

# wine

*e vinho tratado com inteligência* style

**PERFIL**  
*jean-luc thunevin, o "bad boy" de st-émilion*

**TERROIR**  
*de base do pisco chileno, limari tornou-se berço de ótimos brancos*

**APELAÇÃO**  
*pommard, a face menos "feminina" dos tintos da borghonia*

**TÉCNICA**  
*como distinguir "bons" e "maus" taninos*



BRASIL R\$ 12,00  
PORTUGAL € 3,50  
CISN 3499-3434



# COMO DISTINGUIR BONS E

wina  
60

A complexidade química dos compostos polifenólicos encontrados no vinho – que, de maneira simplista, chamamos de taninos – foi tema de artigo publicado em WS n° 15. Voltamos a ele, porque a análise sensorial dos taninos é uma das tarefas mais espinhosas da atividade de qualquer degustador. As sensações elusivas provocadas pelos taninos podem levar um apreciador menos experiente tanto à rejeição de grandes

vinhos, que, por sua juventude, são agressivos, como, o que é ainda pior, a considerar bons vinhos de má qualidade, porém com estrutura delicada de taninos. Por isso mesmo, costuma-se separar os taninos em “bons” e “maus”. É mister, porém, entender essa qualificação algo simplista.

Os taninos provocam dois tipos de sensações, ambas difíceis de avaliar e descrever. Uma delas, mais

# MAUS TANINOS

familiar, é o amargor. Essa sensação gustativa, em geral, provoca rejeição, pois a associamos com a falta de maturidade das frutas, ou com a natureza venenosa de alguns vegetais, ou, ainda, com o sabor de substâncias terapêuticas ou medicamentos. O amargor é o último sabor a ser percebido na degustação de um vinho, pois os receptores responsáveis por sua percepção localizam-se nas papilas circunvaladas, que

**PARA O BEM OU PARA O MAL, TANINOS SÃO ELEMENTOS ESSENCIAIS AOS VINHOS, MORMENTE TINTOS; ENTENDER CORRETAMENTE AS SENSACIONES PROVOCADAS POR ELAS É UM APRENDIZADO FUNDAMENTAL PARA DEGUSTADORES PROFISSIONAIS OU SIMPLES AMANTES DE VINHOS**

por JOSÉ LUIZ BORGES ilustração THOMATE

formam o V lingual na parte posterior da língua e, também, na orofaringe. Os estímulos desses receptores são transportados pelo nervo glossofaríngeo e são decodificados, nos níveis superiores do cérebro, como “amargor”. O amargor está mais relacionado aos flavanóis como a catequina, enquanto a adstringência pode ser causada pelos flavanóis e não flavonóides como os derivados dos ácidos benzóicos e cinâmicos.

wina  
61



As sementes e o engaço encontrados nas uvas são fontes importantes de catequinas, contribuindo para o amargor final do vinho

A outra e, talvez, mais importante sensação despertada pelos taninos é a adstringência. Diferente do amargor, que é uma sensação gustativa, a adstringência é uma sensação tátil, percebida pela mucosa (revestimento interno) bucal. A adstringência é devida à propriedade dos taninos de coagular as proteínas salivares ricas no aminoácido prolina, como a mucina, cuja função é promover a lubrificação das superfícies internas da mucosa oral, permitindo o deslizamento suave da parte interna das bochechas contra as gengivas e da língua pelo palato e por toda a cavidade bucal. A coagulação da mucina leva à deposição de aglomerados protéicos em toda a superfície mucosa da boca. O resultado é a perda da propriedade lubrificante dessa proteína acarretando maior atrito na fricção das superfícies orais internas. Esta sensação desenvolve-se plenamente após seis a oito segundos

da ingestão do vinho tinto, porque este é o tempo necessário para que a precipitação das proteínas ocorra.

O léxico utilizado para descrever as sensações adstringentes causadas pelos taninos é complexo e vago. Uma tentativa de organizar estes termos, à semelhança da roda de aromas de Noble, foi empreendida por Gawell e colaboradores, da Universidade de Adelaide, Austrália. O sistema não teve, contudo, entre os degustadores, a mesma aceitação que a roda de aromas. Ainda assim, é interessante conhecer algumas das definições obtidas nesse estudo, adaptadas ao português.

<b>DURO</b> efeito combinado do amargor e da adstringência
<b>AGRESSIVO</b> excesso de adstringência
<b>PEGADIÇO</b> deficiência no deslizamento entre as superfícies orais o que dificulta os movimentos entre elas
<b>MASTICATÓRIO</b> provoca a sensação de que se movimentando a boca, como na mastigação, poder-se-ia eliminar a sensação de adstringência
<b>ADESIVO</b> provoca a sensação de que as superfícies da mucosa oral estão aderidas entre si
<b>ABRASIVO</b> excesso de adstringência de natureza áspera
<b>VERDE</b> excesso de acidez combinada com excesso de adstringência
<b>BRANDO</b> adstringência leve e de textura fina
<b>MACIO</b> adstringência leve a moderada com níveis adequados de acidez e concentração de sabor

A análise sensorial dos taninos é complexa e interessante porque é preciso, necessariamente, levar em conta os aspectos de amargor e adstringência. Entretanto, ao descrevermos um vinho em relação a seus taninos, é preciso, inicialmente, categorizá-lo em: pouco, moderadamente ou muito tânico. A razão para esta classificação inicial é que a quantidade de taninos apresentada por vinhos produzidos com diferentes variedades de uva é tão dispar que torna impossível compará-los. Assim, cepas como *Baga*, *Tannat* e *Nebbiolo*, por exemplo, produzem vinhos com

enormes quantidades de taninos. Por outro lado, *Pinot Noir* e *Gamay* tendem a originar vinhos com baixa tannicidade. Os vinhos de corte podem ser balanceados pela presença de duas ou mais variedades, mais ou menos ricas em taninos. É o caso clássico dos vinhos de Bordeaux em que a dureza dos taninos da *Cabernet Sauvignon* é compensada pela maciez daqueles encontrados na *Merlot* e na *Cabernet Franc*. Se nos apoiarmos na quantidade de taninos para comparação entre esses vinhos, o julgamento sofreria um viés importante. Portanto, a quantidade percebida de taninos não é parâmetro no julgamento da qualidade. Se o fosse, os Barolos (*Nebbiolo*) sempre seriam superiores aos Borgonhas (*Pinot Noir*) da Côté d'Or.

A qualidade dos taninos deve, portanto, ser avaliada pela textura, mais ou menos grosseira; da adstringência provocada pelos taninos; e pelo amargor que possa ser percebido. O fator complicador é o fato de que a adstringência provocada por um vinho varia enormemente segundo a cepa, sua composição, a maturidade das uvas, o modo pelo qual foi vinificado, o estágio em madeira e, sobretudo, a idade evolutiva do vinho.

### MAIOR ACIDEZ DO FRUTO VERDE EXACERBA PERCEÇÃO DOS TANINOS

O estado de maturidade da uva influi decisivamente na percepção da adstringência, não somente por que o fruto verde é naturalmente mais tânico, como, também, porque sua maior acidez exacerba a percepção dos taninos. O processo de vinificação contribui definitivamente para a estrutura e a qualidade dos compostos polifenólicos do vinho. Assim, a utilização de cachos inteiros, ou o desengace parcial dos cachos, aumenta a presença de taninos mais duros, mais verdes e eventualmente mais amargos no vinho. O mesmo ocorre com o emprego de “vinho de prensa” no corte final. As altas pressões utilizadas nas derradeiras prensagens do mosto podem romper as sementes, liberando taninos grosseiros e amargos, além de óleo. Os taninos originários das sementes são mais ásperos e adstringentes do que os taninos de mesmo tamanho



provenientes das cascas. O tratamento dado ao “chapéu” durante a fermentação tumultuosa, bem como o tempo e a temperatura da maceração pós-fermentativa determinam maior ou menor extração de taninos. A imersão e a remontagem frequentes do chapéu, a temperatura mais alta de fermentação, assim como tempos mais longos de maceração pós-fermentativa aumentam a extração de taninos. Já a passagem por madeira aporta taninos hidrolisáveis ao vinho, que não alteram de forma significativa sua adstringência.

