

wine

o vinho tratado com inteligência style

DEGUSTAÇÃO ESPECIAL
o muito bem-vindo retorno dos rieslings alemães

VIAGEM
jura esconde tesouro de vinhos exóticos da França

LANÇAMENTO
com sesmarias, miolo faz sua aposta mais ousada

REGIÃO
vernaccia e poderi del paradiso, duas estrelas de san gimignano



BRASIL R\$ 12,00
PORTUGAL € 3,30



PEQUENA VINÍCOLA FAMILIAR SITUADA
NA CHARMOSA SAN GIMIGNANO
PRODUZ OS CLÁSSICOS VERNACCIA
BRANCOS, MAS EXCEDE EM TINTOS
MODERNOS E EXUBERANTES,
COMO WINE STYLE COMPROVOU
EM VISITA E DEGUSTAÇÃO
EXCLUSIVAS

PODERI DEL PARADISO

A EXCITANTE NOVIDADE DA TOSCANA

por ARTHUR AZEVEDO
fotos AUTOR/DIVULGAÇÃO



Situados em encostas, os vinhedos da Poderi del Paradiso recebem generosas doses de luz solar, indispensáveis para o cultivo de uvas, plenas de aromas e sabores

San Gimignano, a encantadora e bem conservada cidade medieval da Toscana, sempre foi conhecida por seus vinhos brancos, os clássicos *Vernaccia di San Gimignano* (ver texto sobre essa uva e a cidade à qual está umbilicalmente associada). Engana-se, porém, quem pensa que a oferta vinícola da região se limita a seu fresco, aromático e quase sempre delicioso vinho branco. Muitos produtores da região oferecem hoje ampla gama de ótimos tintos sob as denominações Chianti Colli Senesi, San Gimignano Rosso ou a mais genérica IGT (Indicazione Geografica Tipica). Um ótimo exemplo dessa versatilidade vem de um pequeno produtor, Poderi del Paradiso, vinícola familiar situada a uma pequena distância da cidade e da qual se tem deslumbrante vista de suas célebres torres. Aqui os tintos produzidos podem ser incluídos entre a elite dos vinhos italianos.

A vinícola pertence ao médico cirurgião Vasco Cetti, responsável por toda a operação junto com a esposa, Graziella Capelli e o filho David, fanático torcedor do Milan e fã confesso do brasileiro Leonardo, ex-jogador e hoje treinador da equipe italiana. A propriedade tem extensão de 50 hectares, dos quais 30 estão plantados com videiras de diferentes variedades. Vasco começou a plantar uvas na década de 70, mas sua família, uma das mais antigas e tradicionais de San Gimignano, possui vinhedos na região desde a Idade Média. Como outras vinícolas da região (ver “Uva em Destaque”), a Poderi del Paradiso coloca à disposição de seus visitantes, mediante reserva, confortáveis cômodos, com capacidade

para 4 e 6 pessoas, no Agriturismo Poderi del Paradiso (www.telematicaitalia.it/ilparadiso).

A produção anual da Poderi del Paradiso é de cerca de 150.000 garrafas, quantidade que deve aumentar quando os vinhedos, implantados nos últimos anos, estiverem em plena produção. A vinícola propriamente dita, embora muito funcional e bem equipada, não tem nada de extraordinário. Sob a supervisão técnica do enólogo Paulo Caciorgna, nascido em San Gimignano e consultor de mais de 25 vinícolas, a Poderi del Paradiso produz vinhos de diferentes estilos (brancos, rosés e tintos), sempre com altíssima qualidade, como Wine Style constatou ao provar exemplares de toda a linha na própria vinícola.

SANGIOVESE E UVAS FRANCESAS CONVIVEM NOS TINTOS

Vasco Cetti é fã confesso da tradicional *Vernaccia* e os vinhos que produz com essa uva refletem sua paixão. Um bom exemplo é o **Vernaccia di San Gimignano Prestige 2008**, um vinho de rara pureza de aromas e sabores. Fresco, leve e muito agradável, é a síntese do que se espera dos vinhos dessa uva. Já o **Biscondola 2007** é um *Vernaccia* de estilo mais moderno. Além de conter *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* em 10% do corte, o vinho passa seis meses em barricas novas de carvalho de Allier, o que lhe confere mais estrutura e maior volume de boca, sem comprometer

A elegante simplicidade da vinícola está perfeitamente integrada à paisagem e ao estilo dos vinhos ali produzidos



seu caráter fresco e frutado. Mais ambicioso, o exuberante “**Lo Cha**” **Chardonnay IGT 2008**, 100% produzido em tanques de aço inoxidável, não desaponta, com deliciosos aromas de pêssegos e notas florais, sabores concentrados e longa persistência.

No entanto, as estrelas da casa estão na seção dos tintos. Eles são produzidos não só com a italianíssima *Sangiovese*, que Cetti faz questão de preservar e prestigiar, como também com uvas francesas (*Merlot*, *Syrah* e *Cabernet Sauvignon*), muito bem adaptadas ao terroir de San Gimignano. Explorando o potencial da *Sangiovese* em pureza, despontam dois belíssimos Chianti Colli Senesi, sendo um na categoria Riserva; ambos muito típicos, frutados, com refrescante acidez e taninos de excepcional fineza.

Outra versão da *Sangiovese* pura é o **Paterno II**, com passagem de 20 meses em barricas novas de carvalho francês e vocação para longa guarda. Provamos as safras 2000, 2004 e 2005 e pudemos comprovar que a evolução na garrafa é realmente impressionante. Hoje, o **Paterno II 2004** é a grande estrela, com ótimo equilíbrio entre os complexos aromas de evolução e a boca com fruta ainda bem presente, taninos polidos e longa persistência.

Nos modernos **A Filippo** é a sedutora *Merlot* que atua como solista. O nome é homenagem ao gato que durante muitos anos foi mascote da família. Com passagem de 16 meses em carvalho francês novo, o ótimo **A Filippo 2005** esbanja classe e elegância. É um vinho de refinados sabores

de frutas escuras mescladas a chocolate, com finos taninos, ótima concentração e longa persistência. No **Mangiafoco** é a *Cabernet Sauvignon* que reina absoluta. O **Mangiafoco 2005** provado na visita é intenso, potente e concentrado, destacando-se pelos aromas de frutas e violeta, emoldurados por carvalho finamente tostado e toque balsâmico. Encorpado e de boa textura, tem longa persistência e retro-olfato intenso.

Acima, a condução dos vinhedos em espaladeira permite a perfeita maturação das uvas, usadas na produção do ícone Saxa Calida

“SAXA CALIDA,” UM VERDADEIRO “SUPERTOSCANO”

O ícone da vinícola é o excepcional **Saxa Calida**, literalmente “pedra quente”, tinto de elite feito em partes iguais com *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*, provenientes do vinhedo de melhor localização e exposição, situado numa encosta privilegiada, a poucos metros da vinícola. Produzido em pequena quantidade, com passagem de 16 meses em carvalho francês novo, é um vinho que se encaixa com perfeição na definição de Supertoscano. Uma pequena vertical do vinho, focando as safras de 2000, 2001, 2005 e 2006 nos deu uma boa idéia do patamar de qualidade que pode alcançar.

Arrasador, o **Saxa Calida 2000** deu o tom do altíssimo nível da degustação que se sucederia. Restam poucas garrafas dessa preciosidade, que a vinícola, generosamente, ainda disponibiliza para a venda, em clara demonstração de respeito ao consumidor. Espetacular, o vinho tem um



Uma pequena amostra da ampla gama de vinhos, de diferentes estilos e uvas, produzidos na Poderi del Paradiso

clássico nariz “Bordeaux like”, com frutas ainda presentes e aromas que mesclam torrefação, caramelo e notas terrosas, arrematadas por delicado floral. Complexo e sofisticado, mostra perfeito equilíbrio entre álcool e acidez, textura sedosa, longa persistência e inesquecível retro-olfato.

O **Saxa Calida 2001** já está pronto para beber, com boa fruta, aromas balsâmicos, notas florais e de fino tostado, bom corpo e longa persistência. Não tem a mesma complexidade do 2000, mas não fica longe disso. Já o **Saxa Calida 2006**, como todo jovem, é exuberante, com aromas fragrantes de frutas, bem mesclados a notas florais e de chocolate. Como seus irmãos mais velhos, mostra ótima estrutura, equilíbrio perfeito, taninos muito finos e longa persistência. Embora já possa ser consumido com muito prazer, certamente vai ganhar maior complexidade com algum tempo de guarda.

Deixamos propositalmente para o final o comentário sobre o excepcional **Saxa Calida 2005**, exemplar de exceção, seguramente um dos grandes vinhos produzidos hoje na Toscana. Os delicados aromas de frutas perfeitamente maduras, com o contraponto de violetas, chocolate e carvalho tostado, são a porta de entrada para um festival de sabores deliciosos e concentrados, num vinho em que acidez e álcool estão perfeitamente equilibrados. Expansivo e concentrado, é macio e longo. De rara elegância e sofisticação, é absolutamente imperdível.

Os vinhos da Poderi del Paradiso estarão, em breve, no Brasil, trazidos pelas importadoras Casa Flora e Porto a Porto.

ARTHUR@WINESTYLE.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. **Apreçie com moderação.**

Um vinho produzido tão próximo do céu que dá a sensação de ter o toque dos deuses.



CABERNET SAUVIGNON
VINHO TINTO FINO SECO
2006
Q
QUINTA DA NEVE
750ml SAO JOAQUIM | SC | BRASIL 13%vol.

Quinta da Neve é Vinho Fino de Altitude.
www.quintadaneve.com.br
+55 49 3233.1123

Escolha a companhia de um Quinta da Neve ou de um vinho que integra o reservado e seletor 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
+55 49 3233.3870



SESMARIAS, a ambiciosa aposta da Miolo

DESTINADO A OCUPAR O POSTO DE ÍCONE, NUM PORTFÓLIO QUE REÚNE MAIS DE 70 PRODUTOS, O LANÇAMENTO DA MIOLO É O PRIMEIRO VINHO NO BRASIL A SER VENDIDO “EN PRIMEUR”

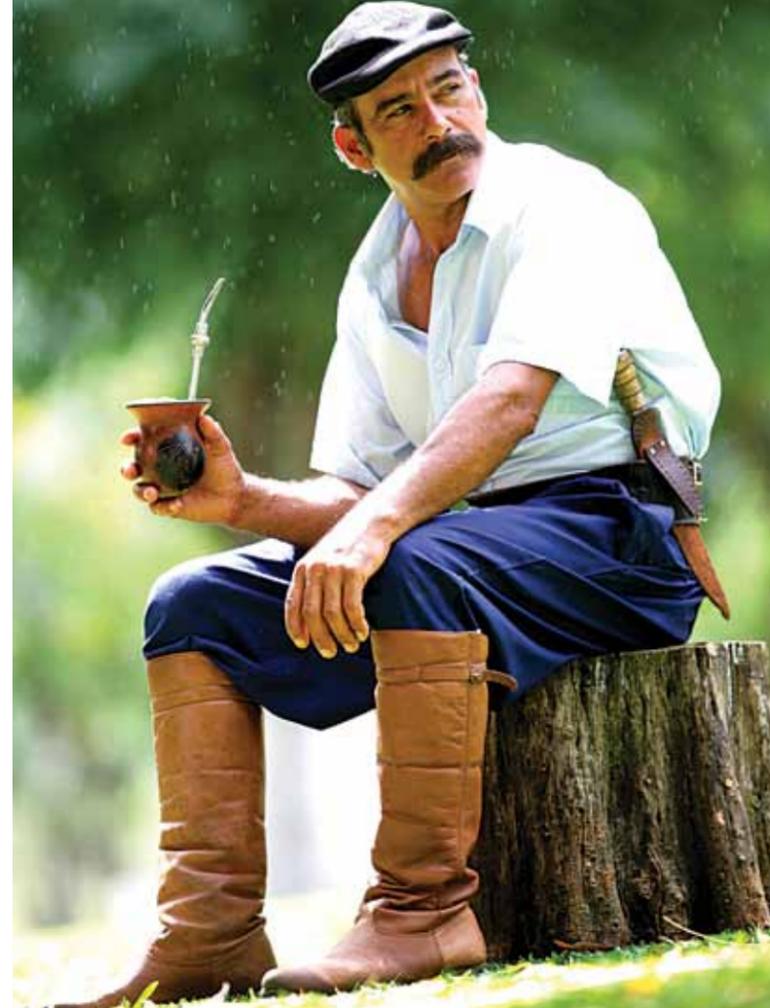
por GERSON LOPES colaboração ARTHUR AZEVEDO
fotos ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

O mais recente projeto do grupo Miolo foi apresentado num grande evento, realizado em sua sede, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, RS, na presença de um seleto grupo de convidados e do conhecido enólogo Michel Rolland, consultor da empresa: o lançamento de um vinho *ultra premium* com a marca Miolo, que recebeu o nome de **Sesmarias**. O nome faz referência às concessões dadas pelos portugueses na época da colonização. No caso específico da campanha gaúcha, onde o novo vinho é produzido, eram cerca de 500 proprietários e cada um deles recebeu uma sesmaria, com área equivalente a 13.068 hectares.

Tanto o vinho como a forma como está sendo comercializado revelam ousadia e criatividade. O **Sesmarias** será produzido em pequena quantidade (apenas 4.400 garrafas na primeira edição), e só será

vendido pelo sistema “en primeur”, amplamente empregado em Bordeaux, mas utilizado pela primeira vez no Brasil. O comprador adquire o vinho ainda em elaboração, fazendo um investimento prévio acreditando em sua qualidade final. É uma aposta, com risco calculado.

O lançamento do **Sesmarias** só se tornou possível pelos investimentos de mais de 120 milhões de reais realizados pelo grupo nos últimos dez anos, tanto nos vinhedos como em suas instalações, como na forte expansão de seus negócios. E possibilitaram que, hoje, a empresa exporte para mais de 22 países, em quatro continentes. França, Inglaterra, Suíça, Espanha, Alemanha, EUA, Holanda, Japão e Canadá são alguns dos países em que os vinhos do Miolo Wine Group podem ser encontrados tanto em lojas especializadas como



Imagens da Campanha (Fortaleza do Seival), de onde saem as uvas para a produção do **Sesmarias**. Nesta foto, ovelhas da raça Texel e, abaixo, a nova vinícola da Miolo na Campanha





SPA DO VINHO UM PROGRAMA À PARTE

HOSPEDAR-SE NO VILLA EUROPA HOTEL & SPA DO VINHO CAUDALIE VINOThÉRAPIE É UM PROGRAMA EM SI PARA QUEM VISITA A REGIÃO DE BENTO GONÇALVES, NA SERRA GAÚCHA. ISSO PORQUE NELE FUNCIONA O PRIMEIRO SPA VINOTERÁPICO DO HEMISFÉRIO SUL, UMA EXCLUSIVA FRANQUIA DA FAMOSA E EXIGENTE GRIFE FRANCESA LES SOURCES DE CAUDALIE. IDEALIZADO EM 2001 POR UM GRUPO DE INVESTIDORES DE RENOME – ENTRE ELES, A PRÓPRIA VINÍCOLA MIOLO, QUE CEDEU O TERRENO EM QUE FOI CONSTRUÍDO –, O HOTEL OFERECE O QUE HÁ DE MELHOR EM HOSPEDAGEM, GASTRONOMIA, SAÚDE E LAZER. PLANTADO NO TOPO DE UMA COLINA, O VILLA EUROPA PROPICIA DE SUA ENTRADA UMA BELA VISTA DA VINÍCOLA E DOS VINHEDOS DA MIOLO QUE O CIRCUNDAM (COM AS UVAS DESSES VINHEDOS É FEITO O VINHO EXCLUSIVO, QUE SÓ É VENDIDO NO PRÓPRIO HOTEL). COMO NÃO PODERIA DEIXAR DE SER, TODA A DECORAÇÃO FOI INSPIRADA NA BEBIDA DO DEUS BACO, INCLUSIVE ALGUMAS FRASES ESCRITAS NO DIALETO TOSCANO, INSERIDAS NO TETO DOS QUARTOS E NA ENTRADA DO HOTEL. UMA DELAS É LAPIDAR: “AQUELE QUE FAZ O VINHO, SE NÃO ESTÁ NO PARAÍSO, ESTÁ MUITO PRÓXIMO”. MAIS AINDA, ACRESCENTARIA, SE ESTIVER HOSPEDADO NO VILLA EUROPA. (GL)



Acima, o vinhedo Fortaleza do Seival e, ao lado, mesa de seleção de uvas



em sofisticados restaurantes. Criado formalmente em 2006, o Miolo Wine Group é fruto de parcerias nacionais e internacionais e reúne hoje uma linha com mais de 70 produtos. O objetivo é atuar no mercado mundial com uma variedade de vinhos que atenda a todos os segmentos. O grupo está associado a oito projetos: Vinícola Miolo (Vale dos Vinhedos, RS), Fortaleza do Seival Vineyards (Campanha, RS), RAR (Campos de Cima da Serra, RS), Lovara Vinhos Finos (Serra Gaúcha, RS), Fazenda Ouro Verde (Vale do São Francisco, BA), Viasul (Chile), Osborne (Espanha e Portugal) e Los Nevados (Mendoza, Argentina).

