

# wine

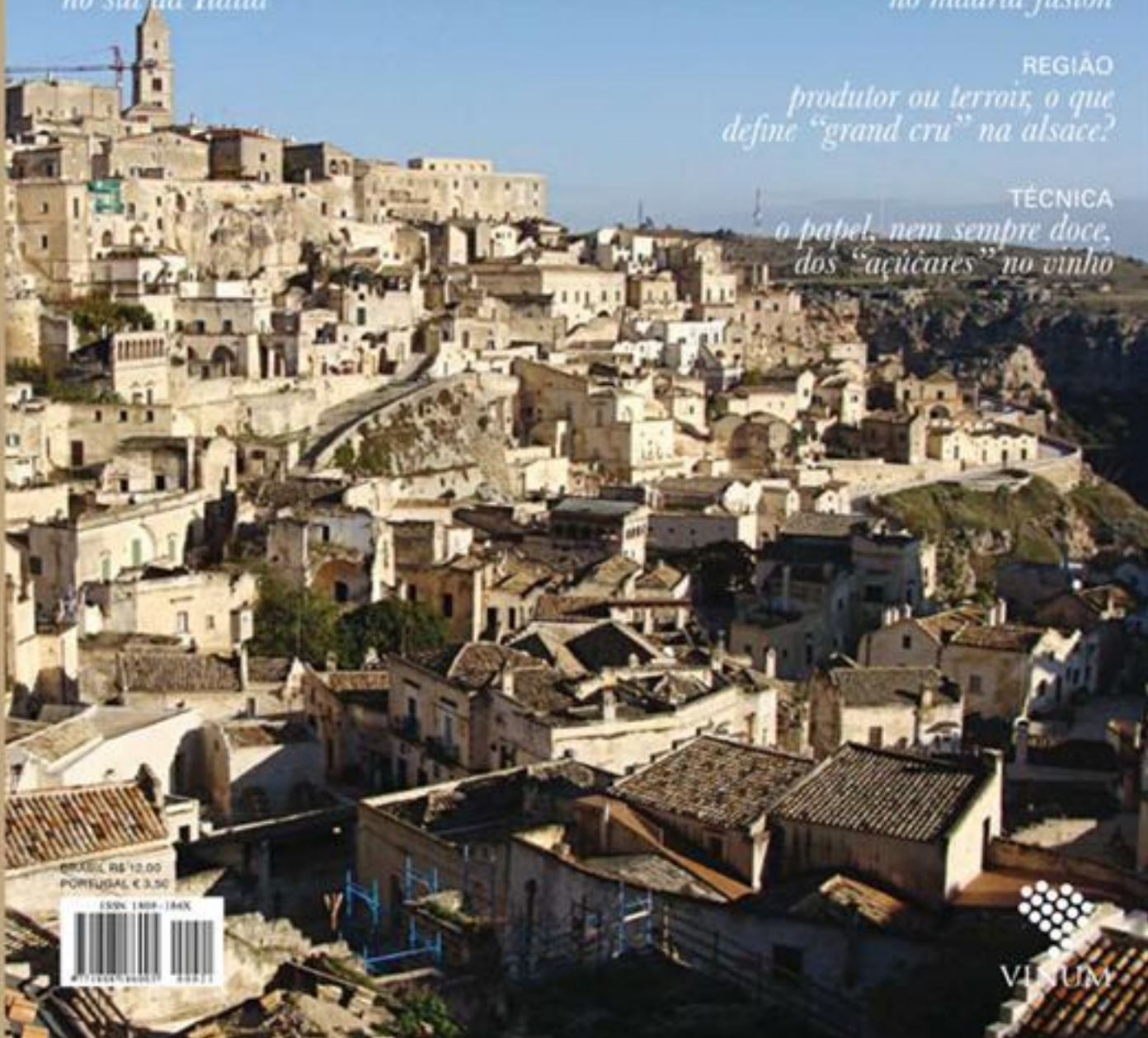
*o vinho tratado com inteligência* style

**VIAGEM**  
*tradição x modernidade  
no sul da Itália*

**EVENTO**  
*vinhos ganham destaque  
no madrid fusión*

**REGIÃO**  
*produtor ou terroir, o que  
define "grand cru" na alsace?*

**TÉCNICA**  
*o papel, nem sempre doce,  
dos "açúcares" no vinho*



BRASIL R\$ 10,00  
PORTUGAL € 3,50

ISSN 1608-184X



wine



## TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA "TERRA DO VINHO"

ALÉM DE SUAS ATRAÇÕES HISTÓRICAS E CULTURAIS, E DA BELEZA NATURAL, BASILICATA, CALÁBRIA, PUGLIA E SICÍLIA, NO SUL DA ITÁLIA, GUARDAM UM RICO ACERVO, REPRESENTADO POR UVAS AUTÓCTONES E VINHOS ORIGINAIS, QUE REMONTA AOS GREGOS E QUE MERECE SER MELHOR CONHECIDO PELO ENÓFILOS

por GUILHERME VELLOSO fotos AUTOR E DIVULGAÇÃO  
ilustração CAIO OISHI

Nos últimos trinta anos, por força, sobretudo, do trabalho de produtores inovadores como o Marques Piero Antinori, na Toscana, e Angelo Gaja, no Piemonte, essas duas regiões tornaram-se praticamente sinônimos de vinho italiano de qualidade. É melhor do que a situação anterior, quando o país só era conhecido fora de suas fronteiras por seus Chiantis embalados em palha, para alegria das cantinas e *trattorias* de todo o mundo, e por Frascati desprovidos daquele encanto que só têm quando bebidos num dia ensolarado em qualquer bar ou restaurante da "cidade eterna". Mas a preferência esmagadora dos consumidores por vinhos toscanos e piemonteses até certo ponto

Matera (foto maior abaixo) foi declarada patrimônio da humanidade pela UNESCO por suas construções (casas, hotéis, lojas etc.) escavadas diretamente na rocha. O "Castel del Monte" (foto menor), de curioso formato octogonal, foi construído no século 13 e hoje dá nome a uma DOC da Puglia

escondeu o fato de que a diversidade vinícola da Itália é muito maior. Afinal, o país ocupa a terceira posição em extensão de vinhedos, só perdendo para Espanha e França. Os gregos já sabiam disso. Tanto que chamaram Enotria ou "terra do vinho" a região que hoje compreende principalmente Calábria e Sicília, e que ainda guarda vestígios das colônias que estabeleceram no atual território italiano. Essa talvez seja a face menos conhecida do atual panorama vinícola italiano. Foi o que Wine Style constatou, como único representante brasileiro, em recente visita de um grupo de jornalistas estrangeiros a quatro vinícolas representativas de outras tantas regiões do sul da Itália: Feudo Disisa, na Sicília; Grifalco, na Basilicata; Librandi, na Calábria; e Rivera, na Puglia. Em comum, além de serem empresas familiares, há o fato de que apostam no rico

patrimônio enológico de suas respectivas regiões, sem desprezar os avanços tecnológicos.

A riqueza e a diversidade desse patrimônio ficam evidentes quando se percorre as quatro regiões citadas. E são representadas por uvas autóctones ainda pouco conhecidas (à exceção da *Nero d'Avola* e, em grau menor, da *Aglianico*) pela maioria dos apreciadores de vinho. São nomes curiosos como *Bombino* (*Nero e Bianco*), *Catarrato*, *Grillo*, *Gaglioppo*, *Nero di Troia*, *Magliocco* e *Mantonico*. Todas produzem vinhos interessantes, originais e, o que é melhor, distintos dos onipresentes *Chardonnays* e *Cabernets Sauvignon*, ainda que a valorização das cepas autóctones não exclua a presença de variedades internacionais, a exemplo das duas citadas e da *Syrah*, que vem produzindo bons resultados na Sicília.

Outra constatação da viagem é que vinícolas de ponta, como as visitadas, nada ficam a



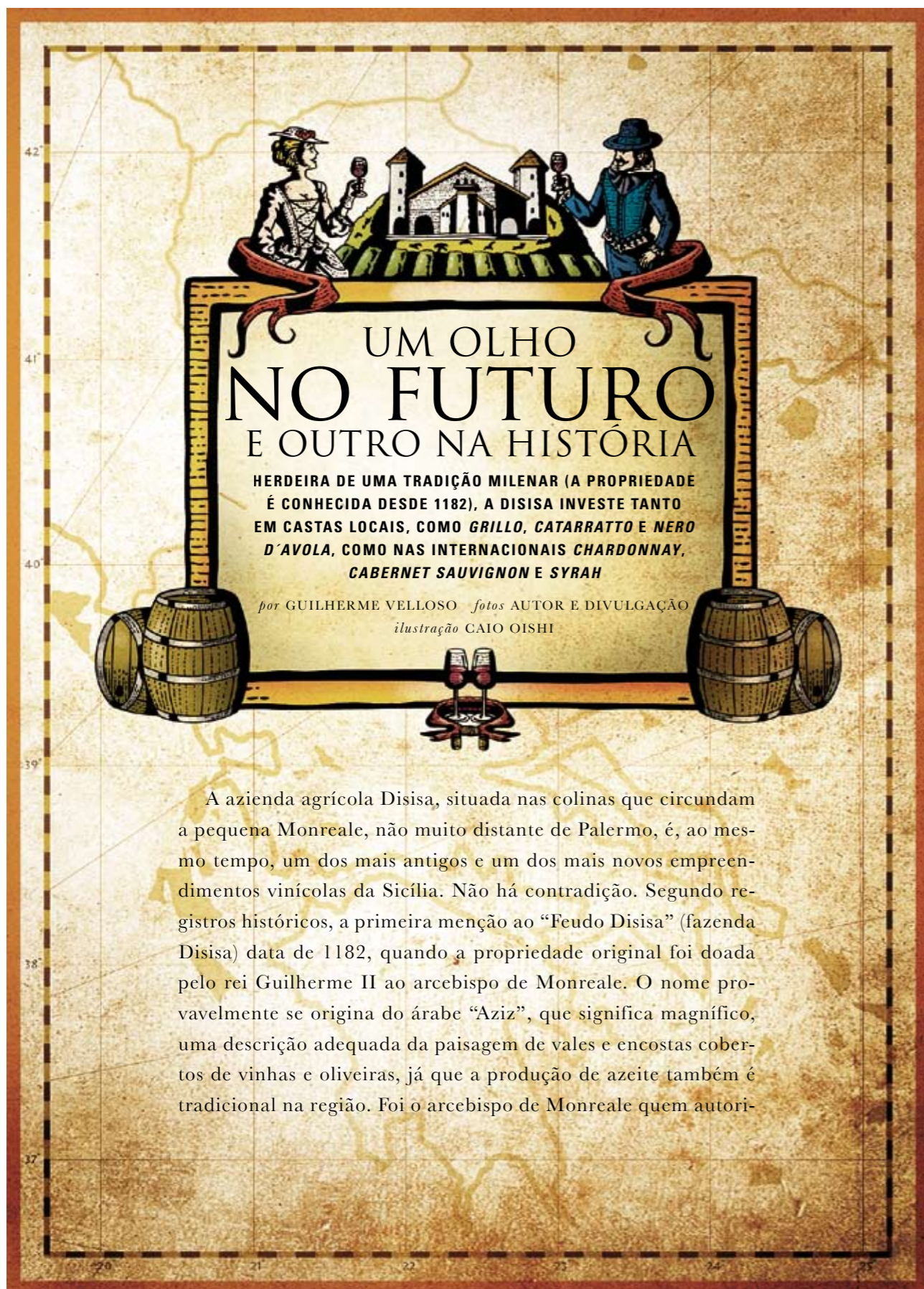
dever, tanto no que diz respeito ao manejo dos vinhedos como das práticas enológicas, a suas congêneres de outras regiões do mundo. Em todas elas, o que se vê é uma saudável e harmoniosa convivência entre tradição e modernidade. A Rivera, por exemplo, não abriu mão dos antigos tanques de cimento e tufo (um tipo de pedra local, mais maleável, usada na construção de casas), mas dotou-os de controle de temperatura e de sistema de micro-oxigenação do mosto. E a Librandi plantou um bellissimo vinhedo experimental de formato espiralado para estudar melhor as uvas autóctones encontradas em seus vinhedos, algumas das quais já cultivadas pelos gregos.

Por último, uma constatação que transcende o mundo do vinho. Todas as regiões citadas – a exceção é a Sicília – são quase tão pouco conhecidas pelos turistas que visitam a Itália

como alguns dos vinhos que produzem. E não lhes faltam atrativos para tal, sem nem mesmo citar as famosas ruínas gregas da Sicília. As cavernas cavadas na rocha e transformadas em residências, hotéis e pontos comerciais de Matera, na fronteira entre Puglia e Basilicata são um caso exemplar. Essa curiosa cidade, que no pós-guerra era motivo de vergonha para a Itália, foi incluída no patrimônio mundial pela UNESCO. São razões mais do que suficientes para justificar uma viagem a essas regiões. Sem falar, é claro, no prazer de conhecer e provar seus vinhos, acompanhados da também rica culinária local.

Nos vinhedos da fazenda "Rosaneti", maior propriedade da Librandi, são cultivadas muitas uvas autóctones da Calábria, como Gaglioppo, Magliocco e Mantonico





A azienda agrícola Disisa, situada nas colinas que circundam a pequena Monreale, não muito distante de Palermo, é, ao mesmo tempo, um dos mais antigos e um dos mais novos empreendimentos vinícolas da Sicília. Não há contradição. Segundo registros históricos, a primeira menção ao “Feudo Disisa” (fazenda Disisa) data de 1182, quando a propriedade original foi doada pelo rei Guilherme II ao arcebispo de Monreale. O nome provavelmente se origina do árabe “Aziz”, que significa magnífico, uma descrição adequada da paisagem de vales e encostas cobertos de vinhas e oliveiras, já que a produção de azeite também é tradicional na região. Foi o arcebispo de Monreale quem autori-

zou o plantio dos primeiros vinhedos na propriedade. Mas a atividade só ganhou impulso recentemente, quando a família Di Lorenzo, proprietária da Disisa há mais de 100 anos, decidiu incrementar a produção de vinhos, com a construção de uma nova adega de vinificação (a antiga deverá ser transformada em museu). A primeira safra processada na nova instalação foi a de 2004.

A propriedade compreende 400 hectares, dos quais 180 estão plantados com vinhas e 80 com oliveiras. Na Disisa, como em muitas outras “fazendas” do sul da Itália, a produção de azeite é tão importante quanto a de vinho. Além do tradicional “extravergine”, a Disisa comercializa azeites com sabores como limão, tangerina, laranja, rosmary, alho, basílico e outros. O cultivo é orgânico e os solos (majoritariamente argilosos) são irrigados por gotejamento. O clima é bastante quente no verão, quando as temperaturas ultrapassam os 40 graus (à noite baixam para em torno de 20), mas pode ser muito frio no inverno, registrando inclusive, de tempos em tempos, precipitação de neve. Por ter entrado relativamente tarde na produção de vinhos, a Disisa investiu tanto no cultivo de cepas autóctones como de variedades internacionais, que hoje respondem por aproximadamente 50% do total plantado.

## A UVA GRILLO ERA USADA NA PRODUÇÃO DE MARSALA

A região é tradicional produtora de uvas brancas, como *Grillo*, *Catarratto* e *Insolia*. A primeira é tradicionalmente usada na produção de Marsala, mas, como o consumo

deste tradicional vinho doce siciliano está caindo em todo o mundo, hoje também produz vinhos secos, como o **Grillo 2007** da Disisa, um varietal 100%. É um vinho leve e agradável, não muito complexo, que agrada pelos aromas

de ervas e de cítricos, e pela boa acidez. Como é muito seco, pode ser tomado como aperitivo ou acompanhar pratos à base de frutos do mar com molho de tomates. Mas Mario Di Lorenzo, que representa a quarta geração da família, faz questão de contar com orgulho que a Disisa foi a primeira vinícola da Sicília a produzir um vinho de *Chardonnay* – o 2007 provado na visita agradou pelos aromas de frutas como abacaxi e notas florais, mas, como não passa por carvalho, se ressentiu de um pouco de maciez em boca). Além desta, são cultivadas variedades como *Gewürztraminer*, *Petit Manseng* e *Muller Thurgau*, entre

as brancas; e *Mourvedre*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Syrah*, entre as tintas. Quase todas as internacionais (e a *Nero d'Avola*) foram plantadas nos últimos vinte anos. Um dos melhores vinhos da Disisa, o **Tornamira 2004**, é um corte de *Syrah*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*, com predominância da primeira,



Mario, a irmã Laura e Renato, o pai. Abaixo, a linda propriedade, cercada de vinhedos plantados tanto com uvas autóctones como com variedades modernas, como Cabernet Sauvignon, Syrah e até Petit Manseng



que depois de fazer a maloláctica em tanques de aço inoxidável passa um ano em barricas de carvalho francês. Ela também produz um bom vinho à base de *Nero d'Avola*, a uva mais conhecida da Sicília. O 2007, primeira safra que passou por madeira, além de muita fruta vermelha e toques de especiarias como canela e pimenta, é macio e equilibrado em boca. Em 2007, parcelas do vinhedo foram plantadas com *Teroldego*, que não é comum na região, e, curiosamente, com *Lagrein*, uva tinta típica da região de Trentino-Alto Adige, no nordeste da Itália.

A produção de vinhos está sob a supervisão do conhecido enólogo Roberto Cipresso, nome familiar aos brasileiros por sua ligação com a Achaval Ferrer, de Mendoza. A nova adega de vinificação, inaugurada em 2004 e projetada para produzir até 1 milhão de garrafas, é uma indicação segura de

que a Disisa tem planos ambiciosos de crescimento – pois em 2007 foram produzidas pouco mais de 60 mil. O mesmo pode ser dito em relação às exportações, que hoje representam apenas 20% do total. Herdeiros de uma tradição quase milenar, os Di Lorenzo não parecem ter pressa. “Fazemos tudo com paixão”, resume Renato, o pai.

*A Disisa (www.vinidisisa.it) não tem importador no Brasil.*



# 2007

## 2007 SAFRA HISTÓRICA



**A Safra 2007 é a melhor safra de vinhos Tintos Reserva na história da Vinícola Concha y Toro.**

*Três fatores foram determinantes para que essa safra fosse considerada extraordinária:*

**Baixas temperaturas** durante a época de amadurecimento e safra permitiram que a uva amadurecesse lentamente, resultando vinhos mais elegantes, suaves e com cores espetaculares. **A ausência de chuva** durante a época da safra permitiu colher a fruta no momento exato que buscava o enólogo. Esses fatos aliados aos **baixos rendimentos de uva** fizeram com que a fruta alcançasse um ótimo amadurecimento e um nível espetacular de concentração, proporcionando como resultado, vinhos de qualidade excepcional.

MARCELO PAPA, ENÓLOGO.



A uva tinta *Aglianico* é de origem grega (o nome é uma corruptela de “helênico”) e teria chegado à Itália pelas mãos dos navegadores fenícios. Presente em outras partes do sul do país, é na região que circunda o vulcão Vulture, na Basilicata, que exibe suas melhores qualidades. De um lado, porque o solo é rico em minerais de origem vulcânica; de outro, porque o clima alterna muito frio no inverno (é comum a precipitação de neve) com muito calor no verão, quando as temperaturas ultrapassam os 38 graus. A colheita é a mais tardia da Itália e em geral ocorre do meio para o fim de outubro. A zona do Vulture é relativamente pequena e abriga um número também reduzido (aproximadamente 40) de produtores. A Grifalco é um dos mais novos.

O dono e enólogo Fabrizio Piccin é um forasteiro, que ali se instalou depois de trabalhar por muitos anos em Montepulciano, na distante Toscana. Lá era sócio de uma vinícola, que fundara em 1984.