### GRAU DE POLIMERIZAÇÃO (GP) INDICA TAMANHO DOS TANINOS

A sensação de adstringência relaciona-se com o “tamanho” dos taninos. Uma forma de estimar sua dimensão é o grau de polimerização (GP). Este parâmetro diz respeito ao número de moléculas de um polifenol, que se ligam para formar um determinado tanino. Dessa maneira, um tanino GP3 é um polímero de três unidades. Em geral, taninos de menor grau de polimerização são menos adstringentes que os polímeros maiores. Assim, um tanino GP8 provocará menos



sensação de adstringência do que um GP12. Essa constatação contraria a visão tradicional da evolução dos vinhos de que a polimerização progressiva faz com que as grandes moléculas resultantes tornem-se insolúveis e se precipitem, tornando o vinho mais macio. Ademais, é comum encontrarmos excelentes vinhos que envelhecem de forma magnífica e quase não apresentam depósito. O fenômeno mais provavelmente responsável pelo abrandamento dos taninos com a evolução do vinho é a quebra das grandes moléculas e sua reorganização em polímeros menos agressivos.

Em conclusão, a análise sensorial dos taninos começa por verificar se a sua quantidade é adequada àquela tipologia de vinho. Isto constatado, cumpre avaliar se seu estágio evolutivo, estimado pela maior ou menor adstringência, está de acordo com a idade do vinho. Vinhos jovens serão sempre mais tânicos do que os en-

velhecidos do mesmo tipo. Passa-se então à determinação da qualidade dos taninos. Os chamados “bons” taninos causam adstringência cuja percepção é a de granulação fina, não provocando adesão significativa entre as superfícies mucosas. Dão sustentação ao vinho e estão integrados na sua estrutura. Embora o amargor seja atributo intrínseco do vinho, podendo ocorrer até mesmo, quando jovens, em grandes vinhos, sua sensação deve ser sutil e estar próxima do limiar de percepção. Já nos “maus” taninos, o amargor é fortemente sentido, chegando a ser desagradável; e a adstringência é abrasiva, com textura grosseira e áspera, que deixa a boca seca e árida. Estes taninos, geralmente, não estão em harmonia com os demais componentes do vinho.

BORGES@WINESTYLE.COM.BR

# Hannover

v i n h o s



VIU MANENT  
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

BODEGA  
RUCA  
MALEN

FINE WINES  
SERRERA

GIMENEZ MENDEZ  
MAXIMA EXPRESION DEL TERROIR

Apreece com moderação.

MATRIZ  
(51) 3343.1195 / 3337.3890

FILIAL SP  
(11) 2638.0879 / 2638.0881

hannover@hannovervinhos.com.br

www.hannovervinhos.com.br

# Álcool & Coração

## O QUE HÁ DE NOVO NESSA RELAÇÃO

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO  
ilustração SAM WERCZLER

ESTUDOS E PESQUISAS  
RECENTES, INCLUSIVE  
REALIZADOS NO  
BRASIL, CONFIRMAM  
QUE O CONSUMO MODERADO  
DE VINHO AJUDA A PREVENIR,  
DIMINUIR A INCIDÊNCIA  
OU REDUZIR A GRAVIDADE  
DE INÚMERAS DOENÇAS  
CARDIOVASCULARES

Os efeitos benéficos do vinho são reconhecidos desde o início da civilização. Hipócrates (460?–377? a.C.), considerado o pai da medicina moderna, já preconizava o consumo moderado de vinho como forma de prevenção de diversas doenças. Entretanto, seus reais benefícios para o sistema cardiovascular só foram identificados de forma científica após a constatação do chamado “Paradoxo Francês” por Renaud e Lorgeril, em 1992. Segundo essa observação, os franceses, apesar de um maior consumo de gorduras saturadas e tabagismo elevado, morrem menos de doenças cardiovasculares que pessoas do norte da Europa ou dos EUA. Grande parte dessa proteção estaria ligada à “dieta do Mediterrâneo”, que inclui considerável ingestão de vinho (para uma revisão mais aprofundada, consultar a edição número 2 de Wine Style, disponível em [www.winestyle.com.br](http://www.winestyle.com.br)).

A doença arteriosclerótica responde por cerca de 40% das mortes nos Estados Unidos e em alguns países da Europa. Diversos são os fatores responsáveis pelo aumento da incidência e da gravidade dessa doença. Entre eles, os mais significativos (e melhor compreendidos) são:

- Redução dos níveis de HDL (colesterol bom);
- Oxidação do LDL (colesterol ruim);
- Proliferação e migração das células das paredes das artérias;
- Aumento da agregação das plaquetas.

Diversos estudos epidemiológicos e experimentais publicados em várias partes do mundo têm constatado os efeitos protetores do consumo moderado de vinho sobre as doenças cardiovasculares. Esses benefícios estariam relacionados ao álcool propriamente dito aos componentes polifenólicos do vinho. Os polifenóis são os responsáveis pela cor, amargor e adstringência, sendo considerados conservantes naturais vitais para o envelhecimento dos vinhos. Sabe-se que os tintos têm maior concentração de polifenóis que os brancos, pois essas substâncias estão presentes em maior

quantidade nas cascas e sementes das uvas. Como os vinhos brancos fermentam sem as cascas e sementes, seus teores de polifenóis são menores.

O consumo de vinho (principalmente, mas não exclusivamente, tinto) aumenta a concentração sanguínea de HDL, um potente protetor contra a doença arteriosclerótica. Esse aumento pode ser atribuído ao álcool e aos polifenóis. Além disso, os polifenóis presentes nos vinhos tintos reduzem em cerca de 40% a oxidação do LDL, removendo radicais livres e “quelando” íons metálicos (cobre). Essas ações reduziram o risco de trombose.

O resveratrol, um potente polifenol presente no vinho, é capaz de reduzir a proliferação e a migração das células das paredes dos vasos sanguíneos, reduzindo a formação de trombos. Além disso, o resveratrol e a quercetina têm uma comprovada ação contra a agregação das plaquetas, elementos do sangue responsáveis pela coagulação, o que também diminui o risco de obstrução dos vasos sanguíneos. Sabe-se, ainda, que o etanol presente no vinho, ao promover a dilatação das artérias coronárias, melhora o fluxo

sanguíneo para as células do coração (aumento da oferta de nutrientes e de oxigênio).

### ESTUDO MOSTROU QUE EXPECTATIVA DE VIDA DE QUEM BEBE VINHO É MAIOR

Ao acompanhar 1.373 homens nascidos entre 1900 e 1920 e examinados periodicamente entre 1960 e 2000, Streppel e colaboradores observaram que o consumo prolongado de pequenas doses de álcool (< 20 g/dia) reduziu em 57% o risco de morte por doença cerebrovascular, em 30% o risco de morte por doença cardiovascular e em 25% a mortalidade geral. Independentemente do consumo total de álcool, a ingestão prolongada de vinho (< 1/2 taça/dia) reduziu em 39% a mortalidade por doença coronariana, em 32% a mortalidade por doenças cardiovasculares e em 27% a mortalidade geral. O mais interessante foi que os indivíduos que consumiam vinho tiveram suas expectativas de vida aumentadas em 5 anos quando comparados aos abstêmios. Curiosamente, um estudo de Hong Kong envolvendo 54.090 pessoas não observou efeito do consumo moderado de álcool

sobre a mortalidade por doença coronariana isquêmica em chineses. Os pesquisadores não souberam dizer se essa falta de proteção do álcool está relacionada ou não a questões raciais.