Baixo rendimento e “vinificação integral”

O **Sesmarías** nasceu de um cuidadoso trabalho no vinhedo, com poda no inverno, seguida

da poda em verde, que reduz substancialmente a produção por videira – menos de 1kg de uvas por planta, o que não dá para encher uma garrafa de 750ml. O rendimento final é de 30 hectolitros por hectare, adequado para a produção de vinhos de alta qualidade. A vinificação foi realizada pelo sistema de “vinificação integral”, proposta muito em voga atualmente. Michel Rolland explicou o processo, que é quase uma volta ao passado pois, como ele mesmo fez questão de frisar, já era usado na França há mais de 50 anos. O princípio é muito simples: consiste basicamente em colocar as uvas diretamente nas barricas para fermentar, evitando-se dessa forma o uso de equipamentos que poderiam danificá-las.

Claro que o método foi adaptado aos tempos modernos e se desenvolve de acordo com a seguinte sequência: colheita manual, mesa de seleção, desengaço cuidadoso e colocação das uvas com grão intacto nas

barricas. Nessa etapa do processo usa-se “gelo seco” entremado às uvas, para manter a temperatura a 8 graus e permitir a maceração pré-fermentativa a frio. Somente leveduras naturais são usadas para a fermentação, que é iniciada pelo aumento gradual da temperatura e dura cerca de 8 a 10 dias. Durante o processo, a barrica é girada por mecanismos próprios, de acordo com a orientação dos enólogos. Dessa forma, eles podem verificar se a extração de cor e taninos está dentro dos padrões pré-estabelecidos para a vinificação. Segue-se um período de maceração pós-fermentativa a frio (contato das cascas com o vinho), com posterior retirada das cascas, que são prensadas para se obter o chamado “vinho de prensa”, que nesse caso é integralmente incorporado ao vinho final. Uma vez retiradas as cascas, o vinho volta às barricas para o processo de amadurecimento. A primeira safra do **Sesmarías** descansa atualmente nas barricas, ainda sem data para deixá-las.

Villa Europa Hotel
& Spa do Vinho,
no Vale dos Vinhedos,
o primeiro spa
vinoterápico
do Hemisfério Sul



ENOTURISMO É OUTRA VERTENTE

JUNTO COM O LANÇAMENTO DO **SESMARIAS**, O MIOLO WINE GROUP APRESENTOU O FRUTO DE OUTRO INVESTIMENTO, COM A INAUGURAÇÃO, EM BENTO GONÇALVES, DO NOVO E ARROJADO COMPLEXO ENOTURÍSTICO DA LOVARA VINHAS E VINHOS, QUE FUNCIONA EM SUA ANTIGA SEDE, TOTALMENTE REMODELADA. FUNDADA EM 1865 PELAS FAMÍLIAS BENEDETTI E TECCHIO, A LOVARA TERÁ AGORA PLENAS CONDIÇÕES DE RECEBER O CRESCENTE FLUXO DE TURISTAS QUE VISITAM A REGIÃO A CADA ANO. É BOM LEMBRAR QUE O COMPLEXO LOVARA É A TERCEIRA OPERAÇÃO DO GRUPO PREPARADA PARA RECEBER TURISTAS INTERESSADOS EM VINHO. A PRIMEIRA TAMBÉM FICA NO VALE DOS VINHEDOS, EM BENTO GONÇALVES, NA SEDE DA PRÓPRIA MIOLO, POR ONDE PASSAM ANUALMENTE MAIS DE 100 MIL TURISTAS. A SEGUNDA FOI INAUGURADA NO ANO PASSADO, NA FAZENDA OURO VERDE, NO VALE DO SÃO FRANCISCO, BAHIA, E JÁ RECEBE CERCA DE 700 VISITANTES POR MÊS. A PRÓXIMA ETAPA SERÁ MONTAR ESTRUTURA SEMELHANTE NO FORTALEZA DO SEIVAL VINEYARDS, NA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA, BERÇO DO **SESMARIAS** E DE OUTROS PROJETOS INOVADORES DA EMPRESA, COMO O **CASTAS PORTUGUESAS**.

Composição exata do corte não será revelada

Um segredo bem guardado pela Miolo é a composição do **Sesmarias 2008**. As uvas que entram no corte não serão divulgadas, numa bem pensada estratégia de marketing, para aguçar a curiosidade do comprador. Wine Style, no entanto, conseguiu apurar junto a fontes confiáveis que ele provavelmente inclui seis variedades, a saber: *Touriga Nacional*, *Petit Verdot*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Tempranillo* e *Tannat*. Seguramente um corte único no mundo. O vinho foi apresentado por Michel Rolland e mostrou-se, como seria previsível para uma amostra de barrica de um vinho jovem, escuro e impenetrável em sua cor púrpura. Os aromas ainda são predominantes de carvalho, que se sobrepõe às frutas escuras. Na boca, tem acidez moderada, álcool perceptível e massa tânica impressionante, com taninos finos. Bom corpo, muita concentração de frutas, e boa persistência completam seu perfil atual, que ainda não permite uma avaliação definitiva. Por enquanto, é uma boa promessa. O resultado? Só o tempo dirá. Mas é grande a expectativa de que possa tornar-se um verdadeiro ícone entre os vinhos nacionais.

GERSON@WINESTYLE.COM.BR



QUINTA DO CACHÃO

Um vinho tão surpreendente
quanto o próprio nome.



SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA



www.portoaporto.com.br - (41) 3018-7393 / www.casaflora.com.br - (11) 3327-5199

ENCONTRO INTERNACIONAL DO VINHO

INTERNATIONAL WINE MEETING

Pousada Pedra Azul - ES - Brazil - 2009



GRANDES VINHOS, O CENÁRIO PERFEITO.

O Encontro Internacional do Vinho oferece em sua primeira edição, oportunidades imperdíveis para os apaixonados pela bebida. Um panorama do que acontece de mais importante no mundo do vinho, em degustações exclusivas, sob a orientação de grandes especialistas e renomados profissionais da Enologia.

O cenário perfeito para o Encontro é a Pousada Pedra Azul, localizada em uma região de natureza exuberante e temperatura amena a apenas 80 km de Vitória - ES. Vizinha do parque florestal de mesmo nome, a Pousada está em uma das mais belas paisagens de montanha do país e conta com excelente infra-estrutura turística.

O Encontro Internacional do Vinho é uma realização da Premium, a mais bem estruturada empresa de marketing promocional do Espírito Santo e parte da Rede Gazeta, afiliada da Rede Globo no estado.

Vagas limitadas a 200 pessoas.

Informações e inscrições:
www.premium.srv.br / 27 3315-7071

De 22 a 25 de outubro de 2009 | Pedra Azul



Chateau Latour 2005



Almaviva 2006



Chateau Mouton
Rothschild 2004



Clos de la Coulée
de Serrant 2007



Salon 1997
Blanc de Blancs



Vega Sicilia
1998 Único

PROGRAMAÇÃO*

SEXTA 23/10/09

9h30 - Espanha: Antigo ou Novo Estilo?

Palestrante: Javier Arauz - Especialista espanhol em vinhos, "sherry educator" e tutor recomendado pela WSET de Londres.

Vega Sicilia 1998 Único RP 98 pontos | Alzania 21 del 10 2004- Navarra | César Principe - Cigales 2005 | Aalto PS 2005 RP 98 pontos | Bodegas JC Conde - Neo Punto Escencia 2006 RP 94 pontos | Bodegas Vizar Special Selection 2005.

15h00 - Itália Monumental

Palestrante: Danilo Braga - Locanda (Petrópolis) Sassicaia 2004 San Guido Bolgheri (RP-93 pts WS-94 pts WE 97 pts) | Col d'Orcia 2001 Poggio al Vento - Brunello di Montalcino Riserva RP 92 pts | Toscana, Sinarra 2007 (Fattoria di Magliano) Maremma Toscana | Mazzei (Poggio a la Badiola 2006) - Toscana IGT | Zisola (Doppio Zeta 2006) - Sicilia IGT | Olmaia 2004 (Col D'Orcia) - Toscana IGT.

17h30 - América do Sul por Franceses

Palestrantes: mesa redonda com Héctor Vergara, Pascal Marty, Jean Pascal Lacaze.

Bodegas Poesia - Poesia 2005 (Helène Garcin) RP 93 pontos | Linda Flor 2006, Cuvelier de los Andes Gran Malbec 2006 RP 95 pontos | Almaviva 2006 - Maipo - Tocornal | Clos Apalta 2005 - Apalta | Domus Aurea 2005 - Maipo

19h00 - Sessão Premium I: Vinhos de Rios

Palestrante: Mariana Martinez jornalista editora do Planetavino.com

Secret Sopt 2005 Douro- Portugal | Antonino Izquierdo 2006 Duero - Espanha RP 95 pontos | Almaviva 2006 - Maipo - Chile | Le Petit Mouton 2004 - Pauillac - França | Nearco 2005 - Supertoscana | La Madrid - Premium Wine 2005 - Argentina

SÁBADO 24/10/09

10h00 - Biodinâmicos: Vinhos do Céu a Terra

Palestrante: Nicolas Joly - Coulée de Serrant (à Savennière, Vallée de la Loire), líder do grupo de agricultura biodinâmica Renaissance des Appellations.

Antiyal 2006 - Chile | Tribute Benziger 2005 - USA | Pierre Morey - Mersault Borgonha | Nikolaihof Wachau Gruner Veltliner 2005 - Austria | Clos de La Bergerie 2005 - França | Clos de La Coulée de Serrant 2007 Loire - França.

15h00 - As novas fronteiras do mundo do vinho

Palestrantes: Master Sommelier Héctor Vergara e Mariana Martinez jornalista editora do Planetavino.com

Mas Estela - Empordá 2005 - Espanha | Mavrodaphne of Patras 2000 (Antonópoulos) - Grécia | Chateau Kefraya 2005 - Líbano | Nikolaihof - Steiner Hund - Jungferlese - Wachau 2005 Áustria (Biodinâmica) | Villa Francioni VF 2005-2006 - São Joaquim- Brasil | Cave de Geisse Nature - Pinto Bandeira | Castel Grand Vin 2005 (Domaine du Castel) - Israel | Arretxea 2004 (Pisano) - Uruguay.

17h30 - As diferenças do Terroir de Bordeaux

Palestrante: Mário Telles Jr - Diretor da Associação Brasileira de Sommeliers-São Paulo (ABS-SP), Diretor e Editor da revista Wine Style.

Rauzan Segla 2005 - Margaux | Château Mouton Rothschild 2004 - Pauillac | Chateau Haut Bergey 2005 | Clos l'Eglise 2004 - Pomerol | Virginie de Valandraud 2005 | Majorallia 2004 - Margaux (Jean-Luc Thunevin).

19h00 - Sessão Premium II: Porque 100 pontos?

Palestrante: Joshua Greene - Editor da revista Wine & Spirits.

Château Latour 2005 - Pauillac | Chateau Latour 2000 - Pauillac | Krug 1996 | Krug 1998 | Tokaji Royal | Tokaji Royal.

DOMINGO 25/10/09

11h00 - Champagne: o segredo dos pequenos produtores

Palestrante: Arthur Azevedo - Diretor-Executivo da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP), diretor e editor da Wine Style.

Egly Ouriet Brut Tradition Grand Cru NV | Cattier Clos Du Moulin Premier Cru Brut | Fleury - Biodinâmica, Salon 1997 Blanc de Blancs | Le Mesnil-sur-Oger -RP 95 pontos - Biodinâmica, Baron Philippe de Rothschild Cuvée Especial | Jacques Selosse AVIZE.

*Esta programação está sujeita a alterações sem aviso prévio para os participantes do evento.

Chateau Latour 2005

Almaviva 2006

Chateau Mouton
Rothschild 2004

Clos de la Coulée
de Serrant 2007

Salon 1997
Blanc de Blancs

Vega Sicilia
1998 Único

Secretaria
de Turismo



Apoio:



wine

Realização:

Premium
marketing promocional



Vinexpo é palco tanto para divulgar países (na foto do alto, a destacada presença da Wines of Argentina) como regiões tradicionais, como a Toscana

A crise financeira internacional não parece ter assustado o mundo do vinho. Prova disso foi o sucesso da edição 2009 da Vinexpo, tradicional e conceituada feira de negócios, que se realiza a cada dois anos, em Bordeaux. Wine Style esteve presente e comprovou que o vinho foi mais forte que a crise, oferecendo boas oportunidades e muitas atrações para os 2.400 expositores de 135 países e os 45 mil visitantes de todo o mundo. Embora a frequência tenha sido menor do que de anos anteriores, muitos expositores observaram que os visitantes, em sua maioria profissionais do setor, eram mais qualificados, o que acabou sendo mais interessante do ponto de vista comercial.

Para os brasileiros, a Vinexpo 2009 teve sabor especial, pois foi a primeira vez que o país participou oficialmente da feira, com seis vinícolas – Miolo, Salton, Casa Valduga, Don Laurindo, Rio Sol e Lídio Carraro – com decisivo apoio da Wines from Brazil. Segundo Andrea Millan, gerente de promoção especial da entidade, “a presença na Vinexpo 2009 foi uma excelente oportunidade para conquistar novos mercados e reforçar a imagem do Brasil como produtor de vinhos de qualidade”. Outros cinco países, além do Brasil, fizeram sua estreia: Polônia, Bielorrússia, Egito, Suécia e Ilhas Maurício. Aliás, uma rápida volta pela feira seria suficiente para comprovar a expansão das fronteiras do vinho, pois muitos países optaram por concentrar seus produtores em grandes stands institucionais, para facilitar a vida dos visitantes. Nesse quesito, nossos vizinhos também brilharam.

Argentina, Chile e Uruguai montaram atrativos stands, que despertaram grande interesse dos novos mercados compradores, tais como Bulgária, China, Índia e Bélgica.

US\$ 1 MILHÃO EM VENDAS E BOAS PERSPECTIVAS

O amplo stand da Wines from Brazil, organizado pelo Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) e pela Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil), recebeu, oficialmente, a visita de 700 visitantes de 33 países, o que resultou em contratos efetivamente fechados no valor de 1 milhão de dólares, com excelentes perspectivas de mais do que dobrar esses valores nos próximos anos. Como curiosidade vale destacar que os maiores compradores dos vinhos brasileiros foram Inglaterra, França e Itália, os dois últimos, tradicionais produtores. Em conversa com Wine Style por ocasião da feira, Adriano Miolo, enólogo-chefe e diretor da vinícola que leva o nome de sua família, comentou que “o Brasil foi a novidade da feira, com comentários muito positivos por parte dos visitantes; e que essa foi sem dúvida a melhor participação do vinho brasileiro no exterior até hoje, mostrando que o país começa a se consolidar como mais um produtor de vinho de qualidade da América do Sul”.

Já o presidente da Vinexpo, Xavier de Eizaguirre, destacou estudo realizado pela organização do evento (Vinexpo/IWSR) que projeta aumento médio do consumo mundial de vinhos e destilados em torno de 3,5% ao ano, nos próximos

Organizado pelo Ibravin e pela Apex-Brasil, o stand brasileiro atraiu a atenção do público em geral e recebeu 700 visitantes oficiais de 33 diferentes países





Como sempre, o stand do CIVB foi um dos mais procurados pelos 45 mil visitantes de todo o mundo que estiveram na feira

cinco anos; e que, até 2012, a venda ao consumidor deverá atingir valor superior a 390 bilhões de dólares. Eizaguirre se disse “orgulhoso com a realização da 15ª edição da Vinexpo, após vários meses de dúvidas sobre o mercado internacional”.

Mesmo com a queda de 7,56% no número total de visitantes, provavelmente por causa da crise, o número de estrangeiros que visitou a Vinexpo (15.851) foi recorde em 2009, superando em 34% o total da edição anterior. O crescimento do interesse pelo vinho em países emergentes e não-tradicionais fica evidente quando se analisa a relação dos que apresentaram maior crescimento em sua participação, por número de visitantes: Tailândia (+93%), China e Hong Kong (+63%), Brasil (+37%), Noruega (+25%). Quem esteve na Vinexpo em 2009 certamente não se arrependeu. Como sempre, não faltaram atrações paralelas e degustações especiais, como a vertical de **Masseto**, o grande vinho da Tenuta dell’Ornellaia, um dos ícones da moderna viticultura italiana que, por si só, justificaria a viagem a Bordeaux.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

VOCE CONSEGUE IMAGINAR UM BOM RESTAURANTE SEM ESTES RÓTULOS?

