de entrada, a *Syrah* se expressa muito bem em San Juan.

GRAFFIGNA

Graffigna Malbec Grand Reserve 2005 – Produzido com uvas selecionadas, cultivadas numa área muito especial, com cuidados extremos na vinificação e passagem por 14 meses em barricas novas de carvalho francês (60%) e americano (40%). Trata-se de um vinho diferenciado, de intensa cor púrpura e aromas de cerejas, chocolate e tostado. Excelente na boca, mostra boa acidez, que equilibra o álcool e lhe dá frescor, corpo pleno, muito boa concentração e longa persistência, com final elegante e complexo. Um vinho que reflete com rara felicidade o bom momento de San Juan e que mostra o potencial da *Malbec* na região.

Santiago Graffigna 2005 – Vinho que leva o nome do fundador da vinícola, é produzido a partir da seleção das melhores barricas de cada varietal que entra em seu corte e projetado para longa guarda. É uma mescla de *Malbec* (40%), *Syrah* (30%) e *Cabernet Sauvignon* (30%), provenientes dos melhores

vinhedos de Pedernal. Prová-lo agora foi um verdadeiro "infanticídio". A cor é púrpura, escuro, praticamente impenetrável, com aromas deliciosos de cerejas, mesclados a notas florais e toques balsâmicos, com chocolate, especiarias e tostado. Muito jovem, tem taninos marcantes mas de boa qualidade, corpo pleno, grande concentração e muito boa persistência. Precisa de pelo menos mais 3 a 5 anos de adega, mas promete muito.

Graffigna Centenario Syrah Reserve 2006 – Vinho produzido com cuidados especiais, tais como a dupla seleção (de cachos e de grãos), fermentação em tanques de 10.000 litros e maceração pré e pós-fermentativa a frio e passagem por barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%), sendo metade novas e metade de segundo uso. O resultado é um vinho de boa tipicidade, com aromas de frutas em compota, especiarias e carvalho tostado, corpo médio, concentração média, taninos finos e boa persistência.

Graffigna Malbec Reserve Centenario 2006 – Os cuidados são os mesmos dispensados à *Syrah* e o resultado é bastante satisfatório, num vinho com aromas de frutas mescladas a notas florais, macio, equilibrado, de corpo médio e concentração na mesma medida, boa persistência e retro-olfato frutado. Precisa de um pouco mais de tempo na garrafa.

Graffigna Chardonnay Centenario 2007 – Um bom branco, com 50% de fermentação em barricas novas (60% carvalho francês e 40% carvalho americano), de aromas muito sutis e delicados, frutado, com notas de manteiga, ótima acidez, bom corpo e muito boa persistência.

Graffigna Pinot Grigio Centenario 2008 – Ótima surpresa, com muito boa expressão varietal, excelente frescor e intensos aromas de frutas cítricas, com toques florais. Leve e saboroso, tem caráter e muita sutileza. Ótimo para o verão!



Museu Graffigna (acima à esquerda), sala de prêmios da Callia (acima) e filtro de Bentonita da Graffigna (à esquerda)

capacidade de produção, que deverá atingir 12 milhões de litros, como na de armazenamento do vinho já pronto e engarrafado.

Merece registro, também, o trabalho da Finca Las Moras, que produz vinhos de *Syrah* de alta gama e também está adquirindo terras em El Pedernal para o plantio de outras variedades, tais como *Sauvignon Blanc*, *Pinot Noir* e *Viognier*. Entre os planos de expansão da Las Moras, além de novos vinhedos, está a construção de uma nova vinícola, com capacidade para 3 milhões de litros, que deverá estar pronta para vinificar a safra de 2010.

Mas não são apenas as vinícolas maiores, como as três citadas, que estão trabalhando com afinco para modernizar suas instalações e produzir vinhos que atendam, cada vez melhor, às exigências dos consumidores, principalmente internacionais. Nesse sentido, vale citar

a La Guarda e a novíssima Xumek, que tem ambiciosos planos enológicos e de enoturismo.

Curiosamente, todos os enólogos de San Juan parecem buscar alternativas para a *Syrah*, que ainda é a referência da região. Mas, pelo menos em termos de mercado brasileiro, manter o foco nessa varietal talvez seja a melhor estratégia. Além de muito apreciada em nosso país, ela oferece uma oportunidade nada desprezível em termos de marketing, para diferenciar, junto a consumidores sempre ávidos por novidades interessantes, os vinhos de San Juan principalmente dos produzidos na vizinha e mais conhecida Mendoza. 🍇

Patagônia

VINÍCOLAS DE PONTA E... DINOSSAUROS

A atividade vinícola na fria e quase desértica patagônia argentina teve início no começo do século 20; hoje, essa nova fronteira conta com inúmeras vinícolas de ponta que produzem vinhos muito diferentes dos que nascem em Mendoza

texto e fotos GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

Bodega Chacra

A Patagônia é um planalto semiárido que ocupa praticamente todo o extremo sul do continente americano, estendendo-se do paralelo 37° ao 51° S. É dividida pela Cordilheira dos Andes em Patagônia Ocidental (Chile) e Patagônia Oriental (Argentina). A Patagônia argentina, por sua vez, pode ser dividida em Patagônia Norte (onde se localizam os vinhedos e vinícolas da região), compreendendo as províncias de Neuquén e Rio Negro e Patagônia Austral, que termina na Tierra del Fuego. O nome Patagônia foi dado por Fernão de Magalhães, que chegou à região em 1520. A Patagônia ocupa área total de 1.043.076 km², sendo que 786.983 km² são argentinos. A população é de 1.999.540, com densidade demográfica de 1,9 habitantes por km². As principais atividades econômicas são extração de petróleo, mineração, criação de animais (principalmente ovelhas) e plantação de trigo e frutas (maçã, pera, cereja e, é claro, uva).





Museu da vinícola Humberto Canale

A Patagônia Norte, onde a vitivinicultura se desenvolveu, apresenta clima temperado, continental e desértico, com temperatura média anual de 15°C (variando de 6° a 22°). As precipitações variam entre 200mm (Alto Valle) e 400mm (Baixo Valle). O clima é muito influenciado pelas correntes de ar do Pacífico Sul, que trazem ventos úmidos do

mar para o continente. Entretanto, esses ventos perdem a umidade ao passarem pelos Andes, chegando secos à Patagônia (baixa umidade atmosférica). Os ventos são freqüentes e intensos, obrigando a proteção dos vinhedos com cortinas de álamos. Esse vento, capaz de destruir uma plantação desprotegida, é um valioso auxiliar na prevenção de pragas, pois reduz a umidade indispensável para a proliferação de fungos. Além disso, o vento provoca um espessamento da casca da uva como forma de proteção à sua ação desidratante e abrasiva. Esse espessamento significa mais matéria sólida e pigmentos para o vinho (15% a mais que na região de Mendoza).

A maior ameaça natural às parreiras são as geadas tardias de primavera, quando surgem os brotos,

e as geadas precoces de outono, antes da colheita. Chuvas de granizo são raras na região. Os solos são, em geral, aluviais, formados por materiais heterogêneos (pedras, areia etc.). Nas regiões da meseta, onde se pratica a irrigação por gotejamento, os solos são arenosos, pobres em matéria orgânica.

Por ser uma região quase desértica, a vitivinicultura patagônica só é possível por meio da irrigação. A água empregada é proveniente da Cordilheira dos Andes, sendo obtida dos rios Neuquén e Limay, que se unem para formar o Rio Negro, o mais importante da região. Os principais vinhedos patagônicos estão localizados nos vales do Rio Neuquén e do Rio Negro, particularmente no Alto Valle do Rio Negro. Os primeiros vinhedos do Rio Negro datam do final do século 19, quando o enólogo Hilarión Fourque plantou mudas de *Criolla*, *Malbec*, *Cabernet Sauvignon* e *Semillon* trazidas de Cuyo (Mendoza).

No Rio Negro, as bodegas trabalham, principalmente, com as tradicionais “piletas” (tanques) de concreto revestidas por epóxi, enquanto que, em Neuquén, prevalecem as cubas de aço inoxidável. Mas em ambos os terroirs se cultivam as mesmas uvas: *Malbec*, *Pinot Noir* e *Merlot* para os tintos; *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* para os brancos.