Trabalho realizado por pesquisadores brasileiros, coordenado pelo Prof. Protásio da Luz, mostrou que o consumo de 250 ml de vinho tinto por 15 dias aumentou significativamente os níveis de HDL em pessoas normais. Além disso, o vinho reduziu em 7 mmHg os níveis de pressão sanguínea de pessoas normais, hipertensos e com níveis elevados de colesterol. Nesse último grupo, o vinho também foi capaz de melhorar a dilatação das artérias, melhorando o fluxo sanguíneo. Constatação semelhante foi registrada em Manhattan, Nova York, em diversos grupos étnicos.

Um estudo australiano demonstrou que o consumo diário de 400 ml de vinho tinto por duas semanas aumenta a capacidade antioxidante do plasma e reduz os níveis de estresse oxidativo em jovens (18 a 30 anos) e em pessoas com idade superior a 50 anos. E pesquisa canadense envolvendo 1.154 pessoas com idades entre 18 e 64 anos mostrou que o consumo



*“O vinho torna o dia-a-dia mais fácil, menos agitado, com menos tensões e mais tolerância”*

BENJAMIN FRANKLIN (1706–1790), ESCRITOR, DIPLOMATA, FILÓSOFO E CIENTISTA

moderado de álcool estava associado a uma redução das doenças cardiovasculares. Contrariamente, o consumo exagerado (> 8 drinques em um dia) aumentou significativamente o risco dessas doenças em homens e mulheres. Em pacientes com doença coronariana, um estudo francês demonstrou que o consumo de vinho aumenta os níveis sanguíneos de Omega-3, da mesma forma que a ingestão de peixes. O Omega-3 é sabidamente um agente cardioprotetor, diminuindo o risco de morte súbita de origem cardíaca.

O vinho tem sido empregado na profilaxia e no “tratamento” de doenças cardiovasculares há séculos. Felizmente, hoje, a medicina reconhece cientificamente o papel terapêutico do seu consumo moderado. Tanto

o etanol como os polifenóis (resveratrol, quercetina, antocianos etc.) apresentam propriedades cardioprotetoras, atenuando as lesões causadas por isquemia, removendo radicais livres e reduzindo o estresse oxidativo. O vinho reduz o risco de doenças cardiovasculares, a mortalidade por doenças coronarianas e aumenta a expectativa de vida das pessoas. E mais: pesquisa realizada na Califórnia concluiu que o consumo moderado de álcool também contribui para a qualidade de vida das pessoas, melhorando o humor de homens e mulheres. Saúde!

*Nota: as referências bibliográficas completas estão disponíveis em [www.winestyle.com.br](http://www.winestyle.com.br)*

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



# EXCLUSIVIDADE

Gloria Reynolds, mais uma aquisição exclusiva da Casa do Porto.



A Casa do Porto conquista uma das famílias mais tradicionais do Alentejo. De origem britânica, a família Reynolds está há mais de um século e meio no Alentejo, tendo sido responsável pela implantação da casta Alicantina Bouschet na região e estado na origem de casas vinícolas famosas, como a Mouchão ou Quinta do Carmo. Hoje está sob o comando do Enólogo Paulo Laureano que tem obsessão em criar vinhos diferentes e de qualidade superior.

O vinho desvenda excelente cor para a idade, além do aroma intenso e profundo. Faz alusão ao café torrado, compotas, resinas balsâmicas, revelando um caráter forte e único.



CASA DO PORTO

desde 1988

Referência em Vinhos



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

GLORIA  
REYNOLDS

Tradition

COLLEÇÃO REYNOLDS 1988

Belo Horizonte - Av. Senhora do Carmo, 1.650 Sion Tel.: 31 3286 7077  
São Paulo - Alameda Franca, 1.225 Jardim Paulista Tel.: 11 3061 3003  
Vitória - Aleixo Neto, 1.204 Praia do Canto Tel.: 27 3225 3260

Beba com moderação.

ANTES CONHECIDO POR SER UM DOS  
POLOS PRODUTORES DE PISCO NO CHILE,  
O VALE DO LIMARÍ DESPONTA COMO  
BERÇO DE ALGUNS DOS MELHORES  
E MAIS DIFERENCIADOS VINHOS DE  
CHARDONNAY E SAUVIGNON  
BLANC PRODUZIDOS NO PAÍS

# AO DO PISCO Chardonnay

texto e fotos GUILHERME VELLOSO



Uma das mais novas e mais excitantes fronteiras do vinho chileno fica a aproximadamente 400 quilômetros ao norte de Santiago, numa região de clima quase desértico (o índice pluviométrico médio não chega a 100 milímetros por ano): o vale do Limarí. Wine Style esteve lá recentemente e visitou duas das mais importantes vinícolas ali implantadas: Maycas del Limarí, projeto da poderosa Concha y Toro, e Tabali, cujo dono, Guillermo Luksic, é um dos maiores empresários chilenos. Embora já fosse conhecida pelos incas (sítios arqueológicos atestam sua presença), por ficar na rota que liga o Peru ao Chile, o Limarí era zona de passagem, cuja importância sempre foi mais estratégica do

que econômica. Os colonizadores espanhóis sabiam disso, tanto que a cidade mais importante da região, La Serena, é a segunda mais antiga do Chile, depois da capital. A escassez de água era uma barreira tanto à ocupação humana como a qualquer atividade agropecuária. A situação começou a mudar na década de 30, quando o governo chileno construiu três grandes “embalses” (represas) na região, para acumular a preciosa água vinda dos Andes, e concedeu incentivos para a exploração da terra. Isso estimulou o estabelecimento de grandes fazendas, dedicadas principalmente ao cultivo de uvas para produzir pisco, destilado com o qual se faz o “pisco sour”, bebida cuja primazia é disputada por chilenos e peruanos. A vocação do Limarí para o cultivo de uvas viníferas só começou a ser testada no início dos anos 90. Nessa época, foram plantados os primeiros vinhedos

Vinhedo “Quebrada Seca” da Maycas del Limari





com esse fim específico, na propriedade de Francisco de Aguirre, dono da Capel, uma das marcas de Pisco mais conhecidas. Em 2005, a vinícola e parte das terras de Aguirre foram compradas pela Concha y Toro, que ali iniciou o projeto Maycas del Limarí. Mas, ainda hoje, não chega a dez o número de vinícolas implantadas na região. No Brasil, além da Maycas, as mais conhecidas são Tabali e Tamaya. A De Martino produz um de seus melhores *Chardonnay* com uvas de um vinhedo vizinho ao da Maycas, mas a vinificação é feita longe dali, no vale do Maipo.

### MINERALIDADE DO SOLO CRIA EFEITO “ALKA SELTZER”

A chegada de empresas com recursos e tecnologia, como CyT e Tabali, permitiu que se corrigisse o erro inicial de tentar repetir, no Limarí, o sucesso chileno com uvas tintas como *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*.

