

# wine

*e vinho tratado com inteligência* style

## REGIÃO

*o irresistível charme de bordeaux*

## ENOTURISMO

*umbria, um paraíso a ser descoberto*

## DEGUSTAÇÃO

*tokay, o "néctar dos deuses"*

## PERFIL

*mariano garcia, do vega-sicilia ao mauro vs*



# wine

style

*e vinho tratado com inteligência*

**CAPA**  
foto ISTOCKPHOTO



**36 DEGUSTAÇÃO ESPECIAL**  
Tokay, mas pode me chamar de “Néctar dos Deuses”



**06 NOTÍCIAS DO VINHO**



**58 DEGUSTAÇÃO ESPECIAL II**  
Os surpreendentes vinhos doces da Toscana

**20 REGIÃO**  
O irresistível charme de Bordeaux



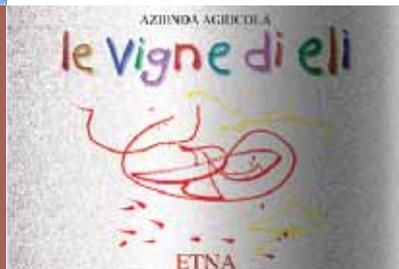
**48 PERFIL**  
Mariano Garcia



**42 EVENTO**  
2º Vini Vinci.  
Uma viagem ao redor do vinho

**62 HARMONIZAÇÃO**  
Porto e sobremesas, um casamento a ser explorado

**32 ENTREVISTA**  
John Duval. Do Grange ao Pangea



**66 ENOTURISMO**  
Umbria, um paraíso a ser descoberto



**55 EVENTO II**  
Brasil é destaque na Expovinis



**70 INDICAÇÃO DOS EDITORES**



# TOKAJY

MAS PODE ME CHAMAR DE "NÉCTAR DOS DEUSES"

APRECIADO, HÁ SÉCULOS, POR REIS E IMPERADORES, MÚSICOS E ESCRITORES, O HÚNGARO TOKAJY É TÃO FAMOSO QUE É CITADO ATÉ NA LETRA DO HINO NACIONAL DE SEU PAÍS DE ORIGEM

texto GERSON LOPES

fotos BIGSTOCKPHOTO/ ISTOCKPHOTO/ DIVULGAÇÃO

Há muitos vinhos famosos no mundo, mas apenas um é citado na letra do hino nacional do país que o produz: o vinho doce húngaro **Tokaji Aszú** (o "z" não é pronunciado). Para sua legião de apreciadores, a definição "néctar dos deuses" não soa exagerada. O grande pensador francês Voltaire, por exemplo, dedicou-lhe um poema. E não é difícil imaginar que algumas das melhores obras de Beethoven, Schubert e Rossini tenham sido inspiradas por uma ou duas taças de Tokaji, do qual eram sabidamente admiradores. Desde a Idade Média se define o Tokaji Aszú como "Vinum regnum-rex vinorum", algo como "vinho dos reis e rei dos vinhos". Consta que foi assim que Luís XIV, o Rei Sol, o teria apresentado a sua amante, Madame de Pompadour. Embo-

ra esse epíteto também seja usado em relação a um dos vinhos ícones da Itália, o Barolo, não há dúvidas de que cai como uma luva para o Tokaji. Além do "Rei Sol", faziam parte da lista de seus admiradores na realeza europeia a rainha Vitória da Inglaterra; o czar Pedro, "o Grande" da Rússia e a imperatriz Maria Teresa, da Áustria. Em parte, isso se devia à crença de que o vinho trazia longevidade a quem o degustava. O jornalista José Dias Lopes, estudioso da história da gastronomia, relata em um de seus artigos um célebre comentário atribuído ao papa Benedito XIV, ao receber algumas caixas de **Tokaji Aszú** enviadas pela imperatriz austríaca: "Bendita seja a terra que te criou, bendita seja a mulher que te enviou, bendito seja eu, que te bebo".



Acima, placa indica o caminho para a sala de degustação; ao lado, sala de barricas onde vinhos estagiam antes de serem engarrafados

Aszú designa uvas afetadas pelo fungo botrytis, causador da “podridão nobre”. Como o Sauternes (famoso vinho doce de Bordeaux, que só veio ao mundo quase dois séculos depois), o **Tokaji Aszú** é feito com uvas atacadas por esse fungo, ditas botritizadas. Segundo alguns historiadores, isso teria acontecido por acaso. Em 1620, temendo um ataque dos turcos, os Lordes de Tokaj retardaram a colheita até novembro. Quando as uvas foram finalmente colhidas, muitas delas estavam murchas, devido ao ataque da Botrytis, mas ainda assim o vinho foi produzido. Era muito doce, delicioso e fez grande sucesso. A partir daí, as uvas passaram a ser colhidas sempre mais tarde e já botritizadas. Outros historiadores defendem que o **Tokaji Aszú** não nasceu por casualidade, mas que teria sido obra de Szepsy, capelão da família Rákóczi, proprietária do vinhedo Oremus.

A região de produção do Tokaji disputa com a do Douro, em Portugal, a primazia de ter sido a primeira a ser oficialmente demarcada no mundo, mas aqui, aparentemente, trata-se de uma questão semântica. O Douro teria sido demarcado primeiro, em 1756, por iniciativa do marquês de Pombal, mas Tokaji teria implantado o primeiro sistema de classificação de vinhedos, em 1772.

## NÚMERO DE “PUTTONYOS” DETERMINA GRAU DE AÇÚCAR

Internacionalmente conhecido como Tokay (pronuncia-se Tokóy), o vinho nada tem a ver com o Tokay da Alsácia, sinônimo de *Pinot Gris*. Muitos amantes do vinho preferem manter o nome original, Tokaji, que em húngaro significa “originário de”

Tokaj. Em resumo, esses maravilhosos vinhos brancos doces vêm de Tokaj, oficialmente conhecida como Tokaj-Hegyalja, a mais famosa das regiões vinícolas da Hungria. Próxima à fronteira ucraniana, ela engloba 26 vilarejos ou cidades e abrange área de pouco mais de cinco mil hectares. Além de vinhos doces, a região também produz bons brancos secos à base de *Furmint* e *Hárslevelu*, principais variedades que entram na produção do **Tokaji Aszú** (ver comentários sobre a degustação de vinhos de Tokaj). A mais plantada, ocupando cerca de 70% dos vinhedos, é a *Furmint*, uva de maturação tardia, altamente suscetível à botrytis; já a *Hárslevelü* é mais aromática e muito rica em açúcares. Outras uvas, como a *Oremus* (cruzamento entre *Bouvier* e *Furmint*) e a *Muskotály* (*Muscat Lunel*) também podem entrar, em pequena proporção, no corte do **Tokaji Aszú**.

As uvas *Aszú* (botritizadas e doces) chegam à vinícola em recipientes de madeira, que comporta em torno de 25 quilos, chamadas puttony ou “putt”. E são elas que irão definir o grau de doçura do **Tokaji Aszú**. O rótulo do Tokaji Aszú menciona 3, 4, 5 ou 6 puttonyos, o que traduz a quantidade de puttonyos (caixas de uvas botritizadas) que foram acrescidos aos 136 litros (correspondentes a uma barrica local, ou gönc) de vinho base, ou seja, mosto fresco de uvas brancas não atacadas pelo fungo. Atualmente, a doçura se mede por gramas de açúcar residual por litro. Por exemplo, o **Aszú 6 puttonyos** não deve ter mais de 150 gramas por litro de açúcar residual. O tempo mínimo de estágio em barricas também varia e até recentemente se dizia que seria, em anos, o número de puttonyos mais dois. Assim, um Aszú 6 puttonyos só poderia ser engarrafado, no mínimo, oito anos após ser produzido. Na prática, não é bem assim e se engarrafa bem antes do previsto.



Atualmente, o **Aszú Eszencia**, ou **Eszence**, que corresponderia a um 7 puttonyos, precisa estagiar por cinco anos, três dos quais em barricas, antes de ir ao mercado. O Aszú Eszencia, feito apenas em anos especiais com uvas botritizadas dos melhores vinhedos e fermentação mínima, veio substituir no comércio o Eszencia, intensamente doce (teor de açúcar que pode superar 750 g/l) e aromático, com fama de possuir propriedades miraculosas. Para os japoneses, ele seria afrodisíaco. Em visita a Budapeste, observei que, nas lojas especializadas, “Eszencias” das décadas de 30, 40 e 50 são expostos como se fossem (e, de fato, são) jóias. Ambos são raros e caros.

No outro extremo, em termos de preço, temos o **Szamorodni**, de qualidade inferior ao **Aszú**, que pode ser doce (Édes), mas geralmente é seco (Szárász) e se constitui num bom aperitivo, tanto que é apelidado de “Jerez” da Hungria (ver tabela que regulamenta o teor de açúcar e tempo mínimo de envelhecimento dos Tokaji). Atualmente, também pode aparecer no rótulo a expressão “Late Harvest”, mais fácil de entender pela maioria dos consumidores.

## ANTES E DEPOIS DO COMUNISMO

Quando implantado, em 1949, o regime comunista quase enterra a fama que acompanhava os Tokajis há séculos, já que, por falta de investimentos nas vinícolas e na compra de tonéis de carvalho para guarda dos vinhos, a qualidade piorou. Após a queda do comunismo, em 1989, o governo húngaro promoveu vasto programa de privatização, o que produziu um verdadeiro renascimento do Tokaji, tornando-o mais afeito ao paladar dos consumidores modernos. A entrada de produtores e enólogos famosos, inclusive estrangeiros, e o

# OS VÁRIOS ESTILOS DOS TOKAJI

EMBORA MUITA GENTE ASSOCIE O NOME **TOKAJI** APENAS AOS MAGNÍFICOS VINHOS DOCES, A UVA *FURMINT*, COM A QUAL SÃO ELABORADOS, PRODUZ VINHOS DE DIVERSOS ESTILOS, INCLUSIVE SECOS E MEIO-DOCES. UMA DEGUSTAÇÃO EXCLUSIVA, COM VINHOS GENTILMENTE OFERECIDOS POR **GYÖRGY BERNÁD**, SÓCIO DO EMPÓRIO HÚNGARO, QUE COMERCIALIZA ALIMENTOS E BEBIDAS PROCEDENTES DE SEU PAÍS DE ORIGEM, PERMITIU COMPARÁ-LOS, COMEÇANDO PELO MAIS SECO E INDO ATÉ O MAIS DOCE: O RARO E MUITO CONCENTRADO “**ASZÚ ESZENCIA**”. OS COMENTÁRIOS ABAIXO REFLETEM O CONSENSO DO GRUPO DE DEGUSTADORES PRESENTES, QUE INCLUIU EDITORES E COLABORADORES DE **WINE STYLE** E DIRETORES DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS DE SÃO PAULO (**ABS-SP**), ONDE A MESMA FOI REALIZADA.



**FURMINT 2007** - Branco seco (Szamorodni Szárász). Amarelo-palha, claro, límpido, brilhante. Fruta branca, um pouco resinoso no nariz. À boca mostra concentração leve/média, acidez significativa, leve amargor no final. Ficaria melhor em companhia de um queijo de cabra.



**O'FURMINT 2006** - Branco meio-suave (Szamorodni Édes). Palha mais intenso. Ao nariz mostra um toque mais doce, aromas de frutas como damascos e sinais de oxidação. Corpo médio, açúcar residual bem perceptível, álcool equilibrado, acidez média, assim como sua persistência.



**FURMINT “LATE HARVEST” 2007** - Branco suave de colheita tardia (Szamorodni Édes). Palha claro com reflexos verdeais. Toque mais floral, de frutas secas (damasco) e mel. Corpo leve, acidez fresca, delicada, persistente. Combinaria muito bem com doces árabes à base de amêndoas e pistaches.



**ASZÚ 3 PUTTONYOS 2001** - Branco doce. Ouro velho claro. Boa amplitude e complexidade aromática (fungi fresco, tabaco, maçã cozida, acetona etc.). Aqui a Botrytis começa a mostrar sua presença. Bom corpo, acidez refrescante, untuoso, pouco açúcar residual, equilibrado, elegante e persistente. Estilo mais de Tokaji antigo (com toque de oxidação). Muito boa relação qualidade/preço. Certamente ficará delicioso com torta de maçã ao estilo das “tarte tatin”.



**ASZÚ 5 PUTTONYOS 2001** - Branco doce. Percebe-se aqui um bom salto de qualidade. Amarelo dourado intenso. Aromas de frutas cozidas, damasco, especiarias, canela, mel, amêndoas (torrone) e fungui, com sinais discretos de oxidação. Ótima acidez e frescor. Bom corpo e boa estrutura de boca. Final agradável, com muito boa persistência.

**ASZÚESZENCIA 1993** - Branco doce. Âmbar, com belos reflexos verdeais na taça. Aromas oxidativos e de frutas secas como damasco, além de maçã cozida, côco queimado, rapadura, casca de laranja, curry e um pouco de acetona, indicando a presença da botrytis. Bom corpo. Untuoso, quase xaroposo, mas nada enjoativo e com uma acidez capaz de se contrapor (bem!) a seus 196 g/l de açúcar residual. Muito, muito persistente, praticamente termina sem terminar. Grande ano e grande vinho. Como o Aszú 5 puttonyos, o Aszúeszencia seria um belo par para queijos azuis e foie gras.

Os vinhos da Tokaj Kereskedőház ([www.tkzrt.hu](http://www.tkzrt.hu)) são importados pelo Empório Húngaro ([www.emporiohungaro.com.br](http://www.emporiohungaro.com.br)), de São Paulo. Telefone: (11) 5181-6298.



Aspecto da cidade de Tokay, Hungria; Prensa de madeira em vinícola húngara

## TEOR DE AÇÚCAR RESIDUAL DIFERENCIA OS TOKAJIS

	SZAMORODNI		ASZÚ					
	Seco	Doce	3p*	4p*	5p*	6p*	Aszú Eszencia	Eszencia
Teor de açúcar (g/l)	0-10	< 10	< 60	< 90	< 120	< 150	< 180	< 450
Envelhecimento mínimo em anos ( ) em tonel de carvalho	2 (1)	2 (1)	3 (2)	3 (2)	3 (2)	3 (2)	3 (2)	3 (2)

p\* = puttonyos

Fonte: www.szepesy.hu

uso de tecnologia moderna fizeram com que o Tokaji clássico perdesse um pouco da oxidação exagerada, fruto de muitos anos em tonéis de carvalho usados, que muitas vezes produzia algum amargor final. Pude constatar in loco essa mudança nos vinhos pré e pós-regime comunista. Em um quarto do hotel Intercontinental, à beira do Danúbio, coloquei-me frente a dois **Tokaji Aszús 6 puttonyos**, das safras 1988 (pré) e 1993 (pós). O primeiro se mostrava com cor de ouro velho e aromas de pasta de damasco e mel, porém com presença significativa de oxidação. Nem por isso deixava de estar maravilhoso. Já o **Disnökö 1993** apresentava um dourado mais vivo e sinais menos acentuados de oxidação, com botrytis na dose certa. Era rico e grandioso, apesar de ainda jovem.

Os produtores mais famosos (vários deles representados no Brasil) são a Royal Tokaji Wine Company (que tem como um de seus fundadores o crítico inglês Hugh Johnson), Disnökö, Château Megyer, Château Pajzos, Oremus (hoje propriedade da Vega Sicilia espanhola), e os de Istvan Szepesy. Este último,

descendente do capelão Szepesy, é o grande líder do movimento Tokaj Renaissance. Entretanto, encontramos no mercado brasileiro Tokajis de outros produtores com excelente relação qualidade/preço, como constatamos, em degustação recente na ABS-SP, em relação a exemplares produzidos pela cooperativa Tokaj Kereskedőház (ver comentários).

Os parceiros ideais desse precioso ouro líquido húngaro são queijos azuis ou foie gras, embora também “case” muito bem com frutas e sobremesas à base de frutas (tortas de damasco, pêssego, pera ou maçã), com igual grau de doçura. Numa linha menos tradicional, mas não menos deliciosa, vale experimentá-lo com doces árabes à base de amêndoas e pistaches, ou simplesmente acompanhado de biscoitos de amêndoas. Mas o melhor é degustá-lo sozinho. É uma experiência única, que o fará sentir-se mais próximo do Criador.

GERSON LOPES É MÉDICO, ALÉM DE ENÓFILO APAIXONADO, SÓCIO E EX-PROFESSOR DA ABS-MG E EDITOR DO SITE WWW.VINHOSEXUALIDADE.COM.BR



Vinos de Argentina  
Elegancia y Sensualidad

*O irresistível charme de*

# Bordeaux

QUANDO SE FALA EM GRANDES VINHOS, BORDEAUX É O NOME QUE VEM À CABEÇA DE QUALQUER ENÓFILO. MAS ESSA CULTUADA APELAÇÃO NÃO ESTÁ PARADA NO TEMPO; AO CONTRÁRIO, CONTINUA SE RENOVANDO, COMO WINE STYLE COMPROVOU EM RECENTE VISITA A ALGUMAS DE SUAS VINÍCOLAS

*texto e fotos* ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

*Château  
Rauzan-Ségla,  
uma empresa do  
grupo Chanel*





Na página ao lado, porta de entrada para a margem esquerda da Gironde; Hélène Garcin, proprietária do Clos L'Eglise; e abaixo, o trabalho nas vinhas de Clos L'Eglise

Hoje, fala-se muito de vinhos do Novo Mundo, de países da Europa que vêm crescendo no mercado mundial, como Espanha, e mesmo de regiões menos tradicionais da França. Mas, quando o assunto são os grandes vinhos, é Bordeaux que atrai as atenções de consumidores, negociantes

e jornalistas de todo o mundo. O próprio Robert Parker construiu boa parte de sua reputação ao analisar as safras e fazer previsões sobre a possível evolução dos famosos, caros e reputados vinhos ali produzidos. A belíssima e renovada cidade de Bordeaux é o centro de uma das mais interessantes e cultuadas regiões vinícolas do mundo. Em termos geográficos, ela é dominada pelo estuário da Gironde, formado por dois grandes rios: Garonne, na margem esquerda, e Dordogne, na direita. Na primeira, os vinhos são baseados principalmente na *Cabernet Sauvignon*; na segunda, é a *Merlot* que brilha. As outras variedades que compõem o chamado corte bordelês – *Cabernet Franc*, *Malbec* e *Petit Verdot* – desempenham papéis secundários. Bordeaux ainda produz alguns dos mais valorizados vinhos doces do mundo, em Sauternes, e poucos, mas excepcionais, vinhos brancos, famosos por seu caráter mineral, com as uvas *Sémillon*, *Sauvignon Blanc* e, secundariamente, *Muscadelle*.