Informação importante para quem planeja uma visita à região: a colheita das primeiras uvas brancas para espumantes ocorre em meados de fevereiro, um mês mais tarde do que em Mendoza. Pouco depois, são colhidas a *Pinot Noir* e a *Merlot*, ficando a *Malbec* para meados de março. A *Cabernet Sauvignon* é a última a ser colhida, geralmente na segunda quinzena de abril.

HUMBERTO CANALE, O PIONEIRO, TROUXE MUDAS DE BORDEAUX EM 1909

A cidade de Neuquén, capital da província homônima é o ponto de partida para quem de-

seja percorrer a rota do vinho do Alto Valle. Rumando para leste, as principais bodegas do Alto Valle encontram-se entre General Fernández Oro e Villa Regina, ao longo de um trecho de 80 quilômetros da Rota Nacional 22.

No final do século 19 e início do 20, o General Roca promoveu uma série de expedições para “conquistar” a Patagônia argentina. Entre seus diversos seguidores estava o engenheiro Humberto Canale. Descendente de imigrantes genoveses, Canale decide permanecer na região da atual cidade de General Roca e, em 1905, compra uma propriedade de 400 hectares plantada metade com árvores frutíferas. As primeiras mudas de vinhas vieram diretamente de Bordeaux e foram plantadas em 1909. Hoje, a Humberto Canale dispõe de 300 hectares plantados com frutas (maçãs, peras, cerejas) e 150 hectares de vinhedos. As principais uvas são: *Merlot*, *Malbec*, *Pinot Noir*, *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Sauvignon Blanc*, *Semillon*, *Torrónés* e *Viognier*.

A Bodega está sob o comando de Guilherme A. Barzi, quarta geração da família e profundo conhecedor da história da região. A elaboração dos vinhos está a cargo de Horacio Bibiloni. Até 1998, a Humberto Canale contou com a consultoria de Raúl de la Mota, um dos maiores nomes da enologia argentina. Entre 1999 e 2006, a assessoria foi do enólogo dinamarquês Hans Vinding-Diers e, a partir de 2006, essa função vem sendo desempenhada pela conhecida dupla Susana Balbo e Pedro Marchevsky, ela enóloga, ele especialista em viticultura, donos da bodega Domínio del Plata, em Mendoza.

Apesar de ter uma capacidade nominal de produção de 3.000.000 de garrafas/ano, a vinícola limita-se a elaborar 1,5 milhões de garrafas/ano. Quase toda a produção de uvas é própria, sendo que os vinhedos apresentam densidade média de 3.200 plantas/ha. A idade média dos vinhedos é de 11 anos, divididos em lotes de 2 ha, sempre separados por cortinas de álamos.

CERCAS ELÉTRICAS, PARA EVITAR O ATAQUE DE JAVALIS!

O ousado projeto da Bodega Noemia de Patagônia inicia-se em 2001, quando a condessa italiana Noemí Marone Cinzano e o enólogo dinamarquês Hans Vinding-Diers descobrem um pequeno vinhedo de *Malbec* plantado em 1932. Os solos são arenosos, profundos, com boa drenagem e as chuvas não passam de 250mm ao ano. Reconhecendo o grande potencial do local, resolvem investir na construção de uma bodega e no plantio de um novo vinhedo (4 hectares de *Malbec*, 0,5 de *Merlot* e 0,5 de *Petit*

Verdot). Toda a propriedade trabalha com agricultura orgânica, sendo que o vinhedo antigo é biodinâmico (em fase de certificação). Curiosamente, o novo vinhedo é protegido por cercas elétricas para evitar o ataque de javalis, grandes amantes de uvas!

A Bodega Noemia

Instalações da Bodega Noemia e criação de carneiros, cujo esterco é empregado na produção dos compostos biodinâmicos utilizados no vinhedo



elabora apenas 3 vinhos. O primeiro da linha é o **A Lisa**, elaborado com 85% de *Malbec* e 15% de *Merlot*. As uvas que dão origem a esse vinho são compradas de três diferentes vinhedos sendo que, a partir de 2009, começarão a empregar as uvas do novo vinhedo próprio. Passa 10 meses em barricas de terceiro uso. O segundo vinho é o **J. Alberto**. As uvas utilizadas nesse vinho (95% *Malbec* e 5% *Merlot*) são de um vinhedo plantado em 1955. São elaboradas apenas 10.000 garrafas/ano. O vinho ícone da bodega é o **J. Alberto**, feito apenas com a *Malbec*, proveniente do vinhedo plantado na década de 30. O rendimento médio é de apenas 10 hl/ha, sendo que são elaboradas, em média, 3.500 garrafas/ano. Passa 22 meses em barricas novas de carvalho francês com tosta fina. O controle de qualidade é tão grande que, em 2005, em função de problemas climáticos, o Noemia não foi engarrafado.

Separada da Noemia por uma pequena estrada de terra, a Bodega Chacra impressiona em todos os detalhes. Seu proprietário é Piero Incisa della Rochetta, primo de Noemí e neto

do fundador de um dos ícones italianos, o Sassicaia. Após provar um *Pinot Noir* da Humberto Canale, em 2004, Piero decidiu comprar um antigo vinhedo dessa varietal, plantado em 1932 e 1955. As duas primeiras safras (2004 e 2005) foram elaboradas nas instalações da Noemia. Em 2006, a Chacra inaugurou sua própria bodega, que impressiona pela arquitetura moderna e arrojada e pelo uso de piletas de concreto revestidas por epóxi. Na opinião de Thomas Christen, enólogo francês responsável pela elaboração dos vinhos, essas cubas são muito superiores às de aço inoxidável.

A Chacra conta, hoje, com 15 hectares de vinhas, todas cultivadas segundo técnicas biodinâmicas. E faz apenas três vinhos. O primeiro é o **Barda**, que utiliza uvas de um vinhedo novo, plantado após a compra da propriedade original, que passa 11 meses em barricas de 500 litros. O segundo vinho é o **Chacra Cincuenta y Cinco**, feito com uvas do vinhedo plantado em 1955, do qual são elaboradas 15.000 garrafas/ano. O vinho ícone da Bodega é o **Chacra Treinta y Dos**.

Como o próprio nome indica, o vinhedo que dá origem a esse excepcional vinho foi plantado em 1932. O rendimento médio é de 25 hl/ha e são elaboradas, anualmente, cerca de 8.000 garrafas. Não é exagero afirmar que é um dos melhores *Pinots Noirs* produzidos fora da Borgonha. A Chacra começou a plantar *Merlot* e pretende, no futuro, lançar outro vinho ícone, com outro nome.

SAN PATRÍCIO DEL CHAÑAR, O NOVO OÁSIS E SEDE DA BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Partindo da cidade de Neuquén, em direção Norte/Noroeste, seguindo a Ruta Nacional 151 por cerca de 50km, chega-se ao mais novo oásis da vitivinicultura argentina: San Patricio del Chañar. A história desse moderno paraíso é recente e impressionante. Em 1996, o empresário da construção civil Julio Viola, uruguaio de nascimento e neuquino