Nos vinhedos da Maycas del Limarí mais próximos do litoral, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* foram enxertadas sobre “cavalos” de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e até *Carmenère*, plantados anteriormente. Embora não sejam uniformes, os solos de Limarí são predominantemente arenosos e pedregosos – e muito minerais. Cavando-se um buraco na terra é comum encontrar a presença de carbonato de cálcio, substância que, em contato com a água, produz efeito semelhante ao de um “alka seltzer” num copo cheio do líquido. São solos muito mais favoráveis ao cultivo de variedades brancas do que de tintas, principalmente nos vinhedos mais próximos do litoral. A brisa marinha constante alcança os vales através de passagens existentes na cordilheira da costa, que não é nem muito alta nem contínua. E faz com que a temperatura média também seja mais baixa. A medição realizada pelos técnicos da Maycas nos vinhedos de *Chardonnay* e *Sau-*

Javier Villarroel, enólogo da Maycas, mostra presença de carbonato de cálcio no terreno de Limari. À direita, *Sauvignon Blanc* plantada sobre “cavalo” de *Cabernet Sauvignon*



# OS DESTAQUES DE MAYCAS & TABALI

EM RECENTE VIAGEM AO LIMARÍ, WINE STYLE PROVOU 19 VINHOS PRODUZIDOS NA REGIÃO: 9 DA MAYCAS DEL LIMARÍ (CONCHA Y TORO) E 10 DA TABALI. AQUI OS QUE MAIS SE DESTACARAM

## MAYCAS DEL LIMARÍ

**Reserva Sauvignon Blanc 2008** – P alha verdeal; nariz fortemente marcado pelas notas minerais; depois cítrico e leve herbáceo. Na boca, é muito seco, com acidez marcante (“crisp”). Médio corpo. Final frutado (cítrico) e mineral.

**Reserva Especial Sauvignon Blanc 2008** – Ainda melhor do que o anterior, que já é muito bom. Nariz mais elegante e complexo, com notas frutadas e minerais em perfeita sintonia. Acidez intensa e cortante, muito bem equilibrada por álcool (13,5%) e fruta. Encorpado (gastronômico) e longo, com a característica salinidade final. Detalhe: produzido com uvas provenientes de diferentes clones, vinificadas em separado. Confirma a ascensão dos vinhos dessa varietal no Chile.

**Reserva Especial Chardonnay 2007** – Cor (amarelo, não muito intenso) denota a passagem por carvalho (francês). Nariz frutado (abacaxi) com notas minerais e de baunilha, aportada pelo carvalho. Na boca é seco, com ótima acidez e muita fruta, que não deixam notar os 14,4% de álcool. Madeira muito bem integrada.

**Icono Chardonnay 2007** – Ainda melhor! Um pouco mais austero no nariz (predomínio dos aromas minerais). Melhor e mais complexo em boca. Macio, quase untuoso, em que pese a ótima acidez. Também mais frutado. Redondo e muito equilibrado apesar de ligeiramente alcoólico (14,5%). Carvalho perfeitamente integrado. Ótimo!

**Reserva Especial Syrah 2007** – Violeta escuro, praticamente sem halo de evolução. Muito floral (violetas) e frutado (morangos e amoras). Notas de madeira bem presentes (55% do vinho estagia em barricas novas

de carvalho francês; o restante de 2º uso) e de especiarias no final. Boa acidez, taninos ainda bem marcados, mas finos, bem suportados pelos 14,5% de álcool. Não muito encorpado, mas elegante. Final frutado, com notas de madeira e de especiarias.

## TABALI

**Reserva Especial Chardonnay 2008** – Fermenta e estagia por aproximadamente 10 meses em barricas (25% novas, o restante de 2º e 3º usos). Mineral, cítrico (maça verde e abacaxi fresco) e com notas de baunilha no nariz. Na boca, muito boa acidez, em parte suavizada pela madeira (discreta), bastante fruta e um leve toque salgado no final. Gostoso e gastronômico.

**Reserva Chardonnay 2008** – Versão sem carvalho do anterior. No nariz, mais mineral (pedra) e mais cítrico (abacaxi). Acidez muito alta, mas não incomoda. Fresco. Um pouco menos corpo que o anterior, mas também muito bom.

**Reserva Sauvignon Blanc 2009** – Fermenta em tanque de aço inoxidável a baixa temperatura, para melhor preservar os aromas (“grapefruit”, suor e leve herbáceo). Também mineral. Boa acidez, mas quase macio em boca pela presença de muita fruta. Corpo médio, boa persistência, final frutado e mineral.

**Reserva Especial Sauvignon Blanc 2009** – Feito com uvas provenientes de um vinhedo mais frio e mais próximo do mar. Muito elegante, com notas minerais, cítricas (grapefruit e “gooseberry”) e levíssimo herbáceo. Na boca mostra maciez impressionante para seu nível de

acidez, num vinho que não passa por carvalho. Ótimo volume em boca. Final mineral e cítrico, com o tempero de saborosa salinidade. Um dos melhores vinhos dessa varietal provados no Chile.

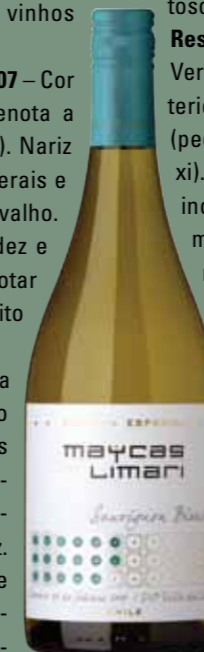
**Reserva Viognier 2009** – Nariz exibe aromas de peras frescas, notas minerais e florais.

Na boca, tem muito boa acidez, compensada pelos 5 gramas de açúcar residual, que, junto com a fruta e os 13,5% de álcool, lhe conferem quase um dulçor final, num vinho gastronômico, capaz de acompanhar, por exemplo, comida asiática.

**Reserva Especial Syrah 2008** – Rubi muito intenso e concentrado. Nariz elegante, mesclando notas florais (violetas), de fruta negra madura (amora/ameixa) e leve mineral (grafite). Na boca, é um vinho redondo e gostoso. Fruta quase em geléia e álcool (14,5%) deixam sensação quase doce, sem enjoar. Bom corpo, com taninos finos e macios, e ótima persistência, com final longo, frutado, com notas de café e torrefação. Uma prova de que, pelo menos por enquanto,

*Syrah* é a melhor aposta do Limarí em tintos. **Reserva Late Harvest 2007 Muscat** – Boa surpresa. Feito com uvas *Moscatel rosado*, parcialmente botritizadas. Amarelo quase dourado. Aromas que lembram papaia, pêsego, damasco, mel e uma ponta de verniz. Doçura (100 gramas residuais) predomina na boca, mas não chega a ser enjoativo, porque também tem boa acidez (6,5 gramas).

*Os vinhos da Maycas del Limarí são distribuídos no Brasil pela Enoteca Fasano e os da Tabali pela Grand Cru.*





No alto, prédio da Tabali. Abaixo, vinhedos de Sauvignon Blanc da Maycas, em Limarí

*Sauvignon Blanc*, a 22 quilômetros em linha reta do mar, mostra que ela é de 15,1°, na média do ano, e 17,8° entre novembro e fevereiro, os meses mais quentes.

Nos vinhedos da Tabali, em outro ponto do vale, a 29 quilômetros do mar, as condições são parecidas. Um estudo feito pela vinícola mostrou que a temperatura média e o número de dias com temperaturas em torno da média são muito parecidos com os registrados na fria região de Marlborough, na Nova Zelândia, conhecida pela excelência de seus vinhos à base de *Sauvignon Blanc*. Para completar, a intensidade da luz solar é 35% maior do que a registrada na região em torno de Santiago.

Esse conjunto de fatores faz com que Limarí seja uma das únicas regiões do Chile onde os melhores vinhos são brancos e não tintos. No caso desses últimos, os resultados mais promissores, até agora, foram obtidos com a *Syrah*. Os tintos do Limarí, embora agradáveis, não se destacam: tendem a ser vinhos leves e sem grande complexidade. Nem de longe se comparam ao nível alcançado pelos melhores exem-

plares de *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. O que torna os brancos do Limarí tão diferentes de outros produzidos com as mesmas variedades em vales chilenos como o de Casablanca? Primeiro, a acidez marcante, quase cortante; segundo, a expressiva mineralidade que, nos *Chardonnay*, faz lembrar mais um bom Chablis do que um vinho dessa uva feito no Novo Mundo; e, terceiro, em alguns vinhos, uma nota sutil e muito distintiva de salinidade final.