No início de 2009, Wine Style acompanhou uma “missão exploratória a Bordeaux”, liderada por Péricles Gomes, da Casa do Porto, importadora em cujo portfólio os vinhos de Bordeaux têm participação expressiva. A seguir, os pontos altos da região que faz parte do sonho de todo enófilo.

### *2008 foi uma safra difícil, salva na última hora*

Embora seja o grande nome do Pomerol, o Château Pétrus não reina sozinho nessa

pequena e valorizada appelação da margem direita da Gironde. Entre as vinícolas que também produzem vinhos de alta gama figura o **Clos L'Eglise**, que, até 1997, pertencia justamente a Jean-Pierre Moueix, da família proprietária do Pétrus. Naquele ano, a propriedade de apenas 5,9 hectares foi comprada pela família Garcin-Cathiard. Antes de sua entrada, o vinho era mero coadjuvante na cena de Pomerol, talvez eclipsado pela fama de seu irmão mais famoso. Hoje, a situação é outra. Depois de profundas mudanças, tanto nos vinhedos como nos processos de vinificação, executados com maestria por Hélène Garcin e seu marido Patrick Leveque, com a consultoria do onipresente Michel Rolland, o vinho passou a exibir mais caráter e personalidade, tornando-se muito mais atraente para os consumidores.

Hélène recebeu o grupo numa fria e cinzenta manhã de fevereiro na pequena e muito bem equipada vinícola, a uma centena de metros da histórica igreja de Pomerol. A primeira coisa que chamou a atenção de todos foi a bateria de tanques de fermentação de carvalho francês, com controle de temperatura e impecável higiene. As barricas onde se faz a maturação do **Clos L'Eglise** e **Espirit de L'Eglise**, o segundo vinho da propriedade, são também, obviamente, de carvalho francês das melhores tonelarias. Simpática e acolhedora, Hélène não se furtou a comentar a difícil colheita de 2008, bastante complicada pela nevasca que caiu em agosto e pelas temperaturas abaixo da média em setembro. O que literalmente “salvou a lavoura” foi a inesperada, mas muito bem-vinda, melhora das condições climáticas no final de setembro e em outubro, com elevação da temperatura e tempo seco. Segundo ela, foi um ano muito trabalhoso, que exigiu inúmeros tratamentos no vinhedo, devido às fortes chuvas. Isso encareceu a produção, num momento em que a crise mundial chega forte à região, com queda nas vendas e





nos preços dos vinhos, confirmada pelas vendas *en primeur*. Hélène se diz muito preocupada com a situação, pelos inevitáveis reflexos que terá sobre o mercado do vinho, especialmente os de alta gama, como os que produz, mas observa com bom humor: “Temos que beber para esquecer”.

Na degustação, brilhou o **Clos L’Eglise 2001**, vinho que ainda está longe de sua plena maturidade. De cor rubi/púrpura escura, tem aromas de frutas escuras maduras, florais, resinosos e de chocolate. Pleno de frutas na boca, mostra elevada acidez, muito boa concentração, taninos abundantes mas finos, longa persistência e retro-olfato delicado, com notas de café torrado. Merece ser guardado por mais alguns anos, para que possa se desenvolver por completo.

Ainda na margem direita, outra boa aposta no portfólio dos Garcin-Cathiard é o **Château Bard-**

**Haut 2004**, um Saint-Émilion Grand Cru proveniente de uma propriedade de 17 hectares, situada nas proximidades do platô argilo-calcário, um terroir muito valorizado. Rubi, tem boa intensidade de cor e de aromas (frutas escuras em compota, chocolate, tostado e minerais). Elegante, apresenta sabores concentrados, taninos finos e longa persistência. Muito agradável. O mesmo vinho, da safra 2008, provado em amostra de barrica, mostrou-se muito concentrado e potente, com maciez, equilíbrio e ótima acidez, sugerindo que se acompanhe sua evolução na garrafa. Promete!

### *Um Saint-Émilion com a grife do grupo Chanel*

As origens do Château Canon remontam ao ano de 1760, quando o tenente de fragata e corsário Jacques Kanon adquiriu o Saint Martin

Estate, usando os recursos obtidos em suas missões pelos mares sob a bandeira do rei Luiz XV. Imediatamente, começou a construir uma elegante mansão e a plantar vinhas – e apenas vinhas, fato raro para a época – em torno da casa. Posteriormente, Raymond Fontémoing, negociante de vinhos de Bordeaux, revelou o imenso potencial do terroir para a produção de vinhos finos e renomeou a propriedade como Château Canon, nome que persiste até hoje. Em 1919 a propriedade foi comprada pela família Fournier, que a vendeu ao grupo Chanel em 1996. Desde então, foram implantadas mudanças visando a modernização da vinícola, mas com o extremo cuidado de preservar intacta a notável herança cultural e vinícola.

O vinhedo vem sendo constantemente renovado – hoje já se trocaram 50% das videiras

– respeitando a proporção de 75% de *Merlot* e 25% de *Cabernet Franc* na área plantada. São 22 hectares situados no topo do platô calcário, com pequena parte da propriedade estendendo-se pelas encostas que descem rumo ao Dordogne. A exposição dos vinhedos é sul-oeste, propiciando perfeita insolação e favorecendo a maturidade das uvas. As videiras estão plantadas em cima de galerias subterrâneas, resultantes da retirada de material usado para a construção da cidade de Saint-Émilion, desde o século 16. A composição do solo é de puro calcário, no qual são encontrados fósseis de estrela-do-mar, coberto por fina camada argilosa.

Na degustação, os vinhos mostraram a habitual classe, a começar pelo **Château Canon 2004**, carro-chefe da vinícola. A cor rubi com reflexos púrpuras indica juventude.

*Coleção de garrafas antigas do Château Canon e, ao lado, a sala de fermentação*

Solo calcário do vinhedo do Château Berliquet e Château Canon ao fundo

Os aromas são de frutas em compota, violeta, chocolate e caramelo tostado. Na boca, é sutil e delicado, com finos taninos, destacado equilíbrio, boa concentração e longa persistência. Pode ser consumido agora com muito prazer ou guardado por mais algum tempo. Na sequência, veio a grande estrela, o **Château Canon 2001**, um clássico que expressa perfeitamente o terroir de Saint-Émilion. Aromas sutis, elegantes e sofisticados, de frutas perfeitamente maduras mescladas a fino couro, floral, chocolate e carvalho tostado são seguidos, em boca, por um vinho equilibrado, macio, com ótima acidez de suporte, boa concentração e muito longa persistência.

Outra preciosidade, situada no platô calcário, a melhor localização de Saint-Émilion, é o Château Berliquet, pequena propriedade de apenas nove hectares plantados, que nos foi orgulhosamente mostrada por seu proprietário,

Patrick Lescaïn. Aqui as parreiras têm em média 35 a 40 anos, sendo a *Merlot* predominante (75%), seguida pela *Cabernet Franc* (25%) e *Cabernet Sauvignon* (5%). O rendimento médio dos vinhedos é de 35 a 40 hectolitros por hectare. A boa maturidade das uvas se explica pela perfeita exposição ao sol, com ajuda da brisa do mar, que está a apenas 60 quilômetros em linha reta. A elaboração dos vinhos se dá numa vinícola moderna, e os vinhos amadurecem calmamente em barricas que repousam nas frias e úmidas galerias subterrâneas.

O **Château Berliquet 2004**, degustado na bela casa da vinícola, espelha bem o cuidado em todas as fases da produção. Fruto de uma safra mais fria, é intenso e medianamente concentrado, com aromas e sabores muito agradáveis, que remetem a frutas escuras, café e floral. Na boca, tem bom corpo, taninos finos e muito boa persistência.



### *Rauzan-Ségla e Mouton-Rothschild, muita classe em dois estilos*

Mudando de lado, o grupo visitou algumas vinícolas na margem esquerda da Gironde, onde a *Cabernet Sauvignon* reina soberana. Para comprovar as diferentes personalidades dos vinhos das diferentes regiões demarcadas, visitamos o belíssimo Château Rauzan-Ségla, em Margaux e o nobre Château Mouton-Rothschild, que dispensa apresentações, em Pauillac. Rauzan-Ségla é hoje propriedade do grupo Chanel e, como Canon, transpira modernidade. Evidente que se teve o bom senso de preservar intacto o chateau propriamente dito, construído em 1904, e que hoje é usado para recepcionar visitantes e para almoços de negócios. Na visita à vinícola, chamou a atenção a sala de recepção das uvas, com mesas de seleção e equipamentos de

última geração, mostrando que Bordeaux não dormiu sobre a fama e está buscando melhorar cada vez mais as condições para a elaboração dos vinhos que expressem fielmente seu terroir.

As mudanças também foram sensíveis nos vinhedos da Rauzan-Ségla, a exemplo da colocação de tubos de drenagem a cerca de um metro de profundidade, para retirar o eventual excesso de água e permitir que as raízes das videiras se aprofundem cada vez mais em busca de nutrientes. A densidade de plantação é de 6.060 a 10.000 plantas por hectare e o rendimento médio é de 45 hectolitros por hectare. Outra mudança foi no perfil dos vinhos. No passado, se produzia 70% do primeiro vinho e 30% do segundo (Ségla); depois, a proporção mudou para 30/70 e, agora, para 50/50. Na vinificação é feita dupla seleção – de cachos e de grãos – e as uvas são separadas em parcelas. Os vinhos são colocados nas barricas separadamente e, após

Foto de cima: sala de fermentação do Château Berliquet. Abaixo, barricas descansam nas caves subterrâneas escavadas no solo calcário e, ao lado, Péricles Gomes e o proprietário do Berliquet, Patrick Lescaïn



Château Le Grand Verdus, um castelo de 1579

Estátua de Baco menino no Château Mouton-Rothschild

o corte final, feito em fevereiro do ano seguinte à colheita, o vinho volta para as barricas, onde permanece, em média, por 14 meses.

Um detalhe interessante é o uso de pequenos tanques para se colocar o vinho de prensa, que depois vai ser utilizado parcimoniosamente (em torno de 14%) no corte final. A degustação do **Château Rauzan-Ségla 2004** comprova que os cuidados valeram a pena. Bela cor rubi, com discreto halo de evolução e aromas instigantes de frutas maduras, intensas notas florais (violetas, a impressão digital de Margaux), levemente minerais e de fino carvalho tostado. Na boca, é equilibrado, com bom corpo sustentado por estrutura de taninos de ótima textura, boa concentração e longa persistência. Por ser fruto de uma safra pouco valorizada, oferece excelente relação preço/qualidade.

O Mouton-Rothschild é um caso à parte, a começar pelo fato de ser um dos quatro Premiers Grands Crus Classés, segundo classificação original de 1855. A essa aura por si só quase sagrada, somem-se instalações primorosas, uma invejável coleção de vinhos e um museu que abriga grandes obras de arte. A propriedade tem 86 hectares, sendo 6 plantados com uvas brancas. Como seria

de se esperar, a *Cabernet Sauvignon* é a dominante, com 77% da área. Os vinhos são mais incisivos e musculares que os produzidos em Margaux e sua longevidade é de há muito conhecida.

A fermentação dos vinhos em Mouton é muito cuidadosa e se dá em 28 balseiros de carvalho, trocados a cada 25 anos, com capacidade aproximada de 4 mil litros e controle de temperatura. São também usadas mesas de seleção de uvas e vinificação separadas por parcelas. O tempo médio de permanência do vinho nas barricas de carvalho, 100% novas, é de 18 meses. O vinho de prensa é utilizado no corte final sempre em pequena quantidade e a fermentação maloláctica se faz em sua maior parte nos balseiros de carvalho e a restante nas barricas.

Por falar em barricas e em inovação, a Sala de Barricas (Chai) do Mouton foi inaugurada em 1926 e tem capacidade para 1.000 barricas. O Baron Philippe de Rothschild foi o primeiro a engarrafar seus vinhos no próprio chateau. Entre as outras curiosidades do Mouton está a incrível La Vinothèque, uma coleção de Moutons, que remonta a 1859, de fazer inveja a qualquer colecionador que se preze.

Na degustação, a surpresa ficou por conta do ótimo e acessível **Château Clerc Milon 2007**. Um belo vinho, com aromas de frutas escuras, mescladas a especiarias e carvalho tostado, e com boa concentração de sabores, taninos finos, equilibrado e persistente. O **Mouton-Rothschild 2007** ainda se encontra em fase embrionária e de difícil avaliação. Tem aromas discretos de frutas escuras, chocolate, tostado e café torrado; e na boca mostra austeridade, com boa acidez, taninos finos e boa persistência. Precisa de tempo para ser melhor avaliado.

### *Boas opções a preços acessíveis em Entre-Deux-Mers*

Algumas vinícolas situadas na, outrora pouco prestigiada, região de Entre-Deux-Mers (literalmente “entre dois mares”, na verdade os rios Garonne e Dorgogne) mostram que os consumidores devem ficar atentos aos vinhos hoje lá produzidos, entre os quais os do Château de Rougerie e os do Château Le Grand Verdus. Os primeiros são produzidos por Patrick Valette, um enólogo muito talentoso que hoje se divide entre o Chile e a França, em sua minúscula propriedade de 4

hectares. Tanto o tinto como o branco são muito agradáveis e com preços bastante atraentes. Já o Le Grand Verdus é uma vinícola familiar, pertencente aos Le Grix de la Salle e hoje dirigida por três gerações: Philippe, Antoine e Thomas. Os vinhos são classificados como “Bordeaux” genéricos e têm muito boa expressão. Na visita, degustamos, primeiro, a safra 2005 do **Le Grand Verdus**. De cor rubi/púrpura, mostrou boa fruta e taninos, corpo e persistência médios. Depois, a 2006 do **Le Grand Verdus Grande Reserve**, de cor muito parecida, mas com aromas de frutas escuras e defumado, que se mostrou bastante tânico, com média concentração e corpo e persistência médios na boca. Certamente precisa ainda de algum tempo de adega para polir os taninos.

Ao final da viagem, a comprovação de que mesmo vinícolas (e apelações) menos famosas guardam um pouco da magia que tornou Bordeaux – e seus cultuados grand crus – uma espécie de território sagrado no mundo do vinho.

# Bordeaux

## VINHOS NÃO SÃO O ÚNICO ATRATIVO

Nem seria preciso enumerar as atrações de uma cidade como Bordeaux para quem aprecia grandes vinhos. Mas não custa lembrar que, em 2007, seu centro histórico foi declarado Patrimônio Mundial pela Unesco e que a cidade foi totalmente renovada nos últimos anos. Exemplos dessa renovação são o moderno sistema de transporte público, inaugurado em 2003, o novo jardim botânico, completado em 2007,

e a reabertura, em 2008, de um de seus hotéis mais tradicionais, o **Regent Grand Hotel**, na place de la Comédie, em frente à **Opera**, cuja fachada original é do final dos anos 1770. Também não seria necessário mencionar que Bordeaux conta com sofisticados restaurantes e ótimas lojas de vinhos. É recomendável consultar um bom guia de turismo para conhecer todas as opções em matéria de hospedagem e de

alimentação que a cidade — e a região que leva seu nome — oferecem. Aqui vão apenas algumas dicas selecionadas especialmente para os “enoturistas”.

Se Bordeaux é ponto de partida ou de chegada de qualquer roteiro pela região, Saint-Émilion, cidade medieval cujo charme transcende qualquer descrição, é uma parada imperdível. Visita quase obrigatória para os enófilos é à loja **L'Essentiel** (Rue Guadet), do “bad boy” Jean-Luc Thunevin, “inventor” dos chamados Vins de Garage. Moderna e completamente destoante do clima da cidade, é um local onde se pode conhecer alguns dos vinhos, vendidos em taças, que fizeram a fama do controverso produtor francês.

Um bom bistrô para se deliciar com a típica comida francesa é o **L'Envers du Decor** (rue du Clocher, bem no centro da cidade, ao lado do Centro de Informações Turísticas), que oferece desde um ótimo Confit de Canard até as temíveis Andouillettes, um embutido francês para quem tem estômago forte. Os vinhos da reduzida carta têm preços muito acessíveis e o serviço é muito simpático.



Para se comprar bons vinhos de Bordeaux por preços em alguns casos incrivelmente baixos, a dica é a **Maison Eyquard** (rue du Clocher, 2). A seleção é impecável e você irá se surpreender com a variedade de vinhos disponíveis. Eles ainda embalam para viagem, em caixas perfeitamente seguras. Igualmente que você não pode deixar de provar em Saint-Émilion são os deliciosos macarons e canelês, típicas especialidades da região. Não deixe de visitar uma pequena indústria dessas preciosidades gastronômicas, de muita fama e alta qualidade, a **Mathieu Mouliérac** (rue Tente 1, travessa da Rue du Clocher).