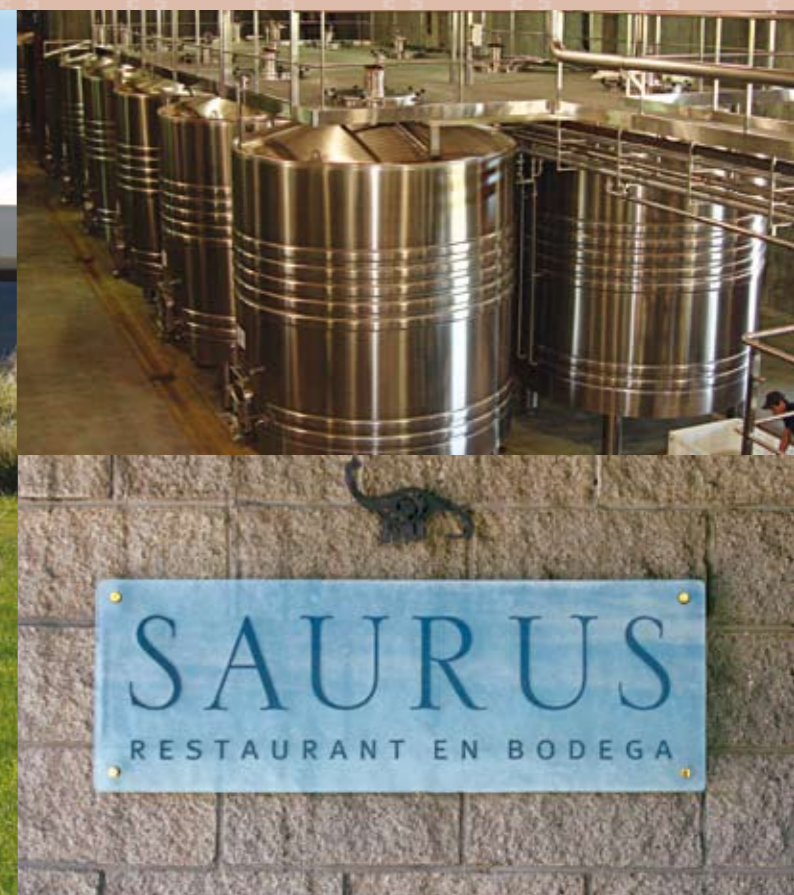
de coração, comprou 3.200 ha de terras no meio do deserto. Com apoio financeiro do banco provincial, o objetivo maior do projeto era diminuir, a longo prazo, a dependência da região do petróleo e gás natural, recursos esgotáveis. Em 1999, Julio reconheceu o potencial da região para a produção de uvas e plantou 2.000 ha de vinhas. Desses, 1.200 foram vendidos e 800 ficaram com a família. A primeira colheita foi em 2002, um ano antes da inauguração do primeiro módulo de sua moderna vinícola, a Bodega del Fin del Mundo.

A bodega conta, hoje, com 4 módulos integrados, cada um dedicado a uma parte do processo de elaboração dos vinhos. A capacidade total é de 8 milhões de litros/ano, sendo que a produção atual está em 6 milhões. Dispõe de mais de 2.000 barricas de carvalho, sendo a maioria francesa. Cerca de 500 pessoas trabalham na bodega, que é visitada por mais de 1.000 turistas por mês. Para receber melhor os interessados em enoturismo, estão sendo construídos seis quartos voltados para os vinhedos.

Restaurante Saurus da Família Schroeder e cubas de aço inoxidável da Bodega NQN

Vinhedo da Bodega Del Fin del Mundo

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO PATAGONIA



OS MELHORES VINHOS DEGUSTADOS NA

PATAGÔNIA

NA IMPOSSIBILIDADE DE COMENTAR TODOS OS VINHOS DEGUSTADOS NAS DIVERSAS VINÍCOLAS VISITADAS POR WINE STYLE, SELECIONAMOS OS QUE MELHOR EXPRESSAM O ATUAL MOMENTO DA VITIVINICULTURA PATAGÔNICA.

HUMBERTO CANALE

Humberto Canale Gran Reserva Cabernet Franc 2006 – Os vinhedos que dão origem a esse vinho foram plantados em 1990 por Don Raúl de la Mota. É um vinho potente, estruturado, que passa 12 meses em barricas, sendo 50% francesas, 35% americanas e 15% do leste europeu. Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, mentol e toques tostados. Na boca, mostra bom corpo, ótima acidez e bom teor alcoólico, com taninos de ótima qualidade. No retro-olfato, destaque para as notas balsâmicas e de fumo.

Humberto Canale Estate Malbec 2007 – Encanta pelos aromas de frutas negras, tostado e fumo, com toques animais e de especiarias. Na boca, surpreende pela ótima acidez (frescor), bom equilíbrio e qualidade dos taninos. Apenas 16% do volume total passam por madeira, preservando a fruta.

Humberto Canale Estate Pinot Noir 2007 – Com aromas de frutas vermelhas frescas, especiarias e toques de madeira, mostra corpo médio, bom equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finos. Passa entre 8 e 10 meses em barricas.

BODEGA NOEMIA

Bodega Noemia 2006 – Vinho ícone da bodega e um dos melhores *Malbecs* argentinos. Apresenta aromas de frutas vermelhas, frutas negras, floral, madeira nobre e caixa de charutos, com notas balsâmicas e animais. Na boca,

é encorpado, com ótima acidez e teor alcoólico bem equilibrado. Impressiona pela excelente qualidade dos taninos e longa persistência.

J. Alberto 2007 – combina aromas de frutas vermelhas, florais (violeta), madeira nobre, especiarias, alcaçuz e notas animais. Tem bom corpo, com ótimo equilíbrio entre acidez e álcool e taninos muito finos. Apesar de muito jovem, está pronto para ser consumido, podendo ser guardado por até mais cinco anos.

A Lisa 2007 – Apresenta aromas de frutas passadas, especiarias e toques de madeira. Tem bom corpo e equilíbrio, com taninos de média qualidade. No retro-olfato, mostra aromas de ameixa preta, madeira e toques florais.

BODEGA CHACRA

Chacra Treinta y Dos 2007 – Um vinho de cor rubi de média intensidade, que impressiona pela qualidade, complexidade e intensidade de seus aromas (frutas vermelhas maduras em compota, madeira nobre, especiarias, com toques minerais e de azeitona preta). Na boca, tem corpo médio, com ótima acidez (frescor) e bom teor alcoólico (apenas 12,5°, uma raridade para os atuais parâmetros argentinos). Taninos finíssimos e um retro-olfato floral, de especiarias, frutas maduras e madeira nobre, associados a uma longa persistência fazem desse vinho um dos ícones argentinos.

Chacra Cincuenta y Cinco 2007 – Com um

aspecto visual muito semelhante ao Treinta y Dos, esse vinho apresenta aromas de frutas vermelhas em compota, especiarias e notas florais. Na boca, tem corpo médio, boa acidez, equilibrada com o teor alcoólico (13°) e taninos muito finos. O retro-olfato é de frutas em compota, especiarias e notas florais.

Barda 2007 – Mostra cor rubi de leve intensidade, com aromas de frutas maduras (cereja, framboesa) e notas florais (violeta). Apresenta corpo médio, com bom equilíbrio entre acidez e álcool (14°) e taninos finos. O retro-olfato é marcado pela fruta, com persistência média.

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Gran Reserva 2005 – Esse vinho é elaborado com 36% de *Malbec*, 31% de *Cabernet Sauvignon*, 23% de *Merlot* e 10% de *Cabernet Franc*. Passa 12 meses em barricas, 70% delas francesas. Impressiona pela complexidade aromática, com predomínio de frutas passadas, especiarias (pimenta), tostado, madeira, floral e notas animais. Na boca, é encorpado, equilibrado, com taninos finíssimos. No retro-olfato, predominam as frutas e as especiarias. Persistência longa.

Special Blend 2006 – Elaborado com 40% de *Cabernet Sauvignon*, 40% de *Malbec* e 20% de *Merlot*, passa 15 meses em barricas. Apresenta aromas de frutas negras, especiarias, alcaçuz, madeira nobre, fumo e violeta. Tem bom corpo, ótimo equilíbrio



entre acidez e álcool e os taninos são finíssimos. Longa persistência, marcada por alcaçuz, frutas maduras e toques tostados.

Malbec Reserva 2006 – Com cor rubi muito intensa, esse vinho mostra aromas de frutas negras, alcaçuz e violetas, com notas animais. Na boca, tem ótima acidez (frescor), equilíbrio e taninos finíssimos.

FAMILIA SCHROEDER

Saurus Malbec Barrel Fermented 2007 – Exibe aromas de frutas negras, especiarias (pimenta), tostado e alcaçuz, com toques florais. Na boca, é encorpado, equilibrado e com taninos finíssimos. Longo, com sensação final de maciez.

Saurus Patagônia Select Merlot 2007 – Apresenta aromas de frutas negras, floral, alcaçuz, madeira nobre e especiarias. Tem bom corpo, com ótima acidez, teor alcoólico correto e taninos finos. Retro-olfato com aromas de frutas maduras, fumo e especiarias.

Saurus Patagônia Select Sauvignon Blanc 2008 – Um vinho muito leve e fresco, com aromas de frutas brancas (pêssego), frutas tropicais (maracujá) e um discreto toque de madeira. Na boca, é leve, com ótima acidez e bom teor alcoólico.

NON

Malbec Colección 2006 – Esse vinho passa 14 meses em barricas e mais 10 em garrafas antes de chegar ao consumidor. Impressiona pelos aromas de frutas passadas,

especiarias, cedro, licor de jabuticaba e notas balsâmicas. Na boca, exibe bom corpo, ótima acidez e teor alcoólico correto, com taninos finíssimos. A persistência é longa, com retro-olfato de frutas em compota, madeira e notas florais.