Por tudo isso, não surpreende que, no ranking da edição 2009 do conhecido guia Descorchados, do jornalista Patricio Tapia, 3 dos 10 melhores vinhos brancos sejam de Limarí. Um deles, o **Reserva Especial Sauvignon Blanc 2008** da Maycas del Limarí obteve a maior pontuação de um vinho branco no guia.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



# Damas DO VinHO

Sabor único e envolvente de praticar o bem.

Do Chile, aromas frescos e delicados.  
Da Itália, um brilhante buquê de flores.  
De Portugal, sabor pleno e elegante.  
E do Brasil, a designer Adriana Barra assina  
os 3 rótulos em embalagens exclusivas.  
Deguste o prazer de fazer o bem e ajude  
a ONG Banco de Alimentos.

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



Adriana Barra

## VINEA

Rua Manoel da Nóbrega, 1014, Paraíso | [www.vinea.com.br](http://www.vinea.com.br)  
EDIÇÃO NUMERADA LIMITADA | Reservas + 55 11 3059.5205



# VEM AÍ MAIS UM GRANDE CHILENO

O PRODUTOR E ENÓLOGO FRANCÊS PATRICK VALETTE, HOJE PRATICAMENTE RADICADO NO CHILE, CONTA COMO ESTÁ SENDO IMPLANTADO O AMBICIOSO PROJETO DE FAZER “O MELHOR VINHO POSSÍVEL”, QUE LHE FOI CONFIADO POR UM INVESTIDOR NORUEGUÊS

por ARTHUR AZEVEDO e GUILHERME VELLOSO

A missão que o francês Patrick Valette, hoje praticamente radicado no Chile, recebeu de um rico investidor norueguês, é o sonho de qualquer enólogo: produzir o “melhor vinho possível”. Obviamente, a missão veio acompanhada dos meios financeiros necessários para realizá-la. Para começar, foi adquirida uma propriedade numa região vizinha a Apalta, chamada de Millahue (“lugar de ouro”, na língua Mapuche). São 4.400 hectares de campo, dos quais apenas 270 plantados (serão 300 até o final de 2010). O vinhedo foi implantado com alta densidade, para aumentar concentração e qualidade das uvas: 7.518 plantas por hectare na parte que fica no chamado “pedemonte” e 8.300 nas encostas. Foram plantadas apenas variedades tintas: a *Cabernet Sauvignon* (embora venha de St-Émilion, região de Bordeaux onde a *Merlot* é a rainha, Valette considera a *Cabernet Sauvignon* a melhor uva chilena) responde por 60%; *Carmenère*, 26%; *Syrah*, 10%; *Merlot* e *Cabernet Franc*, 2% cada.

Duas informações adicionais fornecidas por Valette dão uma idéia dos cuidados tomados para produzir esse novo vinho. Primeira, a de que antes do plantio foram feitas 6.000 análises de solo para determinar a melhor variedade de uva para cada parcela de, no máximo, 1,6 hectares; segunda, a de que todas as plantas, algo inédito no Chile, foram plantadas usando porta-enxerto. O objetivo, segundo ele, é buscar o equilíbrio hídrico ideal, fornecen-

do à videira a quantidade exata de água. São seis tipos de solo e, para cada um deles, foi escolhido o porta-enxerto que melhor se adaptava ao solo e ao nível de “stress” hídrico pretendido. Além disso, foram deixados apenas oito a nove cachos por planta, o que resulta na produção de, aproximadamente, um quilo de uvas, ou seja, menos do que o necessário para encher uma única garrafa de vinho. O objetivo, segundo Valette, é estimular as raízes a irem mais fundo em busca da água, fazendo com que a planta cresça “para baixo” e não para cima, o que também melhora a qualidade das uvas.

A primeira safra do novo vinho, 2009, foi produzida nas instalações do **Neyen**, pelo qual Valette também é responsável; mas, segundo ele, o projeto da vinícola, elaborado por um arquiteto chileno, já está pronto. No momento, o vinho amadurece em sessenta barricas novas de carvalho obviamente francês. Oficialmente, ele ainda não tem nome. Tudo o que se sabe é que será um corte de *Cabernet Sauvignon* e *Carmenère*, como o **Neyen**. Patrick só comenta que se preocupou em obter “estrutura com elegância”. E que pretende recuperar um conceito de antigamente: o de que o vinho “é comprado pelo homem, mas tem que ser bem aceito pela mulher”.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

JEAN-LUC THUNEVIN FOI O RESPONSÁVEL POR CRIAR UMA NOVA CATEGORIA DE VINHOS NA TRADICIONAL BORDEAUX: OS DE "GARAGEM". WINE STYLE CONVERSOU COM ELE POR OCASIÃO DE SUA VISITA AO BRASIL E VISITOU SEUS DOMÍNIOS NA CHARMOSA CIDADE MEDIEVAL ST.ÉMILION

32

# O REBELDE DE SAINT-ÉMILION



# SAINT-ÉMILION

por GUILHERME VELLOSO  
foto garrafas MARCELO DONATELLI

33



Quando começou no mundo do vinho, Jean-Luc Thunevin ouviu de um amigo uma definição que faz questão de repetir e que talvez explique seu sucesso: “não vendemos um produto, vendemos uma diferença”.



A diferença, no seu caso, foi o termo inventado pelo mais influente crítico de vinhos do mundo, Robert Parker (ver entrevista com Parker nesta edição), para definir os vinhos que Thunevin produz, há quase vinte anos, numa pequena propriedade em St-Émilion: “vin de garage”, ou “vinhos de garagem”. Em parte, o termo criado por Parker refletia uma realidade: com poucos recursos, Jean-Luc e sua mulher, Murielle, começaram a produzir seus vinhos de forma artesanal, usando, inclusive, o espaço da garagem de sua casa, onde abrigaram os primeiros tanques de fermentação e barricas de carvalho. Afinal, da primeira safra do **Valandraud**, 1991, foram produzidas apenas 1.500 garrafas. Hoje, a produção é maior, mas não muito: aproximadamente 15 mil garrafas por ano do próprio Valandraud, o vinho top, disputado a peso de ouro pelos poucos consumidores de todo o mundo que podem pagar seu preço (o 2003 à venda no Brasil custa R\$ 1.064,00). São preços que o igualmente famoso crítico Hugh Johnson, em seu Pocket Wine Book, quase uma bíblia para os consumidores de vinho, considera “idiotas pelo tipo de vinho espesso, com aromas de baunilha, que a Califórnia faz”.

O comentário de Johnson talvez seja reflexo da velha rivalidade “anglo-americana”, que, pelo menos no terreno do vinho, persiste até hoje. Os vinhos de Thunevin são modernos e concentrados,

talvez diferentes dos Bordeaux clássicos, mas certamente não correspondem a essa descrição simplista (ver quadro com os comentários de Wine Style sobre os que estão à venda no Brasil). E conquistaram o privilegiado nariz de Parker que, em algumas safras, concedeu notas altíssimas aos **Valandraud** – superiores, inclusive, às atribuídas, nas mesmas safras, ao seletivo grupo dos Premiers Crus Classés de Bordeaux. As notas e os comentários de Parker a seu respeito (um deles, de que era o “Bad Boy” de St-Émilion, acabou virando o nome de um de seus vinhos – ver quadro), catapultaram Thunevin e os **Valandraud** ao Olimpo dos vinhos. Talvez, por isso, quando perguntado, em sua recente visita ao Brasil, que carro ocupa hoje a garagem de sua casa, ele tenha respondido, com seu característico bom humor e fina ironia, que é um “Parker-Benz” (na verdade um utilitário esportivo tipo SUV, que também usa para percorrer os vinhedos).