A mudança foi, no mínimo, surpreendente. Afinal, os vinhos toscanos têm mercado fácil em todo o mundo e os feitos com a *Aglianico* ainda são uma relativa novidade fora da Itália. Ocorre que Fabrizio, enólogo apaixonado, progressivamente se desencantou com a crescente influência do marketing nas decisões dos produtores toscanos. Entre outros pontos, ele defendia o uso exclusivo da *Sangiovese* nos vinhos da região, sem adição de variedades internacionais como a *Cabernet Sauvignon* (“é muito fácil fazer vinho com *Cabernet*”, observa). Com o tempo, explica a mulher e sócia, Cecília, “descobrimos que a Toscana não era mais nosso lugar”. Além da *Sangiovese*, principal uva da Toscana, Fabrizio gostava muito da *Aglianico* e dos vinhos que produz. A tal ponto que, em 1997, comprou um lote dessa uva para vinificá-lo, a título experimental, em Montepulciano.

Em 2003, o casal tomou duas decisões que mudaram suas vidas: vender a participação na vinícola que tinham fundado em Montepulciano; e começar a comprar parcelas de terra na região do Vulture, próxima à cidade de Venosa. Esta se tornou sua segunda base, pois mantiveram a casa em Monte-

pulciano, para onde Cecília se desloca com frequência por causa dos filhos. Hoje, são proprietários de quatro vinhedos com área total de 18 hectares. A vinícola, moderna e funcional, mas sem luxos desnecessários, foi inaugurada em 2007. Na hora de escolher o nome, Cecília e Fabrizio decidiram homenagear tanto sua região de origem como a de adoção. Grifalco é a junção de duas palavras: Grifo, o pássaro mitológico, símbolo de Montepulciano, e Falco, de falcão (falcone em italiano), presença não rara na zona de produção do Vulture.

## ALÉM DE BARRICAS (AMERICANAS), TONÉIS DE CARVALHO ESLOVENO

Em 2009, a produção da Grifalco deve beirar as 60 mil garrafas. São apenas três vinhos tintos DOC Aglianico del Vulture: **Grifalco**, **Bosco del Falco**, que corresponderia a um reserva, feito com uvas selecionadas das parcelas mais antigas dos diferentes vinhedos, e **Damaschito**, um “single vineyard” feito com uvas



Fabrizio, Cecilia e (abaixo), o pequeno vinhedo Maschito, cujas uvas origina o “single vineyard” Damaschito





Os vinhedos da Grifalco são plantados 100% com a uva Aglianico

provenientes apenas do vinhedo mais antigo (Maschito), que tem mais de 40 anos. O **Grifalco** teve sua primeira safra em 2004; os dois últimos, no ano seguinte. São como parentes próximos, com traços comuns, mas personalidades distintas. Todos são muito frutados (ameixas e cerejas), com um característico toque mentolado, além de muito agradáveis em boca. Compartilham ainda a boa acidez e estrutura tânica; e, embora ligeiramente alcoólicos (quase 14%), são bastante equilibrados em boca. As diferenças ficam por conta, em primeiro lugar, da complexidade aromática. No **Bosco** e no **Damaschito** aparecem mais registros florais e de especiarias como louro e orégano, além de notas de chocolate e couro. Também na boca, **Damaschito** e **Bosco** mostram mais corpo e elegância do que o **Grifalco**. Embora da mesma safra (2005), o primeiro está mais pronto para o consumo do que o segundo. Este ganha em complexidade e, provavelmente, será mais longo. No caso do **Grifalco**, um ótimo vinho de entrada de gama, o próprio Fabrizio reconhece que a safra atualmente disponível (2006) é a melhor das três que já produziu. Em 2007, a Grifalco lançou um novo vinho, mais barato, com o duplo objetivo de fazer caixa, para pagar o investimento na vinícola, e testar



o mercado. O **Gricos** sai da vinícola a menos de 3 euros, contra quase 5 do **Grifalco**, 7 do **Damaschito** e 10 do **Bosco del Falco**.

Digno de nota, em todos os vinhos, é o uso discreto da madeira. No caso do **Grifalco**, apenas 20% do vinho passa por barricas americanas de segundo uso. Fabrizio observa que, no passado, a madeira usada nos *Aglianico* era proveniente de castanheiros, mas considera que o carvalho americano tem um perfume mais doce, que combina melhor com a uva.

No caso do **Bosco**, 20 a 30% do vinho permanece em barricas e o restante em tonéis de 5.000 litros, de carvalho esloveno. Já o **Damaschito** passa apenas por tonéis, só que de segundo uso.

Embora a vida numa região predominantemente rural, como a da Grifalco, certamente não tenha o mesmo charme que a da Toscana, nem Cecília nem Fabrizio parecem arrependidos da decisão que tomaram. “Aqui, redescobri as uvas, o terroir, eu mesmo e o vinho”, resume ele.

Os vinhos da Grifalco (ver [www.maddalenamazzeschi.it](http://www.maddalenamazzeschi.it)) são importados pela Vinea ([www.vinea.com.br](http://www.vinea.com.br)).



querer  
mais? | pense no  
essencial

Entregue seus sentidos ao novo estilo dos vinhos Santa Carolina. Despertar o essencial é exclusividade deste excepcional vinho Chileno.

VIÑA  
**SANTA CAROLINA**

Casa Flora Importadora: Tel.: (11) 3327-5199 - [www.casafloira.com.br](http://www.casafloira.com.br) - Porto a Porto: Tel.: (41) 3018-7393

pense Santa Carolina

**APRECIE COM MODERAÇÃO**



42°

41°

40°

39°

38°

37°

20 21 22 23 24 25

NA TRILHA  
DO LEGADO  
DEIXADO PELOS GREGOS

OS GREGOS FIZERAM A FAMA DOS VINHOS DE CIRÒ,  
NA CALÁBRIA, CUJA REPUTAÇÃO A LIBRANDI VEM RESGATANDO  
DESDE OS ANOS 1950, NUM TRABALHO FOCADO  
NAS UVAS AUTÓCTONES, MAS QUE NÃO EXCLUI  
VARIEDADES INTERNACIONAIS, EM CORTES MODERNOS

por GUILHERME VELLOSO fotos AUTOR E DIVULGAÇÃO  
ilustração CAIO OISHI

Na Calábria, o nome Librandi é sinônimo de vinho. A empresa dos irmãos Antonio e Nicodemo Librandi é a maior e mais importante da região, onde cultiva uvas há quatro gerações, embora só tenha começado a elaborar vinhos com marca própria na década de 50. Hoje, produz 2,5 milhões de garrafas em suas amplas instalações em Cirò Marina, pequena cidade calabresa encravada na costa do Mar Jônico. A região foi colonizada pelos gregos, que ali aportaram em princípios do século VIII antes de Cristo. A vocação da região foi comprovada pela descoberta de um “enoduto” nas proximidades de Cirò, que levava o vinho ao porto, de onde era embarcado não só para a Grécia como para outros destinos no Mar Mediterrâneo. Os vinhos de Cirò (conhecida por “Crimissa”

na antiguidade) conquistaram tamanha reputação na Grécia que eram oferecidos como prêmio aos atletas vitoriosos nos jogos olímpicos. Essa tradição foi lembrada nas Olimpíadas do México, em 1968, quando o **Cirò** foi indicado como vinho oficial dos jogos. Por causa dessa reputação, os gregos denominaram a região de “Enotria Tellus” (terra do vinho).

A Librandi possui extensa área de vinhedos distribuídos pelas principais denominações de origem locais. Dependendo da variedade de uva, o plantio é em espaldeira ou em “alberello”, o estilo tradicional, na forma de arbustos. Há muitos anos, a empresa desenvolve importante trabalho de pesquisa com as uvas mais antigas e “históricas” da região. A mais comum é a *Gaglioppo*, tida como prima da *Grenache* e da *Aglianico*, além da *Magliocco* e da *Mantonico*. Para amparar esse trabalho (que inclui estudos de DNA, análises ampelográficas e seleção clonal), foram plantados três vinhedos experimentais. O mais espetacular pode ser visto na fazenda Rosaneti, que, sozinha, ocupa 250 hectares de terra (no total são quase 360, sendo 232 com vinhedos e 100 com olivais). Em formato espiralado, facilmente

identificado em meio aos vinhedos plantados em espaldeira, ele reúne exemplares de todas as variedades de uvas mais antigas. As cepas tradicionais são usadas em duas das três linhas de vinhos da Librandi. A primeira compreende os vinhos da DOC Cirò, produzidos com *Gaglioppo* (os tintos) e *Greco Bianco*, no caso do **Cirò Bianco**. O topo de gama nessa linha é o **Duca Sanfelice**, 100% *Gaglioppo*, fermentado em aço inoxidável, que não passa por carvalho. O 2005

é potente e estruturado, com muita fruta vermelha e ótima acidez, que lhe confere grande frescor em boca. O **Cirò Rosso** tem um perfil parecido, mas é menos complexo e um pouco mais curto em boca. Do primeiro, são produzidas anualmente cerca de 800 mil garrafas, contra 300 mil do **Duca**.

## MANTONICO É A BASE DE UM BRANCO SECO E DE UM VINHO “PASSITO”

A segunda linha inclui as DOC Melissa e Asyria. Entre outros vinhos aí aparecem o **Melissa Rosso**



Na foto de cima, Raffaele e o pai, Nicodemo, que fundou a vinícola com o irmão, Antonio



(*Gaglioppo*) e o **Melissa Bianco** (*Greco Bianco*). Já a terceira linha abrange uma série de vinhos produzidos tanto com uvas tradicionais como em cortes com a participação de cepas internacionais como *Cabernet Sauvignon* e *Chardonnay*. Por essa razão, alguns dos vinhos são apresentados como IGT e não com indicação de DOC específica. É o caso do **Critone 2007**, o único cujo corte é feito exclusivamente com uvas internacionais – 90% *Chardonnay* e 10% *Sauvignon Blanc*. Em que pese a predominância da

*Chardonnay*, ele se aproxima mais de um *SB*, tanto pelo toque herbáceo que aparece nos aromas como pela excelente acidez. Entre os tintos, o **Gravello** é um corte de *Gaglioppo* (60%) e *Cabernet Sauvignon* (40%), que passa 12 meses em barricas e seis meses em garrafa, antes de chegar ao mercado. Nessa linha, destacam-se o tinto **Magno Megonio** e o branco **Efeso**. O primeiro leva o nome de um centurião romano que, ao voltar para casa, doou um vinhedo para a





Sede (acima) e vinhedo experimental (ao lado) da Librandi, onde são cultivadas as principais uvas autóctones da Calábria, muitas das quais plantadas provavelmente pelos gregos



AZIENDA LIBRANDI	
UVE COLTIVATE	
NELLA TENUTA "ROSANETI"	
LEGENDA:	
1:GAGLIOPPO	2:GRECO BIANCO
3:GRECO NERO	4:MANTONICO
5:CALABRESE	6:PECORELLO
7:ARVINO	8:MAGLIOCCO
9:GRECO DI BIANCO	

população de Melissa. É 100% da uva *Magliocco*. O 2006 mostrou aromas bastante complexos de geléia de morango, com notas de tabaco e de especiarias; na boca, tem bom corpo, muita fruta madura e boa acidez. O nível de álcool (13,5%) é alto, mas compatível com a massa de taninos ainda bem presentes. O ideal é prová-lo com pratos da rica culinária calabresa, como o Timbalo, um tipo de massa com molho à base de tomates, queijo pecorino, cebolas e berinjela. O branco **Efeso** é 100% *Mantonico Bianco*, uva que frequentemente é usada para vinhos “passito”, no caso, vinificada em seco. O 2007, que passou seis meses em barricas (80% novas), exibe notas florais e de musgo e o toque de baunilha aportado pelo carvalho. Tem boa acidez, mas é macio em boca, por conta do carvalho, e deixa uma sensação final quase doce (uma característica dessa uva). O vinho doce **Le Passule**, vendido em garrafas de 500 ml., também é feito com a *Mantonico*. Além de colhidas tardiamente, as uvas são deixadas de 15 a 20 dias em processo de passificação, perdendo água e ganhando concentração de

açúcar. Depois, fermentam em barricas de carvalho Allier nas quais o vinho permanece por mais seis meses. Os aromas de frutas brancas maduras, casca de laranja e o toque de mel agradam bastante, mas na boca falta um pouco de acidez para o nível de açúcar; por isso, talvez se harmonize melhor com queijos de sabor mais forte como o gorgonzola.

A Librandi exporta pouco mais de 50% de sua produção e está presente em mais de 60 países, inclusive o Brasil (a Alemanha é seu maior mercado). Além de vinhos, produz uma **Grappa di Cirò** e azeites de grande qualidade. O próximo passo é investir em enoturismo. O conjunto que será construído na fazenda Rosaneti terá, além de hotel e restaurante, um pequeno “museu do vinho” e espaço para degustações e cursos.

Os vinhos da Librandi ([www.librandi.it](http://www.librandi.it)) são importados pela Mistral ([www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)).



VIVAVINHO®  
Wine Griffe

Cúmplice fiel dos melhores vinhos.



Premier Duo 44



Classic 52



Master Classic 120

CARACTERÍSTICAS:

CONTROLE DIGITAL DE TEMPERATURA - MOSTRADOR LCD - VIDRO DUPLO - LUZ INTERNA LED's - PORTA E PUXADOR EM AÇO - PRATELEIRAS MÓVEIS - PÉS REGULÁVEIS - DUPLA ZONA DE TEMPERATURA COM COMANDOS INDEPENDENTES - DEFROST SYSTEM COMPRESSOR LG - CERTIFICADOS ISO 9001 CE/CSA/SAA/EMC/GS

[www.VIVAVINHO.com.br](http://www.VIVAVINHO.com.br)

VIVAVINHO - RAJ IMPORT

Edifício The World  
Rua Mar. Deodoro da Fonseca, 857 - Sl.702  
Centro - Curitiba - PR - 80060-010 - Brasil  
Tel: +55 41 3019 8488  
Fax: +55 41 3019 1216

**EVOLUIR SEM RENEGAR O PASSADO**

UMA DAS PRIMEIRAS VINÍCOLAS DA REGIÃO A INVESTIR EM VINHOS COM MARCA PRÓPRIA, NA DÉCADA DE 50, A RIVERA MOSTRA QUE O RESPEITO POR PRÁTICAS (E CÉPAS) TRADICIONAIS NÃO DEVE SER OBSTÁCULO À INOVAÇÃO, COMO DEMONSTRAM SEUS VINHOS

por GUILHERME VELLOSO fotos AUTOR E DIVULGAÇÃO  
ilustração CAIO OISHI

A Puglia é uma das regiões produtoras mais antigas da Itália e a maior em volume, respondendo por aproximadamente 15% do vinho do país. Mas, até fins da década de 40, o vinho que produzia era vendido em lotes, inclusive para ser usado na produção de vermute. A ascensão da “Puglia” como produtora de qualidade se deu a partir de 1950, por conta do trabalho pioneiro de vinícolas como a Rivera. Mais precisamente, a partir da decisão de Sebastiano de Corato, pai e avô dos atuais proprietários (Carlo e seu filho Sebastiano), de investir na produção de vinhos com marca própria, uma novidade na época. Sebastiano herdara do pai, que tinha 11 filhos, uma pequena parte da grande fazenda que levava o nome da família e que, originalmente, se espalhava por 600 hectares de vinhas e oliveiras. Em 1950, já com uma pequena vinícola, lançou um rosé, feito com uvas *Bombino Nero*,

uma das variedades clássicas da região. O sucesso do lançamento contribuiu para difundir a marca “Puglia” por toda a Itália e permitiu que, a partir daí, a Rivera se expandisse e ampliasse progressivamente sua linha de produtos, já sob a liderança de seu filho Carlo e, mais recentemente, também do neto Sebastiano.

Hoje, a empresa é dona de 85 hectares de vinhedos (mais outros 70 de oliveiras) e produz em torno de 1,5 milhão de garrafas anualmente. A maioria dos vinhos estão abrigados na DOC Castel del Monte, que faz referência às ruínas de um antigo castelo em formato octogonal do século 13, cartão postal da região de Andria, onde se localiza a vinícola. A Rivera também produz vinhos em outras DOCs, como Salice Salentino, mais ao sul, e IGTs, como o Primitivo. E um vinho doce da DOC Moscato di Trani. Os solos dos vinhedos são predominantemente calcáreos, até a altitude de 250m, e uma combinação de calcário e rocha nas colinas da chamada “Alta Murgia”, como são chamadas na região. As uvas nativas mais comuns são tintas, a exemplo da já citada *Bombino*

*Nero*, usada apenas para fazer rosés como o **Pungiroso** (100% *Bombino Nero*). As outras são a *Negroamaro* (mais comum na península de Salento), *Primitivo* e *Nero di Troia*, cujo nome remete à lendária cidade e à presença grega também nesta região (foi chamada de “Magna Grecia” ou grande Grécia). Também são encontradas a *Montepulciano*, tradicionalmente usada em corte com a *Nero di Troia*, e a *Aglianico*, que tem quartel-general na vizinha Basilicata. A branca mais comum é a *Bombino Bianco*, que produz vinhos agradáveis, com aromas cítricos e elevada acidez, como o **Marese**. A Rivera também plantou uvas internacionais, notadamente *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. Com a primeira, produz seu branco topo da linha, o **Lama di Corvo**, de vinhedo específico, que fermenta e estagia em barricas novas de carvalho francês.

## PUER APULIAE, UMA APOSTA NA NERO DI TROIA

Plantar variedades internacionais não foi a única inovação da Rivera. Nos anos 60, quando construiu sua nova vinícola, a empresa fez questão de recuperar os antigos tanques feitos com uma mistura de cimento e tufo, tipo de pedra muito comum nas extensas planícies da região, muito usado na construção das casas. Os novos tanques têm sistema de refrigeração e controle de temperatura, em lugar dos antigos dispersores de calor; e dispositivo que permite a micro-oxigenação do mosto. Esses tanques são usados hoje exclusivamente para a fermentação de vinhos brancos.



Carlo e o filho, Sebastiano como o avô, fundador da Rivera

Mais recentemente, foi construída nova ala para fermentação de vinhos tintos, na qual foram instalados dez novos tanques de aço inoxidável de um tipo especial, de dois “andares”. As peles e sementes ficam no andar superior e o mosto vai para o inferior. Depois que as sementes são retiradas, uma bomba leva o mosto do nível inferior para

o superior, num processo de delestage automático. O objetivo é aumentar o tempo de maceração e amaciar os taninos, principalmente da *Nero di Troia*. Isso permitiu que a Rivera lançasse, em 2000, a primeira safra de seu vinho tinto mais ambicioso, o **Puer Apuliae**. Foi o primeiro vinho elaborado 100% com a *Nero di Troia*, variedade que tradicionalmente era cortada com a *Montepulciano*. Para obter o nível de qualidade desejado foi feito um trabalho de pesquisa clonal, que resultou em uvas com bagos menores e mais concentradas, e que são colhidas mais maduras. É um vinho de pequena produção (15 mil garrafas) e grande personalidade, que passa 14 meses em barricas novas de carvalho francês. O 2005, safra atualmente disponível, exibe um violáceo intenso, com aromas ainda muito frutados, acompanha-

## UMA DEGUSTAÇÃO RARA E DIDÁTICA

Comparar sete safras de um vinho é sempre um exercício interessante e didático. Ainda mais, como, no caso do **Il Falcone**, a degustação cobre um período de quase 40 anos. Lançado em 1950 com o nome **Stravecchio**, o vinho ganhou a atual denominação em **1971**, justamente a safra mais antiga degustada. Como seria de se esperar, o vinho apresentou sinais inequívocos de oxidação, a começar pela cor de rapadura. Os aromas eram predominantemente medicinais, com toques de rapadura e frutas secas, fazendo lembrar um madeira. Na boca, praticamente só sobrava acidez. O **1980** tinha cor ligeiramente menos evoluída e um aroma queimado, lembrando alcatrão. Na boca, novamente a acidez dominava, com pouquíssima fruta ainda presente. O **1988** foi o primeiro ainda "vivo",

tanto na cor (granada) como nos aromas (fruta bem madura, quase passada, e canela). Na boca, a fruta ainda era suficiente para equilibrar a acidez, num vinho de corpo médio, álcool correto e boa persistência. A primeira safra a mostrar sinais da presença de madeira (foram usadas barricas francesas de segundo uso em 30% do vinho) foi a de **1995**. De cor rubi/granada com halo tendendo para o tijolo, mostrou aromas elegantes de fruta vermelha madura, combinados com notas de especiarias como orégano e um leve tostado. Na boca, grande equilíbrio entre acidez, taninos e álcool, num vinho de corpo médio, elegante e pronto para o copo. Os melhores exemplares provados foram, sem dúvida, os das duas últimas safras: **2000** e **2004**. O primeiro mostra grande complexidade

aromática (ameixa preta, cedro, chocolate e ervas aromáticas), num vinho com ótima acidez, álcool na medida certa, taninos finos, corpo médio e boa persistência. Já está pronto para o consumo, mas pode ser guardado por mais alguns anos. O **2004** é ainda melhor, beneficiando-se do fato de ser a primeira safra que passou por delestage. É um vinho ainda novo, que exhibe aromas intensamente frutados, com notas de cedro e ervas. Na boca, muita fruta e boa acidez, num vinho um pouco mais encorpado que o **2000**, sem com isso perder a elegância. Ficar ainda melhor com mais dois ou três anos de garrafa.



dos de notas de madeira e chocolate. Na boca, mostra excelente estrutura, com grande massa tânica, mas de taninos finos, ótima acidez e álcool (13,5%) à altura, num vinho longo e complexo. Se tem um defeito, é lembrar mais o Novo Mundo do que de uma das regiões mais tradicionais da Itália.