Malma Colección Blend 2005 – Esse vinho, elaborado com *Malbec* (60%), *Merlot* (30%) e *Cabernet Sauvignon* (10%), passou 15 meses em madeira e mais 20 em garrafa antes de ser comercializado. Tem cor rubi intensa, com discreto reflexo acastanhado. Os principais aromas são de frutas passadas, azeitona preta, especiarias (pimenta) e cedro. No exame gustativo, mostra bom corpo, bom equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finíssimos. A persistência é longa e a sensação final e de muita maciez.

Malma Colección Blend 2006 – Com um corte um pouco diferente do irmão mais velho, esse vinho é composto apenas por *Malbec* (65%) e *Cabernet Sauvignon*. Apesar de ser ainda muito jovem, mostra aromas de frutas maduras, floral, especiarias e madeira. Com bom corpo, tem boa acidez, teor alcoólico correto e taninos finíssimos. A persistência é longa, privilegiando os aromas de frutas maduras e os toques de especiarias.

VALLE PERDIDO

Valle Perdido Reserva Patagônia Malbec 2006 – Apresenta aromas de frutas negras, frutas passadas, tostado, fumo e madeira nobre. Na boca, é denso, encorpado e muito

equilibrado, com taninos finíssimos. Passa 12 meses em barricas novas francesas. Uma bela harmonização para o bife de chorizo preparado no restaurante do hotel.

Valle Perdido Cabernet Merlot 2006 – Elaborado com 51% de *Cabernet*, esse vinho exibe aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, madeira discreta e notas florais (violeta). Na boca, tem bom corpo e equilíbrio e os taninos são finos.

Valle Perdido Malbec 2006 – Mostra aromas de frutas vermelhas passadas, especiarias, rapadura e violeta. Na boca, tem corpo bom, boa acidez. É tânico, mas com taninos finos.

UNIVERSO AUSTRAL

Malbec Gran Reserva 2006 – Cerca de 90% do vinho passa 8 meses por madeira de segundo uso, privilegiando a fruta. Exibe aromas de frutas negras, licor de jabuticaba, especiarias com toques animais e florais. Na boca, tem bom corpo, acidez refrescante e teor alcoólico correto. Os taninos são finíssimos e a persistência é longa. Um belo exemplar com excelente relação preço/qualidade.

Obs: nem todos os vinhos degustados (ou suas safras específicas) já estão à venda no Brasil.



Entrada da
Universo Austral

NA BODEGA FAMILIA SCHROEDER, FÓSSEIS DE DINOSSAUROS SÃO ATRATIVO ADICIONAL

Os Schroeder estão na Patagônia desde 1927. Entretanto, essa família de origem alemã, especializada no ramo das comunicações, só entrou no mundo do vinho no final de 2001. Sem experiência no ramo, visitaram inúmeras propriedades pelo mundo antes de construir sua sensacional e funcional bodega. As instalações impressionam pela arquitetura arrojada, modernidade e funcionalidade. Construída em cinco níveis, toda a elaboração dos vinhos acontece por gravidade, sob o olhar atento do enólogo Leonardo Puppato, que conta com a consultoria de Juan Carlos Rodrigues Villa. Tem capacidade para 3 milhões de litros, sendo que a produção em 2008 foi de 1 milhão de litros. A Bodega conta, hoje, com 130ha de vinhas em produção. O predomínio é da *Malbec* (50%), seguida pela *Pinot Noir* (30ha). Existem, ainda, vinhedos de *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Torrontés*, *Chardonnay* e

Sauvignon Blanc. Segundo Carolina Peter, enóloga e excelente relações públicas, as grandes vantagens da região são a elevada insolação (1 hora a mais de luz por dia que em Mendoza) e a baixa umidade, que garantem a produção de uvas sãs e no ponto ideal de maturação.

Uma curiosidade que tem atraído muitas pessoas à bodega foi a descoberta de fósseis de dinossauros nos subsolos da vinícola. Durante a construção do prédio, os operários encontraram ossos do *Aeolosaurus*, um gigante de mais de 6 metros de altura e mais de 16 toneladas de peso. Não por acaso, a principal linha de vinhos da Bodega recebeu o nome de **Saurus!**

BODEGA NQN, UMA APOSTA DE FÔLEGO

Brotando de dentro de uma montanha que simula a meseta patagônica, a Bodega NQN impressiona desde a chegada. Fruto da união de um arquiteto (Lucas Nemesio) e um advogado (Luis Maria Focaccia), tudo foi projetado para que a elaboração dos vinhos ocorresse da forma mais suave possível, empregando sempre a força



Recepção do hotel e
bodega Valle Perdido
e entrada do spa

da gravidade. Iniciada em 2001, a bodega conta com 162ha de vinhas, sendo que 127 já estão em produção. Mas há planos de plantar mais 200ha. Todo o processo é orgânico, com certificação a partir de 2009. A produção anual é de 1.200.000 garrafas, sendo 98% tintos. A elaboração dos vinhos está sob os cuidados dos enólogos Juan Gustavo Agostini e Sergio Pomar, com a consultoria de Roberto de la Mota.

AS NOVIDADES: VALLE PERDIDO E UNIVERSO AUSTRAL

A mais nova, mas não menos impressionante, bodega de San Patricio del Chañar é a Valle Perdido. De propriedade do advogado portenho Fernando Muñoz de Toro, a vinícola possui 150 hectares de vinhas em produção, plantadas em 2002 (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Pinot Noir*, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*) A primeira colheita ocorreu em 2006, ano em que plantaram mais 20ha de *Syrah*, *Cabernet Franc*, *Petit Verdot* e *Viognier*. A capacidade instalada da bodega é de 2 milhões de litros por ano.

A elaboração dos vinhos está sob os cuidados de Eduardo Cáceres Caballero, enólogo, gerente de produção e responsável pelo controle de qualidade. Natural de Mendoza, Eduardo trabalhou oito anos na Morandé (Chile) antes de se mudar para a Patagônia. Todo o processo acontece por gravidade, com emprego de elevadores para a remontagem. A seleção das uvas é manual, com dupla seleção (cachos e bagos) nas linhas superiores.

A cerca de 40km de San Patricio del Chañar, no município de Anelo, está a Bodega Universo Austral, antiga Bodega del Anelo. Está instalada em uma região de grande atividade petrolífera, em uma paisagem praticamente desértica, que impressiona pela alta amplitude térmica e baixa umidade do ar. A umidade relativa pode chegar a 1% durante o dia e 80% durante a noite. Segundo o enólogo Pablo Herrera, encarregado dos vinhos, esse diferencial de umidade permite uma maturação mais lenta das uvas, com maior concentração de pigmentos e aromas. 🍷

Salta

NO REINO DA TORRONTÉS

Com vinhedos a mais de 1.700 metros de altitude, a região de Cafayate, província de Salta, principal polo produtor de vinhos do norte da Argentina, destaca-se pelo cultivo da exótica *Torrontés* e por ser berço de algumas das vinícolas mais tradicionais do país

texto GUILHERME VELLOSO

fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO



A natural rivalidade entre “salteños” e “mendocinos” no terreno gastronômico, por conta da fama de suas empanadas, estende-se também ao cultivo dos chamados “vinhedos de altitude”. É fácil entender por que os primeiros mostram certo desdém em relação à primazia nesse terreno que, em geral, se atribui aos segundos. Os vinhedos mais altos de Mendoza, na zona fria de Tupungato, mal ultrapassam os 1.400 metros de altitude (ver suplemento sobre essa região, que acompanhou a edição anterior de Wine Style). Já no vale onde se situa Cafayate, principal centro produtor da província de Salta, cuja altitude média é de 1.700 metros, nas regiões montanhosas, há vinhedos que ultrapassam os 3.000 metros. É o caso da Finca Arenal, pertencente à vinícola Colomé, que fica a 3.050 metros. Ali são cultivados os vinhedos considerados os mais altos do mundo (em segundo lugar, acredite-se ou não, viriam os plantados no Nepal!).