ALPHA • CATENA ZAPATA • MONTES ALPHA • CATENA ZAPATA • SASSOLUNGO • CHAPOUTIER • ARBELO DIA • VEGA QUESADA • SASSOLUNGO • CHAPOUTIER • LA SICILIA • CASA LAPOSTOLLE • LOUIS BATO • VEGA SICILIA • CASA LAPOSTOLLE • BORDIGAS • BARRIA COLTORTONO • JADOT • ALTOS LAS BORDIGAS • BARRIA COLTORTONO • EIVELEY • ALAMOS • JOSEPE DROUHIN • EIVELEY • ALAMOS • D-LAFITE • JADOT • BARONS DE ROTHSCHILD-LAFITE • JADOT • BIONDI SANTI • VIETTI • MARI • CASTELLO DI LAMA • BIONDI SANTI • VIETTI • MARI • DO VALEMBÃO • MASTROBANDINO • JULIÁN SENTER • QUINTA DO VALEMBÃO • MASTROBANDINO • SQUEBA • CONDE DE VALDEMAR • PESQUERA • CONDE DE VALDEMAR • MASTROBANDINO • BENOUD • CABO • JADOT • BORDIGAS • BARRIA COLTORTONO • MASTROBANDINO

Este é um período por que escolher um bom restaurante não é simples. É preciso analisar alguns aspectos que não necessariamente dizem respeito ao preço. Para isso, vamos apresentar uma lista de restaurantes de alta qualidade para o consumidor brasileiro. O consumidor brasileiro não precisa disso. Precisamos que os restaurantes brasileiros e que possam competir com o estrangeiro. É por isso que os melhores restaurantes do mundo estão em Mistral – um grande hotel, de alta qualidade, para que os melhores restaurantes brasileiros possam competir com os melhores do mundo.

Mistral

Vinhos que melhoram
seus restaurantes
para ficar bons.

APREÇA COM MODERAÇÃO

Vernaccia

A EXPRESSÃO DE SAN GIMIGNANO

CULTIVADA AO REDOR DA PEQUENA E ENCANTADORA CIDADE MEDIEVAL QUE LHE EMPRESTA O NOME, ESSA VARIETAL PRODUZ VINHOS BRANCOS FRESCOS E AROMÁTICOS E MOTIVOU A CRIAÇÃO DA PRIMEIRA DOC ITALIANA

San Gimignano (abaixo), cercada por vinhedos, é uma das cidades medievais melhor preservadas da Itália

texto e fotos por
GUILHERME VELLOSO

Degustar um vinho em sua própria origem é sempre um atrativo a mais para qualquer enófilo. O prazer é ainda maior se esse local for a pequena e encantadora cidade medieval de San Gimignano, no coração da Toscana. A meia distância de Florença (52km) e Siena (40km), San Gimignano atrai visitantes de todo o mundo tanto por ser um dos antigos povoados medievais melhor preservados da Itália, como pelas 14 torres que ainda sobrevivem das 72 construídas originalmente, como parte de seu sistema de defesa. Como muitas de suas “irmãs”, San Gimignano está encravada no alto de uma pequena colina a pouco

mais de 300 metros de altitude, cercada de vinhedos e oliveiras. Mas, em que pese a presença da *Sangiovese* e de tintas alienígenas como *Merlot*, *Syrah* e *Cabernet Sauvignon* nos vinhedos da cidade, sua estrela maior é a *Vernaccia di San Gimignano*, uva que produz um vinho branco distinto e agradável. A importância dessa uva (e respectivo vinho) no panorama vitivinícola da Itália pode ser aquilatada pelo fato de ter sido a primeira zona de produção do país a merecer a classificação DOC, em 1966, elevada a DOCG em 1993.

A palavra “vernaccia” deriva do latim “vernaculus”, que significa “do lugar”, por isso aparece no





Hoje, só restam 14 das 72 torres que faziam parte do sistema de defesa de San Gimignano. À direita, a pouco mais de um quilômetro a pé de San Gimignano, La Villa Palagetto é uma das possibilidades de hospedagem oferecidas pela Tenute Niccolai

nome de outros vinhos italianos, como *Vernaccia di Oristano*, na Sardenha. Existem inúmeras teorias para explicar como ela chegou a San Gimignano, nenhuma delas confirmada. Uma diz, por exemplo, que teria sido trazida da Grécia por um nativo da região chamado Perone Peroni. Outra, que teria vindo do vilarejo de Vernazza, na região de Cinque Terre, na Ligúria, pelas mãos de um certo Vieri de' Bardi.

Se é difícil traçar a origem e identificar os caminhos que levaram a *Vernaccia a San Gimignano*, não faltam comprovações de que a fama do vinho que produz rivaliza, desde sempre, com a da cidade que lhe emprestou o nome. Há registros de que, em 1276, os governantes de San Gimignano estabeleceram uma taxa de *tre soldi* sobre qualquer quantidade de *Vernaccia* que fosse levada para fora da cidade, num curioso imposto de exportação. E

o responsável pelos vinhos servidos no Vaticano, ao tempo do papa Paulo III, definiu-o como “uma perfeita bebida de nobres”. Isso foi confirmado em 1648, quando um Vernaccia foi servido no casamento que uniu descendentes de duas das famílias mais importantes de Florença, Medici e Rucellai.

VERNACCIA É CITADO NA DIVINA COMÉDIA DE DANTE

É pouco provável que o vinho vendido hoje como *Vernaccia di San Gimignano* lembre o que Dante imortalizou em uma passagem do “Purgatório”, em sua Divina Comédia. Boa parte do Vernaccia atual é avidamente consumido pelas legiões de turistas que visitam a San Gimignano ao longo do ano, o que certamente não incentiva grandes investimentos em



ENTRE VINHEDOS E OLIVEIRAS

Os enófilos que visitam San Gimignano, destino obrigatório de qualquer turista que percorre a Toscana, têm a atraente possibilidade de se hospedar numa vinícola, no esquema B&B (bed and breakfast). Ainda que os serviços sejam mais limitados do que os oferecidos por um hotel convencional, nada se compara ao prazer de dormir em meio aos vinhedos e oliveiras que dominam a paisagem da região. Uma das vinícolas que investiram no chamado “agriturismo” é a **Tenute Niccolai**, que tem seu quartel-general – e raízes – em San Gimignano (também possui vinhedos em Montalcino e em Seggiano, perto do litoral toscano). A vinícola foi fundada pelo empresário Luano Niccolai, que fez fortuna fabricando “campers” e “trailers”. Após sua morte, o filho assumiu a indústria e a filha, Sabrina, a vinícola e vinhedos.

Em San Gimignano, são produzidos vinhos brancos e tintos de diferentes denominações, além, é claro, de azeite. Entre os brancos, destacam-se, obviamente, os *Vernaccia*, em três versões: genérico, Santa Chiara (“single vineyard” que homenageia o primeiro vinhedo adquirido pelo comendador Luano) e Riserva, que fermenta e permanece por um ano em barricas de carvalho francês. Entre os tintos, há bons Chianti “Colli Senesi”, mas o destaque é um ótimo vinho da denominação San Gimignano Rosso, o **Sottobosco**, corte de *Sangiovese* (80%), *Cabernet Sauvignon* (10%) e *Syrah* (10%). A vinícola produz ainda um **Vinsanto di San Gimignano**. Os vinhedos (45 hectares no total) estão espalhados por várias propriedades. Duas delas (Il Poggio e La Villa Palagetto) foram adaptadas para

receber hóspedes com todo o conforto, inclusive piscina em meio aos luxuriantes jardins e vinhedos. Com tempo bom, o café da manhã é servido ao ar livre pela simpática Fernanda, portuguesa de Viseu. San Gimignano fica a pouco mais de um quilômetro a pé. Uma vez por semana, os hóspedes são convidados a provar os vinhos produzidos na região e fora dela pela Niccolai, acompanhados de queijos e salames. É só ir até a vizinha fazenda “Palagetto” (nome que aparece nos rótulos de vinhos e azeites), onde fica sua sede. Mais informações: www.tenuteniccolai.it ou pelo e-mail info@palagetto.it.

Os vinhos das Tenute Niccolai são importados pela Vinea: www.vineastore.com.br



sua qualidade. Em anos recentes, contudo, tem havido um movimento de revitalização dessa DOCG, liderado por muitos produtores locais que, em geral, também produzem bons tintos (ver reportagem sobre a Poderi del Paradiso nesta edição). Como parte desse movimento, San Gimignano abriga hoje um museu, ainda modesto, dedicado à história da *Vernaccia di San Gimignano*, onde também são exibidos filmes que usam a cidade como cenário.

Em sua versão normal, os *Vernaccia* se caracterizam pela boa acidez e por aromas levemente herbáceos, que lembram flores brancas e frutas (peras e cítricas). Em geral são alcoólicos (13% ou mais) e não raro apresentam ligeiro amargor final, mais comum nos *Vernaccia* genéricos. Atualmente, a legislação permite o acréscimo de até 10% de outras uvas (em geral *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*) ao corte. Por um lado, isso aumenta a complexidade dos vinhos, mas,

por outro, pode tirar um pouco de sua tipicidade. A maioria dos produtores também faz versões “Riserva” de seus *Vernaccia*. São vinhos que fermentam (total ou parcialmente) e amadurecem em carvalho francês. Enquanto os primeiros podem ser consumidos como aperitivo, os Riserva são bons companheiros de pratos típicos da culinária regional como os “crostini” (pedaços de pão torrado) com pasta de fígado de galinha e a famosa “ribollita” (espécie de sopa), ou ainda bons queijos maduros.

Independentemente de sua qualidade, ninguém esquecerá o copo de *Vernaccia* tomado num dia de férias, no final da tarde, num dos cafés/restaurantes que circundam a belíssima Piazza della Cisterna, em San Gimignano.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

CASA VALDUGA
DESDE 1875

A Casa Valduga homenageia Villa-Lobos com este Cabernet Sauvignon da histórica safra de 2005.

Assim como Villa-Lobos, este vinho traduz na plenitude a brasilidade no que há de melhor do vinho nacional. De coloração vermelho rubi intenso e aroma complexo de frutas vermelhas e fino tostado, esbanjando elegância e complexidade. De corpo potente e pleno, de grande persistência gustativa.

APRECIE COM MODERAÇÃO

H. Villa-Lobos

CASA VALDUGA
GRAN RESERVA
HEITOR VILLA-LOBOS
CABERNET SAUVIGNON
2005

CASA VALDUGA

Jura

*o paraíso dos vinhos
exóticos na França*

A POUCA CONHECIDA
REGIÃO DE JURA, NA FRANÇA,
É FONTE DE VINHOS COM
ESTILOS E SABORES ÚNICOS.
WINE STYLE ESTEVE LÁ
E CONTA ALGUNS
DE SEUS SEGREDOS

por MARIO TELLES JR.
fotos AUTOR/FERNANDO BASILE

montagem digital LUIZ CARLOS BIG

Algumas regiões vinícolas no mundo, mesmo produzindo vinhos famosos e admirados por enófilos mais informados, continuam absolutamente desconhecidas

do grande público. Em geral, esses vinhos são produzidos com uvas pouco comuns, ou de cultivo muito localizado, e tendem a ser negligenciados, seja pela dificuldade de ser encontrados fora da origem, seja pelo puro e simples desco-

nhecimento de sua existência. A região do Jura, no leste da França, com seu famoso e exótico **vin jaune**, feito com a uva *Savagnin*, é um exemplo típico. Mas, como um grupo da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo - ABS-SP) pôde constatar em recente visita à pequena vila de Château Chalon, no coração do Jura, não faltam razões para justificar uma ida até lá, a começar por sua importância na história enológica do país. Em 1936 e 1937, o Jura foi uma das primeiras regiões da França a ter áreas de produção classificadas como AOC (denominação de origem controlada), com o surgimento das designações Arbois AOC, Château Chalon AOC, Etoile AOC e Côtes du Jura AOC, às quais vieram se juntar outras duas designações de estilo, a saber, Macvin du Jura (1991) e Cremant du Jura (1995). Destes últimos, o

Macvin nem pode ser considerado vinho, por não haver fermentação, apenas mosto fortificado com álcool; já o **Cremant** é um espumante delicioso e muito frutado.

EM ARBOIS, PASTEUR INICIOU SEUS ESTUDOS SOBRE O VINHO

Uma curiosidade envolve um dos nomes mais conhecidos da ciência, a quem o vinho deve muito de sua história. Estamos nos referindo a Louis Pasteur, nascido na região. No final do século 19, foi em Arbois, no Jura, que ele desenvolveu seus famosos experimentos sobre a transformação



de suco de uva em vinho, e de vinho em vinagre. Provavelmente, Pasteur deve ter ficado intrigado com o desenvolvimento do véu que recobria o **vin jaune** do Jura, que leva esse nome pela cor amarela que



adquire, fruto da oxidação lenta e gradual.

Muito conhecida na antiguidade e já citadas por Plínio, há mais de 2.000 anos, as vinhas no Jura foram devastadas pela *Phylloxera* no final do século 19 e na segunda metade do século 20. Por volta de 1960, a área plantada era ínfima quando comparada com os quase 20.000 hectares existentes antes da praga. Aliás, atribue-se a Alexis Millardet, enólogo da região que trabalhou com Pasteur, o implante de mudas de uvas europeias sobre raízes de uvas americanas, que foi a solução para o problema da *Phylloxera*. Millardet também foi o criador da “calda bordalesa”, tratamento muito popular para certas doenças da vinha.

SAVAGNIN É A ESTRELA EM CHATEAU CHALON

Mesmo não sendo a única uva cultivada e permitida na região, a *Savagnin* é a principal estrela do Jura. Sua melhor expressão se encontra na denominação de origem controlada Château Chalon, considerada

uma das mais rigorosas da França, com extremo zelo pela qualidade do vinho produzido. Em Château Chalon AOC se produz exclusivamente **vin jaune**, a partir da uva *Savagnin*. Originária da *Traminer* ou *Gewürz-*

traminer, a *Savagnin* é colhida tardiamente, em alguns anos até em novembro; depois, é vinificada e mantida em barricas que, propositalmente, não são totalmente preenchidas, por pelo menos 75 meses. Assim, o vinho sofre uma oxidação controlada, pela presença do véu de leveduras que se forma em sua superfície, num processo muito semelhante ao que ocorre na produção de alguns estilos de Jerez, na Espanha.

A área de cultivo das uvas para a produção de Château Chalon é de apenas 50 hectares em 212 parcelas, que sempre serão as últimas da região a ser colhidas. O vinho resultante é habitualmente rico e encorpado, com aromas de nozes tostadas com macieiz e acidez deliciosas como constatamos no **Château Chalon 2000**, do produtor Baud, por nós degustado. Ele se revelou um surpreendente acompanhamento para os ricos e untuosos pratos locais como a “Poule au Vin Jaune”, a “omelette aux morilles” ou o



Principal estrela do Jura, a uva *Savagnin* tem sua melhor expressão no Château Chalon AOC que origina exclusivamente o *vin jaune*

Pouco conhecida, a região do Jura, no leste da França, tem grande valor enológico. Além de ser uma das primeiras regiões do país a ter áreas classificadas como AOC (denominação de origem controlada), é do Jura o famoso e exótico **vin jaune**, empregado, inclusive, na culinária regional

Para produzir o **vin jaune**, a Savagnin é vinificada e mantida em barricas que, propositalmente, não são totalmente preenchidas. Forma-se um véu de leveduras sobre a superfície que provoca processo de oxidação semelhante ao do Jerez



raro e proibido “Ortolan” pequena ave selvagem que se come inteira e que apresenta teor de gordura capaz de fazer o foie gras parecer um prato dietético.

Num outro grau de complexidade estava o **Château Chalon Reserve Catherine de Rye 1995** do produtor Henry Maire, que revelou aromas de curry e especiarias, muito mais redondo e untuoso, com sua acidez mais domada pelo tempo, um verdadeiro vinho de meditação

VIN DE PAILLE, UM BRANCO DOCE MUITO ESPECIAL

Nas outras denominações de origem, tais como Arbois, Etoile e Côtes do Jura são encontrados vinhos de diferentes estilos, produzidos com uvas brancas e tintas, incluindo a *Chardonnay* e as tintas *Poulsard*, *Pinot Noir* e *Trousseau*, que também são utilizadas para a produção de vinhos rosados.

Um vinho adorável é o **Vin de Paille**, um branco doce produzido com uvas passificadas em esteiras de palha. Dessa forma são obtidos 15 a 18 litros de mosto muito rico em açúcar para cada 100kg de uvas que, depois de lenta fermentação, resulta num vinho com 14,5 a 17° de álcool e até 300g/l de açúcar residual.

Em termos de tintos, duas uvas merecem citação, a *Poulsard* e a *Trousseau*. A *Poulsard*, ou *Ploussard* como é muitas vezes conhecida, é uma uva tinta com pele fina e muito pouco pigmento, que mesmo se vinificada em tinto vai produzir um vinho muito claro, quase um rosado, conhecido no local como “corail”. São vinhos delicados e que devem ser consumidos jovens. Já a *Trousseau* dá origem a vinhos com mais estrutura e capacidade de guarda, embora com certa rusticidade de taninos, que combina bem com o estilo da culinária local.