## DE DISC JOCKEY A GARAGISTA

Thunevin é um “pied noir” (pé preto), termo que designa os franceses nascidos na Argélia, quando ainda era colônia francesa. A família, como tantas outras, voltou à França após a independência da antiga colônia. Quando jovem, trabalhou como lenhador em Bordeaux (“cortava carvalho” faz questão de dizer). Depois foi DJ (disc jockey) e, finalmente, pareceu “tomar rumo” na vida quando conseguiu emprego numa das principais instituições financeiras da França, o banco Crédit Agricole, da qual se demitiu aos 33 anos, porque percebeu que não teria como subir na organização. Com a indenização que recebeu juntou o equivalente a 15 mil euros, que lhe permitiram comprar uma casa (e um pouco de terra) em St-Émilion, onde sua mulher trabalhava como enfermeira no hospital local. E decidiu abrir um restaurante chinês na cidade, primeiro, porque não tinha nenhum e, segundo, porque “pelo menos teria o que comer”.

O restaurante não teve vida longa e logo foi substituído por uma loja de vinhos (até hoje tem uma em St-Émilion). Ao mesmo tempo, Thunevin começou a trabalhar como negociante de vinhos. Fazer o próprio vinho foi

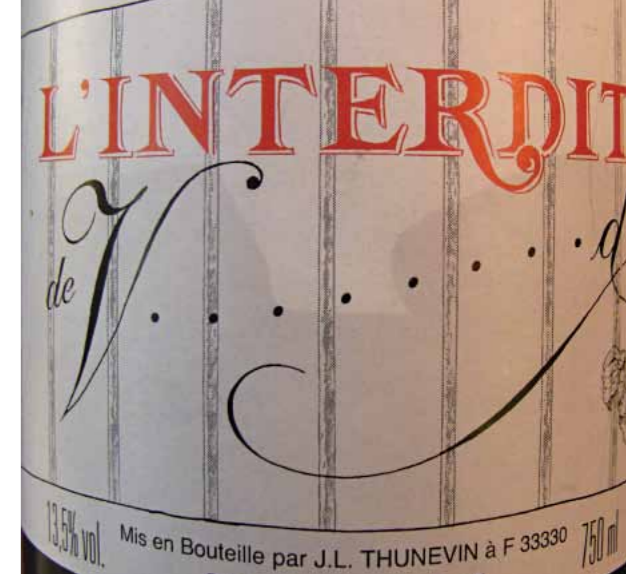
uma consequência natural. Para isso, usou as uvas da pequena propriedade (0,6 hectares) que comprara em 1986, cujos vinhedos, na época, não eram classificados como “grand cru”. Como ele mesmo diz, não tinha qualquer formação, nem estudou para isso. Mas recebeu ajuda de amigos, um deles sócio do château Ausone, um dos mais reputados produtores da appellation St-Émilion. Isso talvez explique uma das raras declarações em que demonstra evidente orgulho pelo que conseguiu: “não me chamo Rothschild; meu nome é minha própria história”. Mas, que ninguém espere encontrar, na história do Valandraud, grandes segredos ou inovações no campo da viticultura ou no da vinificação, como Wine Style pôde constatar numa visita in loco (ver texto a seguir). Apenas um extremo cuidado em todas as etapas da produção.

O sucesso do **Valandraud** permitiu que Thunevin comprasse mais terras, inclusive um vinhedo de 20 hectares, plantado com vinhas velhas, para a filha única, de 32 anos, que, ironia do destino, não gosta de vinho. Também comprou terras fora de Bordeaux, na região de Languedoc-Roussillon, para “ter mais liberdade” na hora de fazer seus vinhos. Certamente também pesou nessa decisão a possibilidade de produzir bem mais do que as aproximadamente 60 mil garrafas de cinco vinhos, tintos e brancos, que levam o nome **Valandraud** no rótulo, além de outras 50 mil do **Domaine Virginie Thunevin**.

Quando começou como produtor, o próprio Thunevin admite que o modelo de vinho que queria fazer era seu preferido na época: o **Le Pin**, um dos mais caros e mais cultuados Bordeaux. Foi esse modelo que, segundo ele, o levou a fazer (fermentação) maloláctica em barrica de seus próprios vinhos. Hoje, diz que um de seus preferidos é o **Domínio de Pingus**, espanhol, outro “cult wine”, que, não por acaso, Hugh Johnson considera a “resposta espanhola” aos vinhos de garagem franceses, além de “absurdamente caro”. Mas logo acrescenta que gosta de vinhos em geral. “Até mesmo os da Borgonha”, diz, com aquele ar de criança que acabou de fazer uma travessura.

Poucos imaginam como se produz um “vin de garage” (vinho de garagem), termo cunhado pelo famoso crítico Robert Parker justamente para o Château Valandraud. O Valandraud é obra do visionário Jean-Luc Thunevin, com a inestimável colaboração de sua esposa, Murielle. Em visita à Saint-Émilion, Wine Style teve um privilégio reservado a poucos: conhecer todo o processo de produção desse vinho mítico, tendo como guia a incansável Murielle.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



## UM GOLPE QUE VALEU A PENA

Dois vinhos dizem mais sobre a visão iconoclasta de Jean-Luc Thunevin, especialmente em relação a Bordeaux, do que qualquer declaração sua. O primeiro só foi produzido uma vez (pelo menos com esse nome) na safra de 2000. Naquele ano, preocupado com a possível ocorrência de pesadas chuvas, que poderiam danificar os vinhedos antes da colheita, ele decidiu cobrir dois hectares de suas melhores parcelas com plástico. A ideia incomodou outros produtores e levou o INAO (órgão francês responsável pelas denominações de origem controlada) a proibir que vinhos produzidos com uvas provenientes dessas parcelas (o **Valandraud**, por exemplo) usassem no rótulo a denominação “Saint-Émilion Grand Cru” a que teriam direito, só podendo ser vendidos como “vin de table”; ou mesmo que fossem vendidos com seus nomes originais. Aparentemente, um golpe fulminante, uma vez que um “vin de table”, a categoria mais baixa, é vendido a uma fração do preço de um Grand Cru. Como a história da proibição e consequente desclassificação dos vinhos correu o mundo, a solução encontrada por Thunevin foi vender o Valandraud daquele ano com o nome de **L'Interdit de Valandraud** (numa tradução livre “O Proibido” de Valandraud). A procura foi tanta que o vinho não só esgotou rapidamente como foi vendido a um preço ainda maior que o do Valandraud de anos normais. No segundo caso, ele aproveitou o fato de o crítico Robert Parker frequentemente se referir a ele como o “Bad Boy” de St-Émilion (no sentido literal “garoto malvado”), para criar um vinho com esse nome, que traz no rótulo a ilustração de uma “ovelha negra” indicando o caminho da “garagem”. Segundo Thunevin, “é um vinho de luxo a preço barato” (a garrafa de 2006 custa R\$ 168,00).

# OS VINHOS DE THUNEVIN

EM DEGUSTAÇÕES REALIZADAS NA CASA DO PORTO E NA SEDE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS, EM SÃO PAULO, COM A PRESENÇA DO PRÓPRIO JEAN-LUC THUNEVIN, WINE STYLE TEVE OPORTUNIDADE DE PROVAR OITO VINHOS DE SUA PRODUÇÃO À VENDA NO BRASIL. A SEGUIR OS COMENTÁRIOS SOBRE CADA UM.

por Guilherme Velloso

## PRÉSIDIAL 2007

Corte clássico dos brancos de Bordeaux (70% de *Sauvignon Blanc*, 20% de *Sémillon* e 10% de *Muscadelle*) num estilo leve, já que não passa por carvalho nem faz maloláctica para preservar o frescor e a elevada acidez natural. Seco, frutado, com leve floral e bom frescor em boca.