Na região de Pauillac, uma boa dica para almoço é o **Café Lavinal** (Place Desquet-

Bages — logo atrás do Château Lynch-Bages). A comida é ótima, os preços são atraentes e o ambiente é acolhedor. Saindo do restaurante, não se esqueça de dar uma passadinha no **Bages Bazaar**, a loja do Lynch-Bages (na mesma praça), para comprar vinhos e tudo o mais que se relaciona ao Lynch. Lá também se encontra uma boa seleção de livros de vinhos.

Na própria cidade de Bordeaux, uma boa loja para se comprar vinhos é a **Badie** (Allées de Tourny, 60-62), bem no centro e próxima do Teatro. Na verdade são duas lojas, uma delas especializada em champanhes, com uma seleção espetacular. Por fim, o estrelado **Le Saint-James Hôtel Restaurant**, um deslumbrante “Relais & Chateaux” situado em Bouliac (Place Camille Hostein, 3), pequena cidade ao lado de Bordeaux. Além de atraente opção de hospedagem, para quem prefere fugir do burburinho das grandes metrópoles e obviamente não está viajando com orçamento apertado, abriga um restaurante de primeira linha, conduzido com maestria pelo chef Michel Portos e sua equipe. A culinária é sofisticada e a vista deslumbrante. Procure chegar no final da tarde, a tempo de um aperitivo no jardim, com deslumbrante vista para a cidade de Bordeaux. Não é barato, mas vale cada centavo. Uma última recomendação: use o GPS, e não saia sem ele. Na região de Bordeaux é peça obrigatória do kit de viagem. Ao contrário do que costuma ocorrer no Brasil, lá a engenhoca funciona maravilhosamente bem.

APRECIE COM MODERAÇÃO



www.mioLO.com.br  
0800 9704165



MioLo  
veste  
Fraga.

Ronaldinho Fraga

MIOLO  
WINE GROUP

por ROSA MARÍA GONZÁLEZ

**VERDADEIRA LENDA DO VINHO ESPANHOL, MARIANO GARCÍA TEM UM CURRÍCULO INVEJÁVEL. BASTARIA MENCIONAR QUE, POR 25 ANOS, FOI RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO MAIS FAMOSO E ADMIRADO VINHO ESPANHOL, O VEGA-SICILIA. AINDA SE DEU AO LUXO DE CRIAR O ALION E O VALBUEÑA 50 ANOS. MAS SUA BRILHANTE TRAJETÓRIA NÃO SE ENCERROU COM A SAÍDA DA VEGA-SICÍLIA. ALÉM DE CRIAR VERDADEIRAS OBRAS DE ARTE NAS BODEGAS MAURO, MARIANO (QUE HOJE TRABALHA JUNTO COM OS DOIS FILHOS) CONTRIBUIU DECISIVAMENTE PARA O NASCIMENTO DE VINHOS HOJE INVARIAVELMENTE INCLUÍDOS EM QUALQUER RELAÇÃO DE GRANDES VINHOS ESPANHÓIS, COMO O AALTO, EM RIBERA DEL DUERO, E SAN ROMAN, EM TORO. O PERFIL DE MARIANO, QUE WINE STYLE PUBLICA COM EXCLUSIVIDADE, MARCA A ESTRÉIA NA REVISTA DE UMA NOVA COLABORADORA: ROSA MARÍA GONZÁLEZ, TALENTOSA JORNALISTA DE PUERTO RICO E PROFUNDA CONHECEDORA DOS VINHOS DA ESPANHA**

# Mariano García

Não sei se Pelé gosta de vinhos, mas, com certeza, compartilha com Mariano o fervor pelo futebol. Os dois mundos se delinham com traços semelhantes de paixão, beleza, intuição, ordem e magia, que envolvem também seus expoentes máximos com a essência do deleite e os posicionam como mitos em todos os aspectos. No futebol brasileiro, surgiram Ronaldos e Ronaldinhos, mas Pelé será sempre o rei. No vinho espanhol, há renomados produtores, mas a figura mais respeitada nos últimos 50 anos se chama Mariano García. Não é possível escrever a história contemporânea do vinho na Espanha sem contar a dele.

A trajetória profissional do primeiro enólogo midiático e criador dos vinhos mais valorizados de seu país começou em Vega Sicilia, lugar onde nasceu. Ali, provou o primeiro vinho aos 14 anos, e, ainda muito jovem, percebeu que possuía facilidades que poderiam convertê-lo em produtor, como um ótimo nariz que o tornou a única pessoa a descobrir, numa degustação às cegas, duas amostras idênticas de vinho. O bom olfato se soma a uma aguda sensibilidade, que pouco erra ao decifrar o bouquet da essência humana.

Desde então, passaram-se cerca de 40 anos, nos quais vivenciou o vinho como autoridade de primeira linha, período no qual seu coração não deixou de bater intensamente, criando, com sua veia inventiva, uma ponte que lhe permitiu gerar uma nova era de vinhos espanhóis.

Hoje, **Vega Sicilia** passou a ser apenas um capítulo em sua prolífica história de vinhos legendários, na qual continua a escrever relatos extraordinários de outros nomes de Toro e de Ribera del Duero como **Mauro**, **AAlto**, **Terreus**, **Prima**, **Viña San Román** e agora **Leda**. O segredo para ser sempre atual? “Manter a curiosidade e a paixão por fazer melhores vinhos ou, pelo menos, que sejam um reflexo fiel de sua terra; estar em dia com as mudanças; ser receptivo à crítica e não deixar parar o relógio”, contou para a Wine Style.

Acredito que o segredo está em sua energia magnética e alucinante, sua contagiante paixão pela

vida, e por saber, com cristalina clareza, o que é essencial no vinho. Nos vinhos e nas pessoas, aprecia o encanto da imperfeição, mas não tolera as coisas mal feitas. “Um vinho deve ser honesto, ter alma, tipicidade, refletir a uva, seu terroir de procedência e a filosofia de quem o produz, sem se parecer com outras coisas. Só não pode ser um vinho sem personalidade, inexpressivo e que passe despercebido”.

Ele acredita que uma abordagem ecológica do cultivo da videira produz vinhos mais puros, transparentes e reconhecíveis. Os especialistas afirmam que ninguém consegue superá-lo no uso da madeira, de forma a conseguir excelente equilíbrio com a fruta e refletir seu terroir de origem, uma alquimia entre natureza e produtor. Procura intervir pouco na elaboração, mas sempre escutando o que diz o vinho. “Os vinhos falam por si e o mercado coloca em seu lugar aquele que os faz”.

Prudente e observador, como elaborador se define

conservador e tradicional, desde que a experiência não mostre o contrário. Mas é receptivo a inovações do mercado, como o uso de chips de madeira e/ou de rolhas alternativas à cortiça, sempre que estejam em igualdade de condições e que se documente bem nas etiquetas.

Há anos, deu-se conta de que os vinhos tenderiam a ser mais frescos, com mais expressão de fruta, e dirigiu seus passos nessa direção, sempre mantendo seu estilo. “O vinho precisa evoluir, mas sem traumas”, observa. Para ele, o mercado divide-se em dois segmentos: o dos vinhos com personalidade, de faixa mais alta, que são a expressão do terroir, e o de vinhos mais globais e tecnológicos.

Recomenda reenfocar o conceito “denominação de origem” para valorizar mais e controlar-se melhor o terroir. E sugere que se abra mão das rígidas categorias de envelhecimento (típicas da legislação espanhola) como critério de qualidade, para dar espaço para

vinhos bem feitos, com o selo de excelência de quem os produz. Não é à toa que seu **Mauro** foi um dos primeiros vinhos da região que superou outros, que atendiam àqueles critérios e, por isso, foram incluídos na denominação de origem.

No momento, não planeja novos rótulos, embora não descarte trabalhar algum novo tipo, como o **Terreus**, e cumprir sua promessa não-realizada de elaborar um grande branco. Para seus novos projetos, conta com seus filhos, Alberto e Eduardo. Este, já há alguns anos, é seu braço direito na produção do **Mauro** e do **San Román**, e uma das promessas da enologia espanhola, também com outros projetos de vinho. “Coincidimos em nossa valorização do vinhedo, mas Eduardo é mais rigoroso e organizado, e eu mais impulsivo, intuitivo e menos metódico. Nós nos ouvimos de forma aberta e, até quando discordamos sabemos que o vinho se enriquece com dois pontos de vista”.

Casa antiga em Tudela del Duero



Nova estrutura da Vinícola Mauro



Sente enorme orgulho quando algum vinho que produziu recebe boa cotação em leilões. Está consciente de seu lugar na indústria, mas seu valor profissional não o torna arrogante. Pelo contrário: É humilde, discreto e generoso. Em sua ocupadíssima agenda – e os 80 mil quilômetros que percorre anualmente pela Espanha – são uma comprovação de que sempre há lugar para os amigos, conselhos, um bom vinho e uma boa refeição. Comer é tão apaixonante para ele quanto fazer vinhos e uma das vantagens de ter um nome consagrado é sempre encontrar mesa num restaurante, quando não abrem suas portas apenas para ele. Seu maior prêmio? Contribuir para a felicidade de cada enófilo que conhece o deleite de um de seus vinhos.

Entre estes, tem seu favorito, que me contou em sigilo e prefere que não

se divulgue. De outros produtores, entre os inesquecíveis, cita um **La Chapelle** que tomou com o produtor Jaboulet, no Rhône, observando a capela e o rio; e um riojano **Viña Real Oro** de 1954, sublime reflexo da grandeza da *Tempranillo*, uma uva que “não se destaca por nada, mas tem tudo”. Fora da Espanha, gosta cada vez mais dos millésimés antigos de Champagne e dos *rieslings* alemães, e se encanta pelos vinhos do Rhône, da Borgonha e de Bordeaux. Nesta última, em certa ocasião, recebeu a oferta de um hectare no Médoc.

Assim como seu filho Eduardo, acredita que a globalização das cepas espanholas, como a *Albariño* ou a *Tempranillo*, pode ser positiva, mas será preciso ver como se adaptam em outros países e que tipo de vinho conseguem produzir.

Ainda não esteve no Brasil, mas espera visitar em breve, pois sabe que há uma cultura do vinho em pleno desenvolvimento e uma apreciação cada dia maior pelo universo vinícola internacional de qua-

lidade, além de um interesse efervescente pelos vinhos espanhóis e, mais especificamente, pelos seus. Também espera poder degustar os vinhos que são elaborados no Brasil, pois é favorável aos produtos de novas latitudes vinícolas, desde que reúnam as condições mínimas para se produzir vinhos dignos.

Se provou os vinhos que Coppola faz no Napa Valley não sabemos, mas no cinema gosta muito de “O Poderoso Chefão”, e, como leitura, de “Vinho e Guerra”, do casal Don e Petie Klads-trup. Revelou ainda que gosta de assistir a danças sevilhanas, e, como conhecemos outro produtor amigo seu que se encanta com o violão flamenco, imagino os dois produzindo, ao som das palmas, novas obras-primas do vinho espanhol.

O monarca do vinho é súdito reverente da uva.

Nopalácio de outrora, Juan Carlos de Espanha, em certa ocasião importante, encarregaram-no de supervisionar o serviço dos vinhos e de dar uma olhada na adega.

No momento, seus domingos são dedicados ao clube de futebol Laguna, de cujo conselho diretor faz parte, e pensa em sua próxima empresa ou aventura enogastronômica. Talvez um gol de placa, entre monarcas, com o Pelé?

*Distribuidores:*

*Vinci - Mauro y Terreus; Grand Cru - Prima y Viña San Román; Peninsula - AAlto e Mistral - Leda*

ROSA MARÍA GONZÁLEZ - JORNALISTA EM PORTO RICO E EDITORA DO SITE VIAJES Y VINOS (WWW.VIAJESYVINOS.COM), ESPECIAL PARA WINE STYLE.



## APRECIE COM MODERAÇÃO

QUEM  
TEM  
ASAS,  
PODE  
VOAR.

  
VINÍCOLA  
**SALTON**

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

WWW.SALTON.COM.BR

  
**Salton**  
*Talento*  
Vinho Fino Tinto Seco  
2004

750 ml

**PODIUM VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2006** (MARCHE / ITÁLIA)  
 – AS NOTAS FLORAIS E HERBÁCEAS DESTA BRANCO, MUITO POPULAR NO CENTRO DA ITÁLIA, FAZEM LEMBRAR UM *SAUVIGNON BLANC*. ESTE É UM DIGNO REPRESENTANTE DA CASTA, DO RESPEITADO PRODUTOR GAROFOLI. EM QUE PESE A BOA ACIDEZ, É UM VINHO DE CORPO MÉDIO, MACIO E GOSTOSO, QUE TANTO PODE SER TOMADO COMO APERITIVO COMO PODE ACOMPANHAR PRATOS LEVES DE PEIXE OU FRUTOS DO MAR. (VINEA) - GV



# INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANNA (BV); FERNANDO BASILE (FB), FRANCISCO SOARES (FS), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV) E RUI ALVES (RA)

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

**Camplazens Premium 2003** (Languedoc/Casa do Vinho) – Feito por um corte comum à região – *Syrah*, *Grenache* e *Carignan*, em que a primeira é dominante. Só existe em anos especiais. Potência, equilíbrio e final de boca muito agradável e persistente. Boa compra. (Casa do Vinho/Belo Horizonte) - GL

**Danie de Wet Chardonnay Sur Lie 2008** (Robertson/África do Sul) – Embora não passe por madeira, o longo período de contato com as borras aumenta a complexidade deste bom *Chardonnay* do Novo Mundo, feito por um dos melhores produtores de vinhos brancos da África do Sul. Aromas frutados (maçãs e peras frescas) predominam, mas um toque de nozes aparece no nariz e na boca. Com boa acidez e frescor, é um vinho de corpo médio, cheio de sabor e equilibrado, em que o álcool (13,5%) não sobressai. (Mistral) – GV

**De Martino 347 Vineyards** (Maipo, Cachapoal e Maule/Chile) – *Carmenère* em pureza, este ótimo chileno assinado pelo craque Marcelo Retamal mostra cor violácea intensa e mescla matizes aromáticos da varietal proveniente de três vales chilenos. Os aromas remetem a ameixas, chocolate, pimenta preta, melaço, ervas finas, café e caramelo, fugindo daquele herbáceo intenso pela excelente maturidade das uvas. É um vinho equilibrado, com bom corpo, taninos finos e muito persistente. (Decanter) - BV

**Justino Madeira Terrantez Old Reserve** (Ilha da Madeira/Portugal) – Um nobre e raro vinho da Ilha da Madeira, de uma varietal praticamente extinta. Intenso e sofisticado, mostra as clássicas notas de oxidação, mescladas a frutas caramelizadas e notas de casca de laranja confeitada. Doce e equilibrado, tem notável acidez, textura untuosa e muito longa persistência (Casa Flora/Porto a Porto) - AA

**Les Breteches 2006** (Vale do Beka/Líbano) – Do Chateau Kefraya, traduz bem o significado de vinho bom e barato. Corte de seis uvas, Les Breteches mostra ao nariz toque florais, frutas bem maduras quase em compota, porém não enjoativas. É um vinho encorpado e mostra taninos macios. Boa persistência. (Zahil) - GL

**Nederburg Winemaster's Reserve Sauvignon Blanc 2007** (Stellenbosch/África do Sul) – Um verdadeiro achado, este refrescante e puríssimo

*Sauvignon Blanc* surpreende pela intensidade de aromas (frutas cítricas e maracujá, mesclados a instigantes toques herbáceos) e de sabores. Na boca é concentrado, equilibrado e com final focado na fruta. Delicioso para acompanhar frutos do mar, sushi e sashimi (Casa Flora/Porto a Porto) - AA

**Private Selection Branco 2007** (Alentejo/Portugal) – Este já é um clássico de Portugal e continua na lista dos melhores brancos daquele país. Curiosamente é produzido com a francesa *Sémillon* em pureza. No aroma tem a fruta muito madura, toques de mel e baunilha, decorrentes da madeira presente e bem colocada. Na boca, ressalta sua boa estrutura, com excelente acidez. (Qualimpor) - RA

**Saint Clair Vicar's Choice Pinot Noir 2007** (Marlborough/Nova Zelândia) – Bom exemplar da varietal, em estilo Novo Mundo, este vinho mostra aromas de frutas vermelhas maduras, (morangos e framboesas) floral, (rosas), com boa intensidade. Na boca revela boa acidez, média concentração, corpo adequado ao estilo e média persistência. Tem agradável retro-olfato. (Grand Cru) - FB

**Só Syrah 2004 Bacalhoa** (Alentejo/Portugal) – Um puro *Syrah* lusitano, de intensa cor rubi, impenetrável. Aroma intenso e de livro texto... Especiarias, chocolate, tostado, baunilha e coco. Estilo novo mundo. Fácil, enche a boca, untuoso, sem amargor, taninos finos, final muito agradável, equilibrado e longo! (Portus Cale) - FS

**Tua Rita Perlato Del Bosco 2005** (Toscana/Itália) – Um autêntico “vinho de garagem”, produzido por uma das mais conceituadas vinícolas da Itália, este corte de *Sangiovese* (70%), *Cabernet Sauvignon* (25%) e *Syrah* (5%) exhibe aromas de frutas escuras, com notas minerais e leve toque de fino couro. Equilibrado, concentrado e muito longo, esbanja classe e sofisticação (Grand Cru) - AA

**Vila Santa Syrah 2006** (Alentejo/Portugal) – Um belo vinho de um dos mestres da enologia, que é João Portugal Ramos. Tinge a taça e mostra especiarias doces e frutas vermelhas e negras ao nariz. Bom volume de boca, fresco, uma constante nos vinhos deste enólogo. Aqui não há nada de sobremadurez ou sensação de enjoativo. (Casa Flora/Porto a Porto) - GL

COMBINAR VINHOS DO PORTO  
DE VÁRIOS ESTILOS COM SOBREMESAS  
FEITAS COM DIFERENTES INGREDIENTES  
É UM EXERCÍCIO DIDÁTICO  
E MUITO PRAZEROSO

*Um  
casamento  
a ser  
explorado*

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO





## Vinhos Degustados

- 1) CASA SANTA EUFÊMIA RESERVA ESPECIAL BRANCO
- 2) VISTA ALEGRE 10 ANOS
- 3) NOVAL 20 ANOS
- 4) GRAHAM'S LBV 2003
- 5) NIEPOORT VINTAGE 2005



Que vinhos do Porto combinam bem com os tradicionais doces portugueses à base de ovos e amêndoas, quase todo mundo sabe. O mesmo vale para algumas sobremesas à base de chocolate e vários queijos, como o Stilton inglês. Mas será que esse casamento precisa se limitar, apenas, às parcerias mais conhecidas? Para testar a hipótese, o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) promoveu memorável degustação de Portos e sobremesas, conduzida por José Maria Santana, presidente do Solar do Vinho do Porto. A degustação combinou 5 vinhos do Porto de diversos estilos com 10 sobremesas de sotaque francês, feitas com variados ingredientes, criadas por Henri Shaeffer, Chef Pâtissier do grupo Le Vin.