O **Puer Apuliae** é uma evolução do tinto mais emblemático da Rivera, o **Il Falcone**, um corte clássico de *Nero di Troia* (70%) e *Montepulciano* (30%). Os vinhedos originais eram plantados em forma de arbustos; hoje, são todos em espaldeira. Até 1990, o vinho envelhecia por até quatro anos em grandes tonéis de carvalho esloveno. Desde



Tintos são fermentados em modernos tanques de aço inoxidável de "dois andares"

então, são usadas barricas (novas e usadas) de carvalho francês. Mais recentemente, o processo de vinificação incorporou macerações mais longas (15 dias) e delestage.

Essas mudanças, obviamente, se refletiram no estilo do vinho (ver quadro). A Rivera vem testando o uso de

barricas bordalesas de 225 litros e de tonéis de 3.000 ou 5.000 litros. As barricas e os tonéis menores são de carvalho francês; os tonéis maiores, de carvalho esloveno. Segundo Sebastiano de Corato, a partir da safra 2007 a proporção de vinhos que estagiam em tonéis passou a ser maior do que a dos conservados em barricas, no que talvez seja o melhor exemplo de que, na Rivera, tradição e renovação não estão, necessariamente, em campos opostos.

A Rivera ([www.rivera.it](http://www.rivera.it)) não tem importador no Brasil.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



Vinho faz bem

até para a saúde dos seus negócios.

BEBE COM MODERAÇÃO

A **AbraVinho** tem revistas especializadas no mundo do vinho. São milhares de aficionados pela arte, pela história e pela magia contida em cada garrafa. Um público altamente selecionado, com excelente poder aquisitivo e que entre uma safra e outra está atento à sua mensagem. Anuncie numa das revistas da **AbraVinho** e ganhe muitos apreciadores para o seu produto ou serviço.

**ADEGA** **ALTA Gastronomia** **BON VIVANT** **PRAZERES DA MESA** **Vinho&Cia** **wine style**

# NA SICÍLIA O CHEFÃO É ELA

QUANDO SE FALA EM GRANDES TINTOS SICILIANOS, A *NERO D'AVOLA* É REFERÊNCIA, PRODUZINDO VINHOS ENCORPADOS, MAS QUASE SEMPRE MACIOS, FRUTADOS E ALCOÓLICOS, FÁCEIS DE BEBER E DE GOSTAR, QUE TÊM CONQUISTADO CADA VEZ MAIS CONSUMIDORES

por NELSON LUIZ PEREIRA foto DISISA

Conhecida também como *Calabrese*, a *Nero d'Avola* é referência quando se fala em grandes tintos da Sicília, provenientes de uvas autóctones da região. Muita fruta, aromas de especiarias e de temperos, um toque defumado, e a maciez fornecida pelo álcool são as características mais marcantes dos belos tintos que produz. São vinhos fáceis de beber e de gostar, bons companheiros de muitos pratos típicos da culinária italiana, principalmente com molhos que levam tomates e especiarias como orégano, alecrim, sálvia etc. E como, em geral, não são caros, vêm ganhando novos consumidores em todo o mundo, a tal ponto que a *Nero d'Avola* é, hoje, uma das uvas tintas italianas mais conhecidas, depois, é claro, da *Sangiovese* e da *Nebbiolo*, que reinam absolutas, respectivamente, na Toscana e no Piemonte.

A *Nero d'Avola* é onipresente em praticamente todas as denominações de origem da Sicília que envolvem uvas tintas, tais como: Contea di Sciafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Eloro, Faro, Marsala, Menfi, Monreale, Riesi, Sambuca di Sicília, Santa Margherita di Belice, Sciacca, Alcamo Rosso, Erice, Mamertino, Noto e Salaparuta. Esta última tem no emblemático Corvo Duca di Salaparuta seu representante mais conhecido no Brasil, presença frequente na carta de vinhos de muitos restaurantes. O vinho topo de gama desta vinícola, o famoso **Duca Enrico**, é um clássico desta uva num estilo mais tradicional.

Dentre as denominações de origem sicilianas, a única DOCG promulgada recentemente, em 2005, é Cerasuolo di Vittoria. Nela, a *Nero d'Avola* se associa a outra uva autóctone da ilha, a *Frappato*, sempre em proporção majoritária, que varia de 50 e 70%. Deixando a Sicília de lado, a denominação de origem Bivongi Rosso, da vizinha Calábria, é das poucas em que a *Nero d'Avola* se faz presente, ainda que em pequena porcentagem, confirmando sua tímida presença

fora de sua zona de produção original. Assim, pode-se afirmar que a *Nero d'Avola* está tão associada à maior ilha do mediterrâneo como, para desgosto de seus habitantes, a máfia, conhecida organização criminoso que vem sendo duramente combatida pelas autoridades italianas. Aliás, o vinho **Don Antonio**, da vinícola Morgante, lembra sutilmente o tratamento de reverência reservado aos sicilianos mais nobres e, por extensão, aos grandes chefões da “cosa nostra”, tão bem retratados na brilhante trilogia do cineasta Francis Ford Coppola, ele próprio de origem italiana. Brincadeiras à parte, o Don Antonio faz jus à reverência, pois muitos o consideram uma das melhores expressões dessa uva na ilha.

## O NOME “AVOLA” VEM DE UM VILAREJO DA PROVÍNCIA DE SIRACUSA

Uva de maturação tardia, colhida de fins de setembro ao início de outubro, apresenta cachos alongados, cônicos e medianamente compactos. É cultivada principalmente na província de Siracusa, extremo leste da ilha, gerando vinhos encorpados, com bom teor alcoólico e tanicidade relativamente moderada. O nome *Avola* vem de um lugarejo ao sul desta província, mas outras localidades – como Noto, Pachino, Rosolini, Ispica e Vittoria – também se notabilizaram pelo seu cultivo. A *Nero d'Avola* requer podas severas para atingir níveis de concentração satisfatórios.

No Brasil, são encontrados excelentes vinhos dessa uva, em diferentes faixas de preço, de produtores de prestígio, como o já citado Morgante (Expand), Planeta (Interfood – ver nota em *Notícias do Vinho, nesta edição*), Donnafugata (World Wine), Tasca d'Almerita (Mistral), Cusumano (Expand) e Duca di Salaparuta, especialmente o Duca Enrico (Bruck).

NELSON@WINESTYLE.COM.BR

“Quando queriam beber vinho tinto,  
doce como mel, ele atestava apenas uma taça,  
que despejava em vinte medidas de água e,  
no entanto exalava da cratera um aroma divino;  
ninguém desejaria abster-se em tais alturas.”

HOMERO, ODISSÉIA - ODISSEU ENTRE  
OS CICLOPES: IX.105-555



# NO VINHO, AÇÚCAR NEM SEMPRE É DOCE

Para explicar esta aparente contradição, é preciso entender o papel dos carboidratos e como funciona a química destes compostos tão importantes para o vinho

por JOSÉ LUIZ BORGES ilustração JUNIAO



O vinho tem açúcar? Certamente há açúcar no vinho. O vinho é doce? Não necessariamente!

Esta aparente contradição tem origem no emprego da palavra açúcar, que é habitualmente usada para designar a sacarose, um hidrato de carbono obtido, em nosso meio, da cana de açúcar. A sacarose raramente é encontrada em uvas de *Vitis vinifera*. O vinho, no entanto, é rico em outros açúcares, que podem não ser doces. Para melhor entendimento do papel dos carboidratos (hidratos de carbono ou sacarídeos) no vinho, é preciso conhecer os fundamentos da química destes compostos.

Os carboidratos são formados a partir do gás carbônico e da água pelo processo de fotossíntese. Os sacarídeos mais simples são chamados genericamente de açúcares. Uma de suas características é o sabor doce. Entre os mais simples, encontram-se pequenas moléculas de cinco ou seis carbonos, denominadas

monossacarídeos. As de cinco carbonos são chamadas de pentoses enquanto as de seis são conhecidas como hexoses. Os monossacarídeos podem reagir entre si, num processo denominado polimerização, formando moléculas maiores, conhecidas como dissacarídeos, oligossacarídeos ou polissacarídeos, de acordo com o número de monossacarídeos que a compõem – dois, poucos ou muitos.

### UVAS HIPERMADURAS TÊM PORCENTUAL MAIS ELEVADO DE FRUTOSE

As uvas maduras são extremamente ricas em carboidratos. Os mais abundantes são as hexoses como a glicose e a frutose, ambas com concentrações de 80 a 130g/l e, em pequena quantidade (0,15 a 0,4g/l),

a rhamnose. As pentoses arabinose e xilose aparecem também em baixas concentrações. A glicose e a frutose se polimerizam dando origem à sacarose, dissacarídeo que aparece em concentração de até 10g/l. A pectina, um polissacarídeo, está presente em concentração de 0,2 a 4g/l. Grosso modo, a glicose e a frutose correspondem a 95% dos carboidratos do suco de uvas maduras. As uvas hiper maduras têm um percentual mais elevado de frutose. A avaliação da doçura desses açúcares é feita por comparação com uma solução de sacarose a 10%, usada como padrão, arbitrariamente estabelecido como 100. A frutose, mais doce, apresenta doçura relativa de 115, enquanto a glicose apresenta o índice 70. A medida da quantidade de açúcares no suco de uvas baseia-se no fato de que estes constituem seu maior conteúdo sólido. Assim, a medida da densidade do mosto reflete a concentração total de açúcares presentes. Esta concentração é tradicionalmente expressa em graus

Baumé, Brix ou Oeschle. O grau Baumé expressa o álcool potencial em % (vol/vol), aquele que seria produzido pela fermentação total dos açúcares. O cálculo das unidades Oeschle consiste em diminuir 1 da densidade medida, multiplicando o resultado por 1000:  $Oeschle = (d-1) \times 1000$ . O grau Brix é o percentual de sólidos totais na solução, expresso em gramas de soluto por 100 gramas de solução.

O vinho seco tem menos de 2g/l de açúcares residuais. As hexoses (frutose e glicose) presentes no mosto são totalmente fermentadas pelas leveduras, transformando-se em álcool. Esses monossacarídeos são, por isso, chamados de açúcares fermentáveis. O açúcar residual consiste em pequenas quantidades de hexoses não fermentadas e pelas pentoses e polissacarídeos conhecidos como açúcares não fermentáveis. A sacarose, presente em pequena quantidade no mosto, ou adicionada a este no processo de chaptalização, é



dissociada em frutose e glicose, que são fermentadas, devendo a sacarose desaparecer totalmente. A doçura de um vinho depende, portanto, da quantidade de açúcar residual após a fermentação. Vinhos doces são produzidos com mostos extremamente ricos em açúcares, que não fermentam totalmente; ou que têm sua fermentação interrompida por adição de aguardente vínica, que mata as leveduras (a exemplo do Porto); ou, ainda, por adição de mosto concentrado como em certos vinhos alemães. Nos vinhos botritizados, há maior concentração de outros monossacarídeos, a galactose e a arabinose. Tais vinhos apresentam também outro açúcar, a hexodulose, formado pela oxidação da frutose. O metabolismo da *Botrytis cinerea* produz ainda, um poliálcool relacionado aos açúcares, o 2,3-butanediol.

### A LEI BRASILEIRA PERMITE QUE O VINHO SEJA ADÇADO COM SACAROSE

Outros carboidratos e derivados podem estar presentes no vinho como os polissacarídeos

(rhamnogalacturanos, manoproteínas, glucanos), os poliálcoois (xilitol, arabitol, manitol, inositol) e os ácidos de açúcares, como o ácido glicônico e o galacturônico. Tais compostos contribuem pouco para a doçura, mas aumentam a sensação de untuosidade e corpo do vinho.

Dessa maneira, os carboidratos, que estão em alta concentração na uva madura, são fermentados e transformados em álcool. O açúcar residual, não fermentado, é o principal responsável pela doçura do vinho. Assim, podemos encontrar vinhos secos, com menos de 2g/l de açúcar residual, e vinhos que se assemelham a geléias, como o **Tokay Essenza**, com no mínimo, 250g/l de açúcar residual, podendo chegar a incríveis 900g/l.

Infelizmente, a lei brasileira, por meio da portaria N° 229, de 25/10/1988, permite que o vinho seja adoçado com sacarose, expediente barato, muitas vezes usado para mascarar seus defeitos, e que produz verdadeiros “xaropes”, enjoativos e desagradáveis.

BORGES@WINESTYLE.COM.BR



# ARGENTINE NATURE At the Highest Level

Foto de cóndor tomada el 20 de junio de 2007 en la Cordillera de los Andes.



#### ARGENTINA WINE AWARDS 2009

TRAPICHE FINCA LAS PALMAS  
Chardonnay 2007

GOLD TROPHY

TRAPICHE FINCA LAS PALMAS  
Malbec 2006

SILVER MEDAL

## TRAPICHE

ARGENTINA

www.trapiche.com.ar

EXCLUSIVIDADE INTERFOOD  
www.interfood.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO

**MAS DE LEDA 2005** (RIBERA DEL DUERO/ ESPANHA) – VINHO DE ENTRADA DE GAMA DESSA EXCEPCIONAL VINÍCOLA DA ESPANHA, QUE MOSTRA CLASSE, ELEGÂNCIA E PREÇO COMPATÍVEL COM OS TEMPOS ATUAIS. EXIBE DELICIOSOS AROMAS DE FRUTAS ESCURAS, ESPECIARIAS, CHOCOLATE E NOTAS DE TOSTADO, SEGUIDOS POR UM VINHO DE SABOR INTENSO, TEXTURA MACIA E MUITO LONGA PERSISTÊNCIA. (MISTRAL) - AA



# INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), FERNANDO BASILE (FB), FRANCISCO SOARES (FS), GERSON LOPES (GL), MARCELLO BORGES (MB)

“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”.

**Casa Marin Miramar Vineyard Riesling** (San Antonio/Chile) – Produzido com uvas de um único vinhedo, mostra boa tipicidade e concentração de sabores. Aromas intensos de frutas tropicais, florais, mel, defumado e mineral. Na boca, tem leve insinuação de doçura, ótima acidez, boa concentração de sabores e ótima persistência. (Vinea) - AL

**Chakana Estate Selection 2006** (Lujan de Cuyo/Mendoza/Argentina) – Um corte de 80% *Malbec*, 10% *Syrah* e 10% *Petit Verdot*. Escuro, tem aromas que remetem a amora, tabaco, toques de violetas e chocolate. Encorpado e concentrado, é macio e com longo final. (World Wine) - MB

**Château Berliquet 2002** (Saint-Emilion/Bordeaux/França) – Um vinho muito interessante, numa safra pouco prestigiada. Intenso e elegante, mostra aromas de frutas escuras, notas balsâmicas, de fino couro e de tostado. Na boca, tem boa acidez, bom corpo, taninos muito finos e sabores deliciosos. Não é propriamente barato, mas vale cada centavo. (Casa do Porto) - AA

**Clos Lapeyere Jurançon Sec 2006** (Sud-Ouest/França) – Um delicioso branco, feito com *Gros Manseng* e *Petit Manseng*, tem nos aromas exóticos de tangerina e pitanga e em seu agradável frescor os seus pontos fortes. Uma boa opção para quem deseja sair da mesmice dos brancos à base da *Chardonnay*. (Premium) - GL

**D'Arenberg D'Arrys Original Grenache-Shiraz 2005** (McLaren Valley/Austrália) – Um clássico australiano, produzido com partes iguais de *Grenache* e *Shiraz*, mostra aromas de frutas escuras (ameixas), chocolate e alcaçuz. Agradável e fácil de beber, tem boa concentração de sabores e muito boa persistência. (Zahil) - AL

**Domaine Sorin Vin de Pays Du Var Les Terres Rouges Rosé 2007** (Provence/França) – Vinho ideal para os dias de calor infernal, é intensamente fresco, pleno de aromas de flores e frutas maduras (pêssegos e cerejas). (Decanter) - AL

**Jean Bousquet Malbec Reserva 2006** (Tupungato/Argentina) – Um vinho orgânico, de corte, em que a uva emblemática argentina entra com 85%, e as demais *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Shiraz* entram com partes iguais.