MARIO@WINESTYLE.COM.BR

Decanter e a nova Caliterra.

Dê asas à sua degustação.



BEBA COM MODERAÇÃO.

Equilíbrio, consistência, notas modernas e irresistivelmente agradáveis alcançadas somente pelos melhores vinhos de um país. Que conquistou o mundo. A concisão do mais puro *terroir* chileno está de volta em nova fase. Caliterra, a Decanter apresenta o Chile em toda sua qualidade.



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

• São Paulo • Belo Horizonte • Santos • Campinas • Curitiba • Balneário Camboriú • Jaraguá do Sul
(11) 3073-0500 (31) 3287-3618 (13) 2104-7555 (19) 3255-4377 (41) 3039-2333 (47) 3360-0206 (47) 3370-0220



A nova força do Chile

CATHERINE ET PIERRE BRETON TRINCH! 2006 (LOIRE/FRANÇA) – SUCESSO ABSOLUTO DA FEIRA RENAISSANCE

DES APPELLATIONS, FINALMENTE ESTA PRECIOSIDADE DO VALE DO LOIRE ESTÁ DISPONÍVEL

PARA O CONSUMIDOR. TRATA-SE DE UM PURO CABERNET FRANC, SEM PASSAGEM

POR BARRICAS, NUMA CLARA DEMONSTRAÇÃO

DE CONFIANÇA NA QUALIDADE DAS UVAS.

O VINHO EXIBE AROMAS DE CASSIS, PIMENTA

E ESPECIARIAS, DE UMA PUREZA INVEJÁVEL.

NA BOCA É ARRASADOR, COM MUITA FRUTA, DESTACADO EQUILÍBRIO, TANINOS

FINÍSSIMOS E EXCEPCIONAL PERSISTÊNCIA. PARA QUEM NÃO ACREDITA EM BIODINÂMICA,

ESTE VINHO OFERECE UMA EXCELENTE OPORTUNIDADE DE REAVALIAR ESSA OPINIÃO. (WORLD WINE) - ET



INDICAÇÕES

dos editores

por ANDRE LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANNA (BV); EDUARDO TAMBURO (ET), FERNANDO BASILE (FB), FRANCISCO SOARES (FS), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV), MARIO TELLES JR (MT) 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.

Boscato Reserva Merlot 2005 (Nova Pádua/Serra Gaúcha/RS) – A casta que vem mostrando bons vinhos no Brasil, tem também mostrado vinhos relativamente caros. Este é um dos poucos que mantém a qualidade e preço baixo. Bem elaborado, tem aromas de frutas maduras, especiarias e tostado. Na boca, é um vinho de corpo médio, boa acidez e taninos macios. (Boscato) - AL

Bouza Tannat A8 2007 (Montevideú/Uruguai) – Um dos melhores Tannats disponíveis no mercado, mostra frutas escuras muito maduras, baunilha na medida certa, especiarias e um leve toque floral. Rico e complexo no paladar, tem final macio, sendo elegante e potente ao mesmo tempo. (Decanter) - FB

Burmester Tawny 10 anos (Porto/Portugal) – A região do Porto tem um controle de qualidade bastante confiável. Quando se permite usar a marca Tawny 10 anos, já há uma boa indicação de que o conteúdo vale a pena. Mas o Burmester Tawny 10 anos está num nível superior à média. A cor atijolada é tradicional, mas sua elegância é superior. (Adega Alentejana) - RA

Château Haut-Bergey 2001 (Bordeaux/França) – Obra-de-arte da Mme Hélène Garcin, este Pessac-Léognan conjuga robustez exuberante com a delicadeza dos taninos aveludados. É um vinho que já está agradável para degustar, embora tenha longa vida pela frente e deverá desenvolver maior complexidade aromática. Predominam no olfato o couro, baunilha, frutas muito maduras e especiarias. No palato tem ótima acidez, bom corpo e excelente persistência. (Casa do Porto) - BV

Château Sainte Michelle 2004 Syrah (Washington State/Estados Unidos) – Com preço muito abaixo de seu real valor, este belo exemplar de Syrah do Columbia Valley é um bom exemplo de vinho equilibrado, não deixando arestas. Aromas sutis de frutas, com notas balsâmicas e florais são o preâmbulo de um vinho com ótima acidez, taninos finos e longa persistência. (Vila Porto Int'l Business - ES) - BV

Errazuriz Max Reserva Chardonnay 2006 (Vale de Casablanca/Chile) – Elegante e sofisticado, este puro Chardonnay chileno exibe aromas de frutas maduras, com notas de manteiga e tostado. Equilibra frescor e untuosidade com bom volume de boca e tem agradável e longo retro-olfato. (Vinci) - FS

Herdade do Peso Aragonês 2002 (Alentejo/Portugal) – Esse alentejano tem aromas intensos de fruta em compota, com bom corpo e notável equilíbrio. Encorpado e concentrado, tem taninos de boa qualidade e potente retro-olfato. É um dos melhores vinhos da região. (Zahil) - RA

Jansz Premium Cuvée NV (Tasmânia/Austrália) – Um espumante com o corte clássico de Champagne (Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier), leve e mineral, com ótimo equilíbrio e muita classe. Tem aromas tostados e longa persistência. (KMM) - FB

Mailly Grand Cru (Champagne/França) – Champanhe de elite, de pequeno produtor, que só agora, depois de dois anos de adega, começa a mostrar sua verdadeira face, revelando delicados aromas de brioches e frutas secas, com sutil tostado, numa prova inequívoca de que esse tipo de champanhe merece ser guardado algum tempo. Na boca tem mousse consistente, notável equilíbrio, ótima concentração e destacada persistência. Não perca! (Ana Import) - AA

Montes Alpha Syrah 2006 (Colchagua/Chile) – Um belo exemplar do que o Chile tem feito com esta cepa. Muito intenso no nariz, apresenta notas de frutas negras bem maduras, defumados e especiarias. Macio e concentrado, final longo e persistente. (Mistral) - FB

Nobilo Icon Sauvignon Blanc 2007 (Marlborough/Nova Zelândia) – Ótimo e típico representante dos Sauvignon Blanc da N. Zelândia, país que é uma aposta quase sempre certa em vinhos feitos com essa uva. Deliciosa combinação de frutas tropicais (como maracujá), no nariz e na boca, com excelente acidez, pureza e frescor, num vinho que não passa por madeira. (Aurora) - GV

Tokaji Kerekesdohaz Tokaji Aszú 3 Puttonyos (Tokaji/Hungria) – Aromas de mel e funghi porcini, escoltados por excelente acidez, frutas secas e defumado no retro-olfato, longa persistência e custo acessível fazem deste vinho uma excelente oportunidade para melhor conhecê-lo. (Empório Húngaro) - MT

Vergé Macon Charney “Le Clos St Pierre” 2005 (Borgonha/França) – Para os incrédulos em Borgonhas a preços acessíveis, este vinho branco deliciosamente frutado, com acidez refrescante, bom corpo, ótima concentração e longa persistência certamente será uma grata surpresa. (World Wine) - MT

ADEGA ALENTEJANA www.alentejana.com.br; ANA IMPORT www.anaimport.com.br; AURORA www.aurora.com.br; BOSCATO www.boscato.com.br; CASA DO PORTO www.casadoporto.com; DECANTER www.decanter.com.br; EMPÓRIO HÚNGARO www.emporiohungaro.com.br; KMM VINHOS www.australiacom.net; MISTRAL www.mistral.com.br; VILA PORTO INTERNATIONAL BUSINESS (27) 3391-0082; VINCI www.vincinhos.com.br; WORLD WINE www.worldwine.com.br; ZAHIL www.zahil.com.br



MELHOR SOMMELIER DA AMÉRICA DO SUL É BRASILEIRO

REALIZADO EM BUENOS AIRES, CONCURSO DA ALIANZA PAN-AMERICANA DE SOMMELIERS
REUNIU OS MELHORES PROFISSIONAIS DAS AMÉRICAS EM MARATONA DE PROVAS TEÓRICAS
E PRÁTICAS. WINE STYLE ESTEVE PRESENTE E CONTA COMO FOI

por ARIEL PÉREZ NAVARRO, especial para Wine Style

Duas surpresas marcaram o final do primeiro concurso promovido pela APAS (Alianza Pan-americana de Sommeliers), realizado em Buenos Aires, em junho último. As duas representantes do Canadá, Élysée Lambert e Véronique Rivest, conquistaram, respectivamente, primeiro e segundo lugar; e o brasileiro Guilherme Corrêa, o terceiro, à frente de profissionais de todo o continente, inclusive de países com tradição vinícola muito maior do que a nossa, como Argentina (Agustina de Alba e Marcelo Rebole), Chile (Ricardo Grellet e Héctor Riquelme) e Estados Unidos (ninguém menos que o Master Sommelier Fernando Beteta). Participaram ainda sommeliers do México (Marcos Flores Tlalpan e Juan Carlos Flores Mazón) e da Venezuela (Marilis Susana Sánchez Orro e Malvy Y. e Medina Castillo), além de Tiago Locatelli, o outro representante do Brasil.

As provas finais foram conduzidas por Danilo Braga, presidente da Associação Brasileira de Sommeliers e da APAS, além de Vice-Presidente da Association de La Sommellerie Internationale (ASI), e reuniram os três candidatos de melhor desempenho nas provas teóricas. Estas englobaram conhecimentos gerais sobre vinhos, tais como produção vitivinícola mundial e enologia, num total de 80 questões. Incluíram também perguntas no mínimo inusitadas sobre países pouco relevantes (e praticamente desconhecidos) no panorama mundial da vitivinicultura, como Holanda e Marrocos.

NA PROVA FINAL, DESTILADOS EM TAÇAS PRETAS

A final entre os três candidatos – as canadenses Lambert e Rivest e o brasileiro Corrêa – foi muito equilibrada e ficou patente que quem conseguisse

administrar melhor o tempo e a tensão inerentes à prova teria melhor desempenho. Para se ter uma idéia do que foi essa verdadeira maratona, os finalistas enfrentaram três mesas diferentes, simulando situações concretas vivenciadas em restaurantes.

Na primeira, foi-lhes solicitado que servissem um espumante a dois supostos clientes, descrevendo os aspectos mais importantes dessa bebida; na segunda, que sugerissem harmonizações para um cardápio com cinco pratos, comentando todas as características dos vinhos sugeridos, indicando a temperatura de serviço e recomendando, ou não, a decantação. Na terceira



Na foto ao lado, a campeã Élysée Lambert entre a vice-campeã Véronique Rivest (Canadá) e o terceiro colocado Guilherme Corrêa (Brasil). Acima, Danilo Braga (presidente ABS e APAS) dando instruções na etapa final a Élysée Lambert

mesa, deveriam decantar e servir um hipotético **Château Margaux 1982**. Numa quarta mesa, tiveram que degustar e analisar quatro vinhos (*Riesling* da Alsácia, *Pinot Noir* argentino, *Ice Wine* canadense e um *Marsalla*, o clássico fortificado italiano) e quatro destilados (Gin, Tequila, Grappa e Kümmel), em taças pretas, que deveriam

ser identificados apenas pelos aromas. Finalmente, corrigir uma carta de vinhos com erros propositais, muito sutis, o que exigia do candidato profundo conhecimento do mercado de vinhos.

Élysée Lambert, que ficou com o título de Melhor Sommelier das Américas, com uma prova impecável, não é uma novata na profissão. Em seu currículo exibe títulos como o de Melhor Sommelier de Quebec em 2004 e o terceiro lugar no concurso que elegeu o melhor sommelier do Canadá em 2006. Ela já teve passagens por estabelecimentos de grande reputação como o XO Le Restaurant do Hotel Le St. James de Montreal. Atualmente divide seu tempo entre a atividade de consultora de vinhos e de sommelier do Le Local, prestigiado restaurante de Quebec. A outra canadense, Véronique Rivest, apontada como grande favorita antes da prova, foi traída por uma ponta de nervosismo, o que fez com



Concurso panamericano reuniu sommeliers da Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Estados Unidos, México e Venezuela

que terminasse a prova num honroso segundo lugar.

Já o bicampeão brasileiro Guilherme Corrêa, reconhecidamente um dos melhores e mais bem preparados sommeliers brasileiros, impressionou os jurados, todos profissionais do setor, por seu alto nível técnico e invejável repertório de vinhos, sugerindo harmonizações muito criativas e consistentes. Com longa folha de serviços prestados no excelente restaurante Il Vecchio Sogno, de Belo Horizonte, Guilherme, hoje sommelier-consultor da Importadora Decanter, de Santa Catarina, já havia brilhado na primeira parte do concurso, com ótimo percentual de acertos. Demonstrando perfeito domínio da língua inglesa, Corrêa brilhou também nas sugestões de cafés e destilados (no caso um Armagnac) e finalizou a prova de serviço com ótimas sugestões de charutos, assunto que também faz parte do repertório dos bons sommeliers.

Guilherme terminou sua elogiada participação no concurso como Melhor Sommelier da América do Sul, o que, além de ser um reconhecimento ao seu esforço e dedicação, reflete o alto nível de qualidade alcançado

pela profissão no Brasil, reconhecido, com frequência cada vez maior, por turistas, enólogos e produtores estrangeiros que visitam o país. Isso se deve também ao trabalho sério desenvolvido por entidades como a Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo, filiada à ABS-Brasil, cujo curso de formação de profissionais, reconhecidamente um dos melhores do país, conta com docentes de alto nível e com grande experiência profissional, a exemplo do próprio Guilherme Corrêa.

ARIEL PÉREZ É SOMMELIER DA IMPORTADORA CASA DO PORTO, COM CERTIFICAÇÃO PELA WINE AND SPIRITS TRUST EDUCATION NÍVEL 3. COLABORAÇÃO: FERNANDO SAMPAIO E ELDI FARIA.

AGRADECIMENTOS: PÉRICLES GOMES, RODRIGO GOMES E LUIZ EDUARDO MORAES, DA CASA DO PORTO; ANDRÉS ROSBERG, FUNDADOR E ATUAL PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO ARGENTINA DE SOMMELIERS; HÉCTOR VERGARA, MASTER SOMMELIER E PROPRIETÁRIO DA LOJA EL MUNDO DEL VINO, DO CHILE; DANIO BRAGA, PRESIDENTE DA APAS E VICE-PRESIDENTE DA ASI.



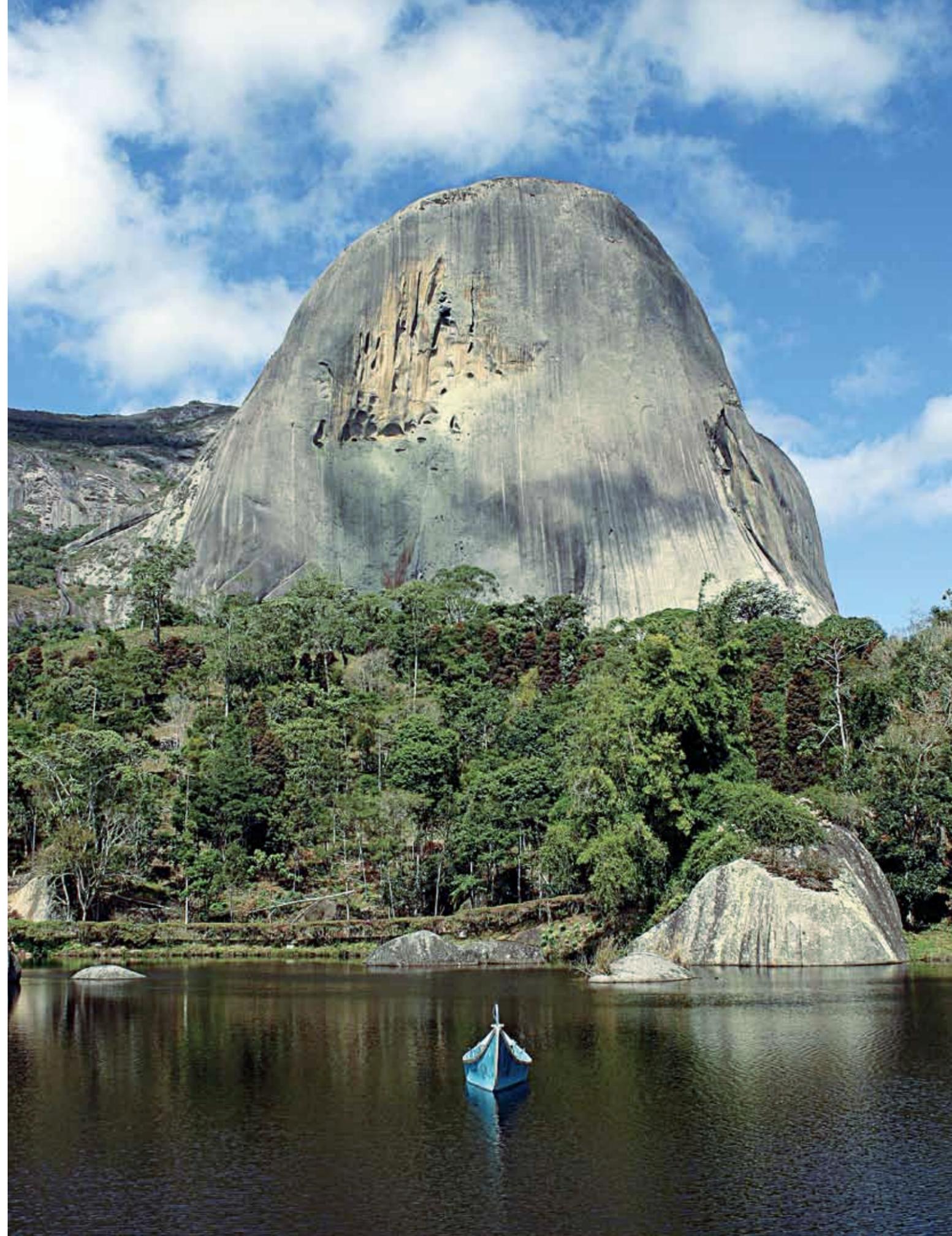
A Abravinho tem revistas especializadas no mundo do vinho. São milhares de aficionados pela arte, pela história e pela magia contida em cada garrafa. Um público altamente selecionado, com excelente poder aquisitivo e que entre uma safra e outra está atento à sua mensagem. Anuncie numa das revistas da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

por GUILHERME VELLOSO
fotos DIVULGAÇÃO/
CESAR ROMERO

um
 MARCADO PARA O FINAL DE OUTUBRO, ENCONTRO
 encontro
 INTERNACIONAL DO VINHO MOSTRARÁ, EM UMA SÉRIE DE DEGUSTAÇÕES
 para nenhum
 IMPERDÍVEIS, UM PANORAMA ABRANGENTE DE O QUE ESTÁ OCORRENDO
 enólogo botar
 DE MAIS IMPORTANTE NO MUNDO DO VINHO
 defeito