Os vinhos degustados foram: 1) **Casa Santa Eufêmia Reserva Especial Branco**; 2) **Vista Alegre 10 Anos**; 3) **Noval 20 Anos**; 4) **Graham's LBV 2003**; e 5) **Niepoort Vintage 2005**. Para acompanhá-los, as seguintes sobremesas: 1) Bugnes Lyonnaise com mel; 2) Creme brulée catalã com framboesa; 3) Praline de avelã

com sal no copo e biscoito de limão siciliano; 4) Torta de amêndoas; 5) Speculoos de canela com frutas secas e mousse de chocolate branco; 6) Macaron de nozes com damasco e roquefort; 7) Calisson D'Aix en Provence; 8) Éclair Romeu e Julieta; 9) Mil folhas de chocolate amargo e 10) Cone de mousse de cassis.

### *Noval Tawny 20 anos foi o mais versátil*

O **Porto Branco** apresenta aromas de frutas secas, frutas passadas, mentol, floral, amêndoas, castanha portuguesa e mel. Tem bom corpo, boa acidez e teores corretos de açúcar e álcool. Harmonizou bem com o Crème Brulée, com o Bugnes Lyonnaise e com o Mil folhas. O primeiro tinto foi o **Vista Alegre 10 Anos**, um “Tawny” que exhibe aromas de frutas secas, floral, tostado, oxidado e pelo queimado. Com bom corpo, ótima acidez e teores de açúcar e álcool corretos, ele se

compatibilizou bem com o Speculoos de canela e com o Mil folhas de chocolate. Em seguida foi servido o **Noval Tawny 20 anos**, que apresenta aromas de frutas secas (amêndoas, nozes), frutas passadas, tostado, oxidado, rapadura, especiarias e mentol. Na boca, tem bom corpo e ótima acidez, bem equilibrada com os teores de álcool e açúcar. Ficou espetacular com o Crème Brulée, com a Torta de Amêndoas, com o Speculoos de canela, com o Mil folhas de chocolate amargo e com o Praline de Avelã. Foi o melhor vinho do painel e, também, o mais versátil, cumprindo com louvor o princípio nº 1 das harmonizações: que ambos os componentes (no caso vinho e sobremesa) ganhem quando apreciados juntos.

O **Graham's LBV 2003** que veio em seguida apresenta aromas de frutas negras, frutas em compota, alcaçuz, madeira nobre, especiarias e floral. Tem bom corpo, boa acidez, teores de açúcar e álcool corretos e taninos finos. Ficou muito bom com o Mil folhas de chocolate amargo, com a Torta de amêndoas e com o Macaron

de Nozes. Fechando o time dos Porto, o **Niepoort Vintage 2005**, ainda muito jovem, apresenta aromas de frutas negras, madeira nobre, mentol, violeta e alcaçuz. Na boca, tem bom corpo, ótima acidez, teores de açúcar e álcool muito corretos e taninos finíssimos e abundantes. Foi a melhor opção para o Éclair Romeu e Julieta, mas também se harmonizou bem com o Mil folhas, com o Praline de Avelã e com o Cone de Mousse de Cassis.

A conclusão óbvia dos presentes foi a de que vinhos do Porto combinam muito bem com amplo espectro de sobremesas. Escolher o estilo de Porto que melhor se adapta às características de cada uma, além de ser questão de gosto pessoal, é um exercício didático e extremamente prazeroso. Só não vale contar calorias.

ENCONTROS COMO  
O 2º VINI VINCI PERMITEM  
QUE CONSUMIDORES  
INTERESSADOS CONVIVAM  
DE PERTO COM PRODUTORES  
TRADICIONAIS E NOVAS  
ESTRELAS DA ENOLOGIA,  
PROVANDO SEUS VINHOS  
E ENTENDENDO MELHOR  
COMO SÃO FEITOS



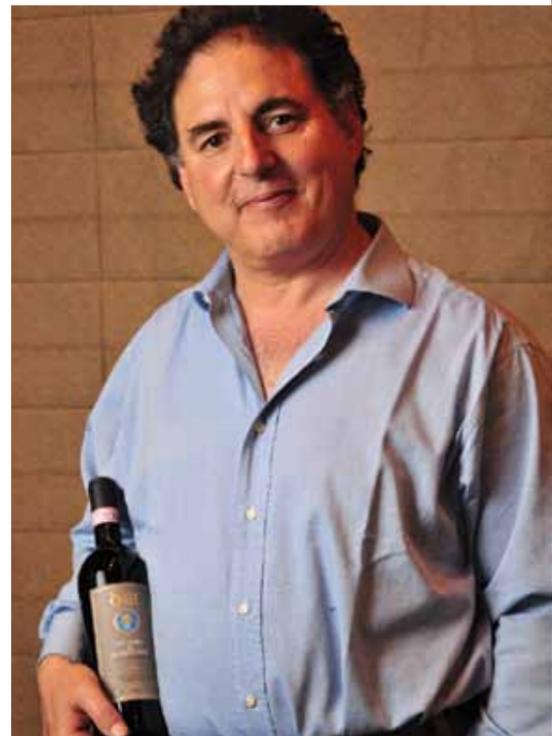
# UMA VIAGEM AO REDDOR DO VINHO



A pequena Elena, 4 anos, talvez não saiba, mas participou, ainda que de forma indireta, do 2º Vini Vinci, evento da importadora Vinci, realizado de 18 a 20 de maio, no Rio de Janeiro e em São Paulo. “Eli”, como é chamada em família, é filha de Marc de

Grazia, famoso negociante de vinhos italianos – e agora produtor na Sicília. Por ocasião do evento, Marc contou que foi a paixão da filha pela cor rosa que o levou a produzir um vinho rosé. Para ilustrar o rótulo (como no de outros de seus vinhos) usou um desenho feito por Eli. Marc se especializou em garimpar vinhos de pequenos produtores italianos, que distribui no mercado mundial. Mais recentemente, comprou vinhedos nas encostas do Etna, na Sicília, tornando-se ele próprio produtor de vinhos baseados nas uvas *Nerello Mascalese* e *Nerello Cappuccio*, oriundas de vinhedos muito antigos. Os **Etna Rosso**, safra 2006, que serviu no Vini Vinci, são uma prova de que essa região é capaz de produzir vinhos de grande personalidade e, sobretudo, elegância (Marc não esconde que seu modelo são os *Pinot Noir* da Borgonha).

Marc foi um dos cerca de 40 produtores representados pela importadora que serviram seus vinhos diretamente aos consumidores. O grande mérito de eventos como esse é, justamente, o de oferecer ao apreciador a oportunidade de conhecer pessoalmente os autores de vinhos de diferentes uvas e regiões, às vezes menos conhecidos. Foi o caso, por exemplo, da presença do jovem e entusiasmado produtor francês Bertrand Sourdais, de 32 anos. Os saborosos **Pensées de Pallus** e **Le Pallus**, provenientes de vinhas com mais de 60 anos, que produz no Loire, são uma excelente introdução à appelação Chinon e à uva *Cabernet Franc* como solista, com suas notas florais, frutado elegante e aromas de sous-bois em vinhos um pouco mais envelhecidos. Sourdais também é diretor técnico da vinícola Domínio de Atauta, na Espanha, que ajudou a fundar, e hoje divide seu tempo entre as duas regiões. Representante da quinta geração de sua família no negócio do vinho, ele conta que



Na página ao lado, Marc de Grazia, Itália, e abaixo, Bertrand Sourdais, França. Nesta página, Stefanie-Christiana Lang e, à direita, Barbara Selbach, ambas da Alemanha e, foto de baixo, Julio Cesar Lopez de Heredia, Espanha

foi viver na Espanha porque não queria trabalhar com o pai, de cujas idéias discordava. Só retornou em 2005 para assumir o comando da vinícola da família (Domaine Pallus).

## DELICADEZA + ELEGÂNCIA = RIESLING

A Alemanha foi outra bem-vinda presença no Vini Vinci. No Brasil, lamentavelmente, o país ainda carrega o estigma dos vinhos de “garrafa azul”, de baixa qualidade, que inundaram o mercado na década de 70. Para deixar claro quão distante da verdade é a imagem dos vinhos alemães

no Brasil, bastaria provar exemplares de suas duas regiões mais famosas, Reno e Mosel, ambas representadas no evento. Do Reno, veio a jovem (23 anos), Stefanie-Christiana Lang, filha dos proprietários do renomado Weingut Hans Lang. Fundado por seu avô, Hans, em 1953, hoje é dirigido por seu pai, o enólogo Johann Maximilian, também conhecido

por Hans. Além de ótimos *riesling* (o **Hattenheimer Hassel Auslese 2003**, vinho doce com apenas 9% de álcool é uma prova viva de que vinhos leves e delicados podem ser deliciosos), Johann/Hans também produz um interessante *pinot noir* (*spätburgunder* em alemão) maturado em barricas de carvalho francês.

Já o Weingut Selbach-Oster produz apenas vinhos brancos, quase exclusivamente à base de *Riesling*. Todos com o traço mi-

neral que é quase uma identidade dessa grande varietal branca. O Weingut, cujas origens remontam a 1660, é dirigido por Barbara Selbach e seu marido. Curiosamente, eles se conheceram quando ambos estudavam administração nos Estados Unidos. Entre os vinhos que serviu no Vini Vinci, o **Wehlener Sonnenuhr Selbach Riesling Kabinett 2004** (o nome vem do famoso vinhedo "Sonnenuhr", ou relógio de sol) merece destaque por ter apenas 8,5% de álcool e 35 gramas de açúcar residual, perfeitamente equilibrados pela acidez da uva. Barbara Selbach observa que é "um vinho para mulheres", por ser "leve, gostoso e fácil de beber". Segundo ela, uma das vantagens dos *riesling* é que, "a exceção de carne de carneiro", é um vinho que combina com quase tudo. Mas ressalva que apenas os do tipo *spätlese* e *auslese*, feitos com uvas mais maduras, se beneficiam com a maturação em carvalho, desde que em gran-

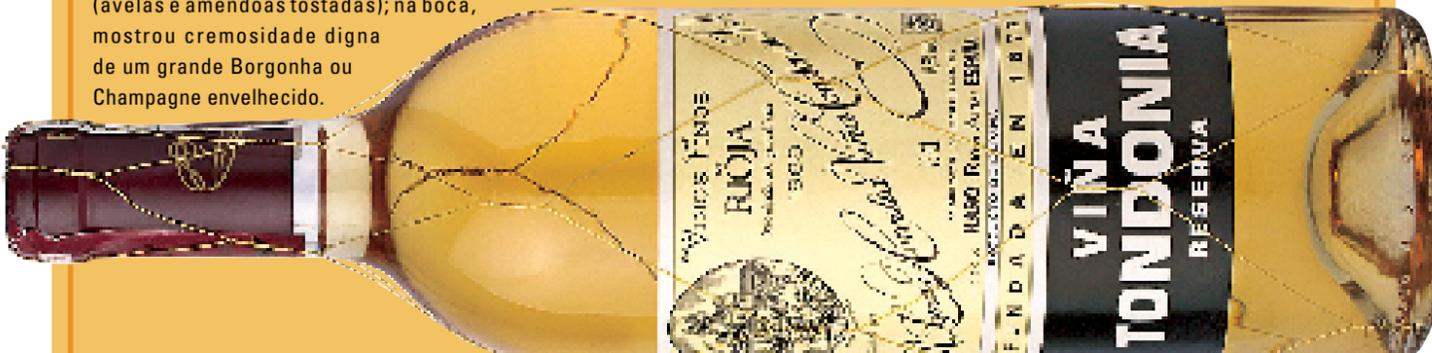
des barris usados de 1.000 litros (as "foudres"), para que o gosto da madeira não se incorpore ao vinho. Para sorte de quem esteve no Vini Vinci 2009, um dos melhores exemplos de uso da madeira em vinhos estava representado no evento: o extraordinário produtor espanhol Viña Tondonia, da família Lopez de Heredia. A Viña Tondonia não é apenas uma das mais antigas bodegas da Rioja (foi fundada em 1877), mas uma das poucas que se mantém rigorosamente fiel ao estilo de vinhos que, tradicionalmente, se praticava na região. São conhecidos por sua extraordinária longevidade, principalmente para brancos, e por desenvolverem complexidade de aromas e sabores raramente encontrados hoje (ver quadro). Se um visitante do Vini Vinci só tivesse tido tempo de provar esses vinhos de exceção, ainda assim teria justificado amplamente sua ida ao evento.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

## O SEGREDO DA LONGEVIDADE

A Viña Tondonia é quase um anacronismo no mundo moderno. Seus vinhos só chegam ao mercado muitos anos após a colheita, o que é cada vez mais raro, principalmente no caso de brancos. Já muito complexos, quando começam a ser comercializados, são conhecidos por se manterem em evolução durante muitos anos, sem perder seu frescor e desenvolvendo um "bouquet" maravilhoso. Aproveitando sua presença no 2º Vini Vinci, Guilherme Velloso, José Luiz Borges e Mario Telles Jr., de Wine Style, conversaram com Julio Cesar Lopez de Heredia, que dirige a vinícola fundada por seu bisavô em 1877, para entender os segredos da longevidade dos vinhos que produz.

Para Lopez de Heredia, tudo começa com a variedade de uva utilizada. A *Viura* (*Macabeo* na Catalunha), base do vinho, tem um ciclo mais longo de maturação, acidez tartárica acima da média e resistência natural à oxidação. Isso permite que suporte fermentação e longos períodos de amadurecimento ("crianza" em espanhol) em barricas/barris de madeira. A colheita é tardia (geralmente em outubro) com produções equivalentes à metade do normal na região (4.500 kg/ha correspondendo a cerca de 30 hl/ha). O transporte das uvas para a vinícola é feito em tradicionais recipientes de madeira ("comportas") com capacidade de aproximadamente 70 quilos, com o objetivo de colocá-las em contato com as leveduras naturais ali existentes. O processo se repete com a fermentação em barricas muito antigas, que contêm leveduras naturais selecionadas com o passar dos anos. O risco de o vinho ser afetado pela *brettanomyces* (um tipo de levedura que aporta aromas animais e defumados) é evitado com uma higiene impecável das barricas. Além disso, o vinho é trasfegado com muita frequência até o término completo da malolática quando é então transferido para grandes tonéis de carvalho americano (30% novos). As capacidades variam entre 6.000 litros (brancos) e 25.000 a 40.000 (tintos). Lá permanecerá, no caso dos Reserva e Gran Reserva, por no mínimo seis anos (mais dois em garrafa), antes de ser liberado, embora, normalmente, esse período seja muito maior. As safras atualmente disponíveis dos **Tondonia Reserva** e **Gran Reserva** brancos são, respectivamente, 1989 e 1987. Mas o consumidor será recompensado pela espera. O **Tondonia Reserva 1989** degustado no evento revelou grande complexidade aromática, marcada por toques de mel, flores brancas (jasmim, dama da noite) e empíreumáticos (avelãs e amêndoas tostadas); na boca, mostrou cremosidade digna de um grande Borgonha ou Champagne envelhecido.