O novo e espetacular conjunto da Colomé foi edificado no local onde funcionou a mais antiga vinícola registrada na Argentina, construída em 1831. E abriga também um requintado e exclusivo hotel com apenas nove suítes

Colomé é parte de um dos empreendimentos mais espetaculares do mundo do vinho, que comporta, além da moderna vinícola, a estância de mesmo nome, com um exclusivo e extremamente charmoso hotel de apenas nove suítes. Obra do empresário e colecionador de arte suíço Donald Hess, que também é dono de vinícolas no Napa Valley, na África do Sul e na Austrália, Colomé é uma espécie de síntese da vitivinicultura nos vales Calchaquíes, habitados desde o período pré-incaico. É, ao mesmo tempo, uma vinícola muito moderna, com tanques de



Em meio aos antigos vinhedos, a casa de campo dos proprietários da El Porvenir de los Andes é usada para recepcionar visitantes e abrigar atividades sociais

de aço inoxidável e barricas de carvalho francês, mas que se orgulha de ser a mais antiga da Argentina. A prova está na data inscrita na fachada

do pequeno prédio de adobe, hoje um museu, que abriga a bodega original, fundada pelo último governador espanhol de Salta, em 1831. Do ponto de vista da localização geográfica, Colomé é uma exceção, pois quase todas as vinícolas tradicionais da província de Salta ficam ao redor de Cafayate. É o caso da famosa bodega “La Rosa”, da Michel Torino, rebatizada como “El Esteco” nos anos 1970, que hoje pertence ao grupo argentino Peñaflor. Construída em 1892, em estilo colonial espanhol, ela foi, durante muitos anos, um dos cartões postais da cidade. Parte da construção original, que no passado serviu de residência à família, foi transformada em hotel de luxo, o Patios de Cafayate. Lá também funciona um spa do vinho em que é possível escolher entre banhos de *Torrontés* ou de *Cabernet Sauvignon*, conforme a preferência, cosmética ou enológica (ver “Enoturismo”, mais adiante). Outra que foi construída em estilo colonial espanhol é a belíssima finca “El Recreo”,

da Felix Lavaque, que tem vinícolas em Salta e em Mendoza. Junto com a Etchart, hoje no portfólio do grupo Pernod Ricard, Michel Torino e Lavaque são nomes que figuram entre os mais tradicionais da vitivinicultura argentina.

TANNAT É RELATIVAMENTE COMUM NA REGIÃO

Mas não pense que Cafayate é um museu parado no tempo. Lá também estão instaladas novas vinícolas, como a Domingo Hermanos. O nome não se deve ao fato de ser dirigida por três irmãos, mas ao pai deles, Osvaldo “Palo” Domingo, que, na década de 60, era sócio do irmão em vários negócios. Quando decidiram seguir caminhos separados, “Palo”, como todos o conhecem na região, ficou com as terras e vinhedos. Até 1978, a Domingo Hermanos apenas vendia uvas para terceiros. Com a construção de sua “bodega”, em Cafayate, começou a produzi-los com marca própria. Hoje, a empresa tem vinhedos em cinco localidades diferentes, o que permite adequar o cultivo às características de cada terroir específico. Um exemplo é o **Tannat 2008**, que chegará ao mercado no próximo ano. O vinho é produzido com uvas de um vinhedo específico situado em Quebrada de las Flechas, em San Carlos, no caminho que leva a Colomé, a 2.200 metros de altitude, o que permite obter frutas com maior maturidade fenólica, ou seja, com taninos um pouco menos agressivos, o grande problema da *Tannat*. Por sinal que Rafael Domingo, o irmão responsável pela enologia, vê mais potencial na *Tannat*, muito plantada na região, do que na *Syrah*, também presente em alguns vinhedos. A Domingo Hermanos produz atualmente 570.000 “damajuanas” (garrafas com capacidade de 5 litros), vendidas somente no mercado local, e 200.000 garrafas de vinhos premium.

Em quase todas as vinícolas mais representativas

de Salta, a *Torrontés* é a uva mais plantada, seguida de longe pelas tintas *Cabernet Sauvignon*, *Malbec*, *Tannat* e *Merlot*. Embora esteja presente em outras regiões do país (também é a mais plantada em La Rioja), Salta é o reino da *Torrontés* na Argentina, da mesma forma que Mendoza é o reino da *Malbec*. Não deixa de ser uma ironia constatar que, há até não muito tempo, *Malbec* e *Torrontés*, respectivamente as uvas, tinta e branca, mais representativas do país, desempenhavam papel de meras coadjuvantes, e não de protagonistas, nos vinhos argentinos. A *Malbec* contribuindo para dar mais intensidade de cor aos tintos; a *Torrontés* melhorando a intensidade aromática (sua característica mais marcante) dos brancos. Até hoje, não se desvendou totalmente a origem da *Torrontés*. Por produzir vinhos com muitos aromas florais e frutados, supõe-se que seja o cruzamento de uma variedade do tipo *Moscatel* (provavelmente a *Moscatel de Alexandria*, muito comum na Argentina) com a *Criolla Chica*, autóctone, cuja irmã, a *Criolla Grande*, ainda é a uva mais plantada no país. (ver quadro a respeito das origens da *Torrontés*).

Na Domingo Hermanos, a *Torrontés* ainda responde por 60% da produção, porcentagem que deve cair para 50% em 2009. Em parte, com a contribuição dos vinhedos de San Carlos e, especialmente, de Yacochuya, plantado exclusivamente com uvas tintas, que Osvaldo, o mais velho dos irmãos Domingo, mostra com especial orgulho. Lá, os Domingo estão construindo uma nova bodega, com capacidade para 250 mil litros, que deverá estar parcialmente pronta já para a safra de 2009. Também está prevista a construção, com início em 2010, de um pequeno hotel de apenas seis apartamentos, apostando no crescimento do enoturismo na região. Além de vinhos, a Domingo Hermanos produz queijos de leite de cabra, em uma de suas fincas em Cafayate, sob a responsabilidade do terceiro irmão, Gabriel, que prefere essa atividade à viticultura.

A propriedade dos Domingo em Yacochuya é vizinha do projeto mais conhecido dessa região,

com altitude de 2.000 metros, que dista menos de dez quilômetros de Cafayate. A San Pedro de Yacochuya, fundada por membros da família Etchart, liderados por Arnaldo Etchart, após a venda de sua vinícola para a Pernod Ricard, foi uma das primeiras vinícolas modernas da região – e a primeira, na Argentina, a contar com a assessoria do consultor francês Michel Rolland.

Outro exemplo interessante é o da “El Porvenir de Los Andes”. Ela foi fundada em 1890, por uma família de imigrantes italianos. Mais de 100 anos depois, em 1999, estava abandonada e foi comprada por uma tradicional família salteña. O novo e ambicioso projeto incluiu desde a recuperação ou replantio de antigos vinhedos até a restauração do antigo prédio da vinícola e compra de equipamentos novos. Entre eles, chamam a atenção os tanques de alumínio “duplos” nos quais a parte superior é usada para fermentar as uvas e a inferior, simplesmente, para guardar os vinhos prontos. Hoje, a maior lembrança do passado nessa bodega cujo próprio nome remete ao futuro, além da construção, está nos antigos barris de “algarrobo” (“quercus alba”), madeira abundante na região, conservados até hoje por seu valor histórico, pois, no passado, eram usados para envelhecimento dos vinhos, prática cujos resultados certamente não contribuíam para melhorar a qualidade dos vinhos produzidos.

Antiga vinha de uva Criolla, outro nome da Misión, trazida do México (Califórnia) pelos conquistadores espanhóis, na Etchart





OS VINHOS DE altitude de Salta

UMA SELEÇÃO DOS VINHOS MAIS INTERESSANTES DEGUSTADOS POR WINE STYLE (EXCLUÍDOS OS À BASE DE TORRONTÉS, COMENTADOS À PARTE), EM ALGUMAS DAS PRINCIPAIS VINÍCOLAS DA REGIÃO DE SALTA, MOSTRA QUE TAMBÉM HÁ MUITOS TINTOS, VARIETAIS OU DE CORTE, COM PERSONALIDADE PRÓPRIA E QUALIDADE ACIMA DA MÉDIA

COLOMÉ

Misterioso 2008 – Vale pela curiosidade, pois só é vendido na loja e no restaurante do hotel da própria vinícola. Um corte de *Sauvignon Blanc*, *Sauvignonasse* (também conhecida como *Sauvignon Verté*), *Chardonnay* e *Semillon*, fermentado em carvalho. Seco e não muito encorpado, mostra aromas florais e frutados, com leve álcool (13,5%) a mais. Bom para aperitivo.