Agrada pela sua belíssima cor violeta, aromas e sabores de frutas vermelhas maduras. Taninos macios e final persistente. Tem o frescor dos bons tintos do Vale do Uco. (Vinoteca Brasil) - GL

**Lyngrove Platinum Pinotage 2005** (Stellenbosch/África do Sul) – Um ótimo representante dessa varietal emblemática da África do Sul. Tem aromas de frutas escuras em compota, toques de alcatrão, resina e especiarias, boa estrutura e equilíbrio. (Wine Company) - FS

**Nederburg Winemaster's Reserve Sauvignon Blanc 2007** (Stellenbosch/África do Sul) – Um verdadeiro achado, de imbatível relação preço/qualidade, este exuberante branco sul-africano é produzido pela vinícola oficial da Copa do Mundo 2010. Muito fragrante, tem perfil aromático baseado em frutas cítricas e toques herbáceos, muito frescor, sabores concentrados e longa persistência. Ótimo para os dias mais quentes. (Casa Flora) - AA

**Pago de Cirsus Tinto Oak Aged 2005** (Navarra/Espanha) – Este é o vinho de entrada da vinícola e mostra uma das melhores relações qualidade-preço do mercado. Feito com *Tempranillo*, *Cabernet* e *Merlot*. Intenso e saboroso. Tem toques do Novo Mundo, porém sem perder suas raízes. É a prova de que quando se trata de vinhos da Espanha é difícil comprar gato por lebre. (Decanter) - GL

**Santa Rita Sauvignon Blanc Medalla Real 2007** (Casablanca/Chile) – Tudo que se pode esperar de um *Sauvignon Blanc* “Novo Mundo”: frutas tropicais maduras (maracujá, goiaba branca, cítricos), notas de ervas, ótima intensidade aromática. Na boca, brilha pela acidez e pelo longo final. (Grand Cru) - FB

**Tomàs Cusiné Geol 2005** (Costers del Segre/Espanha) – Um vinho surpreendente, de uma região ainda pouco conhecida da Espanha, elaborado com as uvas *Merlot* (65%), *Cabernet Sauvignon* (27%) e *Carignan* (8%). Com estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês, tem destacados aromas de frutas escuras maduras, caramelo, especiarias e tostado. Macio, concentrado, equilibrado e muito saboroso, tem longa persistência e complexo retro-olfato. (Vinci) - AA

**CASA DO PORTO** [www.casadoporto.com](http://www.casadoporto.com); **CASA FLORA** [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br); **DECANTER** [www.decanter.com.br](http://www.decanter.com.br); **GRAND CRU** [www.grandcru.com.br](http://www.grandcru.com.br); **MISTRAL** [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br); **PREMIUM** [www.premiumwines.com.br](http://www.premiumwines.com.br); **VINCI** [www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br); **VINEA** [www.vineastore.com.br](http://www.vineastore.com.br); **VINOTECA BRASIL** [www.vinotecabrasil.com.br](http://www.vinotecabrasil.com.br); **WINE COMPANY** [www.winecompany.com.br](http://www.winecompany.com.br); **WORLD WINE** [www.worldwine.com.br](http://www.worldwine.com.br); **ZAHIL** [www.zahil.com.br](http://www.zahil.com.br)



# CONCURSO NA ARGENTINA É EXCEÇÃO À REGRA

EXEMPLO DE ORGANIZAÇÃO E PROFISSIONALISMO, TERCEIRA EDIÇÃO DO "ARGENTINA WINE AWARDS" MOSTROU QUE PANORAMA VINÍCOLA DO PAÍS VIZINHO ESTÁ MUDANDO *por MARIO TELLES JR*

## Cabernet Sauvignons foram destaque

*Mario Telles Jr. resumiu, para os leitores de Wine Style, o que considera algumas das tendências (positivas e negativas) mais importantes que observou nos vinhos argentinos apresentados no Argentina Wine Awards:*

- **Extração exagerada** nos *Malbec* de menor preço, resultando em vinhos muito tânicos, com pouca fruta e presença exagerada da madeira.
- **Melhoria significativa** na qualidade dos *Cabernet Sauvignon*, comprovada pelo fato de que vinhos feitos com essa uva receberam dois prêmios de excelência, respectivamente nas faixas de 10 a 20 e de 20 a 50 dólares.
- **Grande melhoria** na qualidade dos brancos argentinos, merecedores de cinco prêmios especiais, incluindo dois para vinhos brancos de corte.
- **Maior diversificação** nos vinhos de melhor qualidade. Entre os exemplares que receberam o prêmio de excelência, figuram varietais de *Syrah* e de *Bonarda*, além de um vinho de sobremesa. E apenas dois vinhos de *Malbec* e um de *Torrontés*, respectivamente as uvas tinta e branca emblemáticas da Argentina.
- **Necessidade de melhorar** o nível dos espumantes argentinos.

Concursos de vinho pecam, frequentemente, por critérios excessivamente generosos de premiação – quando não pela total ausência dos mesmos –, pela falta de consistência na seleção e organização dos jurados, ou por ambos os fatores. A terceira edição do **Argentina Wine Awards**, realizada no final de fevereiro em Mendoza, capital do vinho argentino, foi uma honrosa exceção à regra geral. O evento foi organizado pela Wines of Argentina, entidade responsável pela promoção do vinho argentino no mundo, presidida pela conhecida enóloga Susana Balbo. Mas a parte técnica ficou sob a responsabilidade da experiente jornalista e Master of Wine inglesa Jane Hunt, que dividiu os jurados em seis grupos de degustação, integrados, cada um, por dois estrangeiros e por um enólogo argentino. Registre-se que os jurados estrangeiros eram degustadores com longa prática, provenientes dos quatro países com maior volume de importação de vinhos argentinos: Brasil, Canadá, EUA e Inglaterra. Os três representantes do Brasil foram Mario Telles Jr., um dos editores de Wine Style e por diversas vezes presidente da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP); e os jornalistas Jorge Carrara, do jornal A Folha de São Paulo e da revista Prazeres da Mesa, e Jorge Lucki, do jornal Valor Econômico, também colaborador da Prazeres da Mesa. Os três participam regularmente de degustações técnicas há muitos anos e já atuaram como jurados em diversos concursos no Brasil e no exterior.

Para assegurar a maior consistência possível na avaliação dos vinhos e evitar injustiças na atribuição dos prêmios, Hunt fez com que os mesmos

vinhos (distribuídos por casta e divididos por faixas de preço de venda a varejo na Argentina) fossem avaliados por dois grupos diferentes de degustadores. Caso fossem registradas diferenças significativas nas avaliações dos dois painéis sobre os mesmos vinhos, estes seriam submetidos a uma reavaliação final por todos os jurados. Os vinhos foram pontuados numa escala de 0 a 20 pontos, atribuindo-se medalha de ouro aos que obtiveram acima de 18,5 pontos; de prata aos que receberam entre 17,6 e 18,5 pontos; e de bronze aos que ficaram entre os 16,6 e 17,5 pontos. Ao final, todos os vinhos que receberam medalha de ouro foram novamente degustados por todos os jurados, inclusive para decidir quais seriam merecedores do Prêmio de Excelência, um troféu especial atribuído ao melhor por categoria.

O cuidado e rigor com que foram conduzidas as avaliações ficam evidentes quando se constata que, dos 512 vinhos degustados, apenas 42 (8,2%) mereceram medalha de ouro e destes, apenas 14 (2,7%) foram escolhidos para receber o Prêmio de Excelência (ver tabela).

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



Susana Balbo, presidente da Wines of Argentina

## PRÊMIOS DE EXCELÊNCIA

NOME	VINÍCOLA	CATEGORIA
Grand Reserve Pasionado	Andeluna Cellars	Red Blend \$20-\$50
Antigua Bodega Syrah	Antigua Bodega San Juan	Syrah <\$10
Bramare Luján de Cuyo Cabernet Sauvignon	Viña Cobos	Cab Sauvignon \$20-\$50
Decero Amano, Remolinos Vineyard	Finca Decero	Red Blend >\$50
Etchart Torrontés Late Harvest	Bodegas Etchart	Dessert \$10-\$20
Ayres de Cafayate Torrontés	Bodegas Etchart	Torrontés \$10-\$20
Doña Silvina Reserva	Bodegas Krontiras	Malbec >\$50
Gran Lurton Corte Friulano	Bodega François Lurton	White Blend \$20-\$50
Limited Edition Bonarda	Bodegas Nieto Senetiner	Bonarda \$20-\$50
Norton Reserva Cabernet Sauvignon	Bodega Norton	Cab Sauvignon \$10-\$20
Doña Paula Los Cardos Sauvignon Blanc	Viña Doña Paula SA	Sauvignon Blanc <\$10
Santa Ana Chardonnay/Viognier	Bodegas Santa Ana	White Blend \$10-\$20
Trapiche Malbec Viña Federico Villafañe	Trapiche	Malbec \$20-\$50
Trapiche Finca Las Palmas Chardonnay	Trapiche	Chardonnay \$20-\$50

*Obs: os preços indicados são os de compra, em dólar, no varejo na Argentina.*

# VINHOS, A NOVA VERTENTE DO MADRID, FUSIÓN

18 wine style

19 wine style

**EM SUA SÉTIMA EDIÇÃO, O MAIS IMPORTANTE SIMPÓSIO DE GASTRONOMIA MUNDIAL ANALISOU, EM DEGUSTAÇÕES DE ALTO NÍVEL, AS TENDÊNCIAS E NOVIDADES NO UNIVERSO DOS VINHOS ESPANHÓIS. WINE STYLE ESTEVE PRESENTE E REVELA, COM EXCLUSIVIDADE, OS PRINCIPAIS DESTAQUES**

por ARTHUR AZEVEDO fotos MADRID FUSIÓN

O **Madrid Fusión** sempre teve a gastronomia como tema principal. No entanto, em sua mais recente edição, realizada em janeiro último, o vinho deixou de ser coadjuvante e tornou-se um dos atores principais do evento. Nada mais justo. Se é verdade que, nos últimos anos, a Espanha assumiu posição de vanguarda na gastronomia mundial, também é certo que a ascensão do país no mundo da enologia foi igualmente meteórica. Hoje, a Espanha é berço de alguns dos vinhos mais instigantes produzidos no mundo. E foi para mostrar o que está acontecendo no panorama do vinho espanhol, que o **ICEX** (Instituto Español de Comercio Exterior), os *Consejos Reguladores de Rías Baixas, Ribera del Duero e Rioja* e a *Asociación de Grandes Pagos de España* organizaram, por ocasião do Madrid Fusión, cinco degustações temáticas de grande relevância, conduzidas por experientes jornalistas e especialistas do país.

A degustação organizada pelo **ICEX** teve como tema “A Inovadora Espanha: antigos vinhedos, novos vinhos”. Também foram analisados outros temas capazes de deixar qualquer enófilo com água (ou melhor, vinho) na boca, como: “*Albariños, Longevidade Juvenil*”, “*Ribera del Duero Ponta de Lança*” e “*Rioja: as compras inteligentes*”. Mas a grande atração da mostra foi, sem dúvida, a degustação



Degustações especiais atraíram grande número de interessados

dos **Vinos de Pago**, que atraiu uma multidão de interessados em conhecer alguns dos melhores vinhos produzidos hoje na Espanha. Registre-se que todas as degustações tiveram a supervisão da *Unión Española de Catadores*, representada por seu presidente, Fernando Gurucharri, incansável no trabalho de assegurar que o serviço do vinho durante todo o evento fosse simplesmente impecável.

## DIVERSIDADE E MODERNIDADE EM TODAS AS REGIÕES

Nos últimos anos o mundo vem se surpreendendo com a diversidade e a modernidade dos vinhos espanhóis. Os vinhedos da Espanha são fontes inesgotáveis de inspiração para os enólogos, que revelam novas matizes e sutilezas em vinhos de regiões que pareciam já ter exploradas todas as suas possibilidades. O caminho a ser trilhado aponta para inovações técnicas, com a plena consciência de toda a história pregressa, fator fundamental para que não se perca a personalidade de cada região específica. A principal preocupação é com a recuperação de vinhedos quase totalmente esquecidos e até considerados extintos, com o apoio de toda a ciência hoje disponível, respeitando cada vez mais o caráter de cada varietal. A privilegiada geografia do país permite a criação de vinhos originais, diferentes

dos produzidos em outras partes do mundo, compondo um painel de possibilidades quase infinitas.

Na degustação, foram mostrados vinhos de praticamente todas as regiões da Espanha, em diferentes estilos (ver destaques no quadro “Novos e inovadores”).

## EM DEFESA DA PERSONALIDADE E DA AUTENTICIDADE

A mais concorrida degustação do **Madrid Fusión** teve longa fila de espera. O interesse despertado por alguns vinhos míticos da Espanha justificava plenamente a agitação do recinto. Presidindo a mesa estava Carlos Falcó, o Marquês de Griñon, produtor de vinhos de alta gama. Em 2000, Falcó liderou a fundação de uma associação de oito produtores (hoje são vinte!), denominada **Grandes Pagos de España**, cujas vinícolas preenchem um critério muito simples: seus vinhos deveriam ser elaborados com uvas provenientes de um único vinhedo, de sua propriedade (nada de uvas compradas de terceiros), de forma a refletir de forma inequívoca o terroir específico. Fácil, não?

Segundo Falcó, “os vinhos devem ter personalidade diferenciada, com consistência ao longo das diferentes safras, devendo não só ser diferentes dos vinhos de outras regiões como também de outros vinhos da própria denominação”. Uma

curiosidade é que o nascimento da associação se deu quase ao mesmo tempo em que a lei espanhola autorizou as primeiras indicações de Vinos de Pago, que foram outorgadas a dois fundadores da associação, a saber, Dominio de Valdepusa e Finca Élez. Vale a pena ressaltar que a associação é particular e se vale de critérios distintos dos usados pelas instituições oficiais para conceder a indicação geográfica de Vino de Pago a uma vinícola (ver destaques dessa degustação excepcional no quadro “O melhor dos ‘Grandes Pagos’”).

## ALBARIÑOS PODEM ENVELHECER COM DIGNIDADE

As outras degustações mostraram aspectos inusitados de alguns vinhos muito conhecidos. Talvez a mais interessante tenha sido a degustação dos vinhos de **Rias Baixas**, projetada para demonstrar a capacidade de envelhecimento dos vinhos produzidos com a personalíssima *Albariño*. Depois de degustar vinte

# NOVOS E INOVADORES

### Elias Moro 2V Premium 2005 (Toro)

– O nome faz referência às duas Victorias, Benavides (enóloga e gerente-geral) e Parentes, que fundaram a vinícola em 1998. Localizada em San Román de La Hornija, ela possui cerca de 30 hectares de velhas vinhas de *Tinta de Toro* (*Tempranillo*), plantadas em “pé-franco” (sem enxertia). Com passagem de 18 meses por barricas de carvalho francês, o **Elias Moro 2V** é potente e encorpado, mas exibe finos taninos; e é marcado por deliciosos aromas e sabores de frutas escuras e melão, envoltos em caramelo. Para completar, o retro-olfato, frutado e floral, é exuberante.

### Losada Vinos de Finca Altos de Losada 2006 (Bierzo)

– Elaborado com uvas provenientes de velhos vinhedos plantados em terreno argiloso, este vinho tem na uva *Mencia* sua principal atração. Intenso e elegante, tem boa acidez, corpo médio, boa concentração e longa persistência. O retro-olfato remete a framboesas e notas florais.

**Herta de Albalá Tabernier N°1 2006 (Vino de La Tierra de Cádiz)** – Surpreendente mescla de *Syrah* (80%), *Merlot* (17%) e *Cabernet Sauvignon* (3%), com amadurecimento em carvalho francês por 14 meses. Vindo de uma região pouco prestigiada pelos vinhos tintos, agrada em cheio pelos aromas de frutas em compota e chocolate, mesclados a floral e fino tostado. Muito saboroso, é equilibrado e sofisticado.

### Rafael Palacios Louro de Bolo 2007 (Valdeorras)

– Curioso vinho produzido com a uva *Godello* (100%), pelo irmão do badalado Alvaro Palacios, um dos responsáveis pelo renascimento do Priorato. Fermentado em tonéis de carvalho francês de 3.000 litros, esse branco brilha nos delicados aromas de frutas (abacaxi) plenamente maduras, envoltas em baunilha e floral. Fresco e agradável, mostra boa concentração de sabores e boa persistência.

### Ossian Vides y Vinos Ossian 2006 (Vino de La Tierra de Castilla Y Leon)

– Um branco de muito estilo, produzido com a selvagem *Verdejo*, domesticada pela passagem de nove meses em barricas de carvalho francês. O resultado é um vinho macio, de bom corpo e sabores concentrados de frutas maduras emolduradas por carvalho finamente tostado. Lembra pouco a *Verdejo*, mas agrada bastante.

### Bodegas Dinastía Vivanco Colección Vivanco Parcelas de Garnacha 2005 (Rioja)

– Moderna vinícola fundada em 2004, em Briones, que além de produzir bons vinhos também tem um interessante museu e um ambicioso projeto de enoturismo. Aqui, a intenção é mostrar o potencial da *Garnacha*, tratada com técnicas modernas. O resultado é um vinho elegante e delicado, fortemente marcado por frutas e intensas notas florais. Macio, tem taninos de boa qualidade, corpo médio e muito boa persistência.

### Ferer Bobet Selecció Especial 2006 (Priorato)

– Lançado em 2008, este forte candidato a ícone tem a assinatura de Raúl Bobet, reconhecido enólogo espanhol. A receita é a clássica do Priorato, ou seja, *Cariñena* (90%) e *Garnacha* (10%), com passagem por 14 meses em carvalho francês e apenas 3.000 garrafas produzidas. O resultado é um vinho que honra as tradições da denominação de origem. Intenso e potente, com aromas de ameixas e framboesas, corpo pleno, ótima concentração de sabores, taninos finos ainda em grande quantidade. Um vinho muito longo e saboroso feito por um produtor cujo trabalho merece ser acompanhado com atenção.

### Outras boas apostas:

**Fernando Ramírez de Ganuza-María Remírez de Ganuza 2003** – um Rioja de fina estirpe; o raríssimo e complexo **Equipo Navazos-La Bota de Pedro Ximénez 1/12 N°11**, um Jerez como poucos e seguramente um dos melhores PX da Espanha; **Cavas del Castillo de Perelada Ex Ex 7 2005**, um *Monastrel* (100%) de Empordá-Costa Brava, intenso e sofisticado; e o **Pérez Pascuas Viña Pedrosa La Navilla 2005**, um Ribera del Duero complexo, elegante e muito agradável.

# O MELHOR DOS "GRANDES PAGOS"

## BODEGAS E VIÑEDOS LUNA BEBERIBE TIERRAS DE LUNA 2005 (BIERZO)

– Vinícola familiar fundada em 1987, a Luna Beberibe tem no comando o jovem Alejandro Luna, enólogo de primeira linha, e ainda conta com a assessoria de Mariano Garcia, um dos mais proeminentes enólogos da Espanha. Bierzo é uma região em ascensão e hoje é considerada “o Priorato do Atlântico”. Aqui temos um corte de *Mencia*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, com 16 meses de estágio em barricas de carvalho americano e francês. Elegante e sofisticado, o Tierras de Luna encanta pelos inebriantes aromas de frutas maduras, escoltadas por intensas notas florais, com o carvalho bem integrado. Saboroso, macio, sofisticado e muito intenso, oferece deliciosos sabores,

excelente concentração, taninos finíssimos e persistência muito longa. Simplesmente espetacular!

## MAS DOIX SALANQUES 2005 (PRIORAT)

– Uma obra-prima da vinícola Celler Mas Doix, fundada em 1998 pelas famílias Doix e Llagostera, com o objetivo de resgatar uma longa história na elaboração de vinhos. As uvas usadas neste vinho são provenientes de videiras com idade entre 70 e 100 anos, plantadas em encostas inclinadas no Priorato. O vinho revela impressionante concentração de cor, com aromas de frutas em compota (ameixas), especiarias, resinoso, chocolate e tostado. Na boca é uma usina de força: encorpado, concentrado, equilibrado e com taninos finíssimos. O retro-olfato é delicado, com toques florais.

## AALTO PS 2005 (RIBERA DEL DUERO)

– Fundada por Mariano Garcia em 1998, a Aalto é hoje referência obrigatória quando o assunto é vinhos espanhóis de ponta. O outro fundador da vinícola é Javier Zaccagnini, ex-diretor do Consejo Regulador de Ribera del Duero. Hoje, 80% da empresa pertence aos grupos Nózar e Masaveu, mas isso em nada alterou a categoria dos vinhos, sobejamente conhecidos dos brasileiros. O Aalto P S, vinho premium da vinícola, exhibe exuberantes aromas de frutas em compota, mescladas a notas florais delicadas, especiarias, tostado, caramelo e chocolate. Estupendo no palato, mostra intensa acidez, perfeitamente equilibrada com o álcool e com a massa de finíssimos taninos. Encorpado, concentrado e muito longo, seu retro-olfato deixa saudade. Um monstro...

## BODEGAS Y VIÑEDOS MAURODOS SAN ROMÁN 2005 (TORO)

– Mais um projeto de Mariano Garcia, tocado em conjunto com seus filhos Eduardo e Mauro, agora em terras de Toro, uma das mais promissoras denominações da Espanha. San Roman é um “vinho ícone” e mostra com clareza o nível de qualidade que pode ser atingido na apelação. Escuro e impenetrável, apresenta aromas que remetem a frutas escuras (cerejas), com notas resinosas, de chocolate, especiarias e fino tostado. Equilibrado, concentrado e com corpo pleno, tem taninos muito finos, sabores sofisticados e muita elegância. Nada que lembre a rusticidade habitual dos vinhos de Toro. A partir desse vinho emblemático, o patamar de qualidade em Toro, com certeza, será outro. Não deixe de prová-lo, se puder...

## MAURO VS 2004 (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON)

– Elaborado pelos mesmos autores do San Román, essa outra maravilha lapidada em terras espanholas mostra a força do terroir de Castilla. *Tempranillo* em pureza, passa nada menos do que 33 meses por barricas de carvalho americano e francês. Complexo, sofisticado e elegante, mostra seus melhores trunfos nos aromas de frutas perfeitamente maduras, chocolate, caramelo e delicioso tostado. Muito equilibrado e macio, tem concentração na medida certa taninos maduros e longa persistência. Arrasador...