# Elegância Rara

Dezoito meses em barricas francesas amadurecem uma combinação excepcional de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Com aromas intensos e elegantes de frutas vermelhas, pimenta negra, toques de café e chocolate em total harmonia. **Erasmus é um vinho espetacular!**

Erasmus 2005

91 ROBERT PARKER

WINE SPECTATOR 90

Distribuidor exclusivo:

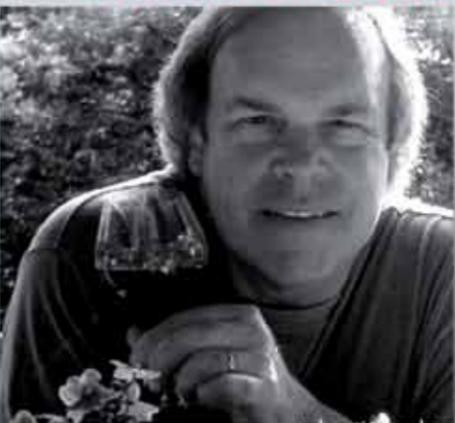
Belo Horizonte  
31 3286 7077

São Paulo  
11 3061 3003

Vitória  
27 3225 3260

CASA DO PORTO  
desde 1988  
Referência em Vinhos





robert parker



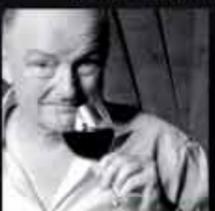
mel dick



jancis robinson



kevin zraly



oz clarke



steven spurrier



miguel torres



troy christensen



dan jago



gary vaynerchuk



panchito campo MW



robert joseph



jorge ordóñez

jeremy benson · esteban cabezas · jeremy carter · mathieu chadronnier · richard halstead  
 baudouin havaux · charlotte hey · nicola jenkins · manuel julia · robin kelley o'connor · ryan opaz  
 josé perin · lisa perrotti-brown MW · dmitry pinski · ull sjödin MW · juan suchi · quim vilà  
 tim hann MW



the wine academy  
spain

presenta:

# WINE future. Rioja09

12 | 13 NOVIEMBRE | LOGROÑO

Los principales expertos mundiales  
 analizarán los retos a los que se  
 enfrenta la industria del vino, ofreciendo  
 soluciones, ideas y liderazgo



Denominación de Origen Calificada

# BRASIL É DESTAQUE NA Expovinis

SUCESSO DE PÚBLICO, NOVA EDIÇÃO DA FEIRA  
 TEVE PARTICIPAÇÃO DO PRIMEIRO "MASTER OF WINE"  
 BRASILEIRO E LANÇAMENTO DA NOVA CAMPANHA  
 DE PROMOÇÃO DO VINHO NACIONAL, PELO IBRAVIN

por GUILHERME VELLOSO



## MASTER OF WINE AVALIA OS BRASILEIROS

"Minha impressão a respeito  
 dos vinhos brasileiros que degustei  
 foi mista. Apesar de morar na Europa  
 há anos, estou relativamente bem atualizado

Vinhos à parte, a maior atração da Expovinis Brasil 2009, realizada no início de maio em São Paulo, foi um brasileiro alto e quase calvo, praticamente desconhecido da maioria dos mais de 16 mil visitantes, entre consumidores e profissionais do setor, que visitaram a feira em seus três dias de duração. Dirceu Vianna Jr., o brasileiro em questão, nasceu no interior do Paraná, mas vive na Inglaterra há praticamente vinte anos. Lá, é diretor de desenvolvimento da Coe Vintners, tradicional negociante inglês de vinhos. Dirceu ganhou merecida notoriedade no mundo do vinho, no final do ano passado, quando se tornou o primeiro brasileiro a ingressar no seletivo grupo de 266 pessoas em todo o mundo que têm direito a usar o título de Master of Wine (a inglesa Jancis Robinson é uma delas). "Júnior", como é

com o que está acontecendo no Brasil e acredito que já são produzidos bons vinhos. Como todo brasileiro, fico orgulhoso disso. Entretanto, a grande maioria ainda precisa melhorar muito. Existe um número enorme de vinhos brasileiros que apresentam erros técnicos básicos. Isso deverá ser corrigido a partir do momento em que a indústria abrir as portas para que haja maior intercâmbio de conhecimentos com consultores, enólogos e críticos internacionais. Esse foi um dos motivos pelos quais Chile e Argentina conseguiram melhorar a qualidade de seus vinhos rapidamente; e o Brasil deve seguir o exemplo".

DIRCEU VIANNA JR., MW



# TOP 10 DA EXPOVINIS

Espumante Nacional	Casa Valduga Gran Reserva Extra-Brut 2002	Casa Valduga Vinhos Finos
Espumante Importado	Champagne Pehu Simonet Brut Selection Grand Cru NV	Pehu Simonet / Vinalia
Branco: Sauvignon Blanc	Ventisquero Queulat Gran Reserva, Valle de Casablanca 2008	Ventisquero / Cantu Vinhos
Branco: Chardonnay	Morandé Terrarum Reserva, Valle de Casablanca 2007	Morandé / Carvalhido Importação
Branco: Outras Castas	Josmeyer Les Pierrets Riesling 2001	Josmeyer & Fils / Zahil Importadora
Rosado	CASCAÍ 2008	Château Ferry Lacombe / Provence Clube Brasil
Tinto Nacional	Salton Talento 2005	Vinhos Salton
Tinto Novo Mundo	Las Perdices Tinamú 2006	Viña Las Perdices / Bodegas Seleccionadores de Vinhos
Tinto Velho Mundo	Vinha Longa Reserva 2006	Encostas de Estremoz / Ferreira Malaquias
Fortificado e Doce	Justino's Madeira 10 anos	Justinos Henriques / IVBAM*

\* Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira

mais conhecido, fez um verdadeiro *tour de force* na Expovinis, dando palestras e conduzindo inúmeras degustações. Ele integrou o júri do Top Ten, que elegeu os melhores vinhos apresentados na feira, do qual também fez parte Gustavo Andrade de Paulo, editor-assistente de Wine Style e presidente da ABS-SP (ver quadro acima). Frequentador regular das feiras de vinhos mais famosas do mundo, como a Vinexpo, em Bordeaux, e a Vinitaly, em

Verona, Dirceu considerou o nível da organização da Expovinis “tão bom quanto o de qualquer feira do mundo”. E se mostrou “impressionado com o interesse demonstrado tanto pela indústria como pelo consumidor brasileiro”. Mas, em depoimento a Wine Style, reservou algumas críticas aos vinhos brasileiros, mesmo reconhecendo que já se produzem bons vinhos no país.

A Expovinis 2009 foi prestigiada por cerca de

Os “Irmãos Campana” (Humberto, à esquerda, e Fernando) criaram o novo símbolo do vinho brasileiro

250 expositores do Brasil e do exterior, inclusive com estandes de vários países e regiões produtoras de vinhos, como Mendoza, Madeira e a alemã Baden-Württemberg, que selecionou o Brasil como um dos mercados para sua linha de vinhos **Dyade 52** (ver nota a respeito desse lançamento em Notícias do Vinho). A feira também foi o palco escolhido pelo Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho) para o lançamento da nova campanha institucional de promoção do vinho brasileiro – e da marca Vinhos do Brasil – nos mercados interno e externo. Sob o título “**Abra sua cabeça, abra um vinho brasileiro**”, a campanha tem como símbolo um saca-rolhas estilizado, criado pelos renomados designers brasileiros Humberto e Fernando Campana, os conhecidos e premiados “Irmãos Campana”. Humberto define o saca-rolhas como “um objeto funcional, mas, ao mesmo tempo, extremamente lúdico. O brasileiro, afinal, é 100% emoção”, diz ele, que, como o irmão, é

um apreciador de vinhos. Só muda a preferência: *Cabernet Sauvignon*, para Humberto; *Carmenère*, para Fernando.

O novo símbolo não foi escolhido por acaso. “Nossa experiência comprova que a aceitação dos vinhos brasileiros é consequência direta da degustação, sem preconceitos, dos produtos”, observa Diego Bertolini, gerente de Promoção e Marketing do Ibravin. “Ele representa a atitude de abrir a cabeça das pessoas para experimentar os vinhos brasileiros”, acrescenta o diretor-executivo do Ibravin, Carlos Raimundo Paviani.



A CARREIRA DO ENÓLOGO AUSTRALIANO **JOHN DUVAL**, 58, PODE SER DIVIDIDA EM DUAS FASES: AG E DG. O "G", NO CASO, VEM DE **GRANGE**, VINHO-ÍCONE DA MODERNA ENOLOGIA DO PAÍS. O GRANGE FOI CRIADO, QUASE ÀS ESCONDIDAS, NO INÍCIO DOS ANOS 50, PELO ENTÃO ENÓLOGO-CHEFE DA PENFOLDS, **MAX SCHUBERT**, COM O NOME DE **GRANGE HERMITAGE**. MAIS TARDE, POR EXIGÊNCIA DA FRANÇA, O HERMITAGE FOI CORTADO. JOHN DUVAL TRABALHOU 28 ANOS NA PENFOLDS, SENDO QUE 16 DELES (DE 1986 A 2002) COMO SEU ENÓLOGO-CHEFE. UM ANO DEPOIS DE SAIR DA PENFOLDS, DUVAL LANÇOU SUA PRÓPRIA LINHA DE VINHOS PRODUZIDA DE FORMA ARTESANAL NO VALE DE BAROSSA. É LÁ QUE ELE MORA COM A ESPOSA, PROFESSORA, E OS TRÊS FILHOS, NENHUM DELES ENÓLOGO. A PRODUÇÃO ATUAL NÃO CHEGA A SEIS MIL CAIXAS. ALÉM DE FAZER SEUS PRÓPRIOS VINHOS, JOHN É CONSULTOR DE ALGUNS PROJETOS. UM DELES É O LONG SHADOWS, NO ESTADO DE WASHINGTON, EUA, EM QUE ENÓLOGOS DE DIFERENTES PAÍSES FAZEM VINHOS COM A UVA DE SUA ESPECIALIDADE. NO CHILE, JOHN FOI CONVIDADO PARA TRABALHAR NOS VINHEDOS DA VENTISQUERO EM APALTA, REGIÃO ONDE A *SHIRAZ* SE ADAPTOU MUITO BEM. DE SUA COLABORAÇÃO COM FELIPE TOSSO, ENÓLOGO-CHEFE DA VENTISQUERO, NASCERAM O **PANGEA**, VINHO TOP DA VINÍCOLA E UM DOS MELHORES FEITOS COM ESSA CASTA NO CHILE, E O **VERTICE**, UM CORTE DE *CARMENÈRE* E *SYRAH*. NA VOLTA DE SUA MAIS RECENTE VIAGEM AO CHILE, DUVAL VEIO AO BRASIL PARA O LANÇAMENTO DO **HERÚ 2007**, NOVO *PINOT NOIR* PREMIUM DA VENTISQUERO, PRODUZIDO EM MINÚSCULA QUANTIDADE (300 CAIXAS) COM UVAS DE CASABLANCA. E CONCEDEU ESSA ENTREVISTA A WINE STYLE.

## do grange ao pangea

*Um dos mais renomados enólogos australianos, John Duval explicou a Wine Style porque gosta de uvas (e cortes) do Rhône, porque não faz um vinho branco e como anda o projeto da Ventisquero, em Apalta no Chile, do qual é consultor*

por GUILHERME VELLOSO

**WS – Na sua opinião, o que tornou o Grange um vinho tão importante?**

JOHN DUVAL – Primeiro, ele não era cópia de outro grande vinho do mundo. É exclusivamente australiano. E também a combinação de um vinhedo fantástico com a visão de um brilhante enólogo, Max Schubert. Ele foi o primeiro a usar barricas novas (de carvalho) com *Shiraz* de velhas vinhas, muito estruturado e cheio de sabores. O **Grange 1953** ainda é um vinho magnífico.

**WS – O primeiro vinho da John Duval Wines, o Plexus, é um corte de uvas típicas do Rhône: Shiraz, Grenache e Mourvedre. Isso mostra sua admiração por essa região ou é mera coincidência?**

JD – Amo os vinhos do Rhône. Mas é interessante notar, quando se fala em Velho Mundo e Novo Mundo, que o vale de Barossa tem os vinhedos mais antigos do mundo de *Shiraz/Syrah* e de *Cabernet Sauvignon*. E tem vinhas muito antigas de *Grenache* e *Mourvedre*, com aproximadamente 100 anos

de idade. Ou seja, em Barossa, fazemos vinhos com essas variedades há mais de 100 anos. Quando ainda estava na Penfolds, criei alguns vinhos novos e um deles foi um blend de *Shiraz*, *Grenache* e *Mourvedre*. Assim, foi natural que, quando saí da Penfolds e comecei a fazer meus próprios vinhos, me inclinasse por esse estilo.

**WS – O sr. mencionou Velho Mundo e Novo Mundo. Muita gente pensa que os vinhos do Velho Mundo estão cada vez mais parecidos com os do Novo Mundo e vice-versa; e que, por isso, a diferença entre os dois já não é tão óbvia. O sr. concorda?**

JD – Penso que provavelmente tem alguma verdade nisso. Em parte pelas influências climáticas, pelo aquecimento global, que está resultando em maior maturidade natural das uvas no Velho Mundo; em parte porque, no Novo Mundo, está se buscando um pouco mais de elegância nos vinhos. É o que eu mesmo procuro nos vinhos que faço. Claro que tem muita gente que gosta de vinhos muito estruturados e com mais álcool, especialmente nos Estados Unidos e em outras partes do mundo, mas, quando se tem vinhedos tão extraordinários e antigos como os nossos, é melhor fazê-los se expressar num estilo mais vibrante, fresco e elegante.

**WS – Como o sr. vê a questão do grau alcoólico de muitos vinhos do Novo Mundo?**

JD – Fundamentalmente, é uma questão de equilíbrio. É possível ter vinhos equilibrados mesmo com um pouco de álcool a mais. Pessoalmente, procuro fazer vinhos com um pouco menos de álcool, mas tem que haver diferentes interpretações. Provavelmente você já ouviu a história de que se derem as mesmas uvas para 60 enólogos diferentes, teremos 60 vinhos diferentes.

**WS – Mas o sr. acha que o consumidor está preocupado com a questão do álcool?**

JD – Acho que há uma consciência geral a esse respeito.

**WS – Como o sr. é um especialista nessa uva, fale um pouco sobre as diferentes expressões da Shiraz/ Syrah.**

JD – É só ver como a *Shiraz* se expressa nos vinhedos



Duval e Tosso nos vinhedos de Apalta

da Ventisquero, em Apalta, no Pangea, por exemplo, em oposição a vinhos das áreas mais frias de Casablanca e Leyda. São expressões distintas da mesma uva.

**WS – E nos EUA, já que o sr. também faz um vinho no estado de Washington?**

JD – Faço e me divirto bastante fazendo! O solo e o clima são completamente diferentes. Chove pouco, apenas 250mm anuais. Há grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e invernos muito

frios. Os solos são sedimentares e muito jovens se comparados aos de Barossa, onde há terrenos com 200 milhões de anos de idade. Assim, estamos falando de significativas diferenças geológicas.

**WS – O que o atraiu em fazer vinhos nos EUA e no Chile?**

JD – Quando saí da Penfolds, se ficasse apenas em Barossa, fazendo meus próprios vinhos, seria

muito pouco. Exporto meus vinhos e preciso viajar para divulgá-los. Assim, quando surgiram projetos interessantes, como o da Ventisquero e o da Long Shadows, pensei que seriam estimulantes e desafiadores. Mas não quero ser um consultor profissional que passa o tempo todo num avião.

**WS – Porque o sr. não faz um vinho branco? Não gosta deles?**

JD – Você deve ter conversado com a minha esposa (risos). Em casa, nunca falta vinho tinto, mas às vezes

falta vinho branco e ela sempre me diz que temos que fazer um branco. Quando saí da Penfolds, queria ter um projeto relativamente simples. Fazer vinhos com foco na *Shiraz* e em blends de *Shiraz* era o esperado. Mas gostaria de fazer um branco.

**WS – E o que faria?**

JD – Provavelmente um blend, como o **Plexus**. Um blend de *Marsanne*, *Roussanne*, *Viognier*, ou algo parecido.

**WS – O sr. prefere fazer vinhos de corte ou monovarietais?**

JD – Provavelmente ambos. O **Plexus** é um blend; o **Entity** é 100% *Shiraz*; e o **Eligo**, em sua primeira safra, tem uma pequena porcentagem de *Cabernet Sauvignon* como componente estrutural.

**WS – Há algo novo que você e o Felipe estejam fazendo na Ventisquero?**

JD – O mais interessante é que temos a possibilidade de plantar mais vinhedos em Apalta. Ainda é cedo para afirmar, mas acho que alguma coisa na linha do Rhône. Concordamos que variedades como *Grenache* e *Mourvedre* se dariam bem lá.

**WS – Tem experiências com essas variedades em Apalta?**

FELIPE TOSSO entra na conversa e responde – Sim. Plantamos nas encostas, quase nas montanhas. E, nos novos solos que vimos, faz muito sentido plantar outras variedades do Rhône, como *Grenache* e *Mourvedre*. Talvez até um pouco de *Carignan* nos solos mais rochosos, como se faz no Priorato (Espanha). O que estamos trabalhando com John é o conceito de “Apalta estate”, porque Apalta tem uma grande diversidade de solos.

Os vinhos da Ventisquero são importados pela Cantu ([www.cantu.com.br](http://www.cantu.com.br)). Os vinhos de John Duval são importados pela KMM ([www.kmmvinhos.com.br](http://www.kmmvinhos.com.br)).