Está nascendo o mais importante evento de vinhos da América Latina. O **Encontro Internacional do Vinho** (International Wine Meeting) será realizado no Brasil, de 22 a 25 de outubro, tendo como cenário a belíssima paisagem de “Pedra Azul”, no distrito de Domingos Martins, a apenas 90 minutos de carro da capital do Espírito Santo, Vitória. Uma das mais belas paisagens de montanha do Brasil, Pedra

Azul fica numa região de colonização alemã e italiana e conta com excelente infraestrutura turística, com ampla rede de hotéis e restaurantes, tanto de culinária local como de cozinha internacional. Organizado pela empresa Premium, de Vitória, com apoio da Wine Style, o Encontro foi planejado nos mínimos detalhes para garantir organização à altura da programação de altíssimo nível. Para isso, a Premium conta





Nicolas Joly (à direita), o "papa" da biodinâmica, conduzirá degustação de grandes rótulos produzidos segundo esse misto de filosofia e método de cultivo



com sua larga experiência em eventos desse tipo, como o "Encontro de Lideranças Empresariais", que reúne anualmente, também no Espírito Santo, quase 100 presidentes de empresas de todo o país.

O tema das apresentações, os vinhos que serão degustados em cada uma e, ainda, os palestrantes foram escolhidos de modo a oferecer aos (apenas) 200 felizardos, que se inscreverem para participar, um panorama abrangente, porém sintético, de o que de mais importante está ocorrendo hoje no mundo do vinho. Exemplos não faltam. Nicolas Joly, o "papa da biodinâmica", ele próprio um dos mais importantes produtores do Loire, conduzirá degustação com o título de seu livro "Vinho do Céu à Terra" (publicado pela Editora Vinum Brasil). Obviamente, seu cultuado **Clos de la Coulée de Serrant** será um dos vinhos degustados, juntamente com exemplares de vinhos produzidos em diferentes países por produtores que seguem esse

misto de filosofia e prática agrícola. "Itália Monumental" vai focar grandes vinhos do país da bota, alternando os produzidos com uvas autóctones do país, como *Sangiovese* e *Nero d'Avola*, com os feitos com castas estrangeiras, como *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Syrah*. Entre os primeiros, vinhos como "**Poggio al Vento**" **Brunello di Montalcino 2001** da Col d'Orcia, uma das vinícolas que não foi atingida pelo chamado "brunellogate"; entre os segundos, o "super toscano" por excelência, **Sassicaia 2004**, da Tenuta San Guido, "provavelmente o mais procurado vinho italiano de colecionador", segundo o "Vino Italiano Buying Guide", de Joseph Bastianich & David Lynch (o **Sassicaia 2004** recebeu 93 pontos de Robert Parker e 94 da Wine Spectator). A degustação será conduzida pelo italiano de nascimento, brasileiro por adoção, Danio Braga, presidente da Associação Brasileira de Sommeliers, um dos maiores conhecedores de vinhos italianos no Brasil.

"PORQUE 100 PONTOS" SERÁ UM DOS TEMAS EM DEBATE

As atrações não param por aí. **Vega Sicilia Unico 1998** e **Aalto PS 2005** (ambos 98 pontos Parker!) serão duas das estrelas da degustação "Espanha: estilo novo ou antigo", conduzida pelo expert espanhol Javier Arauz. E que tal provar vinhos como **Latour 2005**, champanhe **Krug 1998** e outros, que receberam nada menos do que 100 pontos da revista Wine & Spirits, uma das mais prestigiadas publicações de vinho do mundo? Eles estarão na degustação "Porque 100 pontos", em que o próprio editor da revista, Joshua Greene, explicará os critérios que levam um vinho a receber pontuação máxima. Juntamente com os franceses Pascal Marty (ex-enólogo do Mouton-Rothschild, hoje consultor no Chile) e Jean Pascal Lacaze, do Domus Aurea, o Master Sommelier chileno Héctor Vergara conduzirá o painel "América do Sul por Franceses", que focará vinhos como **Almaviva**, **Clos Apalta** e **Domus Aurea**. O painel terá a presença especial da francesa Hélène Garcin, dona do Clos L'Église, no Pomerol, que produz o **Poesia**, na Argentina. Vergara também comandará a degustação "As novas fronteiras do vinho", desta vez em companhia de Mariana Martínez, jornalista especializada e editora do site planetavino.com. Os dois analisarão vinhos de países tão diversos como Áustria, Grécia, Israel, Líbano e Brasil.

Ícones do Velho e do Novo Mundo serão degustados e comentados por especialistas brasileiros e internacionais



Dois editores da Wine Style, revista oficial do evento, também conduzirão degustações imperdíveis para os amantes do vinho. Mario Telles Jr., um dos fundadores da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo da qual atualmente é diretor, comentará "As diferenças de Terroir de Bordeaux", apoiado por vinhos como **Rauzan Segla**, **Mouton-Rothschild** e **Virginie de Valandraud**. Já Arthur Azevedo, diretor executivo da ABS-SP e consultor de vinhos da TAM, terá a agradável incumbência de fechar o evento com chave de ouro, na degustação "Champanhe: o segredo dos pequenos produtores", em que apresentará joias raras como o **Substance**, de Jacques Selosse, e o **Salon Blanc des Blancs 1997 Le Mesnil-sur-Oger**. A programação completa e outros detalhes podem ser obtidos no site da Premium, que integra a Rede Gazeta, maior empresa de comunicação do Espírito Santo. Afiliada da Rede Globo no estado, ela controla quatro emissoras de TV, quatro de rádio, três jornais e um portal de internet. O **Encontro Internacional do Vinho** (International Wine Meeting) conta com integral apoio do governo do Espírito Santo, estado que sediará esta sua primeira edição.

WWW.PREMIUM.SRV.BR
(27) 3315-7071

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



Hélène Garcin, do Clos L'Église, participará do painel "América do Sul por Franceses", que inclui o **Poesia**, que ela produz na Argentina



ABRA SUA
CABEÇA.
ABRA
UM VINHO
DO BRASIL.



Brasileiro gosta de se abrir para o novo. Sim, estamos abertos para uma proposta, abertos para aproveitar o que é bom. Como um vinho. Na hora em que der vontade. Em casa, na rua. Com os amigos. Sem complicar.

APRECIE COM MODERAÇÃO.



IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

www.vinhosdobrasil.com.br

ESCALA



DEGUSTAÇÃO

NEM TODO BORDEAUX É CARO

PARA PROVAR QUE ISSO É VERDADE, O CONSEIL INTERPROFESSIONEL DU VIN DE BORDEAUX ESTÁ PROMOVEDO UMA SÉRIE DE DEGUSTAÇÕES ESPECIAIS NO BRASIL, COMO PARTE DO PROJETO "BORDEAUX A SEU ALCANCE"

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

Para muitos enófilos, Bordeaux é sinônimo de vinhos míticos e caríssimos. Portanto, mais um objeto de desejo do que de consumo. Se isso é verdade em relação aos cobiçados "Premiers Grand Crus Classés", que fizeram a fama e reputação da região, não significa que seja impossível encontrar vinhos de boa qualidade dessa famosa apelação sem arruinar a conta bancária. Para provar que isso é verdade, o *Conseil Interprofessionel du Vin de Bordeaux* (CIVB) idealizou o projeto Bordeaux ao seu Alcance (em francês, Bordeaux Abordable). O projeto, que ocorre de maneira diferenciada em 21 países, visa estimular o consumo de vinhos de Bordeaux nas diversas camadas da população, sobretudo na classe média. No Brasil, o objetivo é promover vinhos de Bordeaux com boa relação preço/qualidade, já comercializados no país por meio de diversas importadoras.

Consciente de que o trabalho de divulgação deve ser contínuo, o CIVB pretende desenvolver diversas atividades, a curto e médio prazo, focando as ações nos diversos segmentos relacionados ao vinho: importadores, distribuidores, sommeliers, restaurateurs, jornalistas, enófilos e formadores de opinião.

Segundo o CIVB, o Brasil foi escolhido porque o mercado de vinho está em constante expansão. Além disso, os efeitos da crise econômica, que assola o mundo desde o final do ano passado, foram sentidos com menor intensidade aqui do que em outros países. Acreditando na projeção do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho) de que o consumo per capital anual passe dos atuais 1,8 litros para 9 litros em até 15 anos, o CIVB quer fixar a posição de seus vinhos nesse mercado, consolidando a imagem de Bordeaux como locomotiva da viticultura mundial.



BOA QUALIDADE A PREÇOS ATRAENTES

ABAIXO, UMA SELEÇÃO DOS VINHOS MAIS INTERESSANTES, PELA BOA RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE, PROVADOS POR WINE STYLE DURANTE EVENTOS DO PROJETO BORDEAUX A SEU ALCANCE.

BRANCOS

CHÂTEAU BEL-AIR PERPONCHER 2007
Vinho com aromas de frutas brancas, cítricas (tangerina), tropicais (caju) e notas minerais.

CHÂTEAU REYNON 2006

Destaca-se pelos aromas de frutas brancas (goiaba, groselha branca), florais, minerais e pelas agradáveis notas herbáceas.

ROSÉ

CHÂTEAU LE GRAND VERDUS 2007
Vinho de cor rosa cereja de média intensidade, com aromas de frutas vermelhas frescas, florais e notas de especiarias.

TINTOS

CHÂTEAU LABAT 2005
Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, madeira

nobre, florais e de especiarias (pimenta). Na boca, tem bom corpo, taninos finos e equilíbrio entre acidez e álcool.

CHÂTEAU GRAND JEAN 2004

Mostra aromas de frutas vermelhas bem maduras, frutas em compota, tostado e especiarias. Tem bom corpo, com equilíbrio entre acidez e álcool e taninos de boa qualidade.

LES CROIX DU GRAND JARD 2004

Esse corte de 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon encanta pelos aromas de frutas em compota e de especiarias, com notas animais e toques balsâmicos. Tem ótima acidez e taninos de boa qualidade. Faz parte de um projeto denominado *Les Portraits*, em que 9 pequenos produtores se reuniram para elaborar vinhos especiais, focando as sutilezas dos diferentes terroirs de Bordeaux.

CONCURSO DARÁ VIAGEM A BORDEAUX

A primeira ação do projeto ocorreu durante a Expovinis 2009. Diversos jornalistas, críticos, sommeliers e enófilos foram convidados para uma avaliação às cegas de brancos, rosés e tintos com preço inferior a R\$ 100. Ao todo, foram provados 25 vinhos. A degustação serviu para mostrar a diversidade dessa grande região, ratificando a ideia original de que é possível tomar bons vinhos sem gastar muito.

O segundo evento realizado pelo CIVB foi o Salão Privado dos Vinhos de Bordeaux, que contou com o apoio de 15 importadores brasileiros. Nessa ocasião, o público teve a oportunidade de degustar 54 vinhos entre brancos, rosés, tintos e espumantes, apresentados em ambiente que remetia aos bistrôs de Paris. Com organização impecável e em clima informal, as pessoas puderam perceber, na prática, que é possível beber um bom vinho sem ter de desembolsar grandes quantias. Também foi possível constatar a versatilidade

desses vinhos na harmonização com diversos pratos típicos da culinária francesa.

Para os próximos meses, o CIVB planejou ações de divulgação em grandes supermercados, empórios, importadoras e lojas especializadas, focando vinhos de boa qualidade com preço inferior a R\$ 100. Além disso, promoverá cursos em São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte. Esses seminários, que serão ministrados por renomados enólogos, visam dar uma formação “ampla e aprofundada” sobre os vinhos de Bordeaux. Outra atividade prevista é o Festival dos Bordeaux ao Seu Alcance em 20 restaurantes paulistanos, estimulando as compatibilizações desses vinhos com os mais diferentes tipos de gastronomia.

No final do ano, o CIVB promoverá concurso sobre vinhos de Bordeaux. Os ganhadores terão o privilégio de conhecer a região e fazer um curso na École du Vin de Bordeaux, tornando-se Embaixadores dos Vinhos de Bordeaux. Um sonho para todo enófilo.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR

QUEULAT
Viña Ventisquero

BEBE COM MODERAÇÃO



equilíbrio perfeito

por GUILHERME VELLOSO
 colaboração de GUILHERME CORRÊA E EQUIPE WINE STYLE*
 Fotos VLADIMIR FERNANDES/DIVULGAÇÃO

A MUITO BEM-VINDA VOLTA DOS ALEMÃES

VÍTIMAS DO ESTIGMA DA "GARRAFA AZUL", VINHOS ALEMÃES TORNARAM-SE PRESENÇA RARA NO CATÁLOGO DA MAIORIA DAS IMPORTADORAS BRASILEIRAS. UMA DELAS, A DECANTER, ANUNCIA A INTENÇÃO DE FORMAR O MELHOR PORTFÓLIO DESSE PAÍS, NOTÍCIA QUE DEVE SER RECEBIDA COM JÚBILO PELOS ENÓFILOS

A chegada de três novos produtores da elite do vinho alemão ao mercado brasileiro é notícia que deve ser recebida com júbilo por todo enófilo digno de fazer jus a esse adjetivo. Vítima do estigma da garrafa azul, sinônimo de vinhos diluídos e adocicados, o vinho alemão é presença inexistente ou meramente simbólica no catálogo da maioria das importadoras. Em parte por acreditar no renascimento, em nível mundial, da *Riesling*, base dos melhores vinhos alemães, em parte pela própria origem de seus proprietários (Hermann, de Blumenau, cidade cujo nome remete à colonização alemã no sul do Brasil), a importadora Decanter anuncia que pretende formar o melhor portfólio de vinhos daquele país no Brasil; e que os três produtores recém-chegados constituem, apenas, a "primeira onda" desse desembarque.





Na encantadora vila de Hochheim, na região do Rheingau, fica a famosa igreja de St Peter and St Paul



A curva sinuosa que o rio Mosel faz entre as cidades Leiwen (ao fundo) e Trittenheim

A Alemanha é o território sagrado da *Riesling*, para muitos críticos e apreciadores a maior uva branca do mundo, tendo como única rival a *Chardonnay*, mesmo assim apenas em seus melhores exemplares. Embora seja plantada em outros países, inclusive do Novo Mundo, nenhum outro produz vinhos dessa uva com a elegância, longevidade e diversidade de estilos como a Alemanha. Secos, doces ou meio-secos, mais ou menos alcoólicos, os melhores *Riesling* alemães são vinhos encantadores, que tanto podem ser bebidos “à capela” como escutar com brilho, valorizando-os sem ser dominados por eles, ampla gama de pratos, a começar pelos da culinária asiática, tão em moda em todo o mundo. Foi exatamente essa a conclusão da equipe de Wine Style, ao final de uma degustação exclusiva de sete dos novos vinhos importados pela Decanter, representando diferentes estilos de *Riesling*. Foram eles, por ordem de entrada:

1. **Riesling Estate Trocken QbA 2007**, do produtor Franz Künstler;
2. **Riesling Schloßböckelheimer Felsemberg Trocken 2007**, do produtor Hermann Dönnhoff;
3. **Riesling “Erstes Gewächs” Holle Trocken 2007** (Künstler);
4. **Riesling Spätlese Oberhäuser Brücke 2007** (Dönnhoff);
5. **Riesling Spätlese Piesporter Goldtröpfchen 2007**, do produtor Grans-Fassian;
6. **Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke 2007** (idem); e
7. **Riesling Auslese Niederhäuser Hermannshöhle 2006** (garrafa de 375 ml), também do produtor Dönnhoff.