## OUTROS DESTAQUES

**Cervoles 2006**, de Costers del Segre (mescla de *Tempranillo*, *Cabernet Sauvignon*, *Garnacha* e *Merlot*, em estilo muito moderno); **Casa Castillo Pie Franco 2005**, de Jumilla (um puro e muito interessante *Monastrel*); **Finca Sandoval 2006**, da DO Manchuela (75% de *Syrah*, delicado e agradável); **Eméritvs 2004**, do Dominio de Valdepusa, elaborado com *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* e *Petit Verdot*; e o excepcional **Can Ràfols dels Caus La Calma 2005**, do Penedés, um branco fresco, longo e macio, elaborado exclusivamente com *Chenin Blanc*, que exhibe inesquecíveis aromas de frutas (abacaxi), mesclados a mel, baunilha e flores.

vinhos de safras entre 2002 a 2006, poderíamos nos lembrar das aulas de matemática e concluir com o clássico “cqđ” ou “como queríamos demonstrar”. Ficou provado que os vinhos de *Albariño* envelhecem com grande dignidade, revelando uma dimensão bem maior do que estamos habituados a ver. Um bom exemplo foi o **Bouza do Rei 2005**, que ainda se mostrava muito jovem, mesmo com três anos de vida, exibindo aromas de frutas, floral discreto, notas cítricas e intenso mineral. Outra boa surpresa veio do vovô da turma, o elegante **Bodegas del Palacio de Fefiñames - Albariño de Fefiñanes III Año 2002**, que exibiu intensos aromas de frutas em compota, mescladas a notas florais, ótima acidez, boa concentração de frutas, com final expressivo e elegante, mostrando ter potencial para mais tempo de guarda ... cqđ.

Em **Ribera del Duero**, algumas estrelas brilharam, mas de modo geral, a degustação ficou aquém das expectativas. Entre os destaques, podemos citar o ótimo **Bodegas Surco Valdrinal SQR<sup>2</sup> 2005**, vinho intenso e elegante com boa concentração, ta-

ninos finos e muito boa persistência; o **Sastre Regina Vides 2004**, que cativa pelos aromas de torrefação e melão, com muita concentração, corpo pleno e longa persistência, num estilo francamente Novo Mundo; o **El Lagar de Isilla 2004**, delicioso e equilibrado, e o **Comenge Bodegas y Viñedos - Don Miguel Comenge 2004**, um vinho de sabores concentrados e final “quase doce”.

Na degustação de **Riojas** de boa relação preço/qualidade (“Compras Inteligentes”), a cena foi roubada por um branco excepcional, o **Vallobera Caudalia 2007**, um puro *Viura* com passagem por três meses em carvalho americano. Intenso e agradável na combinação de aromas cítricos e de maçãs com os de carvalho muito bem integrado, brilhou especialmente na boca: ótima acidez, perfeito equilíbrio, maciez, longa persistência e sofisticado retro-olfato. Do lado dos tintos, as boas notícias ficaram por conta do **Artadi Viñas de Gain 2006** – um trunfo para um ano não muito feliz. Delicado e elegante, revela nos aromas e sabores de frutas escuras, especiarias,



Presença de muitos estrangeiros comprovou prestígio mundial dos vinhos espanhóis

florais, tostados e de chocolate seus melhores atributos. Em estilo mais contido, o **Viñedos del Ternerero Picea 650 2005** é uma boa opção. Mais elegante que potente, tem boa fruta, textura macia, corpo médio e final fresco e agradável.

Por fim, um eterno clássico não decepcionou: o **Marqués de Murrieta 2004** confirmou sua classe e esbanjou sutileza. O ponto alto são os aromas de ameixas maduras, mesclados a especiarias, baunilha e coco queimado. Na boca é sutil, equilibrado e macio, com bom corpo, taninos maduros e longa persistência. Mérito de sua enóloga, Maria Vargas, que merece elogios por se manter fiel ao estilo elegante dos Riojas tradicionais, que, para gáudio da legião de seus fiéis admiradores, nunca perderão o encanto.

No final, fica a sensação de que a Espanha ainda tem muitos encantos a serem descobertos e que as novas vinícolas vieram para ficar, injetando ma-

ciais doses de energia e otimismo, num cenário que já se desenhava bastante inovador. Também não poderíamos deixar de registrar a satisfação com os novos rumos do **Madrid Fusión**, que sinalizam claramente para uma valorização dos vinhos, o que é, sob todos os aspectos, uma iniciativa muito bem-vinda, até porque o alto nível alcançado pela gastronomia espanhola exige vinhos capazes de valorizá-la.

*Arthur Azevedo participou do Madrid Fusión a convite da organização do evento.*

*Agradecimentos especiais a: Esmeralda Capel e Jone Urrutia (por parte do Madrid Fusión) e TAM Linhas Aéreas, pelo apoio para a realização desta reportagem especial.*

ARTHUR@WINESTYLE.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.



Vinhos que nenhum bom restaurante pode ficar sem.

Tel. 11 3372 3400 | [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)

**APRECIE COM MODERAÇÃO**



Imagine um restaurante em que a escolha dos vinhos determine os pratos que irão acompanhá-los, e não o contrário, como é praxe? Esse restaurante, o sonho de todo enófilo, existe e fica em Paris. Chama-se **Il Vino d'Enrico Bernardo**. O dono, que empresta seu nome ao estabelecimento, é um aval à proposta inovadora que adota. Enrico Bernardo ganhou o título de “melhor sommelier do mundo” em 2004, no concurso realizado em Atenas, coroando brilhante carreira em que obteve, sucessivamente, os títulos de melhor da Itália (onde nasceu), em 1997, e da Europa, em 2002. O restaurante abriu as portas em setembro de 2007 (em dezembro do mesmo ano, ganhou filial na badalada estação de

inverno de Courchevel, nos Alpes franceses). E já em 2008, recebeu uma estrela na edição 2008 do famoso guia Michelin, comprovando que a qualidade dos vinhos – selecionados de uma adega com 10 mil garrafas de 1.200 diferentes rótulos – não é a única razão para conhecê-lo. O próprio Bernardo dá a pista. Na introdução de seu livro **A Arte de Degustar o Vinho** (Companhia Editora Nacional, 2006), ele conta que, ainda criança, gostava de se refugiar na cozinha da mãe, que descreve poeticamente como “um casulo impregnado de odores generosos como belas promessas”. Portanto, sua ligação com a culinária antecede em muito sua paixão pelo vinho, que só veio a descobrir bem mais tarde.

**NO RESTAURANTE  
DO SOMMELIER  
ENRICO BERNARDO,  
EM PARIS, O VINHO  
DETERMINA  
OS PRATOS QUE  
SERÃO SERVIDOS,**

# AQUI, O VINHO É O CHEF

**E NÃO O CONTRÁRIO,  
COMO É PRAXE;  
MAS A ESTRELA  
QUE RECEBEU  
DO GUIA MICHELIN  
MOSTRA QUE  
A COMIDA TAMBÉM  
É LEVADA A SÉRIO**

*por* GUILHERME VELLOSO



No Il Vino, um espaço elegante, mas sem ostentação, próximo dos Invalides, a adega obviamente ocupa lugar de destaque. A escolha dos vinhos (e dos pratos) é uma questão de disponibilidade financeira. A primeira possibilidade é pedir à la carte. Para isso, o cardápio lista uma série de vinhos, indicando apenas se serão acompanhados por entrada, prato ou sobremesa. Por exemplo, se o cliente escolhe um **Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2005**, sabe que ele virá acompanhado de uma entrada; e que o conjunto (vinho + entrada) custará 38 euros. Se desejar um copo extra (60 ml) do vinho, pagará mais 10 euros. Caso opte pelo **Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 2006** do produtor J M Vincent, receberá junto um prato (muito provavelmente à base de peixe), ao custo de 56 euros. E se pedir um **TBA Grand Cuvée n° 7 2005**, do grande produtor austríaco Kracher, uma sobremesa, ao preço de 35 euros pelos dois.

A maioria dos clientes, no entanto, opta por um dos “menus” pré-definidos pelo restaurante. Para

quem deseja testar se está pronto para virar sommelier profissional, o indicado é o menu “à l’aveugle”, ou seja, às cegas. Tudo o que se sabe é que serão servidos quatro vinhos acompanhados de quatro pratos, ao preço de 95 euros. Nem os vinhos nem os pratos são identificados previamente. No caso dos vinhos, a surpresa pode ser ainda maior, pois eles são servidos em copos escuros. Não é raro que um cliente que imaginava estar tomando um vinho tinto seja surpreendido com a informação de tratar-se de um branco, ou vice-versa (ver entrevista com Bernardo). Muitos não se conformam com o erro e rapidamente passam o vinho para um copo transparente para confirmar.

## Menu “Grands Terroirs” custa 1.000 Euros

Se dinheiro não for problema, é fácil acertar pelo menos no que diz respeito aos vinhos. Por “módicos”

1.000 euros per capita, o menu “Grands Terroirs” dá direito a provar, sucessivamente, champanhe **Roe-derer 2000**, **Corton Charlemagne 2006**, **Le Pin 1999**, **Beaucastel 1983** e, para terminar, **Yquem 1997**! Os pratos não são informados previamente, mas, com vinhos desse quilate, quem se importa...

A terceira opção é escolher o menu do dia, que varia conforme a estação – como fizemos minha mulher e eu na noite em que jantamos no Il Vino, no final do ano passado. A proposta era um menu “em torno de trufas brancas de Alba e trufas negras do Périgord”, ao preço de 165 euros. Nesse caso, sabíamos os vinhos que iríamos tomar, mas não os pratos que os acompanhariam. Os vinhos servidos, pela ordem, foram os seguintes: **Pouilly-Fuissé Les Reisses 2006** do Domaine Denogent; **Barbaresco Nubiola 2004** do produtor G. Pelissero; **Saint Emilion Grand Cru Classé 2003** do château La Dominique; e para encerrar (no caso, com chave de ouro), **Rivesaltes Tuilé 1980** do Domaine Cazes (por se tratar de um vinho de sobremesa, o copo era de 8 cl.).

Tanto os vinhos como os pratos que os acompanharam confirmaram a suposição de que, apesar do nome, o Il Vino aposta na combinação mágica de vinho e comida. O primeiro vinho veio acompanhado de um prato de *legumes cozidos em bouillon de carne e foie gras ao vapor*. Na mesa, recebeu generosa porção de lâminas de trufas negras do Périgord. O **Pouilly-Fuissé** servido mostrou boa acidez e bastante carvalho, lembrando um vinho do novo mundo. Prato gostoso, combinação correta, mas, a nosso ver, sem brilho.

A segunda harmonização trouxe um prato relativamente simples, ainda que muito bem elaborado, para destacar as trufas brancas: *purée de batatas com parmesão coroado por uma gema de ovo, espuma de creme de leite e lâminas (servidas sem economia) de trufas brancas de Alba*. Ainda jovem e um pouco tânico, o **Barbaresco** enfrentou com galhardia o prato, mas, ao final, sucumbiu aos inebriantes aromas de querosene das trufas. Não fez feio, mas a parada exigiria, talvez,

um Barolo mais velho. Junto com o terceiro vinho, veio um bom *risotto de parmesão com molho levemente rosé, acompanhado de vitela mal passada em seu molho e, novamente, trufas negras do Périgord* (mais aromáticas do que as primeiras, mas nem de longe tão pungentes como as de Alba, inesquecíveis). O **La Dominique** estava praticamente pronto, como seria de se esperar de um ano marcado por temperaturas excepcionalmente altas. Bastante aromático (frutado intenso e agradável, com notas empireumáticas), mostrou boa acidez e taninos (macios) ainda presentes, prova do bom trabalho do enólogo. Combinação perfeita entre vinho e prato!

Mas o melhor ainda estava por vir. Com quase trinta anos, o **Rivesaltes** era escuro e quase viscoso, lembrando mel de engenho. Os aromas, como um “queimado” evidente, denotavam seu processo de oxidação, mas nem longe sua decadência. Na boca, apresentou extraordinário frescor, com boa acidez e um final não muito doce. Harmonizou-se maravilhosamente com a sobremesa, uma deliciosa *tartelette au chocolat, sauce et glace au café du Panamá*, também não muito doce. Sem dúvida, o ponto alto do jantar.

Quanto custou? Sinceramente, não sei. Quando pedi a conta, recebi um envelope com um bilhete de minha filha. Num dia em que nos visitou, pouco antes da viagem, ela viu um e-mail com a confirmação da reserva pelo Il Vino e se entendeu diretamente com o restaurante para pagá-la. O jantar foi um presente (este sim inesquecível) pelo nosso 40º aniversário de casamento.

### IL VINO PARIS

13, boulevard de la Tour Maubourg

Tel: (01) 44 11 72 00

Il Vino Courchevel

La Porte de Courchevel 1850

Tel: (04) 79 08 29 62

Reservas: [info@ilvinobyenricobernardo.com](mailto:info@ilvinobyenricobernardo.com)



Vencedor da prova que elegeu o "Melhor Sommelier do Mundo", em 2004, na Grécia, o italiano Enrico Bernardo, que vive e trabalha há muitos anos na França ("profissionalmente, sou mais francês do que italiano", diz ele), foi o entrevistado da primeira edição de Wine Style (ver WS nº 1, de maio/junho 2005). De lá até hoje, sua vida teve grande mudança. Ele deixou o Le Cinq, restaurante do luxuoso hotel George V em Paris, duas estrelas no tradicional guia Michelin, no qual ocupava os cargos de Diretor de Sommelier e de Gerente de Bebidas, para abrir seu próprio restaurante, o **Il Vino d'Enrico Bernardo**, que, em pouco tempo, recebeu a primeira estrela no mesmo Michelin. Um feito e tanto, considerando-se que o Il Vino nasceu de uma proposta absolutamente inovadora: é a escolha dos vinhos que determina os pratos que irão acompanhá-los, e não o contrário, como ocorre na maioria dos restaurantes. O sempre apaixonante tema da relação entre vinho e comida é o assunto principal dessa nova entrevista a Wine Style, em que Bernardo não se furtou, inclusive, a apontar o vinho que recomendaria para acompanhar um prato que para muita gente não combina com ele: a brasileiríssima feijoada, que conheceu quando visitou o Brasil há quatro anos.

**WS – A partir da sua experiência, qual o fator mais importante a ser levado em conta na harmonização entre vinho e comida?**

EB – O mais importante é respeitar a sazonalidade dos produtos, de modo a que expressem sua tipicidade. A boa teoria é compatibilizar vinho/comida em oposição, o que significa, por exemplo: um vinho com muita acidez necessita uma comida com muita gordura; um vinho rico em taninos necessita uma comida untuosa; um vinho rico em álcool necessita uma comida crocante e salgada; um vinho macio necessita uma comida fresca e bem temperada etc.

**WS – O sr. concorda com a crença de que o vinho de uma determinada região é sempre o melhor parceiro para a comida da mesma região?**

EB – Frequentemente é o caso. No entanto, é melhor não se limitar a esta teoria. Se a pessoa não sabe como combinar comida e vinhos, em geral acertará se associar vinho e comida da mesma região.

**WS – O sr. concorda com a teoria**

**muito difundida de que o champanhe é o único vinho que pode acompanhar uma refeição de ponta a ponta?**

EB – Não, porque champanhes com sobremesas são a pior das combinações!

**WS – Para muitos consumidores, está cada vez mais difícil diferenciar vinhos do velho e do novo mundo. O sr. concorda com eles?**

EB – Não, eu não concordo! Acho que existe uma grande diferença entre vinhos do velho e do novo mundo. Os vinhos do novo mundo focam a qualidade nas uvas e nos aspectos técnicos da enologia. Os vinhos europeus são mais focados nos terroirs (de que se originam) e na idade dos vinhedos; além disso, os vinhos europeus são feitos de maneira mais tradicional.

**WS – Em seu restaurante há um menu "à l'aveugle" (às cegas) em que os vinhos são servidos em copos escuros, de cor preta. É comum que os clientes pensem que um vinho branco é tinto ou o contrário?**

EB – Quando os vinhos são servidos em copos pretos, às vezes as pessoas se enganam quanto à sua cor.

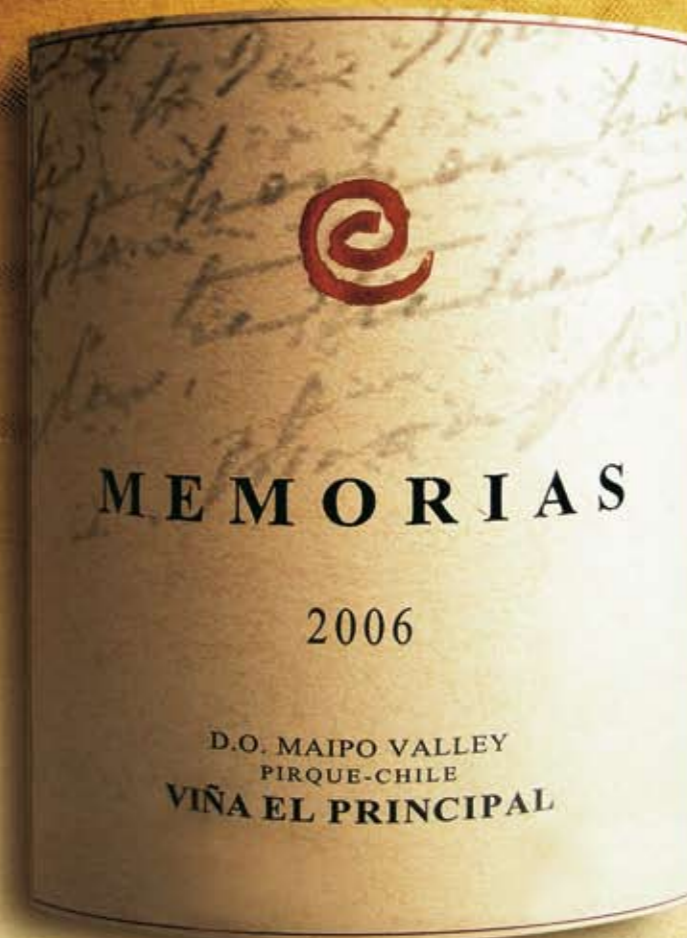
Mas a maioria das pessoas reconhece pelo menos a cor. É mais difícil reconhecer regiões e variedades dos vinhos.

**WS – Na sua opinião, há sempre um vinho que combina com uma comida específica? Caso afirmativo, e como já visitou o Brasil, que vinho ou tipo de vinho recomendaria para acompanhar uma feijoada, o prato mais típico da culinária brasileira?**

EB – Sim, há sempre um vinho para uma comida, da mesma forma que há sempre um homem para "combinar" (match) com uma mulher... O vinho que combinaria perfeitamente com esse tradicional prato brasileiro seria um *Syrah*, "apimentado" (spicy), com aromas escuros (azeitonas pretas, pimenta preta, cerejas escuras, amoras), de safra jovem, com muita acidez e taninos, para contrabalançar a untuosidade e sensação de gordura do prato. Penso num *Saint Joseph* ou num *Côte Rôtie*, da França, ou um belo *Syrah*, da Austrália ou do Chile.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

BEBER COM MODERAÇÃO.



VOLTAMOS. SÕ QUE MUITO MELHOR.

A DECANTER APRESENTA O NOVO MEMORIAS DA EL PRINCIPAL.

A Decanter apresenta com exclusividade o relançamento do celebrado vinho Memórias, totalmente reformulado, em nova fase da cultuada El Principal, vinícola símbolo do país. Além disso seu impecável portfólio agora faz parte da nossa Seleção que cumpre a promessa feita: 2009 é o ano do Chile na Decanter. As boas surpresas estão só começando.