## BLANC DE VALANDRAUD Nº 2 2007

Branco mais sério, que é um corte, em partes iguais, de *SB* e *SE*. No nariz, a presença marcante da madeira (estagia de um a dois anos em barricas dependendo da safra), que faz lembrar um branco do Novo Mundo, quase encobre as notas cítricas e o leve herbáceo. Na boca, mantém a elevada acidez (a uva provém de solos argilo-calcários “frios”), mas a passagem por carvalho faz com que seja muito mais macio que o anterior. A fruta (tipo abacaxi) aparece mais, acompanhada de leve tostado da madeira, num vinho de bom corpo e ótima persistência. Mais gastronômico.

## PRÉSIDIAL 2007 (TINTO)

Um tinto simples (não passa por madeira), mas muito gostoso em boca. Corte dominado pela *Merlot* (70%), com *Cabernets*, *Franc* e *Sauvignon*, em partes iguais. Muita fruta vermelha e leve herbáceo dão a nota aromática. Na boca, mostra boa acidez, com taninos (qualidade média para boa) ainda pegando um pouco.

## BAD BOY 2006

Segundo Thunevin, é feito como um Grand Cru. É quase um varietal de *Merlot* (95%), com apenas 5% de *Cabernet Franc*, provenientes de vinhedos com 40 a 50 anos de idade. Nariz muito elegante, com muita fruta vermelha fresca e madura (cerejas, framboesas), leve herbáceo, tostado fino e notas de torrefação de café. Na boca, mostra-se ainda tânico (taninos finos), mas equilibrado (para cima) pela ótima acidez e 14% de álcool, num vinho potente e encorpado.

## DOMAINE VIRGINIE THUNEVIN 2006

Feito com uvas do vinhedo que comprou para a filha, ou, como ele diz, que “o banco comprou”. Corte de *Merlot* (70%), *Cabernet Franc* (20%) e *Cabernet Sauvignon* (10%). Metade do vinho passa de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês 100% novas e a outra metade em tanques de concreto. O resultado é um vinho um pouco mais sutil e mais leve (mas também mais barato) muito elegante (frutas vermelhas, leve herbáceo e notas de torrefação), impressiona mais que a boca, que é quase o inverso do **Bad Boy**: menos concentrado, menos alcoólico (12,5%), acidez e taninos menos marcados.

## 3 DE VALANDRAUD 2006

Em que pese o número, este seria, na verdade, o segundo vinho do Valandraud, já que Thunevin considera o **Virgine de Valandraud** (ver comentário a seguir) como um equivalente ao

**Les Forts de Latour**. Corte de *Merlot* (70%), complementado por *CF* (25%) e pequenas parcelas (2,5%) de *CS* e *Malbec*. Como em quase todos os vinhos de Thunevin, o nariz muito elegante (notas de frutas vermelhas maduras entremeadas por leve floral, tostado e café) se destaca. Na boca, mostra ótima acidez e taninos ainda bem marcados, mas finos, num vinho encorpado e longo.

## VIRGINIE DE VALANDRAUD 2007

Corte de *Merlot* (60%) e *Cabernet Franc* (40%). Rubi escuro intenso e concentrado. Nariz muito elegante e sutil, com notas delicadas de frutas vermelhas frescas e maduras, torrefação e leve herbáceo, em sintonia perfeita com a boca, que mostra um vinho muito macio e redondo, de ótima acidez, taninos muito finos (ainda bem evidentes), boa concentração e final longo e frutado. Mais elegante do que potente, foi considerado, segundo Thunevin, um dos 100 melhores Bordeaux dessa safra.

## VALANDRAUD 2003

Corte de *Merlot* (70%), *CF* (28%) e *Malbec* (2%). O corte varia segundo a safra e na próxima já incorpora um pouco de *Carmenère* (ver “Como nasce um vinho de garagem”). Como os anteriores, mostra nariz muito elegante, mas a ponta de álcool a mais sinaliza as dificuldades da safra, uma das mais quentes da história de Bordeaux. Tanto que Thunevin diz discordar de Parker na avaliação de que esta safra seria um grande millésime. Na boca, confirma a tese de que os bons produtores se revelam em safras ruins. Boa acidez (um feito em 2003), taninos bem presentes (finos), num vinho redondo, encorpado, muito gostoso e muito longo, que só peca por ser excessivamente alcoólico.

Os vinhos citados são importados pela Casa do Porto ([www.casadoportovinhos.com.br](http://www.casadoportovinhos.com.br)).



## COMO NASCE UM VINHO DE GARAGEM

por ARTHUR AZEVEDO

Apaixonados por vinhos, Jean-Luc e Murielle (na foto acima) direcionaram toda sua energia para a produção de vinhos de extraordinária qualidade, numa cinematográfica propriedade situada a poucos quilômetros do centro da encantadora Saint-Émilion, a charmosa cidade medieval situada na margem direita do estuário da Gironde, em Bordeaux. Negociantes bem sucedidos, o casal conseguiu, em 1989, realizar o sonho de produzir seu próprio vinho, com a aquisição de uma pequena parcela de terras e vinhedos, num pequeno vale entre Pavie-Macquin e La Clotte. O nome Valandraud foi uma homenagem de Jean-Luc à esposa, pois é a junção do nome da localização geográfica do vinhedo (Vallon de Fongaban), com o sobrenome de solteira de Murielle (Andraud). De

produção limitadíssima, o **Château Valandraud** rapidamente foi alçado à categoria dos “cult wines”, sendo seguido hoje por uma infinidade de vinhos produzidos com a mesma filosofia.

A visita ao Château Valandraud mostra que produzir um grande vinho não requer segredo ou técnica que não sejam conhecidos. O que se constata é um extremo cuidado em todas as fases da produção, começando no deslumbrante vinhedo, situado nos limites do platô calcário de Saint-Émilion, com privilegiada exposição solar, o que permite perfeita maturação das uvas.

O vinhedo é domínio de Murielle, que cuida de toda a parte viticultural e fala com indisfarçável orgulho de suas uvas. Jean-Luc nos contou que Murielle



percorre o vinhedo diariamente e faz absoluta questão de conduzir pessoalmente todos os trabalhos necessários. Na visita, ela demonstrou conhecer cada uma das parreiras, que recebem tratamento individualizado em suas necessidades específicas. Assim, em Valandraud, as videiras têm sistema de condução Guyot Duplo\* e todos os trabalhos são manuais: retirada de ramos inúteis, fixação das hastes, retirada de folhas, poda em verde (limitando voluntariamente o número de cachos a seis por videira) e colheita. Dessa forma, as uvas têm todas as condições para se desenvolver da melhor forma possível. A colheita geralmente é bastante tardia, se comparada à de outras propriedades da região, e realizada por verdadeiros especialistas. Manual, permite que se faça uma primeira seleção ainda no vinhedo, enviando somente cachos perfeitos para a vinificação, em pequenos recipientes de plástico, garantindo higiene absoluta e sanidade das uvas.

## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “INCONTROLADA”

A seleção final das uvas é feita na minúscula vinícola, situada ao lado do vinhedo e praticamente dentro da novíssima casa de hóspedes de Valandraud (“na garagem”). A seguir, elas são separadas do engaço, esmagadas e encaminhadas para os (pequenos) tanques de fermentação, que no caso de Valandraud são de três materiais distintos: aço inoxidável, carvalho francês e cimento. A temperatura de fermentação é convencional, ou seja, ao redor de 28 a 29 graus centígrados. Durante a fermentação, Jean-Luc usa técnicas da Borgonha, como pigéage (técnica delicada de manter as cascas em contato com o líquido) e a agitação das leveduras para conseguir melhor concentração. Uma vez finalizada a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para barricas 100% novas de carvalho francês, onde se dá a fermentação maloláctica

e a posterior maturação, por períodos que variam, de acordo com a safra, de 18 a 20 meses. Depois desse período e de acordo com a degustação periódica dos vinhos, realizada por Jean-Luc e por seu consultor e amigo Michel Rolland, o vinho é engarrafado sem qualquer tipo de clarificação ou filtração, garantindo a transcrição exata da qualidade extraordinária das uvas para o vinho final.