Colomé 2006 (Malbec Estate) – Um corte com predominância da *Malbec* (85%), oriunda das duas propriedades da empresa (Colomé e El Arenal), completado por 8% de *Cabernet Sauvignon* e 7% de *Tannat*. Faz maloláctica em barrica e 75% do vinho permanece em carvalho, mas só 20% em barricas novas. Oferece boa complexidade aromática com notas frutadas e florais, típicas da *Malbec*, e de especiarias aportadas pela *CS*. Na boca, a ótima acidez, os taninos de boa qualidade (mas ainda “pegando” um pouco), e a ponta de álcool a mais (15,5%) mostram que é um vinho jovem, que precisa de mais tempo em garrafa para entregar tudo o que promete.

Colomé Reserva 2005 – O top da vinícola. Um corte de *Malbec* (80%) e *Cabernet Sauvignon* (20%) de vinhedos antigos e de baixo rendimento (menos de três toneladas

por hectare). Violeta intenso e concentrado, com aromas que remetem a frutas escuras como ameixas e amoras e notas de especiarias como pimenta e canela, além do floral característico da *Malbec*. Na boca, tem muita fruta, elevada acidez e ótima estrutura de taninos muito finos. Um vinho potente e encorpado, mas muito equilibrado, que pede comida.

DOMINGO HERMANOS

Domingo Molina Malbec 2004 – Violeta, praticamente sem halo de evolução. Aromas florais e frutados elegantes com um interessante toque de especiarias. Na boca, é um “*Malbec* com alma de *Cabernet Sauvignon*”, pois é mais encorpado do que a maioria dos varietais feitos com essa uva, mostrando ainda muita fruta, boa acidez e boa persistência final.

Rupestre 2006 – Ótimo corte de *Malbec* (60%), *Merlot* (30%) e *Tannat* (10%), que passa oito meses em barricas francesas de primeiro e segundo uso. Ainda está em guarda em garrafa, para ser lançado no início de 2009. Um bom exemplo da qualidade de taninos que pode ser obtida com uvas oriundas de vinhedos de altitude (no caso, Quebrada de las Flechas, a 2.200 metros). Grande concentração de cor violeta

escuro. Aromas em que se misturam notas florais (violetas) e frutadas (ameixa), típicas da *Malbec*, com um pouco de tostado e chocolate da madeira. Na boca, é um vinho encorpado, mas equilibrado e já agradável, embora possa melhorar com mais um ou dois anos. Acidez, álcool (14,5%) e taninos muito bem integrados.

EL PORVENIR DE LOS ANDES

Amauta 2005 (tri-varietal) – Corte de *Malbec* (60%), *Cabernet Sauvignon* (30%) e *Syrah* (10%), que passa de seis a oito meses em barricas de terceiro uso. Cor rubi intensa. Aromas predominantemente frutados (cerejas maduras), com um toque de especiarias e leve defumado. Na boca, é um vinho frutado e de corpo médio, com boa acidez, taninos bem integrados e álcool (14,1%) equilibrado.

Laborum 2005 (Malbec-Cabernet) – Corte de *Malbec* (60%) e *Cabernet* (40%), que passa 10-12 meses (*Malbec*) e 12-16 meses (*Cabernet Sauvignon*) em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso. Aromas de frutas maduras como ameixas secas e um leve toque de pimenta e pimentão da *Cabernet Sauvignon*, além de café. Na boca, mostra boa acidez, taninos perceptíveis, mas de boa qualidade,

e álcool equilibrado, num vinho potente e encorpado, mas elegante.

Laborum Tannat 2005 – Um bom exemplar de *Tannat de Cafayate*, de vinhedos com 40 anos de idade. Rubi bem escuro, é um vinho com aromas de frutas vermelhas escuras já maduras, mesclados ao tostado/café da madeira. Ainda tânico, é um vinho potente, mas não tanto como a maioria dos *Tannat* uruguaios, comprovando a boa adaptação dessa uva à altitude da região, que possibilita um ciclo de amadurecimento mais longo.

ETCHART

Chardonnay C. Rosa 2007 – O nome é homenagem à esposa de Arnaldo Benito Etchart, Carmem Rosa. Típico *Chardonnay* do Novo Mundo, com muita fruta tipo abacaxi, acompanhada de notas de manteiga e baunilha aportadas pelo estágio em carvalho novo (francês e americano em igual proporção). É um vinho seco, com ótima acidez, médio corpo e persistência final também média.

Etchart Privado Malbec 2008 – Aromas florais e frutados típicos da variedade, mas sem grande intensidade. Na boca, embora tenha bastante fruta, se ressentem da falta de um pouco mais de acidez e de maior estrutura tânica. É um vinho fácil de tomar, mas curto.

Arnaldo B Gran Reserva 2005 – O top da vinícola é um corte de *Malbec* (60%), *Cabernet Sauvignon* (25%) e *Tannat* (15%), com estágio em carvalho novo francês e americano. Aromas de frutas maduras como ameixas e cerejas escuras e de balas de café, com um fundo tostado. Na boca, é um vinho ainda tânico (mas com taninos de muito boa qualidade), com bastante fruta madura, boa acidez e álcool (14,5%) que não sobra. Um vinho potente mas redondo, ideal para acompanhar um bom churrasco.

Nota: dos vinhos da Etchart provados de amostras de barrica, dois merecem menção: o Caladoc 2008 (a Caladoc é um cruzamento de Grenache e Côt ou Malbec, criado na França, que produz vinhos macios e frutados); e o Tannat 2008, com aromas que lembram licor de cerejas, muita estrutura, excelente acidez e bastante fruta, que permanecerá no mínimo 15 meses em barrica. Uma boa promessa!

FELIX LAVAQUE

Quara Malbec 2007 – Um *Malbec* simples, mas gostoso, com muita fruta (ameixas), corpo médio (taninos ainda marcados), boa acidez e álcool (13,5%) equilibrado. A rápida passagem (três meses) por barricas de carvalho francês e americano é suficiente para acrescentar um pouco de complexidade sem sobrepujar a fruta.

Finca de Altura Cabernet Sauvignon 2005 – Um vinho escuro e quase violáceo, com aromas que lembram geléia de frutas como cerejas, chocolate, tostado e um discreto pimentão, marca registrada dos *CS de Cafayate*. Na boca tem muita fruta, ótima acidez, bom corpo (taninos de boa qualidade, amaciados pelos seis meses em carvalho francês) e boa persistência. O toque de álcool (14%) a mais não atrapalha.

Quara Reserva Tannat 2005 (oak aged) – Os 10 meses em barricas de carvalho francês e americano fizeram bem a este *Tannat*, variedade que tem produzido bons vinhos na região de Cafayate. Bastante violáceo e escuro, revela aromas de fruta madura e especiarias, bem complementados pelo aporte da madeira (café e tostado). Na boca, é equilibrado para cima, com muita fruta, boa estrutura tânica, devidamente amaciada pela madeira, e 14% de álcool. Já está bom, mas certamente melhorará com mais dois ou três anos de garrafa.

MICHEL TORINO

Michel Torino Colección Sauvignon Blanc 2008 – Bom exemplar de *SB* sem madeira. Boa acidez, frutado (grapefruit), corpo médio. Simples, mas agradável em boca.

Ciclos Fumé Blanc 2008 – Como o nome indica, um *SB* parcialmente (30%) fermentado em barricas com maloláctica, possivelmente de olho no mercado norte-americano. Aromas frutados e herbáceos. Apesar da maloláctica, conserva excelente acidez, que lhe confere muita vivacidade e frescor em boca, complementada por intenso frutado (cítrico). Corpo médio. Boa persistência.

Don David Tannat 2006 – Outro bom exemplo da potencialidade da *Tannat* na região. Muita fruta vermelha escura com presença evidente da madeira (algo de licor de café). Na boca tem boa acidez, compatível com sua

massa de taninos de boa qualidade (ainda presentes), e muita fruta. Um bom vinho para comida.

Ciclos 2006 (*Malbec-Merlot*) – 100% do vinho permanece 15 meses em barricas de primeiro e segundo usos (60% francesas e as restantes americanas). Frutado elegante e leve floral não são sobrepujados pelos aromas aportados pelo carvalho. Na boca mostra equilíbrio entre acidez, taninos (finos, mas ainda bem perceptíveis), álcool (14%) e fruta. Deve melhorar com mais 1-2 anos em garrafa.