(11) 3969 4949 • (47) 3326 0111  
www.decanter.com.br

**Nossas Enotecas:**

• São Paulo • Belo Horizonte • Santos • Campinas • Curitiba • Balneário Camboriú  
(11) 3073-0500 (31) 3287-3618 (13) 3877-4576 (19) 3255-4377 (41) 3039-2333 (47) 3360-0206



A nova força do Chile



# Expo Vinis Brasil 09

13º SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO

Há 13 anos o Expovinis Brasil vem apresentando as principais novidades do fascinante universo do vinho, trazendo os melhores rótulos do mundo para profissionais do setor e enófilos que buscam novos sabores, aromas e experiências.

Assim como os vinhos e as pessoas evoluem com o tempo, a maturidade também beneficiou o Expovinis Brasil. É justamente isso que torna o nosso encontro tão interessante e único.

O maior salão de vinhos da América Latina já tem data e local.

Solicite sua CREDENCIAL através do site: [www.expovinisbrasil.com.br](http://www.expovinisbrasil.com.br) e tenha acesso ao evento.

5 | MAIO, 09

14h00 - 22h00

SOMENTE PROFISSIONAIS

6 e 7 | MAIO, 09

14h00 - 19h00

SOMENTE PROFISSIONAIS

19h00 - 22h00

PROFISSIONAIS E CONSUMIDOR FINAL

Local:



Av. Dr. Mário Villas Boas Rodrigues, 387  
Santo Amaro • 04757-020  
Acesso pela Av. das Nações Unidas, 18.591  
Ponte Transamérica

Faça seu cadastro, receba notícias e participe de nossas imperdíveis promoções.

Realize seu cadastro e concorra a uma \*ADEGA CLIMATIZADA



ACESSE O NOSSO PORTAL NA INTERNET:

[www.expovinisbrasil.com.br](http://www.expovinisbrasil.com.br)

Organização:  
**EXPONOR** AEP

R. Dr. Plínio Barreto, 285  
2º andar • Bela Vista  
01131-020 • São Paulo • SP  
Tel: (55 11) 3141-9444  
Fax: (55 11) 3141-9445  
exponor@exponor.com.br  
www.exponor.com.br

Agência Oficial de Viagens:  
**SEASON** EVENT TRAVEL

Assessoria de Imprensa:  
**ch.o.a** COMUNICACAO

Exibida Oficial:  
**MESA**

Copa Oficial:  
**SPIEGELAU**

Transportes Oficial:  
**TAM**

Hótel Oficial:  
**ATLANTICA**

Adega Oficial:  
**ADIFER**

Apelo:  
**FECOMERCIO**

HT  
São Paulo  
Hotel Transamérica



# PÊRA-MANCA UM ÍCONE SE RENOVA

VERTICAL INÉDITA COM AS ÚLTIMAS CINCO SAFRAS REVELA MUDANÇAS NO ESTILO DESSE TRADICIONAL VINHO PORTUGUÊS QUE, SEGUNDO A LENDA, CHEGOU AO BRASIL PELA PRIMEIRA VEZ COM A FROTA DE CABRAL

por ARTHUR AZEVEDO

Se havia alguma dúvida sobre a importância do mercado brasileiro para o vinho português, ela acaba de ser eliminada. O Brasil foi o país escolhido para o lançamento mundial da nova safra (2005) de um dos vinhos mais reverenciados de Portugal, o lendário **Pêra-Manca**. Lançado em março no Brasil, seu maior mercado internacional, o vinho só começa a ser vendido em Portugal em abril. Não bastasse isso, a Fundação Eugénio de Almeida, que assumiu a produção do vinho em 1987, e a Adega Alentejana, seu importador exclusivo no Brasil, promoveram inédita degustação vertical, em que foram apresentadas

as cinco últimas safras do vinho. Fundada pelo empresário português Manuel Chicau, radicado no país há 32, a Adega já não traz apenas vinhos do Alentejo, mas o **Pêra-Manca** continua sendo uma espécie de jóia da coroa em seu portfólio (cada garrafa da safra 2005 custa R\$ 650).

O **Pêra-Manca** tem longa história, que se inicia em vinhedos que, nos séculos 15 e 16, eram propriedade dos frades do convento dos Espinheiros. Por volta de 1517, os frades arrendaram os vinhedos a Álvaro Azedo, escudeiro do Rei. Foi então que o vinho começou a adquirir a fama que mantém até hoje, e que o fez ser levado a bordo

de muitas caravelas portuguesas. Consta que teria acompanhado Cabral em sua viagem ao Brasil e, segundo a lenda, teria sido servido aos nativos para celebrar a chegada das naus ao território brasileiro. No século 19, a produção do vinho foi retomada pela tradicional Casa Soares, que deixou de produzi-lo no final do mesmo por causa da filoxera. O renascimento se deu em 1987, quando um dos herdeiros da Casa Soares ofereceu o nome à Fundação Eugénio de Almeida (FEA). Fundada pelo Engenheiro Vasco Maria Eugénio de Almeida, em 1963, a Fundação é, hoje, uma das maiores proprietárias de terra e empregadoras do distrito de Évora, no coração do Alentejo.

A oferta do nome **Pêra-Manca** à FEA, em 1987, coincidiu com o reinício das atividades da fundação, um ano antes, após longo período de



expropriação das terras pelo movimento de 25 de Abril. A primeira safra do **Pêra-Manca Tinto** nessa nova fase se deu em 1990 e, desde então, foram produzidas apenas oito colheitas: 1991, 1994, 1995, 1997, 1998, 2001, 2003 e 2005. As cinco últimas foram apresentadas no evento especial realizado em São Paulo. O **Pêra-Manca Tinto** é produzido a partir das castas típicas do Alentejo, *Trincadeira* e *Aragonês*, provenientes de videiras com idade média 25 anos. As primeiras edições do vinho na FEA tiveram um rótulo exclusivo, que se manteve até a safra 2003, baseado num cartaz publicitário feito para a Casa Soares por Roque Gameiro. Muitos saudosistas não se conformam com a adoção do novo rótulo, monocromático, que substituiu o colorido e característico rótulo original.



Acima, balseiros e cubas de aço inoxidável da nova vinícola na Herdade de Pinheiros; ao lado, vinhas com a cidade Évora ao fundo; nas fotos menores, aspectos da adega Cartuxa em Évora



## UMA NOVA IMAGEM PARA UM CLÁSSICO

Em 2003 a FEA resolveu mudar a imagem do **Pêra-Manca** e, como se verá nos comentários sobre os vinhos, a mudança não se restringiu ao rótulo. A nova imagem foi criada por Bill Sanderman, ilustrador inglês especialista em gravuras clássicas de água-forte, a pedido do designer Pedro Albuquerque, cuja missão estratégica, como informa a FEA, foi a de “mostrar a evolução do vinho e gerar uma imagem atemporal que garantisse uma constante leitura contemporânea”. Se esses objetivos foram alcançados ou não, somente os consumidores poderão avaliar. O fato concreto é que a degustação vertical do **Pêra-Manca Tinto** mostrou clara mudança no estilo de vinificação



a partir de 2003, na direção de um vinho mais moderno e vibrante, mais ao gosto do consumidor atual. O primeiro vinho a ser degustado foi o **Pêra-Manca 1997**, já bastante evoluído na cor, com nuances alaranjadas e intensidade média. Seu ponto forte são os sutis aromas de frutas em compota (ameixa), com notas terrosas e toques animais (couro), além de chocolate e tostado. Na boca já demonstra a idade, com pouca fruta e pouca intensidade. Vale pelo excepcional perfil aromático. O emblemático **Pêra-Manca 1998** não perdeu a personalidade. Também bastante evoluído na cor e com aromas no mesmo diapasão do anterior (frutas confeitadas, terroso, couro), mostra elegância e sutileza na boca, com frutas ainda presentes, boa acidez, álcool perceptível, taninos bem trabalhados e boa persistência. Dá prazer e está mais



Fachada da nova vinícola e, em frente, os enólogos Pedro Baptista, Gabriela Fialho e José Ginó, da Fundação Eugénio de Almeida

do que pronto para ser consumido. Ambos refletem o estilo mais conservador de vinificação, instituído pelo Engº Colaço, enólogo que durante muitos anos foi a alma da FEA.

O **Pêra-Manca 2001** parece um vinho de transição entre o estilo, digamos, mais clássico, e a modernidade que viria a se instalar a partir do 2003. Tem aromas e sabores semelhantes aos de seus antecessores, mas sem a mesma expressão. Intenso, incisivo e potente, o **Pêra-Manca 2003** marca o início de nova fase. O vinho se mostra em roupagem rubi, com nítidos reflexos alaranjados, denotando certa evolução. Brilha na paleta de aromas, intensos e elegantes, onde desfilam frutas escuras em compota, entremeadas a notas florais (violeta) e de especiarias, chocolate, caramelo e fino tostado. Encorpado, tem ótima concentração de sabores, acidez e álcool equilibrados, taninos muito finos, longa persistência e retro-olfato



agradável. Uma versão repaginada do clássico, fiel ao elevado padrão de qualidade da série histórica. Inovador, sem perder a personalidade.

A grande estrela da degustação, na opinião dos editores de WS presentes à degustação, foi o arrasador **Pêra-Manca 2005**, o melhor já produzido, superando o 1998 em seu lançamento. De cor rubi profundo e praticamente sem sinais de evolução, exhibe aromas intensos de frutas perfeitamente maduras, com notas florais, toques balsâmicos e sutis traços de eucalipto, mesclados a caramelo, chocolate e carvalho tostado. Na boca é encorpado, equilibrado, muito concentrado e tem longa persistência. A estrutura tânica é marcada por taninos finíssimos e seu retro-olfato deixa saudades. Tem potencial para desenvolver a complexidade aromática necessária para se tornar um novo ícone, digno repositório da longa tradição que o precede.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

## CAVA DON ROMÁN & OSTRAS. A COMBINAÇÃO PERFEITA!



WWW.PORTOAPORTO.COM.BR  
(41) 3018-7393

WWW.CASAFLORA.COM.BR  
(11) 3327-5199

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA

# GRAND CRUS DA ALSÁCIA

## FATO OU FICÇÃO?

O QUE É MAIS IMPORTANTE NA ALSÁCIA; O HOMEM OU O TERROIR? ESSA POLÊMICA QUASE FILOSÓFICA DESPERTA DISCUSSÕES APAIXONADAS ENTRE OS DEFENSORES DE CADA TESE. WINE STYLE FOI CONFERIR "IN LOCO", PARA VER QUEM TEM RAZÃO

texto e fotos MARIO TELLES JR. colaboração FERNANDO BASILE

No mundo do vinho, há poucas verdades absolutas, conceitos indiscutíveis, aceitos por todos, quase como um consenso universal. Uma dessas unanimidades é a divisão hierárquica de vinhedos na Borgonha, que permitiu a classificação de seus vinhedos em genéricos, comunais, Premier Crus e Grand Crus e que se sustenta, com pouquíssimas modificações, há alguns séculos, sem grandes polêmicas ou discussões.

Essa aparente imutabilidade sustenta-se, na verdade, em três pilares: tradição, terroir e a ação do homem, neste caso representada pelos monges cistercianos e beneditinos.

A tradição de fazer vinhos de boa qualidade, data do tempo dos romanos, sendo famosos desde o século 14, vinhedos como Clos Vougeot, Romanée-Conti ou Richebourg.

A presença de muitos terroirs, específicos e diferentes, contribuiu para conferir um caráter diverso a cada uma de suas sub-regiões ou mesmo a cada um de seus Premier ou Grand Crus, entendendo-se a irritação de certos produtores da Borgonha, quando se fala de Pinot Noir ou Chardonnay e não de Gevrey-Chambertin, Pommard ou Chassagne-Montrachet.

A variedade passa a ser um mero detalhe ou



Como muitas cidades alsacianas, a charmosa Riquewihr tem seu nome grafado em alemão. Na sua entrada, fica o famoso grand cru Schoenbourg



Os principais vinhedos da Alsácia estão localizados numa faixa relativamente estreita de terra situada entre as encostas dos Montes Vosges e as terras adjacentes ao Rio Reno



A presença de fósseis de videira selvagens nas florestas da Alsácia comprova que, provavelmente, o homem pré-histórico consumia os frutos da mesma

a caneta, que vai nos permitir escrever a mensagem de cada terroir.

Por fim, a presença do homem, representada pelo papel incrivelmente paciente dos monges beneditinos e cisterciãos, que durante alguns séculos mapearam o território de forma precisa e decidiram quais uvas utilizar para melhor expressar cada um dos diferentes terroirs, buscando o melhor resultado, num trabalho de tentativa e erro, que nem as mais modernas tecnologias vitícolas e de análise de solo conseguiram melhorar.

Este trabalho, sólido e praticamente perfeito, que acabou influenciando o cultivo da vinha e a produção do vinho em toda a França e até no mundo, deve obrigatoriamente nos servir de referência quando se pretende analisar, de forma investigativa, o sistema de Grand Crus da Alsácia.

## Frutos da videira, alimento do homem pré-histórico

A presença de fósseis de videira selvagens nas florestas da Alsácia comprova que, muito antes de ser cultivada na região, o homem pré-histórico utilizava os frutos da mesma, provavelmente como fruta comestível. Os primeiros indícios de cultivo da videira na região, datam do século 1º a.C., com a chegada dos romanos à região, e podem ser bem localizados em Kastelberg e Moenchelberg (Andlau) e em Mandelberg (Mittelwihr).

Embora não se possa garantir quais variedades de uva eram utilizadas, há indícios de que a *Vitis allobro-gica*, referida por Plínio desde o século 1º d.C., era a *Pinot Noir*, cujo cultivo está documentado na Alsácia pelo menos desde o século 4º d.C.

De qualquer forma, há documentos comprovando o cultivo extensivo de videiras nas colinas mais baixas dos Vosges no século 2º d.C., utilizando um sofisticado sistema de treliças que os romanos aprenderam a utilizar com os gregos muitos séculos antes.

Com o declínio do Império Romano, uma tribo germânica, denominada Alemanni, começou a invadir a Alsácia de forma regular e foi expulsa da região em 496 d.C. por Clóvis, que posteriormente foi batizado e convertido ao cristianismo. Este fato foi primordial para o surgimento da nação francesa e para o renascimento da vitivinicultura na região por meio da criação de inúmeras abadias ligadas a muitas ordens religiosas.

Nestas, o cultivo da uva era uma das principais atividades, pois o vinho era essencial nos ofícios religiosos e parte integrante da dieta alimentar. No século 6º, a Alsácia (ou Alesia ou Alesacius ou Alisatius como

era conhecida) começa a ganhar fama como produtora de vinhos de qualidade, que eram exportados para os Países Baixos e Europa Central. Nesta época, havia na região cerca de quarenta abadias.

No século 9º, eram 119 as comunas produtoras de vinho na Alsácia e Ermoldus Nigellus, um poeta da Aquitânia compara os vinhos de uma destas comunas (Sigolsheim) aos renomados vinhos romanos de Falerno. O número de abadias subiu para 300 no século 15 e por volta de 1400 cerca de 430 cidades produziam vinhos na região. Os vinhos produzidos eram brancos majoritariamente, embora provavelmente não tanto quanto hoje.

A *Riesling*, ou *Rissling* como era conhecida na época, foi a uva utilizada em 1477, no primeiro vinho varietal que se tem comprovação. As uvas *Muscat* e *Traminer* são mencionadas desde 1500.



Já no século 6º, a Alsácia era conhecida por ser produtora de vinhos de qualidade, que eram exportados para os Países Baixos e Europa Central

A lenda local considera a Hungria como origem da uva *Pinot Gris*, que teria sido trazida pelo Barão Lazare de Schwendi, após seu ataque bem sucedido à cidade fortificada de Tokaj, apossando-se como butim de cerca de 4.000 barris de Tokaj e de mudas da uva *Pinot Gris*. Muito mais provável, porém, é que a *Pinot Gris* tenha se originado na Borgonha e posteriormente tenha sido trazida por monges cistercianos para as abadias locais.

A introdução da *Pinot Blanc* e da *Chasselas* nos séculos 18 e 19, já sob influência alemã marca a tentativa de produzir variedades mais produtivas, de menor qualidade, para atingir volumes maiores que permitissem satisfazer a crescente demanda pelos vinhos da região. Curiosamente, desde muito cedo a preocupação com qualidade fica patente, com o surgimento, entre os monges das várias abadias locais, de um vinho de menor qualidade ou *Huntsch* utilizado para consumo local e de um vinho de melhor qualidade ou *Vinum Nobile* ou *Edelwein*, que era destinado à exportação.

## Encontro de falhas geológicas é a possível origem do conceito de terroir

A primeira questão a ser levantada, ao iniciarmos esta discussão é se há um suporte geológico para o conceito de terroir na Alsácia. Os vinhedos principais da Alsácia estão localizados numa faixa relativamente estreita de terra situada entre as encostas dos Montes Vosges e as terras adjacentes ao Rio Reno, local de encontro de duas falhas geológicas bem conhecidas: Falha dos Vosges e a Falha do Reno. Ali ocorreram inúmeros movimentos paralelos de acomodação durante o período Terciário (Oligoceno e Mioceno), que resultaram numa miscelânea de solos incrivelmente complexos e completamente diversos uns dos outros.

Assim, é possível encontrar solos sedimentares vulcânicos, pedregosos, xistosos, argilosos, calcários, graníticos, aluviais ou mesmo arenosos em uma diversidade, poucas vezes encon-

trada em outras regiões vitivinícolas do mundo.

A primeira e muito interessante conclusão a que podemos chegar ao degustar os vinhos alsacianos em nossa visita às várias vinícolas, é que embora a tradição alsaciana hoje seja de valorizar suas variedades, o universo aqui tratado é muito mais amplo.

Tomemos como exemplo vinhos da uva *Riesling*, degustados durante recente viagem do grupo da

## O PRIMEIRO TRIMBACH CLOS STE-HUNE A GENTE NUNCA ESQUECE

Na Alsácia, os Clos incluem alguns vinhedos muito valorizados e exclusivos, que podem estar ou não situados dentro de áreas que façam parte de algum Grand Cru. O mais famoso deles e que foi por nós visitado em companhia de seu proprietário Hubert Trimbach é o Clos Sainte Hune, considerado quase unanimemente como capaz de produzir um dos melhores *Riesling* do mundo. Com cerca de 1,3 hectare, está incluído dentro do Grand Cru Rosacker, sendo conhecido como área produtora de grandes vinhos desde o século 12. Seu solo é argilo-calcário, extremamente rico em magnésio, sobre base de pedra calcária e arenosa, produzindo *Riesling* e *Gewürztraminer* com um caráter único. A primeira vez que bebemos um Clos Sainte Hune, foi exatamente há 10 anos, em Bordeaux. A ocasião foi inesquecível pois nossa visão sobre a uva *Riesling* nunca mais seria a mesma, exteriorizando toda a complexidade, que poderia estar escondida pelo conhecido estereótipo de grande acidez e aromas minerais associados a esta uva. Tratava-se de um **Clos Sainte Hune 1983**, um vinho rico, potente e complexo, que só mostra sua verdadeira personalidade depois de um tempo mínimo de evolução de pelo menos 10 a 20 anos, suficientes para domar a acidez quase insuportável que marca sua juventude. Com a guarda por tempo adequado, desenvolve aromas terciários pouco habituais para a variedade, tais como brioques, tostado, lanolina e animais (pelo queimado). É um vinho que quase sempre dá a sensação de estar sendo bebido muito antes de estar pronto, passando com frequência a desagradável impressão de estarmos cometendo um infanticídio. (MTJ)

ABS-SP à Alsácia. No Domaine Barmes-Buecher, um **Riesling Herrenweg 2006**, proveniente de solos aluviais e pedregosos mostrou-se muito frutado, com aromas herbáceos e boa acidez, mas sem a estrutura que permitisse a guarda por períodos muito longos.