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



**MENOS FAMOSA QUE A VIZINHA TOSCANA, A ÚMBRIA COMBINA RICO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL COM UMA PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA IMPORTANTE E DIVERSIFICADA, QUE INCLUI VINHOS COMO O POPULAR ORVIETO E DELÍCIAS GASTRONÔMICAS COMO A CONHECIDA “PORCHETTA”**

texto JOSÉ LUIZ BORGES  
fotos AUTOR/DIVULGAÇÃO

## um paraíso a ser

Destino turístico popular por sua importância religiosa, Assis é uma das poucas cidades da Úmbria conhecidas pelos estrangeiros. A região tem estado à sombra de sua vizinha mais famosa, a Toscana. No entanto, para os apreciadores de vinhos e gastronomia, a Úmbria é um paraíso a ser descoberto, como um grupo integrado por jornalistas, importadores e formadores de opinião em gastronomia e vinhos comprovou em recente visita à região. A viagem foi promovida pela “Regione Umbria”, juntamente com o ICE (Istituto Nazionale per il Commercio Estero), com o propósito de divulgar a história, a cultura, a gastronomia e os vinhos locais. A maioria dos convidados era do Brasil e do leste europeu, com representantes da Rússia, Polônia, Lituânia, Croácia e Bulgária. Wine Style estava no grupo e conta para seus leitores o que viu (e provou...) de mais interessante nessa viagem.



O território umbro é pequeno e tem sua paisagem dominada pelo vale do rio Tibre e, em sua parte oriental, pelos montes Apeninos. Seu rico passado é evidente nas numerosas cidades medievais muradas, muito bem preservadas. Remanescentes arqueológicos de residências, templos, cisternas e anfiteatros encontrados nessas cidades são um vivo testemunho do período de ocupação romana, que se iniciou com a conquista da região aos etruscos e umbros, na batalha de Sentino, em 295 a.C. Amelia, com sua muralha de megalitos, e Spello, com sua magnífica coleção de obras do pintor renascentista Pinturicchio, são exemplos de cidades que merecem uma visita. A capital da região é Perugia, antiga cidade etrusca. Perugia é um destacado centro artístico abrigando, em seus museus, importantes obras da escola umbra, cujos expoentes são o já citado Pinturicchio e Perugino. Este legado cultural não inibe manifestações artísticas modernas,

como o festival de jazz que ali se realiza anualmente. Perugia também é famosa pela grande produção de chocolates de qualidade, entre os quais os famosos Bacci da empresa Perugina.

### **NORCIA, TERRA DE SÃO BENTO, É CONHECIDA POR SUA CHARCUTARIA**

Os produtos agropecuários umbros são tradicionais e de alta qualidade. Assim, a produção de um excelente óleo extra virgem de oliva está resguardada pela qualificação DOP (Denominazione d’Origine Protetta) desde 1997. Na região de Colli di Assisi-Spoleto, uma das cinco subzonas de produção, encontra-se o território e a bela cidade medieval de Trevi. Outros produtos agrícolas umbros renomados pela sua qualidade gastronômica são a castanha de Manciano e o aipo negro de Trevi, além da minúscula e tenra lentilha de Castelluccio di Norcia, produto DOP, cultivada em uma

pequena área ao sul do parque nacional dos “Monti Sibillini”. Nas proximidades do parque está a cidade de Norcia, onde nasceu São Bento, padroeiro da Europa, criador do monasticismo ocidental e da regra que leva seu nome. Esta cidade tem longa tradição no preparo e preservação da carne de porco, razão pela qual a atividade também é conhecida pelo termo “norcineria”.

A charcutaria de Norcia é variada, produzindo o tradicional presunto de Norcia IGP, lingüiças de porco e de javali e diversos tipos de salame, incluindo um com o curioso e sugestivo nome de “coglioni di mulo”. As mazzafegati, embutidos feitos com fígado, casca de laranja, pignoles e passas, são extremamente saborosas. O acompanhamento ideal para esses embutidos é o pão casareccio (caseiro) umbro. É um pão do tipo “sciapo”, ou seja, sem sal. Conta a tradição que o pão era feito dessa forma para escapar do “imposto do sal” instituído pelo papa Paulo III. A célebre porchetta (leitão novo, recheado e assado inteiro) é

Vista panorâmica da cidade de Amelia

Bom  
exemplar  
de branco,  
tinto  
e doce



**Grecante 2008** (Arnaldo Caprai)  
– Elaborado com a uva *Grechetto*. Um branco aromático, floral com acidez fresca.

**Montefalco Rosso 2006** (Arnaldo Caprai)  
– 70% *Sangiovese*, 15% *Merlot* e 15% *Sagrantino*. Tem aroma intenso, tutti-frutti, madeira integrada. Corpo médio, tânico, equilibrado, boa persistência. Para guarda.

**Collepiano 2005** (Arnaldo Caprai)  
– 100% *Sagrantino*. Rubi denso, aroma fechado, frutas escuras concentradas. Encorpado, tânico, quente, boa acidez. Ideal para beber daqui a 20 anos!

**Chardonnay Aurente 2006** (Giorgio Lungarotti) – Fermentado em barrica, aroma de pêssego, tostado e manteiga. Encorpado, macio e fresco. Persistente. Belo exemplar dessa uva!

**Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004** (Lungarotti) – Um Torgiano Rosso Riserva DOCG elaborado com 70% de *Sangiovese* e 30% de *Canaiolo*. Rubi extraído, frutas escuras, couro, algo de especiaria e madeira bem integrada. Bom corpo, tânico, acidez intensa. Aroma de boca de cereja.

**San Giorgio 2004** (Lungarotti) – 40% *Sangiovese*, 10% *Canaiolo* e 50% *Cabernet Sauvignon*. Rubi, ainda violáceo. Aroma intenso de cassis, balsâmico, especiaria. Bom corpo, taninos firmes, alcoólico.

**Grottone rosso Allerone 1999 IGT** (Scambia)  
– 100% *Montepulciano*. Rubi evoluído. Aroma intenso, muita fruta, groselha, amora, couro. Bom corpo, acidez intensa, álcool equilibrado. Muito persistente.

**Calcaia Orvieto DOC 2005** (Barberani)  
– Dourado, aroma intenso de tangerina e resina. Corpo médio, açúcar residual evidente, boa acidez e boa persistência.

**Muffa Nobile 2006** (Palazzone)  
– De cor palha dourada, aroma intenso (amêndoas, abacaxi em calda, botrytis). Corpo médio, doce, equilibrado em acidez.

**Muffato della Sala 2006** (Antinori)  
– Dourado, aroma medicinal, abricot. Bom corpo, equilibrado em açúcar e acidez. Final longo com retrogosto de mel nesse velho conhecido dos enófilos brasileiros.

muito popular e se constitui em verdadeiro festim gastronômico. Embora menos conhecida que a do Piemonte, a produção de trufas na região do Val Nerina é abundante e diversificada. Utilizadas em produtos que vão do mel ao salame de javali, passando pelo chocolate com alto teor de cacau, as trufas transmitem a eles seu inconfundível sabor e aroma. Alguns microclimas favorecem o desenvolvimento da podridão nobre.

A Úmbria é conhecida como terra de vinhos brancos, principalmente os que se originam na região de Orvieto, em suas versões seca, abboccato e amabile. As variedades desta DOC são a *Trebbiano toscano* (*Procanico*), a *Verdello*, a *Grechetto*, a *Canaiolo bianco* e a *Malvasia toscana*. Até recentemente, os vinhos de Orvieto eram adocicados e comuns. Atualmente, a produção de vinhos secos, intensos e elegantes vem ganhando terreno. Entre os tintos, dois são os destaques, mercedores da tipologia DOCG; Torgiano Riserva e Montefalco Sagrantino. A composição da DOCG Torgiano Riserva prevê o uso de variedades muito conhecidas na vizinha Toscana: *Sangiovese*, de 50 a 70%; *Canaiolo*, de 15 a 30%; e até 10% de *Trebbiano toscano* e/ou *Ciliegiolo* e/ou *Montepulciano*. Já o Montefalco Sagrantino DOCG, que aparece como tinto seco ou passito, é elaborado exclusivamente com a variedade *Sagrantino*, de origem remota e que se supõe ser autóctone da região. Em função do grande lago Trasimeno e das represas de Corbara e Alviano, ao longo do Tibre, a Úmbria apresenta alguns microclimas favoráveis ao desenvolvimento da *Botrytis cinerea* e da podridão nobre, o que propicia a produção de ótimos vinhos botritizados (ver quadro com os vinhos mais interessantes provados durante a viagem).

BORGES@WINESTYLE.COM.BR



Não é de hoje  
que um brinde  
faz você  
vender mais.

Black design+comunicação

A **AbraVinho** tem revistas especializadas no mundo do vinho. São milhares de aficcionados 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**

# Os surpreendentes vinhos doces da Toscana

MUITO MAIS CONHECIDA POR SEUS TINTOS FAMOSOS, A REGIÃO TAMBÉM PRODUZ ÓTIMOS VINHOS DOCES, COMO O VIN SANTO DE MONTEPULCIANO E OS QUASE DESCONHECIDOS MOSCADELLO, DE MONTALCINO. WINE STYLE DEGUSTOU AS SAFRAS MAIS RECENTES DO MOSCADELLO E UM PAINEL DE VIN SANTO

por LUIZ HORTA, especial para Wine Style  
ilustração JUNIÃO

Uma região tão fortemente dominada pelos tintos pode surpreender saber que há maravilhosos vinhos doces na Toscana. Durante as massivas degustações em primeir ocorridas numa intensa semana de fevereiro, durante o carnaval (a Anteprema de Chianti Classico, em Florença; a de Vino Nobile, em Montepulciano; e a de Brunellos em Montalcino) sobrou tempo para investigar algumas dessas preciosidades.

Uma tarde gelada, em Montepulciano, com temperaturas abaixo de zero e vento. Depois de provar

quase uma centena de potentes e tânicos Vino Nobile, alguns com toda a agressividade das amostras de barrica, nada parecia favorecer a possibilidade de uma descoberta no tipo “epifania”. Entretanto, aconteceu. Enquanto as pessoas davam os trabalhos por terminados e saiam para visitas às vinícolas, fui convidado quase em surdina por Tomas Francioni (que se surpreendeu ao saber que no Brasil há vinhos com o nome Villa Francioni) para uma degustação “clandestina”. Descendo uma escadinha no castelo, numa espécie de adega-catacumba, um grupo mínimo de

convidados provava os “doze apóstolos” do vinho doce da região (ver quadro). É curioso, diante da qualidade dos vinhos, ver como ficaram sufocados pela notoriedade de seus irmãos tintos. Os vinhos doces de Montepulciano são dignos de melhor divulgação.

Dois dias depois, com um clima ainda mais gelado, no imponente castelo que domina a cidadezinha portátil de Montalcino, o esforço de degustação era ainda maior. Uma tarefa colossal a de ser apresentado às centenas de Brunellos da safra de 2004, que agora chega ao mercado. Novamente se repete a dis-

cretíssima presença dos vinhos doces. Ali já não são “secretos”, pois existem como parte da denominação, apenas estavam abandonados pelos produtores.

A ancestral tradição dos Moscadelli, os intensos doces de Moscatel de Alexandria, tão remota quanto os romanos, vai voltando, com nomes como Banfi envolvidos em produzir os aromáticos moscatéis. Apesar de existirem apenas 7 vinhos na atualidade, há uma variedade impressionante, de opulentos colheita tardia a frescos semi secos (ver quadro na próxima página).



## OS 12 APÓSTOLOS DE MONTEPULCIANO



### 1. BINDELLA VIN SANTO 2005

Nariz intrigante de frutas secas e um toque de alecrim. A boca é agradável, levemente cítrica, com intensa presença de figos secos. Longo e agradável. Passa 3 anos em carvalho esloveno de segundo uso e 1 ano na garrafa. A acidez, discreta, é extremamente elegante.

### 2. VILLA SANT' ANNA VIN SANTO 2003

Aroma fino de frutas maceradas, leve toque de grapefruit e inesperada baunilha, pois não passa por madeira nova. A acidez notável compensa o açúcar residual. Delicioso!

### 3. ROCCA DI MONTGROSSI VIN SANTO 2005

O mais simples do grupo, fácil e evidente. Nariz curiosamente frutado, toque de madeira. Na boca é gostoso, porém mais ligeiro que os demais.

### 4. FONTODI VIN SANTO 1999

Em plena juventude, é quase licoroso, com um nariz exuberante de frutas secas, abricots e levíssimo toque oxidado. Na boca é menos imponente, muito austero, precisa de tempo para abrir.

### 5. AVIGNONESI VIN SANTO 2003

Considerado o arquétipo do estilo. A acidez é perfeita e em equilíbrio com as passas, figos e tâmaras que já apareciam no nariz. É longo, encorpado, muito focado, pede atenção, nada simples.

### 6. AVIGNONESI VIN SANTO "OCCHIO DI PERNICE" 2002

Nariz bem fechado, leve aroma de framboesas em compota. Surpreendente. Na boca é quase viscoso, mas a acidez da Prugnolo Gentile (Sangiovese) compensa o alto adocicado, que seria intragável sem ela. Um estilo peculiar, não exatamente meu favorito, em que pese sua fama.

### 7. TENIMENTI ANGELINI TRE ROSE 2000

Bela cor, caminha a passos largos para um estilo Maury ou Madeira, apesar do método diferente de feitura. Cana de açúcar, complementada por aromas terrosos e oxidativos, é destaque no nariz complexo. Boca muito agradável, delicado amargo final, boa acidez.

### 8. NOTTOLA 2003

Nariz muito delicado, leve toque balsâmico. É elegante na boca, mas pareceu um pouco decaído. Talvez não fosse uma boa garrafa.

### 9. LA CALONICA 2003

Extraordinário. É intenso, aroma muito típico de frutas secas e um sedutor (e surpreendente) floral; botritis evidente. A acidez é perfeita, adequada para a doçura finíssima. Tem notável mineralidade. Belo vinho.

### 10. CANNETO 2004

Ataque forte de rapadura no nariz, parece mais um vin doux naturel. Pouco sutil. Na boca é excessivamente adocicado, quase xaroposo, faz lembrar um PX espanhol.

### 11. LE CASALTE 2004

Nariz muito límpido, diferente, ligeiro. A boca confirma o nariz. Vinho mais fresco e leve que os demais. Bom para tomar frio. Sem muita complexidade. Boa acidez. Algo curto.

### 12. CONTUCCI 1999

Aroma muito típico de Malvasia, o mais atraente de todos, com um toque oxidativo elegante. Finíssima acidez, longo, delicioso. Um dos melhores entre os 12.

## OS POUCO CONHECIDOS MOSCADELLOS



### VILLA POGIO SALVI

Cor dourada profunda. No nariz, leve traço oxidativo muito atraente, toque de botritis, praliné, muito sério. Na boca tem corpo médio, com ótima acidez, que se equilibra bem com o açúcar residual. Retrogosto longo e delicado.

### BANFI

Muita tipicidade da uva Moscatel, estilo totalmente diferente do anterior. É mais ligeiro e fresco, para beber frio. Bem feito, com acidez potente, muito refrescante, fino, delicado. Dá um bom aperitivo, mais seco do que esperava.

### CAMIGLIANO

Muita fruta, bem leve, feliz. Muito límpido na

boca, focado, vai direto ao assunto.

Para tomar gelado, como um branco de bom corpo, sem maiores complexidades.

### CAPANNA (colheita tardia)

Surpreendente aroma de jambo, um inesperado toque tropical. Um pouco diluído na boca, é agradável mas um pouco desequilibrado, com leve amargor final.

### IL POGGIONE

Aroma potente de ervilhas frescas, definitivamente corre noutros trilhos. Não parece completamente pronto, tem um pouco de verdoso na boca e parece estar sofrendo um processo fermentativo, com agulha (problema da garrafa?). Não é desagradável, mas é totalmente atípico.

### LA PODERINA

Ataque bem adocicado. Muita tipicidade. Um belo moscatel, mesmo com pouca acidez, que o tornaria mais atraente. Muito bem feito, mas deixa a desejar em frescor.

### TENUTE SILVIO NARDI

Nariz muito delicado, algo cítrico, faz lembrar o preciso Mountain Wine de Málaga. Leve tostado. Na boca tem corpo, bom ataque de fruta e acidez. Longo, muito agradável, saboroso, muito bem feito.

*Obs: todos os vinhos comentados acima são da safra 2007*

LUIZ HORTA, EDITOR-ASSISTENTE DO CADERNO PALADAR, DO JORNAL O ESTADO DE SÃO PAULO, É JORNALISTA ESPECIALIZADO EM GASTRONOMIA E VINHOS.

## 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, LUIZ HORTA,  
ROSA MARÍA GONZÁLEZ, RUI ALVES E SONIA AZEVEDO  
*ilustração* JUNIÃO  
*foto* BIGSTOCKPHOTO, 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,

Para alegria dos apreciadores de vinhos, como nós, a situação do mercado brasileiro está – aos poucos, mas de forma consistente – se normalizando. O mundo não acabou, o consumidor não deixou de comprar e novos e instigantes vinhos continuam a chegar aos portos e às lojas especializadas.

Verdade que persistem graves problemas burocráticos e tentativas de complicar ainda mais as coisas. Inventar entraves para a importação, a exemplo do famigerado selo que se pretende criar. Como sempre, essas tentativas vêm embrulhadas em supostas boas intenções, para enganar inocentes e desavisados. No caso, a de proteger (sic) os produtores brasileiros. Não será criando entraves aos vinhos importados que se aumentará o consumo de vinho brasileiro, como já se sabe pelo exemplo de outros setores, como o de informática (TI para os mais modernos), na época dos governos militares.

Produzir vinhos melhores e mais acessíveis depende de tecnologia e do intercâmbio de idéias e informações e não da imposição de barreiras alfandegárias. Estas beneficiam apenas maus produtores, que temem colocar seus vinhos nas prateleiras, lado a lado com o que se produz fora.