Altimus 2005 – Top da vinícola, é um corte de *Cabernet Sauvignon* (40%), *Malbec* (35%), *Bonarda* (15%), *Tannat* (5%) e *Syrah* (5%) de vinhedos antigos (os de *Bonarda* e *Syrah* foram plantados em 1945). Cada uva é vinificada em separado e o vinho resultante permanece 12 meses em barricas novas francesas. Ao final desse período é feito o corte e o blend final fica mais seis meses em barricas e seis em garrafa, antes de ser liberado. O resultado é um vinho complexo e potente, com aromas de cerejas e ameixas pretas, leve floral e notas de chocolate e bala de café provenientes do estágio em carvalho novo. Na boca, é um vinho equilibrado para cima, ou seja, muita fruta, acidez adequada para a massa de taninos finos ainda bem presentes e álcool (14%) que não sobra. Encorpado, pode ser bebido com prazer agora, desde que acompanhado de comida, mas vai ficar melhor em 2-3 anos.

Nota: os vinhos degustados (ou suas safras específicas) podem não estar ainda disponíveis no mercado brasileiro.



Solos pobres e arenosos e clima seco são uma constante em Cafayate (acima, vinhedo da Domingo Hermanos em Tolombón)

A El Porvenir, inaugurada em 2002, foi projetada para produzir 200 mil garrafas anualmente, mas ainda não chegou a essa quantidade. O objetivo é fazer apenas vinhos de gama alta, sobretudo tintos de guarda. São varietais de *Malbec*, *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Tannat* e *Merlot*, além de um corte de *Malbec* e *Cabernet Sauvignon* e de um tri-varietal (*Malbec*, *Cabernet* e *Syrah*), em duas linhas: **Laborum**, a top, e **Amauta**. E apenas um branco, obviamente de *Torrontés*.

É interessante notar que modernizar não implica, necessariamente, abrir mão de todas as práticas do passado. Tanto na Domingo Hermanos como na El Porvenir, e em outras vinícolas da região, a maioria dos vinhedos de *Torrontés*, e mesmo alguns de outras cepas, como a *Malbec*, estão plantados em “parral” (a “latada” brasileira). A explicação dos enólogos das duas vinícolas é que, se bem trabalhado, o parral oferece melhores condições fito-sanitárias e permite controlar melhor o vigor das vinhas. Na El Porvenir, por exemplo, o rendimento dos vinhedos de *Torrontés* plantados em parral, mas com produção controlada, é de aproximadamente 9.000 quilos por hectare, quando, segundo enólogo-residente Luis Asmet, poderia facilmente chegar a 35.000 quilos se a preocupação fosse unicamente produzir mais. Curiosamente, o tipo de *Torrontés* mais plantado em Salta é o *Riojano*, que leva o nome da vizinha província de La Rioja.

DE SALTA A CAFAYATE, A PAISAGEM É ÁRIDA, QUASE DESÉRTICA

Quem imagina encontrar uma paisagem coberta de vinhedos, assim que desembarca no aeroporto de Salta, capital da província de mesmo nome e porta de entrada da região, ficará decepcionado. Fundada em 1582, Salta faz fronteira com Bolívia, Chile e Paraguai, e é famosa, sobretudo, por sua arquitetura colonial, em parte preservada no Cabildo, de 1783, no convento de São Bernardo, cuja construção foi iniciada em fins do século 16, em sua rica catedral, e na igreja e convento de São Francisco, com sua torre de terracota. Outra atração da cidade, situada a 1.187 metros de altitude, é o Museu de Arqueologia de Alta Montanha, onde estão as “múmias” de três crianças incas encontradas em 1999, congeladas numa altitude de 6.700 metros.

Para os enófilos, porém, o interesse maior será pegar a “ruta 68”, que leva a Cafayate. O percurso não chega a 200 quilômetros, mas demanda aproximadamente três horas de viagem, porque a estrada



A ESTRELA DE CAFAYATE

Seria repetitivo comentar individualmente todos os vinhos à base de *Torrontés* degustados por Wine Style na visita à Salta/Cafayate. As melhorias alcançadas nos últimos anos, seja pelo trabalho nos vinhedos seja nas técnicas de vinificação, fizeram com que o nível de qualidade desses vinhos se tornasse parecido, eliminando, por exemplo, o intenso amargor final, que sempre foi o grande problema dos vinhos feitos com essa varietal que só existe na Argentina. Hoje, os *Torrontés* podem ser divididos em duas grandes categorias: os que são fermentados e conservados em tanques de aço inoxidável, para preservar seus característicos aromas frutados e florais, que são a maioria; e aqueles em que uma pequena parcela do vinho é fermentada e/ou guardada em barricas de carvalho. Quando o uso da madeira é discreto e judicioso, pode aportar um pouco de maciez e untuosidade a um vinho em geral bastante seco. Bons representantes desse estilo são, por exemplo, o **Don David Torrontés 2008**, da Michel Torino, o **Domingo Molina Torrontés 2008** e o **Finca de Altura Torrontés 2008**, da Felix Lavaque. Já o estilo clássico, sem passagem por carvalho, está muito bem representado por vinhos como **Colomé Torrontés 2008**, **Laborum Torrontés 2008**, da El Porvenir de los Andes, e **Etchart Privado Torrontés 2008**. No caso dos *Torrontés*, vale sempre a recomendação de consumi-los ainda jovens, com não mais do que dois anos da safra. A maior novidade recente no que se refere à *Torrontés* foi o aparecimento de diversos – e interessantes – exemplares de vinhos doces, em geral de colheita tardia, feitos com essa uva, como os comentados a seguir, que se constituem em alternativa válida a vinhos de sobremesa mais conhecidos e mais caros.

Ciclos Tardio Torrontés 2006 (Michel Torino) – Feito com uvas parcialmente botritizadas, colhidas na primeira quinzena de maio. Mostra boa riqueza aromática (frutas secas como damasco e mel) e, apesar da alta concentração de açúcar residual (110 gramas), a acidez e álcool (13,3%) são suficientes para não torná-lo enjoativo. 20% do vinho passou por barricas de carvalho americano.

Laborum Torrontés de Otoño 2007 (El Porvenir de los Andes) – Elaborado com uvas deixadas no pé até a última semana de maio/primeira de junho, ou seja, mais de dois meses depois do período normal de colheita da *Torrontés*. Além do perigo das geadas, é preciso proteger as uvas, muito doces, do ataque de pássaros. Muito aromático (frutados e florais intensos e mel), mostra bastante equilíbrio entre açúcar (60 gramas residuais), acidez natural (quase 7 gramas) e álcool (14,5%). Passa quatro meses em barricas novas de carvalho francês, o que contribui para sua complexidade e untuosidade em boca.

Etchart Torrontés Cosecha Tardía 2007 – Um pouco mais simples do que os anteriores. Feito com uvas colhidas no início de maio, não passa por carvalho. O ponto alto são os aromas frutados e florais. Na boca, falta um pouco de acidez para seu nível de açúcar residual (90 gramas). Álcool moderado: 11,8%.

Quara Torrontés Dulce Natural 2008 (Felix Lavaque) – Boa proposta de um vinho doce “natural” mais simples, mas muito agradável, que pode ser tomado como aperitivo sem enjoar. Nem muito doce (47 gramas residuais) nem muito alcoólico (11,5%), mas com acidez adequada para seu equilíbrio.