Bases bastante sólidas permitem considerar que a expressão do terroir na Alsácia é riquíssima, manifestando-se praticamente em cada uva, nas diferentes regiões demarcadas



Já o **Barmes-Buecher Riesling 2004**, proveniente do vinhedo Leimenthal, onde o solo é intensamente calcário e de caráter básico (elevado pH), apresentou um perfil aromático de frutas brancas secas e toques minerais, impressionando pela intensa acidez, equilibrada por elevada maciez e pela presença de açúcar residual. Esse vinhedo é a origem das uvas com as quais são elaborados os vinhos doces da classificação Vendange Tardives (VT) e Sélection de Grains Nobles (SGN) deste produtor.

O **Barmes-Buecher Riesling Grand Cru Hengst 2004**, originário do famoso vinhedo reconhecido desde o século 9º e onde o solo é fundamentalmente de rocha sedimentar calcária escura sobre uma base argilo-calcária, apresentou aromas muito mais complexos, com notas cítricas (laranja e grapefruit), especiarias, defumado e ervas secas. Encorpado, com marcada acidez e longa persistência, o vinho impressionou pela maciez e pelo personalíssimo retro-olfato.

Já o **Riesling Schlossberg 2007**, degustado no Domaine Weinbach, originário de solo aluvial argilo-arenoso, com subsolo magmático-granítico, impressionava pela acidez, pelos aromas minerais e pela concentração e intensidade das frutas tropicais no paladar. Mesmo tendo apenas três gramas de açúcar residual, dava a impressão de doçura na boca, com destacada maciez e elegância.

Embora o **Riesling Cuvée Frederic Emile 2004**, degustado em nossa visita à Trimbach, não seja inteiramente proveniente de um único Grand Cru, é sabido que a maior parte de suas uvas são originárias do Grand Cru Osterberg, considerado como um grande vinhedo desde a Idade Média. Ali, o solo é pedregoso e argilo-calcário, o que privilegia a mineralidade e acidez, que possibilitará sua guarda por décadas. Outro fator que garante a longevidade é a massa de frutas cítricas, que preenche generosamente o meio de boca desse vinho de larga fama.

Essas diferenças gritantes propiciadas pelo terroir são repetidas para cada variedade, como pudemos perceber em vinhos de *Pinot Gris* e de *Gewürztraminer*, degustados em várias vinícolas visitadas.

A uva *Pinot Gris* originária de solos aluviais planos com ótima insolação, utilizada em vinhos como o **Barmes-Buecher Pinot Gris Herrenweg de Turckheim 2004**, deu origem a vinho muito frutado (frutas brancas, como pêssego e damasco), com toques de especiarias. Já o **Barmes-Buecher Pinot Gris Rosenberg Calcareus 2004**, proveniente de solos pedregosos-calcários apresentou sutis aromas animais e de frutas em compota, com notas de mel, ótima acidez e muito mais peso e concentração na boca.

O raro **Barmes-Buecher Pinot Gris Cuvée St Catherine 2006** proveniente do famoso Clos des Capucines, de solo aluvial sobre base pedregoso-calcária, impressionava por juntar potência, ótima acidez e grande complexidade aromática, com predomínio do defumado, dos aromas de frutas brancas, de brioche e de especiarias orientais, numa combinação espetacular.

A *Gewürztraminer* proveniente de **Rosenberg 2006** de Barmes-Buechner é típica, exibindo aromas florais e frutas tropicais, com baixa acidez e álcool perceptível, contrastando com o **Barmes-Buecher Steingrubler 2006**, produzido com uvas plantadas em solo cuja composição – pedregoso, argilo-calcário sobre base arenoso-granítica –, acaba conferindo maior complexidade aromática (frutas maduras, defumado e gerânio) além de maior doçura, peso e acidez mais intensa.

Por outro lado o **Domaine Weinbach Gewürztraminer Cuvée Laurence 2005**



Com menos de 5.000 habitantes, Ribeauvillé também deve sua fama aos reputados Riesling produzidos nos vinhedos próximos

proveniente de Altenbourg, onde o solo é argilo-cal-cário, de exposição sul/sudoeste, consegue ser delicado, exibindo aromas florais e cítricos pungentes (lima, casca de laranja confitada e bergamota), rico, com grande untuosidade e refrescante acidez.

Fica patente que existem bases bastante sólidas para considerarmos que a expressão do terroir na Alsácia seja riquíssima, manifestando-se praticamente em cada uva, em diferentes regiões demarcadas.

## Produtor ou terroir? Divergências de visões persistem até os dias de hoje

Criado em 1975, o Comitê de Delimitação dos Grand Crus, presidido por Johnny Hugel, desde os seus primórdios teve dificuldades em conseguir um consenso entre as várias visões conflitantes dos muitos produtores influentes da Alsácia, tais como Hugel, Humbrecht, Muhulberger, Beyer e Trimbach.

Esta divergência de visões mantém-se até hoje, havendo aqueles, como Trimbach ou Beyer, que considerem que o sistema é artificialmente expandido, com

muitos Grand Crus e áreas muito maiores que as adequadas em cada Grand Cru, considerando que a ação do produtor seria mais importante que o terroir.

Outros, como os biodinâmicos Barmes-Buecher e Marcel Deiss, são radicais defensores do conceito de terroir, chegando o radical e controverso Deiss a advogar o final do uso de vinhos de uma única varietal para a produção dos vinhos na região e o retorno ao sistema de Vieilles Vignes existente no passado, em que os vinhos eram produzidos normalmente a partir de cortes de múltiplas variedades. Neste caso, pouco importa quais uvas serão utilizadas na produção do vinho e sim a manifestação plena e irretocável do terroir.

Há também os que se posicionam num meio termo, usando os conceitos de Clos e Grand Cru de acordo com sua conveniência, como são os casos de Weinbach e de Zind- Humbrecht, mostrando que, como sempre os interesses comerciais e as vaidades entre os produtores impedem que se possa chegar a um sistema racional e que premie o fundamental: a qualidade.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



*Algo mágico acontece  
na Serra Catarinense  
que faz nascer uma explosão  
de cores, aromas e sabores.*

*Um fenômeno chamado  
Vinhos Finos de Altitude.*

*Os Vinhos Finos de Altitude estão no topo dos  
melhores da América do Sul. Eles são produzidos  
em regiões acima de 900 metros e cada garrafa é  
uma experiência única. Afinal, alia clima e solo  
especiais com a excelência de 35 produtores  
de uvas viníferas que compõem a  
ACAVITIS – Associação Catarinense dos  
Produtores de Vinhos Finos de Altitude.  
Agora a qualidade faz a tradição.*



[www.acavitis.com.br](http://www.acavitis.com.br) • +55 49 3233.3870



## 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* ILKA BEZERRA  
*projeto gráfico/direção de arte* LUIZ CARLOS BIG

## COLABORADORES

*textos* ANDRÉ LOGALDI, FERNANDO BASILE, FRANCISCO SOARES, GERSON LOPES,  
NELSON LUIZ PEREIRA E SONIA AZEVEDO  
*ilustração* CAIO OISHI E JUNIÃO  
*foto* ISTOCKPHOTO

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

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

Caros amigos,

A equipe de Wine Style e os amigos do vinho em geral foram surpreendidos, no início de fevereiro último, com o falecimento de Ângelo Salton Neto (ver notícia a respeito nesta edição). Presidente da Vinícola Salton e grande personalidade do vinho brasileiro, Ângelo foi, para nós da Wine Style, um amigo e apoiador incondicional desde a primeira hora. Podemos dizer, sem medo de cometer injustiças, que Ângelo foi uma das pessoas que nos permitiram transformar o sonho de fazer uma revista de vinhos séria e com conteúdo editorial diferenciado em realidade, consagrada pelos quatro anos de existência que completará em breve. Como bom descendente de italianos, Ângelo era um apreciador de vinhos, mas, de modo algum, um consumidor sofisticado ou blasé. Vinho, para ele, era principalmente um elemento de convívio social e de celebração, com a família e os amigos. Mesmo assim, entendeu perfeitamente a importância de uma publicação como Wine Style para a difusão da cultura do vinho e se dispôs a apoiá-la antes mesmo que saísse do papel. Para isso, contribuiu a antiga amizade com dois dos fundadores da revista (Arthur Azevedo e Mario Telles Jr.), a quem sempre fez questão de reconhecer a contribuição dada no processo que levou a Salton a investir cada vez mais na produção de vinhos de qualidade. Uma das histórias curiosas envolvendo Ângelo e a ABS-SP diz respeito ao **Salton Classic Cabernet Sauvignon 1999**, “descoberto” durante visita que os diretores da ABS fizeram à Serra Gaúcha. Tratava-se de um vinho muito interessante, diferente de tudo o que havíamos provado na ocasião. Quando perguntamos o que seria feito com ele, fomos informados que seria mesclado a outros vinhos. Fizemos chegar ao nosso amigo Ângelo nossa indignação, sugerindo que, pela sua qualidade, o vinho fosse engarrafado em separado. Ângelo concordou e assim nasceu um vinho que se tornou um símbolo para a Salton. Ângelo nunca deixou de contar essa história sempre que tinha oportunidade.

Não caberia, neste espaço, destacar as inúmeras qualidades de Ângelo, o que já foi feito nas inúmeras homenagens que se seguiram a sua morte. Só gostaríamos de destacar as duas que julgamos mais importantes: dedicação à família (aí incluídos, num sentido amplo, todos os colaboradores da empresa que leva o nome de seus antepassados) e lealdade incondicional aos amigos. É, sobretudo, dessa amizade de tantos anos que sentiremos mais falta. Visitar a Serra Gaúcha sem a companhia do Ângelo servindo espumante no ônibus não será a mesma experiência. A lembrança da generosidade do amigo ficará gravada para sempre em nossas memórias.

Arthur Azevedo

Guilherme Velloso

Mario Telles Jr.

# notícias do vinho

**Wine Lovers aposta nos vinhos da Califórnia...** “Uncommon, inexpensive, inspiring” (diferentes, “baratos” e inspiradores) é a atraente proposta da importadora Wine Lovers, que abriu as portas, sem muito alarde, ano passado. Os adjetivos se referem aos vinhos que distribui, em sua maioria da Califórnia, o que torna a proposta ainda mais interessante. Vinhos norte-americanos em geral, e californianos em particular, são presença rara nos catálogos das importadoras brasileiras. Odmar Almeida Filho, um dos sócios da importadora, viveu e trabalhou muitos anos na região, acumulando contatos de que se vale hoje para garimpar vinhos menos conhecidos, de produtores artesanais. No primeiro lote trazido pela empresa, há exemplares das principais uvas brancas e tintas plantadas nos vales de Napa, Sonoma, Russian River e outros. O **Bogle Chardonnay 2007**, por exemplo, tem o estilo característico dos vinhos dessa casta produzidos na Califórnia, com muita fruta (maças/peras) e presença marcante de baunilha aportada pelo uso de carvalho: 50% do vinho foi fermentado em barricas e, junto com os outros 50%, ficou ainda sete meses nas mesmas. Macio em boca, com acidez e álcool corretos, tem bom corpo e boa persistência (R\$ 69). Já o **Owl Ridge Chardonnay 2005**, do Russian River, retribui a diferença de preço (R\$ 105) com maior complexidade e elegância. Entre os tintos, há boa oferta de diferentes uvas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Zinfandel, especialidade americana), em diferentes faixas de preço e qualidade. Entre os destaques, o **Waterstone Syrah 2005** (R\$ 109) é ótimo representante dessa cepa, oferecendo boa complexidade aromática (geleia de cerejas, especiarias, torrefação/café), boa acidez, taninos finos, muita fruta e álcool (14,5%), num vinho redondo e gostoso. O **Pezzi King Zinfandel 2005** (R\$ 94), como é típico nos vinhos dessa uva, irmã-gêmea da Primitivo italiana, impressiona pela combinação de muita fruta e álcool (14,9%), mas é pouco encorpado e quase doce em boca. Fácil de agradar, é um ótimo parceiro para pizzas diversas. Entre os Cabernet Sauvignon, o **Owl Ridge 2004** (R\$ 105) apresenta a melhor relação preço/qualidade, ainda que o single vineyard “**Passalacqua Vineyard**”, do mesmo ano e produtor, seja mais elegante, complexo e encorpado, só que ao preço de R\$ 188.

A Wine Lovers também traz vinhos chilenos e lançou uma espécie de “clubes do vinho”, que oferece a possibilidade de o cliente receber regularmente três garrafas de vinho com desconto em relação aos preços de tabela. Wine Lovers - [www.winelovers.com.br](http://www.winelovers.com.br)



**...que também estão no foco da A&M** Outra empresa que está apostando em vinhos norte-americanos é a holding A&M, dos empresários norte-americanos Stanley Adwell e Keneth Morin.

Como primeiro passo, ela comprou a Ivix, uma importadora de bebidas com sede em Vitória, rebatizada de BevBrands. Os objetivos são ambiciosos: torná-la, em cinco anos, uma das cinco maiores importadoras de vinhos e bebidas do país. Embora anuncie vinhos de diferentes origens, como os chilenos da tradicional Undurraga, os portugueses da Casa Santos Lima e os franceses da Maison Sichel, os norte-americanos deverão ser as estrelas do catálogo, já que sua presença no mercado brasileiro é muito pequena. De início, serão trazidos 70 rótulos desse país (de um total de 100), mas a meta é que esses números subam para, respectivamente, 150 e 300. A A&M pretende trazer vinhos inclusive de regiões produtoras menos conhecidas no Brasil, como Oregon e Nova York, e não apenas da mais famosa Califórnia. Desta última, o nome mais conhecido é a gigante Kendall Jackson, cujo amplo portfólio abriga seus próprios vinhos e os de vinícolas menores e de prestígio, cujo controle assumiu, como Cardinale, La Crema, Matanzas Creek e Pepi. BevBrands - [www.bevbrands.com.br](http://www.bevbrands.com.br)



**Malbec de autor é exclusividade do Brasil** Outra importadora que está apostando no segmento de vinhos diferenciados é a Porto Mediterrâneo, que tem sede em Santa Catarina e trabalha com bebidas e alimentos. O cartão de visitas foi o recente lançamento no Brasil do **Cavas de los Andes Gran Reserva Malbec 2007**. Um vinho de autor, produzido em Lujan de Cuyo, Mendoza, pelo enólogo Alejandro Simon (ex-Doña Paula), o Cavas de Los Andes tem produção limitada a apenas nove mil garrafas. Metade delas ficou na Argentina e a outra metade foi destinada ao Brasil, único país a recebê-lo. O **Gran Reserva Malbec 2007** tem a cor violácea típica dos Malbec, mesmo quando envelhecem, com aromas dominados por ameixas pretas e frutas vermelhas (cerejas/framboesas), além de um floral delicado. Na boca, é um vinho muito agradável, com taninos finos e praticamente sem nenhuma aspereza, ou seja, pronto para beber. A boa acidez lhe confere agradável sensação de frescor e o final é quase doce, pela combinação de muita fruta e álcool (14,7%), num vinho de médio corpo. Pena que cada garrafa custe, no varejo, R\$ 125. Além da Cavas de los Andes, a Porto Mediterrâneo está trazendo vinhos das também argentinas Antis e Larivière Yturbe, e das chilenas Antuco e Surazo. Porto Mediterrâneo - [www.portomediterraneo.com.br](http://www.portomediterraneo.com.br)



**Rayun e Mapu, os trunfos chilenos da Vinho Sul** Com foco inicial em vinhos chilenos e argentinos, acaba de iniciar atividades uma nova importadora, a Vinho Sul, dos empresários Arthur e Caio Gurgel. Em grande estilo, registre-se, a julgar pelos primeiros vinhos que está distribuindo, já disponíveis para o consumidor. Com as marcas Rayun e Mapu, eles trazem as assinaturas consagradas de Alvaro Espinoza e do Baron Philippe de Rothschild, respectivamente. A linha Rayun, inédita no Brasil, faz parte do projeto Geo Wines, idealizado por Espinoza, premiado enólogo chileno, fervoroso adepto da biodinâmica (ver entrevista em Wine Style nº 21). São vinhos das variedades Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Carmenère, esta última a grande estrela da casa. E tem na pureza da fruta seu grande trunfo, já que não passam por carvalho, preservando a pura expressão de cada uva. Sucesso na Inglaterra e nos EUA, a linha Rayun agrada também pela excepcional relação preço/qualidade, na faixa dos R\$ 30. Os vinhos da linha Mapu seguem os preceitos de qualidade internacional do grupo francês Mouton Rothschild, em três linhas diferentes: varietal, biceps e reserva. Na primeira estarão disponíveis vinhos de Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot. A segunda linha propõe vinhos em cortes interessantes, como o **Mapu Sauvignon Blanc/Chardonnay** e o **Cabernet Sauvignon/Carmenère**. Já a linha Reserva tem o inconfundível toque de sofisticação aportado pelo uso (bem dosado) de carvalho francês. Estão disponíveis vinhos baseados em Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, expressivos e elegantes, com boa concentração de frutas e taninos muito finos. A Vinho Sul promete trazer, em breve, dentro da mesma filosofia de qualidade, vinhos argentinos. Com distribuição nacional, todos estarão disponíveis em pontos de venda especialmente selecionados. Mais informações: 11 3507-7392



**Syrah de Leyda-San Antonio é novidade da Amayna** Matias Garcés, o simpático proprietário da Viña Garcés Silva, esteve no Brasil a convite da Mistral Importadora, para lançar, em primeira mão no mercado internacional, o **Amayna Syrah 2007** (US\$ 49,90), do qual foram produzidas apenas 800 caixas, com uvas de um vinhedo de 2,5 hectares (hoje são 5), plantado em 2003. Em sua primeira safra comercializada (as anteriores não alcançaram o nível de qualidade desejado pela vinícola), o vinho confirma o bom potencial da Syrah em regiões chilenas de clima mais frio, exibindo aromas frutados e florais, com toques de especiarias e chocolate, e carvalho bem integrado. Concentrado e com boa acidez, mostra taninos finos, mas bem presentes, sugerindo que precisa de algum tempo de adega para melhor integrar todos os seus elementos. O Syrah, como explica Garcés, veio completar o portfólio da vinícola. “Fazemos vinhos para o mercado gourmet e precisávamos de um tinto mais forte”, resume, referindo-se ao fato de que, até agora, o único tinto da Amayna era de Pinot Noir, que produz vinhos sabidamente mais leves. A vinícola é conhecida por seus ótimos Sauvignon Blanc, com ou sem madeira, mas o **Amayna Chardonnay 2006** revelou-se grata surpresa, numa safra que não foi considerada das melhores no Chile. É um vinho elegante, saboroso (macio e amanteigado, com muita fruta madura) e com preço atraente para a sua qualidade (US\$ 37,90). Mistral - www.mistral.com.br

**Planeta, vinícola top da Sicília, traz vinho doce de alta classe** Em recente visita ao Brasil para apresentar os ótimos vinhos desta que é uma das melhores vinícolas sicilianas, Penny Murray, diretora da Planeta, reservou a maior surpresa para o final. Foi quando mostrou um vinho doce de alta classe, que ofuscou seus pares mais conhecidos. Trata-se do **Moscato di Noto 2006** (que, a partir de 2008,



passou a se chamar **Passito di Noto**), um delicioso vinho de Moscatel colhida precocemente, em agosto, e deixada para secar em esteiras de palha, para garantir elevados índices de acidez e açúcar. Os aromas, intensos, remetem a frutas caramelizadas, doce de laranja e mel. Muito concentrado e equilibrado, é um vinho untuoso e com interminável persistência. Tem inacreditáveis 180 gramas por litro de açúcar residual, com não menos impressionantes 9 gramas por litro de acidez, o que garante o indispensável equilíbrio açúcar/acidez (R\$ 205 a garrafa de 500 ml).