O interesse no potencial do mercado brasileiro tem se mostrado cada vez maior, como demonstram a própria Expovinis e as várias mostras de vinhos de diferentes países/regiões que se sucedem quase semanalmente. E aqui queremos registrar o reconhecimento à qualidade editorial de Wine Style, expresso no apoio que recebemos de entidades como a Wines of Argentina e, agora, a ViniPortugal, para produzir edições especiais sobre seus respectivos países, aproximando mais o consumidor brasileiro dos vinhos ali produzidos.

Para a elaboração de suplementos como o que acompanha esta edição (o primeiro de dois, sendo que o segundo circulará com a edição nº 25), visitamos as principais regiões vinícolas, conversamos com produtores e enólogos e provamos literalmente centenas de vinhos. Sempre com o objetivo de ajudar os amantes do vinho na agradável, mas, às vezes, difícil, tarefa de identificar rótulos, produtores e até regiões vinícolas a ser eventualmente visitadas. No caso desta edição, enfocamos os vinhos e algumas das principais regiões produtoras de Portugal, como fizemos, recentemente, com a Argentina e como pretendemos fazer, no futuro, com outras regiões vinícolas do mundo, para levar informações isentas e acuradas a nossos leitores, razão de ser da Wine Style.

Abraços, Arthur Azevedo

Guilherme Velloso

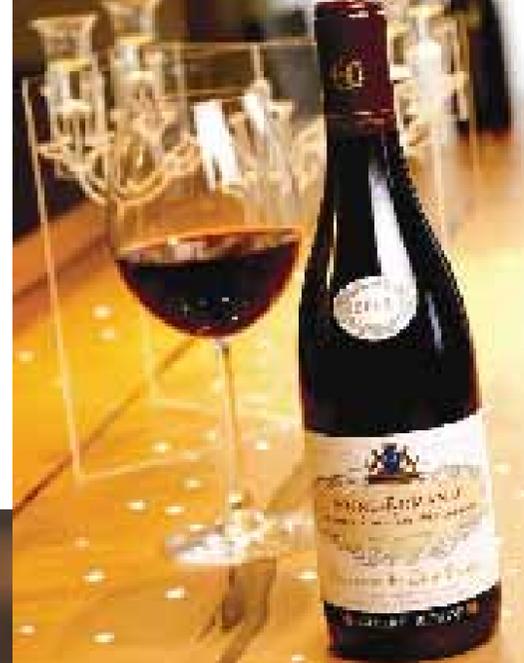
Mario Telles Jr.

notícias do vinho

## notícias do vinho

**Deutz daria bom enredo de filme** A história da champanhe Deutz (pronuncia-se “Dêtz”) daria bom enredo para um filme. A maison, uma das mais antigas da região, foi fundada em 1838 por dois amigos – William Deutz e Pierre Hubert Geldermann. Deutz & Geldermann foi, durante muitos anos, o nome da empresa. Eles vinham de uma cidade que hoje faz parte da Alemanha (Aachen/Aix-la-Chapelle); e ambos se casaram com moças de Champagne. Mais tarde, os laços entre as duas famílias se estreitaram ainda mais quando a filha de Deutz se casou com o filho de Geldermann. A empresa se manteve sob controle dos descendentes até 1993, quando foi comprada pelo grupo do champanhe Roederer. O atual presidente da maison, Fabrice Rosset, esteve no Brasil para participar de uma série de eventos promocionais juntamente com a importadora Casa Flora, que passou a distribuir seus vinhos no Brasil. Rosset comenta que, à época da compra, a Deutz era uma “bela adormecida”. Hoje, produz 1,8 milhão de garrafas e exporta 40% de sua produção. A empresa é dona de 40 hectares de vinhedos próprios e mantém outros 150 hectares sob contrato. Em sua maior parte, são vinhedos classificados como “grand cru” e “premier cru”, situados na região em torno de Ay. O tipo não-safrado, carro-chefe de qualquer casa de Champagne, responde por 80 a 85% da produção, mas o prestígio da maison é sustentado por duas cuvées especiais: **William Deutz**, de corte clássico (55% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 10% Pinot Noir) e o delicioso **Amour de Deutz**, lançado pela primeira vez em 1993, 100% Chardonnay. Ambos têm pequena produção: menos de 50 mil garrafas, o primeiro; e cerca de 35 mil, o segundo. A produção do refinado **William Deutz Brut Rosé** (75% Pinot Noir), que completa o trio das chamadas “cuvées de prestige”, é ainda menor e em geral não chega a 15 mil garrafas. Rosset admite que o champanhe também sofrerá com a atual crise econômica, ou melhor, que “será vítima de seu próprio sucesso”. E explica: por ser um “vinho de celebração”, deverá ser “mais consumido em casa e menos em público”.

Casa Flora – [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br) e Porto a Porto - [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br)



**Winebrands estreia com Albert Bichot** Nova importadora que Ricardo Carmignani e Tibor Sotkovsky, ex-executivos da Expand, abriram há poucos meses, a Winebrands tem como sócia a poderosa Global Wines (antiga Dão Sul), que também controla a Vini Brasil (vinhos Rio Sol). Com a filosofia de ter um grande nome de cada país produtor, a empresa já nasceu com um portfólio respeitável, encabeçado pelo ícone italiano **Antinori**, e que inclui várias vinícolas portuguesas da Global Wines (Quinta de Cabriz,

Casa de Santar e Quinta do Encontro, entre outras). O primeiro produtor representado pela Winebrands a visitar o Brasil para apresentar seus vinhos foi Albéric Bichot, quinta geração da família e líder da Albert Bichot. A vinícola foi fundada em 1831 e, após a Segunda Guerra Mundial, seus pai e avô replantaram os vinhedos na região de Chablis, onde hoje detém o controle do Domaine Long Depaquit, com 10 hectares de vinhedos Grand Cru. Na Borgonha, são mais de 100 hectares em diversas denominações. Além dos bons **Chablis 2006** e **Bourgogne Vielle Vignes 2005**, Alberic serviu os fantásticos **Gevrey-Chambertain Les Murots 2006** e o ainda melhor **Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts 2006**, ambos do Domaine du Clos Frantin, vizinho do legendário La Tache, do Domaine de la Romanée Conti. Vinhos como esses, de grande equilíbrio e larga persistência, parecem prenunciar longa vida para a nova importadora.

Winebrands – [www.winebrands.com.br](http://www.winebrands.com.br)

**Matarromera, grandes vinhos del Duero** Matarromera é uma empresa vitivinícola espanhola considerada referência no panorama internacional. Presidida por Carlos Moro, conta com sete vinícolas, onde produz vinhos de alta gama, um projeto de enoturismo, produção de azeite de oliva e até de cosméticos. A organização acaba de ganhar a publicação “Matarromera, grande vinhos del Duero” criada a partir de opiniões e comentários de alguns dos grandes jornalistas e críticos gastronômicos da Espanha. Editado em espanhol e em inglês, o livro tem como objetivo apresentar a trajetória do grupo e toda a engrenagem que controla a estrutura desta grande empresa.

Matarromera - [www.grupomatarromera.com](http://www.grupomatarromera.com)



BODEGA MATARROMERA

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](http://www.winelovers.com.br)

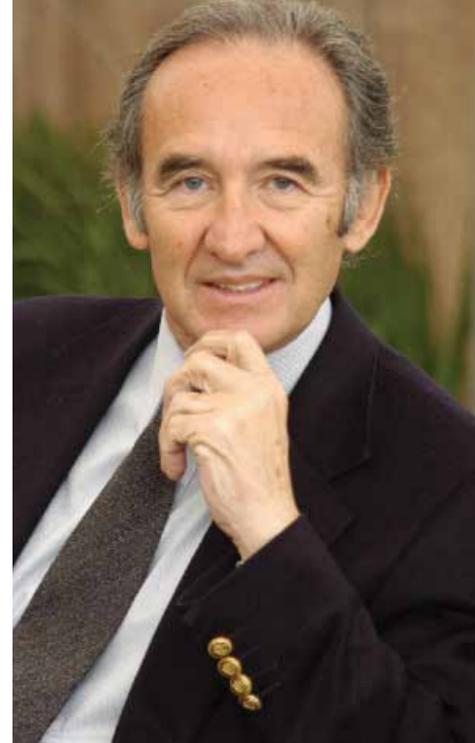
notícias do vinho

notícias do vinho

**Fasano lança vinhos com marca própria** O grupo Fasano está lançando cinco vinhos selecionados de produtores italianos, que serão comercializados com sua própria marca. Denominada “Selezione Fasano”, a série inclui os seguintes vinhos: **Prosecco** do produtor Amistani Guarda; **Chardonnay IGT 2007** (Di Lenardo); **Chianti Clássico 2006** (Querceto di Castellina); **Barbaresco 2005** (Icardi); e **Barolo 2004** (Gianni Gagliardo). Todos os vinhos são dignos representantes de suas respectivas cepas e regiões de origem, a começar pelo Prosecco (R\$ 124), que mostra corpo leve, ótima acidez e muita vivacidade e frescor em boca, como se espera desses vinhos. Igualmente interessante – e de preço mais atraente – o Chardonnay de Venezia-Giulia (R\$ 101) combina boa fruta (abacaxi, fresco e em calda) com presença não exagerada do carvalho. Entre os tintos, merece destaque, pela boa relação preço/qualidade, o Chianti Clássico (R\$ 176).

Além de muita fruta e excelente acidez, revela alguma complexidade (inclusive leve toque animal), aportada em parte pelos 13 meses de estágio em barricas de carvalho (20% novas).

Os vinhos estão à venda tanto nos restaurantes do grupo como nas lojas da Enoteca Fasano, em São Paulo e no Rio. E podem ser adquiridos individualmente ou em elegante caixa de madeira contendo os cinco exemplares, ao preço de R\$ 1.342. Enoteca Fasano - [www.enotecafasano.com.br](http://www.enotecafasano.com.br)



## Os segredos da Catena segundo o Homem do Ano da Decanter

No início do ano, Nicolas Catena Zapata foi apontado como “Homem do Ano” pela conceituada revista inglesa Decanter, título concedido pela primeira vez a um produtor sul-americano. Ao justificar a escolha, a revista afirmou que ele foi “o homem que mudou o rumo da indústria do vinho na Argentina”. Em sua primeira visita ao Brasil depois de receber o honroso título, Catena foi homenageado por Ciro Lilla, da Mistral, há muitos anos importadora exclusiva de seus vinhos para o Brasil. Sempre muito simpático,

ele se disse surpreso com a premiação, inclusive porque achava que os britânicos só tinham apreço pelos vinhos franceses e porque, na sua opinião, os vinhos argentinos são bastante diferentes destes. Modesto, interpreta a premiação como um reconhecimento não só aos vinhos que produz como a toda a produção argentina, mas diz que fica orgulhoso quando se reconhece a qualidade do terroir de Mendoza, que, na sua opinião, se distingue em três aspectos fundamentais: maior intensidade de frutas, maior concentração de elementos característicos dos grandes vinhos e menor amargor. Essa última característica se deve, segundo ele, à qualidade intrínseca da Malbec na Argentina e também à altitude, que permite que as uvas recebam insolação sem precedentes. Catena veio acompanhado do novo enólogo-chefe da vinícola, Alejandro Vigil, que destacou a importância do momento exato da colheita, segundo o objetivo da vinificação. Segundo ele, o importante é evitar a “sobrematuração” das uvas, que resultaria em vinhos alcoólicos e pouco elegantes. Destacou ainda que, se as diferentes parcelas forem colhidas no momento certo, é possível produzir um vinho mais equilibrado na hora do corte. Como a Catena tem vinhedos plantados em diferentes altitudes, a escolha desse momento é instrumento fundamental para o enólogo. Usar Malbecs de diferentes vinhedos sempre foi um dos segredos do sucesso da Catena, prática hoje copiada por muitos produtores argentinos. Catena disse que não tem planos imediatos de produzir vinhos com a uva branca emblemática de seu país, a Torrontés, mas que a Bonarda (até certo ponto um “patinho feio” entre as variedades mais plantadas no país) faz parte dos novos projetos da vinícola.

Mistral – [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)

## Os novos projetos de João Portugal Ramos

Em recente visita ao Brasil, o conceituado produtor português João Portugal Ramos comentou seus novos projetos e mostrou as novas safras de seus vinhos. João está, hoje, envolvido em projetos no Alentejo, Douro e na antiga Estremadura, agora denominada Vinhos de Lisboa. No Alentejo, os planos incluem o plantio de novos vinhedos, a criação de um vinho de vinhedo único (o **Quinta de Viçosa 2005**) e uma completa remodelação da vinícola, com a implantação de 14 tanques de fermentação de carvalho francês e 28 tanques pequenos de aço inoxidável. O objetivo é produzir vinhos que reflitam as características específicas das parcelas de videiras das quais se originam. No Douro, João Portugal participa de um projeto com o enólogo José Maria Soares Franco: o vinho **Duorum 2007** (em latim, de dois) é produzido com uvas de vinhas velhas, mescladas a parcelas de Touriga Nacional e Touriga Franca, plantadas especialmente para o projeto. Outra boa nova, muito aguardada pelos apreciadores de seus vinhos, é o lançamento do **Vila Santa Branco 2008**, que estará no mercado até o meio deste ano. Baseado nas uvas Arinto, Antão Vaz e Verdelho, promete ser uma das sensações do Alentejo. No evento em São Paulo, onde falou de seus planos, João Portugal também conduziu uma degustação de seus vinhos mais conhecidos, com destaque para o **Marquês de Borba 2007** (muito fresco, delicado e frutado) e para o sempre venerado **Marquês de Borba Reserva 2004**, produzido com uvas provenientes de videiras muito antigas, pisadas a pé em lagares. Encorpado, equilibrado e concentrado, é um vinho que pode ser bebido hoje ou guardado por muitos anos. Casa Flora – [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br); ou Porto a Porto – [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br).



2007  
SAFRA HISTÓRICA

2007



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

Marcelo Papa  
MARCELO PAPA, ENÓLOGO.

BEBA COM MODERAÇÃO

**Quinta do Penedo, a aposta da Messias no Dão** *Numa muito bem sucedida tentativa de dar ao clássico Dão o merecido reconhecimento, o produtor português Messias Vígario apresentou, em prova exclusiva no Brasil, seu vinho Quinta do Penedo. Trata-se de um Dão DOC produzido com as uvas Touriga Nacional (70%) e Alfrocheiro (30%). O vinho passa por fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês e permanece 2 meses nas mesmas. O vinhedo que dá origem ao vinho foi adquirido por Messias em 1999, de olho no potencial da Touriga Nacional, já que a região é reconhecida como um dos terroirs onde essa varietal – que muitos acreditam ter migrado do Dão para o Douro (ver especial sobre Portugal que acompanha esta edição) – melhor se expressa. Para muitos especialistas, a Touriga Nacional do Dão se diferencia da que é plantada em regiões como Douro e Alentejo por sua elegância. Na degustação, o Quinta do Penedo 2006 confirmou plenamente essa crença. De cor púrpura intensa e impenetrável, mostra deliciosos aromas de frutas em compota (amoras e framboesas), notas florais (principalmente de violeta, marca registrada da varietal), tostado e chocolate. Com boa acidez, corpo médio, boa concentração, taninos muito finos, textura macia e ótima persistência, o Quinta do Penedo alinha-se, como esperado, mais para o lado da elegância do que da potência. Um belo vinho, que merece ser conhecido. Casa Flora – [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br) ou Porto a Porto – [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br)*



**Toscanos e sicilianos surpreendentes** *O produtor italiano Andrea Franchetti faz questão de informar que não mudou para a Toscana para fazer vinhos. Simplesmente apaixonou-se por uma propriedade – que nem tinha vinhedos – e decidiu morar lá. Plantar vinhedos e produzir vinhos foi simplesmente a forma de viabilizar seu projeto*

*de vida. Mas a inspiração para os vinhos que faz veio de bem longe dali. Ele passou dois anos viajando para Bordeaux, porque conhece vários proprietários de châteaux desde o tempo em que era vendedor de vinhos. E não esconde que seu modelo são os vinhos bordaleses, tanto que plantou variedades como Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot nos 25 hectares de sua Tenuta di Trinoro. A primeira safra foi a de 1997. O sucesso na Toscana animou-o a comprar uma pequena propriedade (menos de 15 hectares) a mil metros de altura, nas encostas do vulcão Etna na Sicília. Nessa propriedade (Passopisciaro), com um antigo vinhedo de Nerello Mascalese, também plantou Petit Verdot e Cesanese, cepa muito comum na região de Roma. Obviamente, os vinhos que produz na Toscana e na Sicília são bastante diferentes entre si. Mas têm em comum o fato de serem vinhos diferenciados, de grande personalidade e a altíssima qualidade, o que pode ser comprovado em sua passagem pelo Brasil, quando apresentou dois de cada denominação. Da Toscana, o Le Cupole 2005, basicamente um corte bordalês com o acréscimo de duas varietais italianas, mas não da própria Toscana (a Cesanese e a Uva di Troia, encontrada na Basilicata e na Puglia); e o excepcional (inclusive no preço de US\$ 539) Tenuta di Trinorio IGT 2006, outro corte bordalês. Em ambos, a Cabernet Franc tem participação significativa: 47% no primeiro; 35%, no segundo, que é um vinho suculento, muito macio e quase doce em boca, apesar de ainda muito jovem. Da Sicília, o Passopisciaro IGT 2005 (100% Nerello, colhida no final de novembro); e o igualmente excepcional Franchetti IGT 2006 US\$ 349, 100% Petit Verdot, um vinho encorpado e ainda levemente adstringente, mas muito saboroso e com taninos finíssimos. A resposta que deu à pergunta “por que plantar uma uva estrangeira como a Petit Verdot na Sicília?” revela bastante sobre a personalidade de Franchetti. Ele diz que plantou porque achou que seria latitude adequada; e que não se preocupa com a questão de ser ou não autóctone da região. “O importante é fazer o melhor vinho possível”, diz simplesmente. A julgar pelos quatro que mostrou no Brasil, ele está muito perto disso. Mistral – [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)*