Os vinhos foram selecionados por Guilherme Corrêa, sommelier da Decanter, duas vezes campeão brasileiro (2006 e 2009), que acaba de se sagrar terceiro melhor sommelier do continente americano e melhor

da América do Sul, em concurso realizado em Buenos Aires (ver reportagem nesta mesma edição). Em razão de compromissos profissionais, Corrêa não pode participar da degustação, mas indicou a ordem de serviço dos vinhos e forneceu um pequeno perfil de cada uma das vinícolas (ver quadro).

PERFEITO EQUILÍBRIO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCAR CARACTERIZA OS MELHORES

RIESLING ESTATE TROCKEN QBA 2007 (KÜNSTLER)

Amarelo-palha, é um vinho leve e delicado, não muito complexo, mas muito agradável, com aromas predominantemente frutados (pêssegos e peras) e sutil toque mineral, característico da uva. Na boca, mostrou acidez muito boa, perfeitamente equilibrada por leve off-dry e pelos 12,5% de álcool. Excelente evolução no copo, com aromas florais e de mel. Óti-

ma relação qualidade/preço (abaixo de 100 Reais).

RIESLING SCHLOBBÖCKLHEIMER FELSEMBERG TROCKEN 2007 (DÖNNHOFF)

Amarelo-palha um pouco mais intenso que o anterior, denotando, provavelmente, a diferença de terroir (Rheingau x Nahe). Muito frutado (pera, maçã verde e cítricos na linha de laranja/grapefruit), mas fruta mais madura, com perceptível nota terrosa. Bom volume de boca, com acidez refrescante e açúcar mais presente. De início, apresentou discreta “agulha”. Boa concentração, macio em boca e com muita persistência final. Retro-olfato frutado intenso e muito agradável. Um vinho mais gastronômico, melhor acompanhando comida do que sozinho.





Menos famosa que Mosel e Rheingau, a região do rio Nahe também produz ótimos Rieslings (na foto acima, os vinhedos da Hermann Dönnhoff, considerado um dos melhores produtores da Alemanha)

RIESLING "ERSTES GEWÄCHS" HOLLE TROCKEN 2007 (KÜNSTLER)

"Erstas Gewächs" é uma das classificações da nova (e algo confusa) legislação vinícola alemã, equivalente ao "premier cru" francês. Este exemplar certamente faz jus a ela. De cor palha um pouco mais forte, exibe grande riqueza aromática. É intensamente floral, com delicados aromas frutados (pêssego, nectarina) e notas de mel/cera e resinosas. A boca não fica atrás: macio, equilibrado (acidez x açúcar), levemente off-dry, concentrado, bom corpo ("gordo" para um vinho alemão), final longo e com retro-olfato exuberante, deixando um toque de erva cidreira. Belíssimo vinho, um dos melhores degustados.

RIESLING SPÄTLESE OBERHÄUSER BRÜCKE 2007 (DÖNNHOFF)

"Spätlese" significa que as uvas foram colhidas um pouco mais maduras e isso se reflete principalmente na boca desse vinho de cor palha, intensamente floral ("dama da noite" é o aroma

dominante), com notas de frutas cítricas, minerais e de mel. Embora tenha boa acidez, ela é encoberta pelo açúcar a mais, que o deixa menos fresco e elegante em boca. Nesse caso, os 9% de álcool não ajudam. Sugere-se harmonizar este vinho com pratos tipo "agri-doce" em que o "agri" tenha mais peso que o "doce" (peixe com molho de maracujá, por exemplo).

RIESLING SPÄTLESE PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN 2007 (GRANS-FASSIAN)

Prova de que o Mosel é um dos terroirs por excelência da *Riesling*, principalmente em vinhos um pouco mais doces, como este. Com apenas 8% de álcool, prova também que mais álcool não é sinônimo de equilíbrio. Um dos melhores (senão o melhor) entre os vinhos degustados. Amarelo-claro, com grande riqueza aromática: frutas cítricas, pera, leve floral, notas minerais. Na evolução, fruta em calda, tipo pêssego. Na boca, em que pese a evidente doçura, mostra notável equilíbrio. Delicado e elegante, é um vinho realmente delicioso, com ótima concentração, longa persistência e final refrescante. Embora possa acompanhar muito bem pratos com mais gordura, recomenda-se prová-lo sozinho.

RIESLING AUSLESE TRITTENHEIMER APOTHEKE 2007 (GRANS-FASSIAN)

Outro sério candidato a melhor da degustação. Um pouco mais doce que o anterior ("auslese" significa uvas colhidas ainda mais maduras, às vezes já com presença da *Botrytis*), mas nem por isso enjoativo ou desequilibrado. Mel, acácia, pêssego, damasco seco e um toque mineral delicado e sutil dão o perfil aromático. Na boca, ótima acidez e álcool (8%) em perfeito equilíbrio com o açúcar. Bom corpo, num vinho longo com retro-olfato delicado em que aparecem notas frutadas, florais e de mel. Excelente e muito saboroso.

RIESLING AUSLESE NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖLE 2006 (DÖNNHOFF)

Único exemplar apresentado em garrafa de 375ml, reveladora de sua vocação de vinho de sobremesa. Outro que agradou bastante, impressiona tanto pela doçura como pela acidez. Talvez um pouco menos fresco em boca do que o anterior. Aromas de frutas tropicais maduras (maracujá), com notas florais e de mel, além do característico "verniz", clara indicação da presença da *Botrytis* em parte das uvas. Na boca, parece um pouco menos doce que o anterior, talvez pela maior acidez. 8,5% de álcool. Concentrado, longo e untuoso em boca, mostrou ótima persistência e retro-olfato de frutas confitadas e mel. Excelente!

As conclusões, ao final, foram as seguintes:

1. Os *Riesling* são vinhos amigos da comida, porque o toque de açúcar presente em muitos exemplares facilita as harmonizações. Doçura e acidez (atributo de todos os bons vinhos dessa uva) são fundamentais, por exemplo, na harmonização com pratos condimentados, como os da culinária oriental, asiática e até brasileira (tipicamente a baiana). Também são companheiros perfeitos de sushis e sashimis, particularmente os de peixes mais gordos;



TRÊS PRODUTORES, TRÊS ESTILOS

Os três novos produtores incorporados ao catálogo da Decanter representam três das regiões mais representativas da Alemanha (Mosel, Rheingau ou Reno e Nahe). Embora tenham características comuns (acidez marcante e mineralidade presente, em maior ou menor grau), seus vinhos tem características distintas, que ilustram muito bem a variedade e diversidade de estilos dos *Rieslings* alemães. São eles:

GRANS-FASSIAN. Estabelecida desde 1624 na curva sinuosa que o rio Mosel faz entre Leiwen e Trittenheim, essa vinícola familiar faz parte do seletivo grupo dos 200 melhores produtores da Alemanha filiados ao VDP (Verband Deutscher Prädikats und Qualitätsweingüter), a associação dos melhores produtores, cuja insígnia, uma águia, figura no rótulo dos vinhos produzidos por seus membros. Além de ser uma das mais belas regiões vinícolas do mundo, o Mosel, por ter clima extremamente frio, propicia longo amadurecimento das uvas e dá origem a vinhos de pureza, equilíbrio e elegância incomparáveis.

FRANZ KÜNSTLER. O Rheingau é o terroir mais importante ao longo do Reno. Uma curta faixa de vinhedos expostos ao sul por uma abençoada mudança no curso do rio. A vila de Hochheim recebeu a família Künstler – e outro vitivinicultores oriundos da Morávia – após a Segunda Guerra. Em algumas décadas de trabalho árduo, os Künstler tornaram-se uma das melhores vinícolas da Alemanha, integrando o seletivo grupo associado ao VDP e recebendo, por duas vezes, do Institute of Masters of Wine da Inglaterra, o título de "Melhor Produtor Alemão".

HERMANN DÖNNHOFF. Embora menos famoso que o Mosel e o Reno, o rio Nahe abriga uma das melhores regiões vinícolas da Alemanha. O Weingut Hermann Dönnhoff produz vinhos na região do Nahe desde 1750, num estilo intermediário entre a delicadeza do Mosel e a consistência do Rheingau. Para Oz Clarke, Helmut Dönnhoff é o "gênio tranquilo da enologia do Nahe", produzindo "alguns dos *Rieslings* mais mineralmente secos e naturalmente doces do mundo", opinião confirmada por seu colega Hugh Johnson, para quem ele produz "*Rieslings* magníficos em todos os níveis de qualidade".



Como é possível que da uma ruivem tão encara seja o melhor vinho branco?

2. Os bons *Riesling* são prova eloquente de que vinhos com grau alcoólico mais baixo (abaixo de 10%) podem ser redondos e equilibrados;
3. A influência do terroir de origem é claramente perceptível nos *Riesling* alemães, com vinhos mais minerais ou frutados, mais leves ou encorpados etc.;
4. Mas, quando se sobe na escala de classificação dos vinhos alemães, a tipicidade do terroir fica menos evidente;
5. Por sua riqueza aromática, são vinhos que não devem ser muito gelados!

Por último, além da classe, elegância e sofisticação que caracteriza seus melhores exemplares, a variedade de estilos dos *Rieslings* alemães faz com que sejam vinhos versáteis e raramente “cansati-

vos”, como é frequente acontecer, hoje, com vinhos de outras cepas, principalmente do Novo Mundo.

PARTICIPARAM DO PAINEL DE DEGUSTAÇÃO OS SEGUINTE INTEGRANTES DA EQUIPE DE WINE STYLE: ARTHUR AZEVEDO, JOSÉ LUIZ BORGES, GUILHERME VELLOSO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, MARIO TELLES JR. E RUI ALVES. PELA DECANTER, ESTIVERAM PRESENTES O DIRETOR ADOLAR HERMANN E O GERENTE EM SÃO PAULO, CEZAR FRANÇA. OS COMENTÁRIOS A RESPEITO DOS VINHOS DEGUSTADOS REFLETEM O CONSENSO DA EQUIPE DE WINE STYLE.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



APRECIE COM MODERAÇÃO



É um grande que ainda não podemos responder com certeza. O que podemos assegurar é que toda a intensidade desta marca, Splice do Vale do Casablanca, foi capturada nesta garrafa que hoje você pode levar à sua mesa. Tenha um tempo para você.

CASA BLANCA

wine

style

e vinho tratado com inteligência

CONSELHO EDITORIAL

ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO *arthur@winestyle.com.br*
GUILHERME VELLOSO *guilherme@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
www.luiocarlosbig.com.br
coordenação ILKA BEZERRA
projeto gráfico/direção de arte LUIZ CARLOS BIG

COLABORADORES

textos ANDRÉ LOGALDI, BRUNO VIANNA, EDUARDO TAMBURO, FERNANDO BASILE,
FRANCISCO SOARES, GERSON LOPES, GUILHERME CORRÊA E SONIA AZEVEDO
foto VLADIMIR FERNANDES, BIGSTOCKPHOTO, ISTOCKPHOTO

PUBLICIDADE

diretor comercial e marketing TÚLIO E. A. RODRIGUES *tulio@winestyle.com.br*
diretor de relações internacionais ESTÁCIO G. A. RODRIGUES *estacio@winestyle.com.br*
assistente executiva FABIANA NERY DI SANTI *contato@winestyle.com.br*
55 11 5093-3650

ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

assinaturas@winestyle.com.br
55 11 5093-3650

IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO DA EDITORA VINUM BRASIL
AV. ROUXINOL, 84, C.J. 66, MOEMA, 04516-000, SÃO PAULO, 11 5093-3650
WWW.WINESTYLE.COM.BR

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

Caros amigos,

A ideia é tão absurda, que nem mesmo (Luis) Buñuel ou (Salvador) Dali teriam concebido algo tão surrealista. Projeto atualmente em discussão no governo (infelizmente, diga-se a bem da verdade, por iniciativa e com apoio de inúmeras entidades ligadas ao setor vitivinícola), pretende que se coloque um “selo fiscal” em todas as garrafas de vinho vendidas no Brasil. Os selos terão que ser comprados na Casa da Moeda, no Brasil, e, no caso de vinhos importados, enviados para os produtores em seus respectivos países, para que lá sejam colocados nas garrafas destinadas ao mercado brasileiro. Fácil, não? Além de criar dificuldades burocráticas, operacionais e logísticas, estima-se que a exigência implicará aumento de custo superior a 1 dólar por garrafa. O objetivo aparente dessa medida seria o de coibir o contrabando e barrar a entrada de vinhos baratos e de baixa qualidade vindos, principalmente, de nossos vizinhos. Se adotada, não atingirá nenhum deles. Mas os “danos colaterais” serão grandes, pois a medida dificultará ainda mais a vida, já difícil, dos pequenos produtores nacionais; e simplesmente inviabilizará a importação de vinhos estrangeiros de pequenos produtores ou trazidos em pequenas quantidades. Entre esses, em geral encontram-se alguns dos mais interessantes e inovadores e também muitos dos tradicionalmente reconhecidos como de maior qualidade.

É difícil saber quem ganha com essa medida, embora, em princípio, grandes produtores, nacionais ou estrangeiros, possam adaptar-se mais facilmente a ela, até por dispor de recursos para tal. Mas é fácil concluir quem sai perdendo: você, consumidor e apreciador de bons vinhos. No preço e na oferta de vinhos diferenciados. Por isso, e também porque Wine Style é fruto de nossa paixão pelo vinho, somos radicalmente contrários a esta e a qualquer outra restrição, burocrática ou fiscal, que venha cercear o sagrado direito de cada um escolher livremente o vinho que deseja consumir.

Em tempo: temos o prazer de comunicar que dois novos sócios passam a integrar a diretoria da Editora Vinum Brasil e da Wine Style: os irmãos Túlio e Estácio Rodrigues. Para apresentá-los, basta dizer que juntos somam mais de trinta anos de experiência em funções comerciais e de marketing, em empresas como Ambev, Schincariol, Nestlé, Motorola e AOL (Brasil, EUA e Espanha). Com a chegada de Túlio e Estácio, Wine Style e a Vinum iniciam nova etapa de crescimento, no bem sucedido projeto iniciado, em meio ao descrédito de muitos e à confiança de poucos, há exatos quatro anos. Ao Marcello Borges, valioso parceiro nesses primeiros anos, só podemos desejar igual sucesso em seus novos projetos profissionais.