Da linha já comercializada no Brasil pela Interfood, os vinhos de entrada de gama oferecem boa relação preço/qualidade. O **La Segreta Bianco 2006** é fresco, aromático, frutado (abacaxi) e concentrado; e o ótimo **La Segreta Rosso 2006**, muito frutado, direto e descomplicado, é um vinho fácil de beber e de gostar (ambos a R\$ 53,50). As habituais estrelas da Planeta não decepcionaram, com destaque para o **Planeta Syrah 2003**, no auge de sua evolução, com aromas nobres de frutas escuras, notas terrosas e balsâmicas, textura macia, taninos resolvidos e boa persistência (173,30). Já o **Burdese 2004**, um corte bordalês de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, é um vinho de guarda já acessível, com nariz sofisticado (frutas envoltas em chocolate, floral, aromas resinosos e de tostado), taninos ainda perceptíveis, bom corpo e média concentração (R\$ 191). Interfood - www.interfood.com.br

UM JEITO SIMPLES  
DE ENCONTRAR  
O VINHO QUE  
VOCÊ PROCURA.



CONHEÇA A SELEÇÃO DE VINHOS  
CALIFORNIANOS DA WINE LOVERS  
QUE ACABOU DE CHEGAR.

Wine Lovers. Uma nova opção  
especializada em vinhos "inspiradores,  
incomuns e acessíveis".



**Polkura  
2005**

Eleito o melhor syrah  
do Chile em 2007  
(distribuição exclusiva  
Wine Lovers).

Descubra no site: novos vinhos, descontos  
incríveis, eventos e toda a praticidade de  
ser um cliente **VIP Wine Lovers**.

**wine lovers**  
Uncommon Inexpensive Inspiring

www.winelovers.com.br



**Lafond, Pallus e Brédif são novidades da Vinci** A importadora Vinci, de São Paulo, mostrou vinhos dos novos produtores que, em 2009, vieram reforçar seu já robusto portfólio. Merecem menção os vinhos dos produtores Comte Lafond, Domaine Pallus e Marc Brédif, todos do Loire, região francesa cuja presença nos catálogos das importadoras brasileiras ainda é relativamente modesta. Do primeiro, veio o clássico **Barón de L 2005**, recomendado para quem quiser conhecer a pura expressão da uva Sauvignon Blanc neste que é seu terroir de eleição. Como o preço (US\$ 199,50) não ajuda, o **Pouilly-Fumé De Ladoucette 2006**, cumpre quase o mesmo papel pela metade do custo (US\$ 89,90).

No campo dos tintos, o Loire é conhecido por seus vinhos à base da Cabernet Franc, uva pouco familiar a muitos enófilos em sua expressão varietal. O **Chinon Pensées de Pallus 2006** e o **Chinon Marc Brédif 2006** são ambos ótimos representantes dessa denominação, especialmente o primeiro, com suas notas herbáceas e toque animal embalados por boa acidez, taninos finos e álcool equilibrado, num vinho não muito encorpado e muito gostoso em boca (US\$ 55,25). Já o ótimo **Gevrey-Chambertin Les Crais 2006** (US\$ 108), do produtor Camille Giroud, é um Pinot Noir de estilo moderno (presença do carvalho bem marcada), mas perfumado, elegante e macio em boca como se espera dos bons exemplares dessa uva. A curiosidade é que, em 2002, os donos da vinícola norte-americana Colgin, que produz um dos vinhos-ícone da Califórnia, admiradores do estilo desse tradicional produtor da Borgonha, compraram uma participação na vinícola como forma ajudá-la a voltar ao melhor de sua forma.

Vinci - [www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br)

notícias do vinho

**Allegrini tem novo importador no Brasil** Um dos mais conceituados produtores de Valpolicella, a

Allegrini é referência obrigatória quando se fala de Amarone, vinho produzido com uvas semi-passificadas na região do Veneto. Alessandro Vallechi, diretor de marketing da vinícola, esteve no Brasil para participar de uma série de ações promocionais junto com sua nova importadora no país, a Grand Cru. Entre elas, um sofisticado Wine Dinner no restaurante Eau, no Grand Hyatt São Paulo, com cardápio assinado pelo chef Laurent Hervé. Durante o jantar, foram degustados os brancos **Corte Giara IGT 2007**, um puro Chardonnay, fresco, frutado e elegante e o ótimo **Allegrini Soave 2007**, um corte da italiana Garganega, uva branca emblemática do Veneto, com Chardonnay, que encantou pelos aromas de frutas maduras e mineral. No elenco de tintos, a seleção começou com o **Pallazzo della Torre IGT 2005**, um vinho produzido com as uvas Corvina, Rondinella e Molinara usando a técnica de ripasso, pela qual um concentrado de uvas secas é adicionado ao vinho recém-fermentado, provocando uma segunda fermentação. O resultado é um vinho intenso e muito fresco, com aromas de ameixas e cerejas, mescladas a chocolate e floral. O “gran finale” ficou por conta das duas estrelas máximas da Allegrini: o imponente **Amarone Classico 2004**, que esbanjou classe nos aromas de frutas passificadas, com corpo pleno, grande concentração de sabores e longa persistência; e o surpreendente **Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico 2005**, vinho doce produzido com uvas totalmente passificadas, que encantou a todos pelos aromas de frutas caramelizadas, com notas florais, defumadas e de café finamente torrado. Equilibrado em acidez e doçura, bem sustentadas pelo álcool, é delicioso, untuoso, longo e com sofisticado retro-olfato. Foi a companhia perfeita para um sorvete de graviola com toques de queijo Roquefort, avelãs e vinho do Porto e para uma sobremesa à base de figos frescos gratinados, com creme de pistache e sorvete de leite de amêndoas. Dos Deuses...

Grand cru - [www.grandcru.com.br](http://www.grandcru.com.br)



wine style  
10

**Domno anuncia parceria com argentina Vistalba...** A Domno do Brasil, nova empresa do grupo Valduga, passa a representar no Brasil a vinícola argentina Vistalba. Fundada pelo empresário Carlos Pulenta, cuja família foi uma das fundadoras do grupo Peñaflor-Trapiche, a Vistalba é conhecida por seus vinhos que levam os nomes de **Corte A, B e C**, e em cuja composição entram uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Bonarda, em proporções que variam conforme o vinho e a safra. A Vistalba também produz a linha **Tomero**, de boa relação preço/qualidade. Para os amantes da enogastronomia, vale lembrar que a Vistalba abriga aquele que é considerado um dos melhores restaurantes da região de Mendoza, o La Bourgogne, que tem o mesmo nome e o mesmo chef do famoso restaurante homônimo que funciona no hotel Alvear, em Buenos Aires, sempre incluído nas listas dos melhores da capital argentina.

Domno do Brasil - [www.domno.com.br](http://www.domno.com.br)



notícias do vinho

**...e lança espumantes em versão “baby”** Outra novidade da Domno do Brasil, capitaneada por Juares Valduga, é o lançamento de seu espumante **.Nero** em duas novas versões, em garrafas de 187ml., próprias para o consumo individual, pois equivalem praticamente a uma dose. O **.Nero Brut** é um corte de Chardonnay e Pinot Noir, com um toque de Riesling; já o **.Nero Moscotel** é elaborado com a tradicional uva de mesmo nome, conhecida por ser extremamente aromática e por produzir espumantes levemente adocicados, cujo exemplo mais conhecido é o famoso **Moscato d’Asti**. Outra vinícola nacional que está apostando nesse segmento é a tradicional Aurora, que também está lançando versões baby de seus espumantes Prosecco e Moscotel, ambos com a marca **Boreal**. Domno do Brasil - [www.domno.com.br](http://www.domno.com.br) e Aurora - [www.vinicolaaurora.com.br](http://www.vinicolaaurora.com.br)



wine style  
11

**SURAZO**  
Um vinho chileno com sotaque francês.  
*Porto Mediterraneo*  
Sem gosto em todos os sentidos.  
Importação e distribuição de bebidas e alimentos finos  
47 3263.0006 - Balneário Camboriú - SC  
[www.portomediterraneo.com.br](http://www.portomediterraneo.com.br)

APRECIAR COM MODERAÇÃO.

**Vinhos verdes surpreendem** Anualmente, a Embaixada de Portugal na Inglaterra pede a um conhecido jornalista inglês que seleccione os 50 melhores vinhos portugueses que degustou no ano anterior. A lista referente a 2008, elaborada por Jamie Goode, columnist do The Sunday Express e criador do conhecido site wineanorak, veio com uma surpresa. Goode indicou 45 vinhos tintos e 5 brancos. Até aí nada demais, já que Portugal é mais conhecido como produtor de tintos do que de brancos. A surpresa foi o fato de todos os cinco brancos indicados por ele virem da região dos vinhos verdes - três à base de Alvarinho e dois à base de Loureiro. Esses últimos são um bom exemplo do que essa tradicional região está produzindo de mais moderno. O **Giro Sol 2007** é um vinho com baixo teor alcoólico e levemente off-dry, produzido a quatro mãos pela Quinta do Soalheiro, tradicional produtor de Alvarinho, e pelo conhecido enólogo Dirk Niepoort (na foto abaixo); já o **Quinta do Ameal Escolha 2007** é um ótimo Loureiro com estágio em madeira (as novidades dessa tradicional região vinícola portuguesa serão analisadas em detalhes no suplemento especial dedicado a Portugal, que circulará junto com a próxima edição de Wine Style).

**Portugal promete boas novas em 2009** A Essência do Vinho, realizada de 5 a 8 de março, no Porto, é a mais importante feira de vinhos de Portugal. Guilherme Vélloso e Gustavo Andrade de Paulo, de Wine Style, lá estiveram e identificaram algumas novidades que, ao longo do ano, chegarão também ao Brasil: 1) Confirmando a tendência de os grandes produtores de vinho do Porto lançarem também vinhos Douro DOC, a Graham's (grupo Symington) vai colocar no mercado, ainda neste ano, um tinto produzido em sua famosa Quinta do Vesúvio, berço de reputados Porto "single vineyard". 2) Entre os novos vinhos da Niepoort "Projectos", do enólogo Dirk Niepoort (na foto), um dos mais inovadores de Portugal, figuram o **NoLimite Douro DOC 2005**, produzido em parceria com o também criativo enólogo espanhol Telmo Rodriguez, que foi o responsável pela vinificação, usando castas tradicionais do Douro. Outra novidade de Niepoort é o tinto **Voyeur 2006**, produzido principalmente com Tinta Roriz e Touriga Franca oriundas de vinhas velhas, mas declaradamente inspirado nos tintos da Borgogne, da mesma forma que o **Pinot Noir 2006**

(consta que um dos clones de Pinot Noir plantados no Douro para produzi-lo veio do lendário La Tache, uma das referências em vinhos dessa varietal). Ainda não engarrafado, o **Robustus 2005** é, de certa forma, um retorno às origens, pois esse foi o nome dado por Dirk a um dos primeiros vinhos que produziu, num projeto que só foi retomado em 2004. O 2005, à base de Tinta Amarela (mesma casta usada no famoso Batuta), Touriga Franca e Tinta Roriz, provenientes de vinhas velhas, permanece quatro anos em tonéis de 1.500 e 2.000 litros de capacidade, para amaciar seus taninos. Todos são vinhos diferenciados e de grande personalidade. 3) Carlos Lucas, enólogo da Dão Sul (agora Global Wines), também responsável pelos vinhos produzidos no nordeste brasileiro com a marca Rio Sol, contou a Wine Style quais serão os próximos lançamentos no Brasil, a começar pelo **Vinha Maria**, um corte de Cabernet Sauvignon e Syrah de estilo moderno e bem sul-americano ("comparável aos tintos do Chile e Argentina", segundo ele). Outro será um espumante rosé à base de Syrah, de perfil bem popular. Com apenas 9% de álcool, ele será vendido em garrafas de cerveja, inclusive com as mesmas tampinhas metálicas. A aproximação com a cerveja não é gratuita: "pensamos nele como uma porta de entrada para o vinho", comentou Lucas. Para completar, deve ser lançado um espumante brut em garrafas pequenas (duas doses), inspirado no estrondoso sucesso da linha "Pop" da Poméry.



# Biodinâmicos

## Presença, Intensidade, Energia...

- Filosofia de respeito
- Autenticidade de expressão
- Conhecimento da natureza
- Não reproduzível em outras geografias
- Volta ao terroir
- Busca de equilíbrio e harmonia
- Variedade é o lugar original
- Vinhedo tratado como organismo vivo e integrado ao que existe em redor: sol, lua, cosmos, animais, forças da natureza e raízes.
- Colheita, vinificação e engarrafamento regidos pelas fases da lua; aragem por tração animal.

Isso é biodinamismo.

O conceito é mudar.

Experimente os biodinâmicos e saiba porque tantas pessoas se renderam aos seus encantos.

**"Eu não quero somente um vinho bom, mas também um vinho verdadeiro".**

Nicolas Joly

Importação:

**CASA DO PORTO**  
desde 1988  
Referência em Vinhos



Vitória: 27. 3225 3260  
Belo Horizonte: 31. 32867077  
São Paulo: 11. 3061 3003  
Vila Velha: 27. 3329 3518





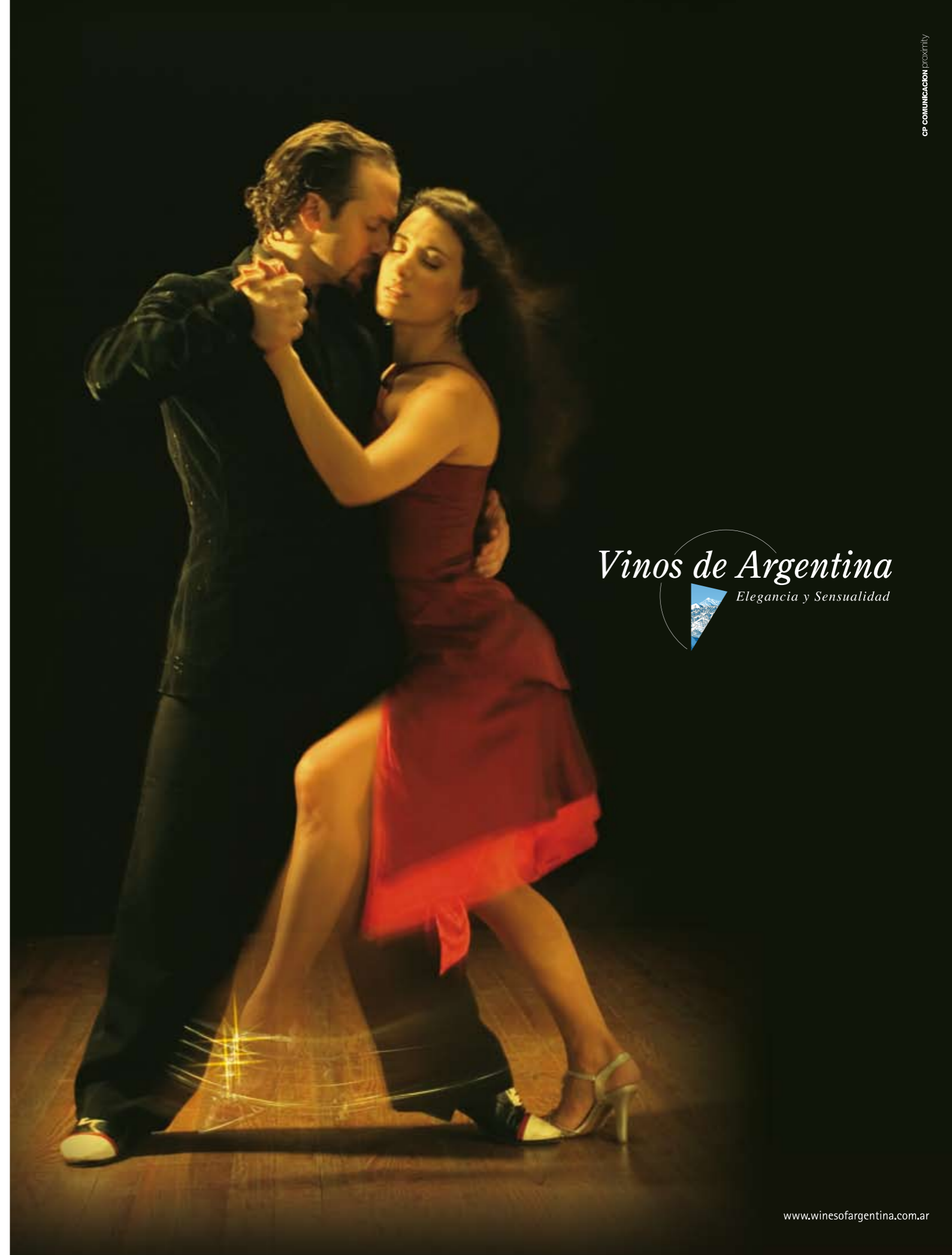
### Memória - Ângelo Salton Neto

*Em 2010, a vinícola Salton comemorará 100 anos de existência. Mas a festa não será a mesma sem a presença alegre de Ângelo Salton Neto, que ocupou a presidência da empresa de 1986 até a morte no dia 10 de fevereiro passado, aos 56 anos. Sob sua gestão, a Salton deixou de ser apenas o nome por trás do popular conhaque Presidente, para se tornar o maior produtor brasileiro de espumantes e um dos líderes no mercado de vinhos de alta qualidade, a exemplo dos tintos **Talento** e **Desejo** e do recém-lançado Chardonnay **Virtude**. Para dar esse salto, a Salton investiu pesado (estima-se que em torno de R\$ 50 milhões), na conversão dos vinhedos de latada para espaldeira, na redução dos rendimentos das parreiras, na compra de novos equipamentos. Investiu, também, na melhoria do padrão de qualidade de seus aproximadamente 400 fornecedores de uva. O coroamento desse trabalho foi a construção, em 2004, da nova vinícola no distrito de Tuiuty, próximo a Bento Gonçalves, com mais de 30.000 metros quadrados de área. Equipada com o que existe de melhor e mais atual em tecnologia para a produção de vinhos de qualidade, ela também foi concebida para promover o enoturismo na região. Embora filho de gaúcho, Ângelo nasceu em São Paulo, para onde seu pai se mudara. Engenheiro formado pela Universidade Mackenzie, iniciou seu trabalho como vendedor do conhaque Presidente, até hoje um dos carros-chefes da empresa. E, mesmo depois de assumir a presidência, nunca deixou de exercer o talento para vendas, que tinha tudo a ver com seu caráter jovial e extrovertido. Quando presente a uma apresentação de vinhos da Salton, fazia questão de servi-los pessoalmente a muitos dos convidados e, quando não, de recomendar aos garçons que fossem servidos “generosamente” e não nas comédidas doses de degustação.*



**CURSOS: BÁSICO DE VINHOS E DE PAÍSES.**


Ligue para ABS-SP (11) 3814-7853/ 3814-1269 ou acesse [www.abs-sp.com.br](http://www.abs-sp.com.br)



Vinos de Argentina

Elegancia y Sensualidad

Jardins – Rua Padre João Manoel, 1.269  
São Paulo, SP – Tel. (11) 3085 3055  
Brás – Rua da Alfândega, 182  
São Paulo, SP – Tel. (11) 3383 7477  
Ribeirão Preto, SP – Rua João Penteado, 420  
Boulevard – Tel. (16) 3931 6008  
Rio de Janeiro, RJ – Rua Jangadeiros, 28, Loja D  
Ipanema – Tel. (21) 2247 3243  
Joinville, SC – Rua Lages, 480, Loja 3  
América – Tel. (47) 3416 3020  
Porto Alegre, RS – Rua Dinarte Ribeiro, 131  
Moinhos de Vento – Tel. (51) 3312 1001  
[www.worldwine.com.br](http://www.worldwine.com.br)

 **World  
Wine**

Qual destes clássicos  
você vai apreciar hoje?

BEBA COM MODERAÇÃO.

Vino y Sa

OS VINHOS E AS TOU

Federico Garcia Lorca – Livro

Miguel de Cervantes – Dom

Picasso

EL NUEVO CINE

BOIELLA DI



*Viterra del Duero*  
Denominación de Origen



Carmelo Roderero  
TSM

CENTRO E SUL DA ESPANH

A História do Vinho E