ARGENTINA

por adoção



PRINCIPAL UVA BRANCA ARGENTINA, A AROMÁTICA *TORRONTÉS*, CULTIVADA EM DIVERSAS REGIÕES DO PAÍS, SERIA UM CRUZAMENTO DA *MOSCATEL DE ALEXANDRIA* COM A *CRIOLLA CHICA*, UVA QUE CHEGOU À REGIÃO JUNTO COM OS JESUÍTAS E CONQUISTADORES ESPANHÓIS

por Nelson Luiz Pereira

da origem um tanto confusa, é a uva branca considerada emblemática da Argentina. Existem três variedades de *Torrontés* no país: *Sanjuanino*, *Mendocino* e *Riojano*. Em termos de qualidade e difusão, a última citada é a mais importante. Cultivada nas principais províncias, é em Salta que produz os melhores exemplares que se destacam, principalmente, pelo equilíbrio e frescor. De acordo com a latitude, os vinhedos são plantados em alturas que variam de 1.700 a quase 3.000 metros em relação ao nível do mar. Este fator proporciona marcantes diferenças entre as temperaturas médias diurnas e noturnas, com dias bastante ensolarados e noites frias; e garante níveis satisfatórios de acidez e de maturação das uvas. Ela apresenta grãos de tamanho médio, cachos alongados e sua maturação é relativamente precoce. A presença da *Torrontés* na Argentina é muito maior de o que se imagina. Dados comparativos mostram que, em 2007, havia 8.243 hectares plantados com *Torrontés*, que correspondiam a 22% de todas as castas brancas cultivadas no país (a internacional *Chardonnay*, por exemplo, não passava de 6.200 hectares ou 16% do total de brancas). Os vinhos de *Torrontés* costumam ser muito aromáticos, lembrando uvas como *Moscatel*, *Viognier* e até mesmo

a *Gewürztraminer*. Os aromas florais, que remetem a pêssegos e frutas cítricas são uma de suas marcas registradas. Os estilos vão do seco ao doce, para sobremesas (ver quadro), passando por vários níveis de açúcar residual. O calcanhar de Aquiles nesse tipo de vinho é o nível de acidez, que precisa ser suficiente para torná-los frescos e agradáveis. Outro problema, fruto da superprodução e da falta de cuidados no processo de vinificação, era o excessivo amargor final de muitos vinhos. Mas isso hoje é praticamente lembrança do passado. Vinhos feitos por produtores idôneos apresentam, no máximo, um discretíssimo amargor, que não deve ser considerado defeito, porque é uma característica da própria uva. Gastronomicamente, vinhos à base de *Torrontés* fazem boa parceria com pratos defumados, frutos do mar, queijos relativamente intensos e comida oriental, notadamente das cozinhas indiana e thai, mas também japonesa, como os sushis e sashimis muito apreciados pelos brasileiros.



A “El Esteco”, antiga La Rosa, da Michel Torino, um dos cartões postais de Cafayate, tem anexo um luxuoso resort e spa do vinho

é estreita e sinuosa. A paisagem é árida, quase desértica, com cores que vão do amarelo ao ocre e tons avermelhados, contrastando com o cinza-amarronzado das montanhas. Pequenas manchas verdes aparecem ocasionalmente ao longo dos rios que cortam o vale, quase todos temporários. No trecho conhecido como “Quebrada de las Conchas”, a natureza (ventos e clima seco) e a passagem do tempo criou esculturas naturais, batizadas com nomes associados às imagens que fazem lembrar: “O Sapo”, “O Frade”, “Os Castelos”, “As Janelas” e “O Anfiteatro”. Neste último, como o nome indica um anfiteatro natural, são realizados concertos ao ar livre, aproveitando a excepcional acústica do lugar. Ao longo dos chamados vales “Calchaquíes” (o nome se deve ao rio Calchaquí, o principal da região) também é comum a presença de cactos, que fazem lembrar a paisagem típica dos filmes norte-americanos de faroeste.

O clima seco, a baixíssima pluviosidade (em torno dos 200 milímetros anuais), a intensidade dos raios solares e os solos pobres e arenosos fornecem condições muito favoráveis para o cultivo de uvas viníferas. O único obstáculo é a ocasional ocorrência de geadas no início do outono. Mesmo assim, a ameaça é relativa, uma vez que muitas das vinícolas da região estão tendo sucesso com a produção de vinhos doces de *Torrontés*, em geral obtidos com colheitas tardias ou “outonais”. Com as melhorias introduzidas tanto no campo como nas práticas enológicas, as

vinícolas de Salta estão produzindo crescente número de vinhos de excelente qualidade de diferentes uvas, inclusive tintos (ver comentários sobre os vinhos mais interessantes degustados na visita de Wine Style à província de Salta). Mais importante, são vinhos com personalidade própria, bastando, para apreciá-los, que o consumidor não espere encontrar perfil idêntico ao dos produzidos em Mendoza com as mesmas uvas. O melhor exemplo dessa melhoria geral de qualidade dos vinhos salteños é fornecido pelos produzidos com a onipresente *Torrontés* (ver comentários específicos sobre os vinhos dessa uva que foram degustados por Wine Style). Hoje, é raro encontrar exemplares desses vinhos com o forte amargor final, que, no passado, praticamente limitava sua venda a seu próprio país de origem. Ao contrário. Nos últimos anos, os vinhos à base de *Torrontés* vêm ganhando espaço nos mercados internacionais, sobretudo pela facilidade em se harmonizar com diferentes tipos de culinária, como, por exemplo, a dos países asiáticos. Mas, se estiver na região de Salta e Cafayate, lembre-se de que a harmonização considerada ideal pelos locais para os aromáticos vinhos feitos com essa uva exótica é outra: empanadas, sobretudo com temperos mais picantes e ervas, o símbolo da culinária regional. 🍇

Misteriosamente, a *Torrontés argentina* não tem qualquer relação de parentesco com a *Torrontés espanhola*. Esta é autóctone da Galícia, na região de Ribera, próxima a Rias Baixas, terra da *Albariño*. Junto com a *Treixadura* (a *Trajadura portuguesa*), a *Torrontés espanhola* produzia vinhos brancos bastante apreciados nos séculos 15 e 16, mas depois praticamente deixou de ser cultivada. Estudos ampelográficos recentes indicam que a provável origem da *Torrontés argentina* seria o cruzamento natural da variedade *Moscatel de Alexandria* com a uva *Criolla Chica* (conhecida como *Mission* nos Estados Unidos e como *Tinta País* no Chile, cuja produção vem caindo ano a ano), que chegou ao país, provavelmente, no século 16, junto com os jesuítas que acompanhavam os conquistadores espanhóis. Apesar

ILUSTRAÇÃO: CAIO OISHI

Oceano Pacífico

Chile



Oceano Atlântico

ESPECIAL argentina wine style

04 SALTA
NO REINO DA TORRONTÉS

14 PATAGÔNIA
VINÍCOLAS DE PONTA
E DINOSSAUROS

24 SAN JUAN
APOSTA NA SYRAH
E NA MODERNIDADE

30 ENOTURISMO
AS ATRAÇÕES DE NORTE
A SUL DA ARGENTINA

DE NORTE A SUL, UM AMPLO MOSAICO

A Argentina ganhou reconhecimento no mundo, como país produtor de vinhos de qualidade, sobretudo, pela excelência dos *Malbec* de Mendoza, maior – e mais conhecida – região vinícola do país. Mas a presença da vitivinicultura no país vizinho é muito mais ampla e diversificada. E inclui outras regiões, tão antigas e tradicionais como a própria Mendoza, a começar por San Juan, fundada apenas um ano depois dela, em 1562 (ambas ficavam na rota para o Chile, muito usada pelos conquistadores espanhóis). É o caso, também, de Salta, a grande província do Norte, fundada em 1582, pelo vice-rei do Peru, Don Francisco de Toledo. Lá se encontram magníficos exemplos de vinícolas construídas segundo o estilo da arquitetura colonial espanhola, como a Bodega El Esteco. Em Salta, mais especificamente na região em torno da pequena Cafayate, o principal protagonista não é a onipresente *Malbec*, mas a exótica *Torrontés*, uva branca mais cultivada e representativa da Argentina. Desde o início do século 20, a vitivinicultura também está presente no Sul, na fria e ainda pouco habitada Patagônia, nas regiões de Neuquén e Rio Negro. Se o número de vinícolas lá instaladas ainda não é muito grande, elas estão entre as mais interessantes e modernas do país, produzindo vinhos diferenciados, como os que têm por base a caprichosa *Pinot Noir*. É esse amplo mosaico que Wine Style retrata neste terceiro suplemento especial (o primeiro circulou com a edição #12 e o segundo com a edição anterior) dedicado ao vinho argentino, sempre com apoio da Wines of Argentina, entidade que congrega as vinícolas mais representativas do país, com a missão de promover o vinho argentino no mundo. Como no primeiro, além de uma seleção dos melhores vinhos encontrados nas regiões focalizadas, destacamos também aspectos relacionados ao enoturismo, com dicas úteis para o leitor interessado em aproveitar o melhor que cada uma pode oferecer.



Os Editores