Abraços,

Arthur Azevedo

Guilherme Velloso

Mario Telles Jr.

notícias do vinho

Inovini estréia com Nino Franco

O desenho do logotipo e a assinatura "fine wines by Aurora" não deixam margem a dúvidas: Inovini é a nova identidade da área de vinhos da Aurora, tradicional importadora de bebidas e produtos comestíveis finos. Dona de abrangente portfólio de marcas famosas como sopas Campbell's, chocolates Lindt e tequila Cuervo, a Aurora quer dar maior foco à sua área de vinhos, na qual já trabalha há mais de 35 anos. E desfazer, de uma vez por todas, a confusão entre seu nome e o da vinícola gaúcha homônima. A Inovini nasce com invejável catálogo, que inclui, entre outros conhecidos produtores, Los Vascos (Chile), Louis Latour (Borgonha), Ferreira (Porto), Laurent Perrier (Champagne) e Mondavi (Califórnia). E que será reforçado, a partir de agora, com novos nomes de igual peso. O primeiro deles é Nino Franco, considerado um dos melhores produtores de Prosecco da Itália. Em seguida, estão previstas as chegadas dos vinhos José de Sousa, do Alentejo, da festejada linha dos Moscatel de Setúbal da José Maria da Fonseca e dos sicilianos da Cusumano. "Nosso objetivo é entrar com força total na importação de poucos, bons e inovadores rótulos", declarou Alberto Jacobsberg, presidente da Aurora, sobre a criação da Inovini. Os amantes do vinho só podem comemorar. Aurora - www.aurora.com.br



África do Sul quer mostrar que não é só futebol

Liderada por Thandi Tobias-Pokolo, Vice-Ministra do Comércio e Indústria da África do Sul, esteve no Brasil em julho missão integrada por 37 empresas de diversos setores econômicos. Entre elas, algumas vinícolas, a maioria sem representante no Brasil, que confirmaram o excelente nível de qualidade (e a variedade) dos vinhos produzidos no país. A Rickety Bridge, por exemplo, mostrou, entre outros, o ótimo **Pauline's Reserve Sauvignon Blanc 2008**; e a Stellenrust Wine Estate um excelente Chardonnay fermentado em barrica, longo e encorpado, que pede comida para acompanhá-lo. Já dos Elgin Vintners, cooperativa integrada por seis produtores, cujos vinhos acabam de chegar ao mercado brasileiro, vale a pena provar o **Shiraz 2006**, elegante e muito atraente, na qualidade e no preço (em torno de 50 reais). Os vinhos e a beleza de suas principais regiões vinícolas são um atrativo a mais para os muitos turistas que visitarão a África do Sul por ocasião da Copa do Mundo de Futebol, em 2010. Rickety Bridge - www.ricketybridgewinery.com/ Stellenrust Wine Estate - www.stellenrust.co.za/ Elgin Vintners - www.elginvintners.co.za



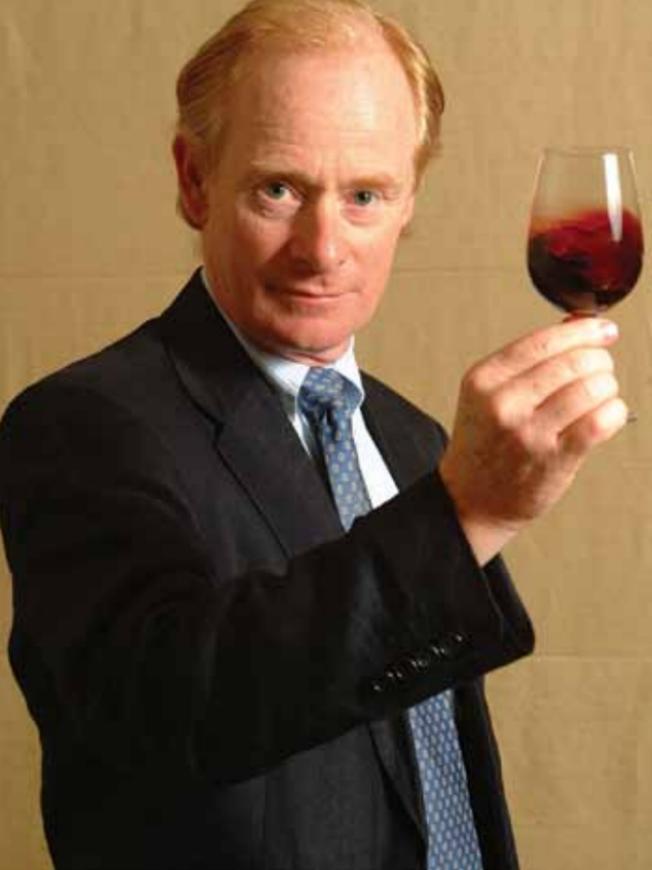
Viu Manent mostra novidades em São Paulo Com a prestigiosa presença do enólogo Juan Pablo Lecaros, a importadora Hannover, representada por seu proprietário Niels Bosner, apresentou os lançamentos da Viu Manent, vinícola chilena que goza de excelente reputação entre os brasileiros.

Além das novidades, Lecaros conduziu inédita vertical do **Malbec Single Vineyard**, e apresentou o ícone **Viu 1**, da safra 2006. Muitos ainda estranham o fato de o Chile ter ótimos exemplares de Malbec, mas Lecaros explicou que nos "quarteis" 4, 5 e 6, situados ao lado da vinícola, no coração do vale de Colchagua, há vinhedos muito antigos dessa varietal, com parreiras de mais de 80 anos, que produzem uvas de excepcional qualidade. Os vinhos comprovam amplamente essa afirmação. Os **Viu Manent Malbec Single Vineyard (VMMSV)** degustados (das safras 2005, 2006 e 2007) mostram consistentes perfis aromáticos, com frutas escuras, floral e chocolate, e boca com acidez refrescante, taninos finos, boa concentração e longa persistência. Contrariando a teoria dos anos ímpares, o **VMMSV 2006** mostrou-se encantador, pronto para beber e muito agradável. Já o **VMMSV 2007** é potente, muito jovem e com futuro promissor. Por fim, o **Viu 1 2006** continua sua saga de grande vinho. Intenso e concentrado, revela impressionante concentração de frutas, taninos de fina textura, longa persistência e potente retro-olfato. Ainda está em fase embrionária e vai ganhar muito com alguns anos de guarda. Para os apreciadores de vinhos doces, a Viu Manent mostrou ainda o ótimo **VM Noble Sémillon 2008**, um triunfo do Chile nesse estilo de vinho. Aqui, o destaque é para os delicados aromas de frutas caramelizadas, com toques cítricos e notas de verniz, num vinho untuoso, em que a doçura está perfeitamente equilibrada pela acidez. Hannover - www.hannovervinhos.com.br

Valduga lança Cabernet Sauvignon em homenagem a Villa-Lobos

No ano em que se comemora o cinquentenário de falecimento do maior compositor brasileiro, Heitor Villa-Lobos (1887-1959), nada mais justo do que um vinho produzido em sua homenagem por uma vinícola brasileira: o **Cabernet Sauvignon Reserva Gran Reserva Villa-Lobos 2005**, da Casa Valduga. Além de homenagear o compositor e maestro, o lançamento da Valduga também é um incentivo à música brasileira, pois parte da receita obtida com a venda do vinho será destinada à Academia Brasileira de Música, fundada por Villa-Lobos, que apoia o trabalho de músicos brasileiros, como o do próprio grupo de chorinho que abrilhantou o evento de lançamento. O **Villa-Lobos 2005**, que exibe aromas de frutas vermelhas, especiarias, baunilha, caramelo, chocolate e café, passa 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso. A boa acidez e os taninos maduros não deixam que seus 14% de álcool pareçam excessivos. Em resumo, um vinho à altura do enérgico maestro, famoso por organizar e reger coros de milhares de pessoas no Rio de Janeiro, na época a capital da república. Foram produzidas 10 mil garrafas, que vêm envoltas em apel de seda decorado com trechos de partituras das Bacchianas Brasileiras, a obra mais famosa e conhecida do homenageado. Casa Valduga - www.valduga.com.br





Symington dá aula de Porto *Um dos líderes do Symington Family Estates, cujo portfólio abriga marcas como o Porto Graham's e o tinto Chryseia, Dominic Symington veio ao Brasil apresentar a primeira safra dos novos vinhos Douro DOC produzidos na lendária Quinta do Vesúvio, também pertencente ao grupo: o **Quinta do Vesúvio** e seu segundo vinho, o **Pombal do Vesúvio**, ambos 2007. O primeiro é produzido com lotes considerados excepcionais de Touriga Nacional e Touriga Franca e pequena parcela de Tinta Amarela; no segundo, a Touriga Franca contribui com 70% do corte. Em sua safra inaugural, o **Quinta do Vesúvio**, que almeja ser um dos melhores tintos de Portugal, mostrou-se uma boa promessa. Embora precise de mais tempo em garrafa e seja cedo para uma avaliação definitiva, exhibe aromas frutados (ameixas/cerejas) e florais (violetas, típicos da Touriga) intensos; em boca, tem ótima acidez, com taninos e madeira ainda bem presentes. O **Pombal**, ao menos por enquanto, é um distante segundo. A grande atração do jantar*

*de apresentação dos novos vinhos foi a degustação didática dos componentes que entram no corte de dois dos afamados Portos dos Symington: **Graham's Vintage** e **Quinta do Vesúvio Vintage**, ambos 2007. Do primeiro, foram provadas parcelas provenientes das Quintas dos Malvedos, das Lages e da própria Quinta do Vesúvio (no caso, o lote destinado ao Graham's), que, juntos, iriam compor o ainda austero e complexo **Graham's Vintage 2007**. Seguir o processo de criação do vinho final a partir de seus componentes foi uma aula cheia de ensinamentos. Ficou claro, por exemplo, o papel que a Touriga Nacional e a Touriga Franca desempenham nos lotes de cada uma dessas uvas da Quinta dos Malvedos. A exuberância dos toques florais e a fruta massiva da T. Nacional é complementada pelos aromas herbáceos e balsâmicos da T. Franca. Na boca, a maciez e untuosidade elegantes da primeira contrastam com a riqueza e os taninos mais intensos e abundantes da segunda. Nos lotes provenientes da Quinta das Lages, ficou evidente o efeito "educativo" e corretor da parcela oriunda de "Vinhas Velhas", com sua maravilhosa complexidade e maciez, e de Touriga Franca, obtida com vinhas que produzem menos de 1 kg de uvas por parreira, o que dá origem a um vinho pouco aromático, mas com boca riquíssima. Já o **Quinta do Vesúvio Vintage 2007** confirmou, com seu lote de TN (55%) e TF (45%), que em cada terroir a expressão da uva é diferente. Aqui, a Touriga Nacional é mais alcoólica e balsâmica, menos floral e menos elegante, com taninos mais intensos; já a T. Franca confirma porque garante a estrutura de boca do vinho do Porto, com muita riqueza de álcool, açúcar e taninos. Para que cada convidado terminasse a noite com uma perfeita visão de até onde podem chegar vinhos ainda tão jovens, Symington trouxe para a degustação dois ótimos exemplares de Portos já evoluídos e de estilos bem diferentes: **Quinta do Vesúvio Vintage 1994** e **Graham's Vintage 1970**, este último em garrafa magnum. O primeiro, fino, complexo e delicado; o segundo, um festival de aromas em que se sucediam deliciosas notas empireumáticas (chocolate, "maple syrup", defumados), de ervas secas, de fumo, de mentol e de "caruma" de pinheiro, com a boca (leve toque de doçura a mais), que é marca registrada da Graham's. Tudo isso coroado por persistência final muito longa. Uma verdadeira chave de ouro. Mistral – www.mistral.com.br*



1998 e 2005 são destaques em vertical de Almariva *Abrilhantada pela presença de Michel Friou, enólogo da Viña Almariva, e de Frederick de Geloës, diretor-geral da Baron Philippe de Rothschild, Chile, a vertical de **Almariva**, realizada recentemente pela Casa do Porto, cobriu cinco safras (1998, 2001, 2002, 2004 e 2005) desse ícone chileno. E, na prática, confirmou o que degustação semelhante, na ABS-SP, em 2008, já tinha indicado. Mostrou, por exemplo, que o **1998**, o mais pronto para beber, com aromas já evoluídos, é o que mais revela a intenção original dos produtores de fazer no Chile um vinho de estilo bordelês. A comparação entre o **2001** e o **2004** demonstra claramente a opção por um estilo menos extraído e mais elegante. Já o **2002** é a prova de que, mesmo em anos ruins – como, em geral, são os anos pares no Chile – é possível produzir vinhos equilibrados. A estrela da degustação foi o **2005**. Expressão de uma ótima safra, ele é macio e untuoso, com muita fruta e grande complexidade aromática. A muito boa acidez e os taninos finíssimos tornam difícil resistir à tentação de bebê-lo imediatamente, ainda que certamente vá evoluir em garrafa. Como curiosidade, para os colecionadores, Friou e de Geloës contaram que a grafia de **Almariva** que aparece no rótulo do vinho é a original do escritor Beaumarchais (1732-1799), autor das "Bodas de Fígaro" e criador do personagem que dá nome ao vinho, o Conde de Almariva. Casa do Porto - www.casadoporto.com*

notícias do vinho

Bordeaux *Douro* *Bergenha*

Santa Ceia vinhos

ELEGANCE **Grand Brut**

Brites Aguiar **BAFARELA** **BAFARELA**

Côte de Nuits **Bourgogne**

FLP, uma parceria entre pai e filha

*Duas novidades marcaram a recente passagem pelo Brasil da conhecida enóloga portuguesa Filipa Pato: o lançamento do **FLP 2008**, um vinho doce “molecular”, e a presença, a acompanhá-la, do marido William (na foto com Filipa) e do filho Francisco, nascido em janeiro último. O **FLP 2008** (primeira edição comercial do vinho) recebeu esse nome por ser feito a quatro mãos por Filipa e seu pai, o grande produtor português Luís Pato, com rótulo desenhado por sua irmã mais moça. O vinho é um Bairrada DOC e, conforme ela explicou em conversa exclusiva com Arthur Azevedo e Mario Telles Jr., da Wine Style, o objetivo, ao usar a DOC Bairrada, foi mostrar que a modernidade chegou a essa tradicional região produtora. O **FLP** é produzido com uvas Cercialinho, um cruzamento de Cercial e Alvarinho, 50%, a própria Cercial e Bical, colhidas no momento certo de maturação e posteriormente congeladas e prensadas. Segue-se a fermentação em “cascos” de 650 litros, de carvalho Allier, parte novos e parte de segundo uso. Indagada sobre o fato de não se perceber a madeira no vinho, Filipa comentou que usa a madeira como forma de micro-oxigenação. “Vendo vinho e não madeira”, acrescentou. Na degustação, o **FLP 2008** apresentou cor amarelo-palha claro com reflexos esverdeados e seus aromas impressionaram pela sutileza, rementendo inicialmente a peras e delicadas notas minerais, abrindo-se depois em flores brancas. Na boca, mostrou acidez bem marcada (entre 7 e 8 gramas), perfeitamente equilibrada pelo teor de açúcar (100 gramas), com boa concentração e delicioso retro-olfato. Filipa explicou que o epíteto “vinho molecular” aplicado ao **FLP** foi uma brincadeira dela e do pai, por acharem que ele seria um bom companheiro para a tão em moda “cozinha molecular”. Mas ela brinca que as iniciais também podem significar “Frente de Libertação de Portugal”, porque o **FLP** é um vinho que não se enquadra na legislação regional. O próximo projeto conjunto de Filipa e seu pai será um vinho em homenagem a Francisco, primeiro neto do produtor e avô assumidamente coruja. A ideia é fazer um vinho para durar pelo menos “vinte anos”, cujo modelo, segundo ela, será o **Vinhas Velhas 1988** produzido pelo pai. O vinho provavelmente se chamará Francisco e, por ora, só se sabe que será um baga 100%, especialidade de Luís. Além do **FLP**, há dois novos vinhos brancos no portfólio de Filipa: o **Nossa** – corte de Bical, da Bairrada e Encruzado, do Dão; e o **Bossa**, 100% Maria Gomes, que, no entender de Filipa, seria um vinho de festa (Ambos estarão disponíveis no Brasil no início de 2010). Casa Flora - www.casaflora.com.br / Porto a Porto (www.portoaporto.com.br)*



Esporão e Crasto lado a lado *Uma verdadeira maratona dos sentidos teve lugar em agosto, no Consulado de Portugal em São Paulo, por ocasião da apresentação de duas verticais, enfocando, respectivamente, o tinto **Garrafeira**, da Herdade do Esporão, do Alentejo, e **Reserva “Vinhas Velhas”** da Quinta do Crasto, do Douro. Como não é comum apresentar-se verticais desse tipo de duas vinícolas diferentes, cabe explicar que Esporão e Crasto pertencem a dois irmãos da família Roquette, e a Qualimpor, importadora que as representa com exclusividade no Brasil, a um terceiro. A primeira vertical, do **Garrafeira** da Herdade do Esporão, foi orientada pelo enólogo David Baverstock. Até 1992, esse vinho era uma seleção do Esporão Reserva tinto, passando depois a contar com castas exclusivas, mais propensas ao envelhecimento, num processo concluído em 1999 com instalações e lagares específicos para a produção do mesmo. Foram degustadas todas as safras desde **1999** (o 2002 não foi produzido), destacando-se, entre as safras mais antigas, os ótimos **2000** e **2001**, emblemáticos do estilo macio e untuoso do Alentejo, sempre com um pouco de álcool a mais e leve acidez a menos. Dentre as mais modernas, sobressaiu-se o excelente **2005**, que ao estilo tradicional acrescenta elegância e equilíbrio incomuns. A segunda vertical foi comandada por Miguel Roquette, da Quinta do Crasto, que apresentou todas as safras entre 2001 e 2007. Um fato curioso revelado por ele é que, nos anos em a vinícola não produz o **Vinha da Ponte** ou o **Maria Teresa**, seus topos de gama, as uvas vão para o **Reserva Vinhas Velhas**. Como os consumidores portugueses sabem disso, o vinho se esgota rapidamente. Chamou a atenção nesta vertical a diferença, muito mais marcante que nos alentejanos, entre safras boas e fracas, que se reflete em diferenças na qualidade dos taninos e no corpo e álcool dos vinhos. Impressionaram os deliciosos e elegantes aromas do **2001** (trufas negras, “sous bois” e frutas passas), a estrutura e capacidade de guarda do **2004** e a fruta e prontidão para ser bebido do **2006**, certamente o mais fácil de beber de todos os vinhos da vertical. Para completar, em vários estandes dispostos no gramado do consulado era possível degustar outros vinhos dos dois produtores e os excelentes azeites de oliva da Herdade do Esporão. Qualimpor - www.qualimpor.com.br*



A LENDA DO VINHO



BEBER COM MODERAÇÃO

www.casilleroeldiablo.com

VINHERIA PERCUSSI

pasta.



Rua Cônego Eugênio Leite 523
Jardim Paulista
Reservas 11 3088 4920 | 3064 4094
www.percussi.com.br

vino.