**Dyade52, nova face do vinho alemão no Brasil**

*Com o objetivo de incrementar os negócios com o Brasil, visitou o país, recentemente, uma delegação do estado alemão de Baden-Württemberg, chefiada por seu secretário da Economia, Richard Drautz. A visita incluiu a participação da delegação na Expo Vinis Brasil 2009, em São Paulo (ver reportagem, mais adiante, nesta edição), já que um de seus objetivos é aumentar a exportação de vinhos produzidos nessa região para o Brasil. “Sabemos que vinhos alemães não têm uma imagem muito boa no Brasil”, reconheceu Drautz, que também é enólogo. “Mas esperamos convencer o consumidor brasileiro pela alta qualidade dos vinhos de Baden-Württemberg, para que eles se tornem tão famosos como nossas marcas de automóveis Audi, Mercedes e Porsche”. A região tem longa tradição na produção de vinhos e hoje representa 25% da área vinícola da Alemanha. No início de 2008, um grupo de 16 produtores do estado se juntou num consórcio que visa aumentar a exportação de seus vinhos para mercados como o Brasil. Com esse objetivo, foi criada uma marca comum, batizada de Dyade52. O nome Dyade vem do grego e significa a união harmoniosa de duas partes; 52 lembra o ano (1952) em que as regiões, até então autônomas, de Baden e de Württemberg, decidiram formar um único estado. A marca Dyade52 compreende vinhos produzidos tanto com castas regionais típicas como com variedades mais conhecidas internacionalmente. Entre as primeiras, a Trollinger, a mais popular de Württemberg, que produz tintos leves e frutados; entre as segundas, por exemplo, a Pinot Grigio, presente em Baden. O Dyade52 Pinot Grigio 2008 apresentado no Brasil revelou-se um vinho bastante interessante e muito aromático, com predomínio de notas florais e de ervas, além de presença de frutas brancas. Na boca, mostrou ótima acidez, corpo médio e álcool equilibrado (12,5%), com um agradável off-dry final. Um vinho gostoso e gastronômico. Atualmente, estão em curso negociações com pelo menos dois importadores para distribuir os vinhos do consórcio Dyade52 no Brasil. A previsão é de que eles estejam disponíveis para o consumidor até o final do ano. Mais informações: Câmara de Comércio Brasil-Alemanha ou com Frank Salewski – [fsalewski@kreativ.com.br](mailto:fsalewski@kreativ.com.br)*



**RARIDADES DE PORTUGAL.**

**FÁCIL SE IMPRESSIONAR, FÁCIL SE APAIXONAR, FÁCIL QUERER MAIS.**



[www.adegaalentejana.com.br](http://www.adegaalentejana.com.br)  
(11) 5044 5760



## notícias do vinho

**Vinhos da Córsega, a nova opção** Sempre em busca de novidades, o enófilo brasileiro acaba de ganhar mais uma opção: vinhos da Córsega. Eles foram trazidos pela importadora Empório Sorio, cujo proprietário é oriundo dessa bela ilha de nacionalidade francesa (desde 1768), mas muito próxima do litoral italiano da Toscana. A vinha chegou à Córsega trazida pelos Fenícios, por volta do século VI AC e, hoje, ela conta com aproximadamente 1.300 hectares de vinhedos. As principais castas nativas são

a Vermentinu, considerada a “Malvasia da Córsega”; as tintas Sciaccarellu, apontada como “a mais característica de todas as uvas da Córsega” e a Niellucciu, tida como prima da Sangiovese italiana. Entre as que vieram de fora, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. Dos vinhos importados pela Sorio, os elaborados com as autóctones se revelaram mais interessantes, a exemplo do ótimo **Vermentinu 2007**, da linha Terra Nostra (R\$ 60), muito perfumado (aromas cítricos/agrumes e florais), ótima acidez, corpo médio e álcool na medida certa (11,5%). Um bom vinho para servir como aperitivo, ou acompanhando frutos do mar, e surpreender os amigos. Da mesma linha, também agradou o **Sciaccarellu Rosé 2008**, com aromas frutados, lembrando cerejas e morangos, e um elegante toque herbáceo, num vinho seco, leve e de boa persistência para um rosé (R\$ 55). Já o **Niellucciu 2007** (R\$ 64) não confirmou o suposto parentesco dessa uva com a Sangiovese, porque a acidez não está à altura de sua estrutura tânica. Como curiosidade, o **Muscat Felix Pietri 2008** do Domaine de St-Antoine é um vinho doce agradável, com intensos aromas de manga, mas ligeiro e relativamente caro (R\$ 107).

Empório Sorio – [www.emporiosorio.com.br](http://www.emporiosorio.com.br)

### Trapiche traz dois Malbec top

Daniel Pi, enólogo da Trapiche, mostrou as novidades da vinícola em uma série de degustações no Brasil. Como seria de se esperar, os destaques ficaram por conta de dois vinhos à base de Malbec. O **Manos 2004**, muito complexo, é produzido com cuidados artesanais. 30% das uvas (vinhas com idade média de 40 anos) são separadas e esmagadas manualmente, descartando-se a polpa e a semente. Somente a pele é fermentada, com o objetivo de aumentar a concentração com menor adstringência. Depois, o vinho passa 18 meses em barricas novas e mais seis em tonéis de carvalho de 4.500 litros. Esse requinte tem um preço: R\$ 407,80, a garrafa. Quase tão elegante e complexo como ele, o ótimo **Malbec Single Vineyard Viña Federico Villafañe 2006** é, sem dúvida, melhor compra, por “apenas” R\$ 214,80. Interfood – [www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)



**Serrera aposta na elegância** Conhecida por ser a importadora da chilena Viu Manent, a Hannover ampliou seu portfólio com a argentina Vinícola Serrera. A vinícola produziu seu primeiro vinho em 2001, na fria região de Tupungato, onde acabou de terminar o plantio de 100 hectares de vinhedos. O enólogo da Serrera, Hernán Cortegoso, veio ao Brasil apresentar o **Torrentés Moments 2008**, muito fresco e frutado; e os tintos **Syrah**, **Malbec** e **Bonarda**, todos 2007, além do **Gran Reserva Malbec 2005**. Os tintos não têm a concentração habitual dos argentinos, o que chega a surpreender; mas continuam com boa fruta, equilíbrio e persistência, mostrando que algumas vinícolas do país, a exemplo da própria Serrera, começam a apostar mais na elegância do que na potência, o que sem

dúvida é um bom caminho. Hannover – [www.hannovervinhos.com.br](http://www.hannovervinhos.com.br)



Os Vinhos Finos de Altitude têm o apoio do SEBRAE/SC, Universidade Federal de Santa Catarina e Governo do Estado de Santa Catarina. | Apreicie com moderação.

Quando você degusta,  
entende por que o  
nosso vinho faz  
bem ao coração.  
Você se apaixona.



Santa Augusta  
é Vinho Fino de  
Altitude.

[www.santaaugusta.com.br](http://www.santaaugusta.com.br)  
+55 49 3566.7677

Escolha a companhia de um Santa Augusta  
ou de um vinho que integra o reservado e seletivo  
grupo da Acavitis - Associação Catarinense  
dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude.  
Eles estão no topo dos melhores da América do Sul.  
Agora a qualidade faz a tradição.

  
ACAVITIS  
Sinta-se no topo.  
[www.acavitis.com.br](http://www.acavitis.com.br)  
+55 49 3233.3870



## 1001 Vinhos para Beber antes de Morrer e A Viúva Clicquot

Se você pudesse contratar os serviços de um bom consultor de vinhos para montar sua adega, muito provavelmente ele recomendaria muitos dos vinhos que Neil Beckett e uma equipe de 44 especialistas reuniram em “1001 vinhos para beber antes de morrer”. Com prefácio de Hugh Johnson, que dispensa apresentações, o livro reúne os vinhos segundo seu tipo, começando apropriadamente pelos espumantes e em seguida brancos, tintos e fortificados.

Quem já tem alguma experiência nesse mundo não terá dificuldades em identificar rapidamente

ícones, como os formidáveis champanhes **Krug Clos du Mesnil**, **Cuvée William Deutz** e **Salon**; brancos como o **Montrachet Joseph Drouhin Marquis de Laguiche** e o **Viña Tondonia**; tintos como o **Château Cheval Blanc** e o **Torbreck RunRig Shiraz**; e fortificados como o **Madeira Century Malmsey Solera** da **Henriques & Henriques** ou o **Quinta do Noval Nacional**. O glossário auxilia bastante o apreciador na formação de um vocabulário

prático para degustações e os índices remissivos direcionam o leitor a regiões, tipos de vinhos etc. Em cada verbete, há indicadores de preços e do ano até o qual o vinho deveria ser bebido. Quantos desses verdadeiros tesouros líquidos você irá provar, dependerá, é claro, do tamanho do seu bolso. Mas o guia para ajudá-lo nessa deliciosa missão, você já tem. Editora Sextante

(www.esextante.com.br) - 960 páginas - R\$ 59,90. Também acaba de chegar às livrarias outro livro que certamente despertará a atenção dos enófilos: “A Viúva Clicquot”, que tem como sub-título “A história de um império do chamapagne e da mulher que o construiu”. Com 302 páginas, o livro conta a trajetória de Barbe-Nicole, nascida Ponsardin, Clicquot pelo casamento, que, com a morte do marido, se tornaria, aos 27 anos, a depois famosa “Veuve Clicquot”, a ponto de ser conhecida como a “Rainha de Reims, a capital do champagne. Curiosamente, o livro que conta a história de uma das mulheres mais famosas da França de todos os tempos foi escrito por uma norte-americana, Tilar J. Mazzeo, professora de inglês no estado do Maine. Editora Rocco (www.rocco.com.br) - 304 páginas - R\$ 39,50.

notícias do vinho

## Vértice mostra potencial do Douro para espumantes

Para a maioria dos enófilos, o Douro é sinônimo de vinho do Porto e, mais recentemente, de excelentes tintos e poucos (mas cada vez melhores) brancos. Mas nem todos sabem que a região também produz ótimos espumantes, como o **Vértice**. Em visita ao Brasil, seu enólogo, engenheiro Celso Pereira, contou que ele nasceu no final dos anos 80, quando a Schramsberg, pioneira na produção de espumantes na Califórnia, iniciou um projeto na zona de Alijo, usando variedades locais como Touriga Franca (tinta) e as brancas Malvasia Fina,

Rabigato, Gouveio, Códega e Viosinho. Hoje, a empresa é controlada por grupos privados portugueses, mas Pereira continuou à frente como enólogo. Ele também é sócio da Quanta Terra, que produz vinhos tranquilos (tintos). Embora a origem

do Vértice seja norte-americana, sua vinificação segue padrões europeus. “O importante é o contato com as leveduras, como ensinam os franceses”, diz Pereira. Por isso, ele faz questão que os vinhos top indiquem a data de *dégorgement* (retirada das leveduras e engarrafamento) no rótulo. O **Vértice Super Reserva 2005**, por exemplo, que só é produzido em safras especiais, estagiou 24 meses em garrafa até o *dégorgement*, em setembro de 2008. E se destaca justamente pela grande complexidade aromática (pão, fermento, cítricos), além da ótima acidez e cremosidade em boca, com bom perlage e mousse consistente. Por R\$ 106,50, é um espumante de perfil gastronômico. O **Vértice Rosé 2007** (R\$ 84,40), ao contrário, é leve e gostoso, ideal para ser tomado como aperitivo. Pereira mostrou ainda o **Vértice Millesimé Gouveio 2004**. 50% do vinho base fermentou em barricas e ele passou mais quatro anos em contato com as leveduras. Um espumante de grande classe e elegância, que, infelizmente, só chegará ao Brasil no final de 2009 e a um preço 30% superior ao do Super Reserva. Adega Alentejana – www.adegaalentejana.com.br



# VOCÊ CONSEGUE IMAGINAR UM BOM RESTAURANTE SEM ESTES RÓTULOS?



ALPHA • CATENA ZAPATA • MONTES ALPHA • CATENA SASSOALORO • CHAPOUTIER • ANGELO GAJA • VIÑA CARMEN • SASSOALORO • CHAPOUTIER • GA SICÍLIA • CASA LAPOSTOLLE • LUÍS PATO • VEGA SICÍLIA • CASA LAPC S HORMIGAS • BADIA COLTIBUONO • JABOULET • ALTOS LAS HORMIGAS • BADIA COLTI FAIVELEY • ALAMOS • JOSEPH DROUHIN • FAIVELEY • ALAMOS D-LAFITE • JADOT • BARONS DE ROTHSCHILD-LAFITE • JADOT • B ONDI SANTI • VIETTI • MASI • CASTELLO DI AMA • BIONDI SANTI • VIETTI • MA DO VALE MEÃO • MASTROBERARDINO • JULIÁN CHIVITE • QUINTA DO VALE MEÃO • MASTROBERAR SQUERA • CONDE DE VALDEMAR • PESQUERA • CONDE I AGNE BOLLINGER • ALVARO PALACIOS • PENFOLDS • CARO • AMAYNA • CHAMPAGNE BOLLINGER • ALVARO PALACIOS



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.

**APRECIE COM MODERAÇÃO**

**Santa Helena de cara nova** Uma das líderes no mercado brasileiro de vinhos de boa qualidade e preço atrativo, a Vinícola Santa Helena trouxe ao Brasil o enólogo Matias Rivera, há dois anos na empresa, para mostrar suas novidades. Rivera apresentou o **Chardonnay Varietal**, um vinho simples, mas bem feito, que agrada pelo preço (R\$ 20). Já o **Santa Helena Reserva Cabernet 2007** tem média concentração, é equilibrado, também com boa relação qualidade/preço (R\$ 29). Na linha superior, o **Vernus Cabernet Sauvignon 2006** (R\$ 53) oferece maior elegância e complexidade. E o ícone **D.O.N.** (abreviatura de “De Origine Noble” – R\$ 239) tem todas as qualidades dos grandes vinhos chilenos, como aromas de frutas vermelhas, café, caixa de charuto, bons corpo e acidez, além de muita persistência. As linhas Gran Reserva, Reserva, Siglo de Oro e Varietal estão com novos rótulos, mais limpos, com a nova imagem “Celebração da Beleza”, símbolo da história da vinícola. Em conjunto com as vinícolas San Pedro e Tarapacá, a Santa Helena integra o segundo maior grupo vinícola do Chile. E ocupa a segunda posição no mercado brasileiro, que recebe 22% de suas exportações, só perdendo para a poderosa Concha Y Toro. Interfood – [www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)



**Vertical mostra consistência do Erasmo** Vinho chileno, de alma francesa e descendência italiana, o Erasmo “Reserva de Caliboro” é produzido no Maule, por Francesco Marone Cinzano, dono da vinícola Col d’Orcia, na Toscana, com um corte tipicamente bordales: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Cabernet Franc. Em mais uma de suas visitas ao Brasil, Cinzano participou de jantar em que foram apresentadas todas as cinco safras disponíveis atualmente (2001 a 2005). No geral, o Erasmo mostrou consistência, com um estilo que busca mais a elegância do que a potência. Embora em quase todas as safras apresente uma ponta de álcool a mais, isso não compromete seu equilíbrio, com acidez, fruta e taninos muito bem balanceados. Safra a safra, o 2001 foi o que apresentou aromas mais finos e elegantes, com boa acidez, taninos muito finos e ainda um pouco de fruta. Está no ponto e não vale a pena guardá-lo por mais tempo. No extremo oposto, o 2002 foi o pior de todos, com pouca fruta e taninos mais adstringentes, que ainda “pegam” na boca. Um vinho curto, sem maiores atrativos. O 2003, pelo contrário, foi um dos melhores, com grande complexidade aromática (ameixa em calda, notas herbáceas e terrosas, toque mentolado e um delicado floral ao final). Na boca, ainda está um pouco tânico (taninos de boa textura), mas fruta e acidez indicam que ainda vai evoluir. O 2004, até certo ponto, contrariou a tese de que as safras pares no Chile são sempre as piores, com frutado intenso, leve herbáceo e presença elegante de madeira, embora um pouco tânico. Como seria de se esperar, o 2005 mostrou-se fechado, mas exibe aromas elegantes de frutas negras maduras e café. Na boca, é um vinho muito concentrado, fruto de uma safra quente, e precisa de pelo menos mais três anos em garrafa para ficar no ponto. Segundo Cinzano, a novidade, para 2008, será o aumento da participação da Cabernet Franc no corte, o que poderá alterar um pouco o estilo do vinho, pois ela produz vinhos muito frutados e menos encorpados. Casa do Porto - [www.casadoporto.com](http://www.casadoporto.com)



## 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)

# Um prêmio ao seu paladar.

APRECIE COM MODERAÇÃO



## Um vinho Europeu premiadíssimo, de sabor incomparável.



NOVOS RÓTULOS. NOVOS VINHOS.  
A MESMA TRADIÇÃO.

SANTA HELENA  
A CELEBRAÇÃO DA BELEZA.

APRECIE COM MODERAÇÃO



NOVOS RÓTULOS: SELECCIÓN DEL DIRECTORIO E SIGLO DE ORO  
NOVOS VINHOS: RESERVA E VARIETAL

SANTA HELENA  
[www.santahelena.cl](http://www.santahelena.cl)

INTERFOOD  
[www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)

Liba Propaganda