**VINHERIA
PERCUSSI**

Rua Cônego Eugênio Leite 523
Jardim Paulista
Reservas 11 3088 4920 | 3064 4094
www.percussi.com.br



Vinhos e enoturismo na Quinta da Alorna *Uma das mais belas propriedades do Dão, a Quinta da Alorna data de 1723 e pertence à mesma família há cinco gerações. Situada às margens do Tejo, ocupa área total de três mil hectares, sendo 220 dedicados ao cultivo da vinha. Para mostrar os vinhos da Quinta e explicar a mudança da denominação Ribatejo para Vinhos do Tejo (ver suplemento*

*que acompanha esta edição), veio ao Brasil o engenheiro Nuno Cancela de Abreu, diretor de enologia e administrador da Alorna desde 2001. Abreu promoveu o replantio dos vinhedos e a construção de nova adega de vinificação (a antiga, assim como a escola de equitação que funciona na propriedade, integram o projeto de enoturismo). Leve, gostoso e com agradável ponta de açúcar em boca, o **Quinta da Alorna Branco 2008**, corte de Arinto e Fernão Pires, oferece ótima relação qualidade/preço, que se repete no **Quinta da Alorna Tinto 2007**. Corte de Castelão, Tinta Roriz, Syrah e Alicante Bouschet, é gostoso e fácil de beber (muito frutado, boa acidez, taninos macios). Adega Alentejana*
– www.adegaalentejana.com.br

Editor de Wine Style na Commanderie du Bontemps

Arthur Azevedo, editor de Wine Style e diretor da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP), é um dos novos membros da Commanderie Bontemps de Médoc et des Graves, Sauternes e Barsac. A Commanderie, cujas origens remontam à Idade Média, permaneceu inativa por vários séculos e só foi reativada em 1949, com a



missão de promover os vinhos das mais reputadas appellations de Bordeaux em todo o mundo. A Commanderie congrega 350 pessoas, entre elas representantes dos mais importantes châteaux e vinícolas e personalidades ligadas ao comércio do vinho de Bordeaux. A inclusão de Azevedo em seus quadros (são apenas quatro brasileiros) como Commandeur d'Honneur teve lugar em junho último, em Bordeaux, por ocasião da Vinexpo, principal feira de vinhos do mundo. E sua "madrinha" foi ninguém menos do que a Baronesa Philippine de Rothschild, proprietária do mítico château Mouton Rothschild, que aparece com ele na foto.


APRECIE COM MODERAÇÃO

*Elaborado para se tornar
o melhor Chardonnay
do Brasil*

VINÍCOLA
SALTON
WWW.SALTON.COM.BR

SAFRA LIMITADA DE 13.300 GARRAFAS



Retamal conduz vertical inédita em São Paulo... Para celebrar seus 75 anos, a vinícola De Martino, em conjunto com a Decanter, sua importadora no Brasil, trouxe a São Paulo o conceituado enólogo Marcelo Retamal, para uma inédita vertical do vinho ícone da empresa, o **Familia**, que nasceu como **Reserva de Familia**, passando depois a chamar-se **Gran Familia**, até assumir a atual identidade. Esse vinho nasceu numa área privilegiada do vale do Maipo,

na chamada "terraça aluvial", solo com grande porcentagem de rocha vulcânica proveniente do degelo da cordilheira dos Andes. Retamal diz que seu trabalho é justamente entender o solo, saber como se formou e como se comporta. No caso, o solo rochoso, sempre associado ao terroir dos grandes vinhos, tem duas importantes influências na vinha e, conseqüentemente, no vinho. Primeiro, as rochas ocupam determinado volume, o que regula os nutrientes para a planta; segundo, funcionam como regulador hídrico. Essas características contribuem para inibir o crescimento desordenado e muito vigoroso das parreiras, o que se traduz em frutos de muito melhor qualidade. Na vertical, foram mostradas as safras 1995 e 1997 do **Reserva de Familia**; 1999, 2001 e 2002 do **Gran Familia** e, finalmente, 2005 do **Familia**. As três primeiras (1995, 1997 e 1999) são constituídas por 100% de Cabernet Sauvignon e deram origem a vinhos de perfil muito semelhante do ponto de vista aromático, com o inequívoco toque de mentol e frutas (goiaba e ameixa), que caracterizam os Cabernets do Maipo. É na boca que aparecem as diferenças. O grande destaque foi o **Reserva de Familia 1997**, que, aos 12 anos de vida, mostrou-se com invejável juventude, ainda com muita fruta e delicado equilíbrio. O 1995 vale pelo nariz e o 1999 ficou num patamar inferior ao de seus dois irmãos. A grande estrela de toda a degustação foi o estupendo **De Martino Gran Familia 2001**, o primeiro assinado por Marcelo, que mudou um pouco a fórmula original. A Cabernet Sauvignon contribui com 91% do corte, sendo os restantes 9% divididos igualmente entre Carmenère e Malbec, também dos vinhedos que a vinícola possui no Maipo. Excelente no nariz, tem aromas instigantes de frutas maduras, com notas balsâmicas, de especiarias e fino tostado. Encorpado, concentrado e equilibrado, esbanja taninos finíssimos, com longa persistência e final fresco e elegante. Já o **Gran Familia 2002** foi uma boa surpresa em razão do ano, considerado difícil. Um vinho pleno de frutas, com delicados aromas de chocolate e notas balsâmicas. Delicioso na boca, mostra muita concentração (fato raro em anos piores), excepcional persistência e muito caráter. Só para registro, foi considerado, com justiça, o melhor vinho tinto do Chile nesta safra. Por fim, Retamal mostrou o mais novo produto da vinícola, o **Familia 2005**, que tem como ponto alto o delicioso aroma de violetas, mesclado a frutas, chocolate e tostado. É um vinho ainda jovem, mais elegante que potente, e com longo caminho pela frente. Decanter - www.decanter.com.br

...e De Martino lança vinho exclusivo

Adolar Hermann, proprietário da Decanter, contou a Wine Style algumas novidades da De Martino, que em breve estarão disponíveis no Brasil. Primeiro, um vinho exclusivo para comemorar os 75 anos da empresa, que só será produzido este ano, a partir de uvas de um vinhedo muito especial, alugado por apenas 1 ano especialmente com este objetivo. Depois, um Chardonnay de Limari, em estilo Borgonha, que, segundo Hermann, vai surpreender muitos francófilos; por fim, um vinho chileno de altitude, com uvas do mais alto vinhedo do Chile, no vale de Elqui, em plena Cordilheira dos Andes.

Decanter - www.decanter.com.br

NÃO VENDEMOS PRODUTOS, VENDEMOS REFERÊNCIAS.

Thunevin, uma das vinícolas mais desejadas do mundo agora na Casa do Porto.

Jean-Luc Thunevin é atualmente uma "estrela" na esfera do vinho. Em menos de uma década seu vinho de garagem "Château Valandraud" se tornou mundialmente famoso.

Transformou-se em inspiração e referência para muitos outros vinhos de garagem em torno de Bordeaux e do mundo. Com os anos de trabalho apaixonado, Jean-Luc Thunevin desenvolveu técnicas e um "knowhow" que utiliza agora em outras propriedades muitíssimo bem sucedidas.



Vinho sem cultura é alcoolismo, deguste com moderação.



Salentein comemora dez anos de vida

A Importadora Zahil e a Bodegas Salentein trouxeram o enólogo Laureano Gómez ao Brasil para celebrar os dez anos da vinícola argentina. A Salentein é proprietária de 2.000 hectares na parte superior do vale de Uco, dos quais 700 plantados com vinhedos em altitudes que variam de 1.050 a 1.700 metros acima do nível do mar. São dos mais altos vinhedos do mundo.

Gómez, responsável pelas linhas topo de gama (**Primus e Salentein**), ressalta o acerto da decisão do grupo de vinificar em outras vinícolas as linhas mais populares, **El Portillo e Callia**. A Salentein é conhecida por seu Pinot Noir e Gómez fez questão de mostrar duas safras do **Primus Pinot Noir** (2006 e 2004). Ambos têm 15,5% de álcool, o que não lhes tira o equilíbrio, embora num estilo bem diferente dos clássicos borgonhas feitos com essa uva. Também foram mostrados os **Primus Malbec** das safras 2004 e 2003, sempre uma aposta segura em se tratando de vinhos argentinos. O **Merlot 2003** surpreendeu pelo bom corpo para um vinho dessa cepa. Com aromas evoluídos (frutas maduras, quase em geléia, notas de fumo e chocolate), apresentou boa acidez, mas já perdeu um pouco da fruta e frescor. Gómez apresentou também o **Numina Gran Corte 2004**, bom corte de Malbec (70%) e Merlot (30%), que, segundo ele, foi concebido para ser um vinho intermediário entre as duas linhas de monovarietais (**Primus**, a top, e **Salentein**).

Zahil - www.zahil.com.br

Paul Hobbs volta ao Brasil com novidades da Pascual Toso

O conhecido enólogo Paul Hobbs, que, além de produzir seus próprios projetos na Califórnia, é consultor da vinícola Pascual Toso, na Argentina, onde também é sócio da Viña Cobos, esteve mais uma vez no Brasil para mostrar novos vinhos da primeira, que, de forma geral, surpreenderam pela elegância. Ao invés de serem potentes e concentrados, de cor púrpura intransponível, Hobbs procura ser mais contido na extração, o que faz com que o produto final seja mais fino e gastronômico. Ele apresentou o **Pascual Toso Reserva 2007 Malbec** (R\$ 57) explicando que os solos em Barrancas, no Vale do Maipu, são muito pedregosos, fazendo



com que as vinhas recebam, além do calor do Sol, o calor acumulado pelas pedras. Para suavizar este efeito, Hobbs sugeriu plantar grama em toda a extensão do vinhedo, formando uma sombra sobre as pedras. A julgar pelo **Malbec 2007**, funcionou. A seguir, foi degustado o atraente **Pascual Toso Syrah Alta Reserva 2006**, um vinho muito equilibrado, de cor tendendo para o violeta, com aromas intensos e complexos de frutas, especiarias, café e um toque de baunilha. O projeto **Alta Reserva** veio para ocupar o espaço entre a linha Reserva e o **Magdalena**, vinho ícone da vinícola. Em seguida, veio outra novidade, o **Finca Perdigal 2005**, corte de 70% Malbec e 30% Cabernet Sauvignon, muito equilibrado e elegante. Ao final, o aguardado **Magdalena 2005**, de Malbec (90%) e Cabernet Sauvignon (10%). Um vinho ultrapremium, já bem conhecido dos consumidores brasileiros, elaborado com as melhores uvas disponíveis, colhidas à mão, que fermenta por 10 dias e fica outros 15 em maceração pós-fermentativa, antes de estagiar 18 meses em carvalho francês de primeiro uso. Interfood www.interfood.com.br



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



Rosso di Montalcino
2005 - DOC
Gambero Rosso: 2 Bicchieri

Brunello di Montalcino 2003 - DOCG
Robert Parker: 90 pontos
Guia DueMilaVini: 5 grappoli

Brunello di Montalcino
Ugolaiia 2003 - DOCG
Robert Parker: 93 pontos
Wine Spectator: 90 pontos

(11) 2602-7266
www.interfood.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO



Pesquera vai contra a corrente Dom Alejandro Fernandez, da Pesquera, é o homem que, juntamente com o Vega Sicília, mudou a história de Ribera del Duero, colocando-a definitivamente no mapa do vinho mundial. Elogiar a concentração ou a complexidade aromática de seus vinhos seria chover no molhado, já que são qualidades sobejamente conhecidas. Mas, a degustação realizada por ocasião da visita ao Brasil de sua filha, Olga, mostrou que a construção de um ícone como o **Pesquera** exige, além de competência, coragem de ser fiel a certos princípios. No caso do Pesquera, a crença de D. Alejandro de que as uvas não devem ser colhidas de forma tardia, para evitar a maturação excessiva, tão ao gosto de muitos produtores “modernos”, inclusive da região, e garantir sua elegância e finesse. Isso se reflete na excepcional acidez que caracteriza desde o mais simples e frutado **Pesquera Crianza 2005**, até o finíssimo e macio **Pesquera Millenium Reserva 2002**, passando pelos distinguidos **Alenza Gran Reserva 2002**, **Dehesa La Granja Seleccion 2000** e **El Vinculo Paraje La Golosa Gran Reserva 2002**. E que certamente é uma das explicações para a grande longevidade que estes vinhos habitualmente apresentam. Mistral – www.mistral.com.br

Canadá, novo mercado para o vinho brasileiro Quatro rótulos de duas vinícolas brasileiras foram selecionados para o catálogo da SAQ (Société des Alcools du Québec), organização que detém o monopólio da importação e venda de bebidas alcoólicas na província (estado) de Quebec, no Canadá. Em sua rede de 441 lojas, a SAQ oferece mais de 11.700 produtos, entre vinhos, cervejas e destilados, de aproximadamente 60 países. Serão três vinhos do Miolo Wine Group (**Reserva Cabernet Sauvignon**, **Fortaleza do Seival Tannat** e **Reserva Chardonnay**) e um da Pizzato (**Fausto Cabernet Sauvignon**). Independentemente dos valores envolvidos, é mais um passo do vinho brasileiro no mercado internacional, no momento em que o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) comemora o sucesso da recente participação do Brasil na Vinexpo, em Bordeaux, a mais importante feira de vinhos do mundo. Québec ostenta o maior consumo per capita de vinho do país. São 18 litros/ano, quase dez vezes o consumo brasileiro, garantia de que não faltarão consumidores interessados em provar os vinhos da Miolo e da Pizzato.

ABS-Campinas: sete anos e primeira turma de sommeliers Fundada em 19 de julho de 2002, o braço campineiro da Associação Brasileira de Sommeliers comemorou sete anos de fundação com um jantar, obviamente regado a muitos vinhos. O sucesso alcançado ao longo desses sete anos é referendado pelos números referentes às atividades da entidade nos últimos 12 meses: 44 degustações, com 2.754 participantes; 7 cursos para enófilos, com 534 alunos; 5 viagens a regiões vinícolas; e 9 jantares enogastrômicos, com 583 participantes. O evento marcou também a diplomação dos 47 alunos aprovados na primeira turma do Curso de Sommelier Profissional, que já é destaque no cenário brasileiro. Diego Arrebola, um dos formandos de Campinas, sagrou-se vice-campeão no último Concurso de Sommelier Profissional do Estado de São Paulo e classificou-se em 3º lugar no Concurso Nacional. Bom incentivo para os alunos da segunda turma, já em andamento. ABS-Campinas- www.abs-campinas.com.br

Nota Por engano, o texto “O irresistível charme de Bordeaux” mencionou o Mouton-Rothschild como um dos quatro Premiers Grands Crus segundo a classificação de 1855, quando o correto seria que ele não foi um dos quatro inicialmente classificados como “Premier Grand Cru Classé”, só ascendendo a essa condição em 1973, após longa luta do Barão Philippe de Rothschild para que a “injustiça” inicial fosse corrigida.

A WORLD WINE LEVA VOCÊ ATÉ OS MELHORES VINHEDOS DO MUNDO.

A cada vinho explorado, você conhece uma história, uma vinícola, uma região do mundo. E é dos melhores produtores, de 14 países diferentes, que a World Wine importa mais de 1.500 rótulos exclusivos, para que você viaje por esse mundo maravilhoso. Visite uma de nossas lojas ou ligue e faça sua reserva. World Wine. Que vinho você quer conhecer hoje?

World Wine
Primeira Classe.



World Wine

Poesia 05
Bodega Poesia, Argentina

RP 93/WS 91
Grande argentino de inspiração bordalesa, é com o Almagro o vinho mais pontuado da América do Sul.

World wine

Cabo de Hornos 05
Viña San Pedro, Chile

Vinho ícone chileno, já se tornou referência e sucesso de mercado, figurando entre os principais destaques do Novo Mundo.

World Wine

Carmelo Rodero TSM 03
Bodegas Rodero, Espanha

Um vinho da tradicional Ribera del Duero, combina as uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot, criando assim um “superduerenho”.

World Wine

Château de Beaucastel 01
Château de Beaucastel, França

RP 96/WS 91
O Château de Beaucastel é o responsável por colocar os Châteauneuf-du-Pape entre os vinhos mais cultuados do mundo.

World Wine

Barolo “Brunate” 04
Roberto Voerzio, Itália

RP 97/WS 95
Um dos mais pontuados Barolos do mundo. Este ícone piemontese destaca-se por sua grande elegância e sofisticação.

World Wine

Compota 05
Casa Santa Eufêmia, Portugal

Recém-lançado no mercado internacional é um dos vinhos mais raros e procurados por apreciadores dos vinhos da região do Douro.

Televidas 11 3383-7477
Atendemos em todo o Brasil.

Lojas: **Outlet Brás** (11) 3383-7477 — **Jardins** (11) 3085-3055 — **Ribeirão Preto** (16) 3931-6008

BEBA COM MODERAÇÃO