Por causa de sua reputação, o **Château Valandraud** tem um posicionamento de preço acima dos Premier Grand Crus Classés de Bordeaux, obedecendo às inexoráveis leis de mercado, o que gera desconforto em alguns produtores tradicionais. Como diz o bem humorado Jean-Luc, o Valandraud pertence a uma Apelação de Origem “Incontrolada”, Vin de Garage, numa alusão ao rígido sistema de denominações de origem controladas da França. Aliás, é bom que se ressalte que o Valandraud segue as determinações da



AOOC Saint-Émilion Grand Cru.

Uma última informação: a *Carmenère* chegou ao Valandraud. Thunevin diz que encontrou ínfimas porcentagens de *Carmenère* nos vinhedos do Valandraud, já que essa casta praticamente deixou de ser cultivada quando os vinhedos de Bordeaux foram replantados após o ataque de *phyloxéra* no final do século 19. Depois, provou vinhos de *Carmenère* no Chile, gostou e plantou mais. A safra de 2008 já tem uma percenta-

# A GARAGEM QUE FICOU PEQUENA



*EM CONVERSA COM GERSON LOPES, DE WINE STYLE, JEAN-LUC THUNEVIN LEMBRA COMO NASCEU O VALANDRAUD E REBATE AS CRÍTICAS DOS QUE CONSIDERAM ESSE TIPO DE VINHO EXCESSIVAMENTE TECNOLÓGICO* por Gerson Lopes

**WINE STYLE** – Há quem diga que os vinhos de garagem são tecnológicos e não refletem seus terroirs de origem. Como o sr. vê esse tipo de crítica?

**JEAN-LUC THUNEVIN** – A crítica faz parte do mundo do vinho. Penso que muitas vinícolas – e, claro, as mais prestigiosas – também utilizam toda a nova tecnologia disponível no mercado para fazer o melhor vinho possível. Utilizar tecnologia e respeitar o terroir não é incompatível; é questão de dosagem. Claro que não concordo com a ideia de que os vinhos de garagem são tecnológicos e que não refletem o terroir. No meu caso, estou sempre procurando a pureza da uva, a harmonia nas assemblages e uma expressão sensual dos meus terroirs. Meus vinhos têm personalidade e o terroir é parte dessa identidade.

**WS** – O que o senhor acha do Valandraud ser considerado o “O Le Pin de Saint Émilion”?

**JLT** – Claro que ser comparado a um mito como é o **Le Pin** é honroso; e é verdade que as primeiras garrafas que eu tomei de **Le Pin** me inspiraram muito. O trabalho meticuloso feito na vinícola e o resultado maravilhoso

que deu confirmaram minha ideia de me concentrar em todos os detalhes possíveis e tentar fazer o melhor vinho do mundo.

**WS** - Em que consiste hoje e para onde vai o mundo Thunevin? Fica só na França?

**JLT** - O mundo Thunevin representa hoje umas dez vinícolas em Saint Émilion, Pomerol, Margaux e Maury e no Roussillon. Temos uma gama de mais de 30 vinhos de 3.30 Euros a garrafa a até 420 Euros a garrafa. A maior parte da produção (70%) é exportada para o Japão, nosso principal mercado, mas também para os EUA, China, toda Europa e, agora, Brasil. Também sou consultor para poucos châteaux e meus principais clientes (que são mais amigos que clientes) são Fleur Cardinale, La Dominique e as outras vinícolas dos “Vignobles Fayat”, e Haut Carles, em Fronsac. Tive muitas oportunidades de fazer vinhos no mundo, com projetos muito interessantes, mas meu trabalho aqui, mais a atividade de negociante, não me deixa muito tempo para outras aventuras.

**WS** - Fale um pouco da história do Valandraud e do “Vin de garage”.

**JLT** - Depois de ter restaurantes, lojas e wine bar em Saint Émilion eu tinha o sonho de fazer o vinho que me agradaria tomar e tive a oportunidade de comprar 0.6 hectares em Saint Émilion. Minha esposa Murielle e eu fizemos tudo com nada, e claro que para vinificação o único lugar da casa era a garagem. Uma noite, estava fazendo o pigeage (afundamento das cascas por delicados meios mecânicos ou manuais) numa barrica, quando Michel Rolland passou em frente da minha casa. Ele saía do restaurante Le Clos du Roy, que fica atrás da minha casa. Interessado, perguntou o que eu estava fazendo na minha garagem e pediu para provar o vinho. Em seguida, olhou para mim, disse que achava o vinho muito bom e que, se fosse ele, não faria pigeage, que, com o tempo, deixa o vinho seco. Ainda não tinha feito pigeage em todas as barricas, e deixei uma sem fazer. Depois de um tempo, provei os vinhos e me agradou muito mais a barrica sem pigeage. Michel Bettane, grande jornalista de vinhos, na época na Revue des Vins de France, ouviu falar

do meu vinho, provou e escreveu uma matéria na revista, falando de um cara que fazia muito bom vinho na garagem dele. Ai nasceu a expressão Vin de Garage. Quando Robert Parker me deu notas melhores que ao **Petrus** e **Margaux**, o fenômeno da especulação começou e meu vinho se vendia ao preço dos primeiros, porque eles pensavam que um dia eu ia ter um de 100 pontos, o que ainda não aconteceu. Hoje, a garagem ficou pequena e o Château Valandraud é um Château em Saint Etienne de Lisse, onde temos 7 hectares de vinhas, principalmente para tinto e também um pouco de branco. O espírito segue sendo o mesmo, fazendo tudo o que é possível no cultivo para obter uma fruta perfeita e utilizar todas as técnicas para melhorar o trabalho de vinificação, e assim produzir o melhor vinho possível.

*Gerson Lopes é médico, enófilo apaixonado e editor do site [www.vinhoesexualidade.com.br](http://www.vinhoesexualidade.com.br). Sócio e ex-professor da ABS-MG, dá aulas e conduz degustações em todo o Brasil.*



Vinhedo Valandraud com vinícola ao fundo

gem pequena, mas não revelada, da uva, que, diga-se de passagem, é muito apreciada pelos brasileiros. Tivemos oportunidade de provar o vinho – que Jean-Luc considera o melhor **Valandraud** produzido até hoje – ainda em barrica. Só podemos adiantar que, ainda no berçário, já se destaca pelo potente nariz, com fruta exuberante e evidentes notas florais (violetas). Na boca, exhibe acidez refrescante, taninos muito finos, excepcional concentração e longa persistência. Chama a atenção o fato de a madeira não aparecer, mesmo se tratando de uma amostra de barrica, o que atesta a ótima qualidade da fruta e a delicadeza da vinificação. Vale o registro que degustamos, também em primeira mão (amostra de barrica), o fabuloso **Blanc de Valandraud n°1 2008**, corte de *Sauvignon Blanc* e *Sémillon*, em partes iguais, vinificado em aço

inoxidável e com passagem por barricas de carvalho francês (50% novas e 50% de segundo uso). É um vinho digno da melhor tradição dos clássicos brancos de Bordeaux. Intenso e elegante, mescla aromas de frutas maduras, com as intrigantes notas herbáceas e de “xixi de gato” típicas da *Sauvignon Blanc*, escoltadas por notas minerais. Fresco, delicado e longo, certamente tem grande futuro pela frente.

*(\*) guyot duplo é um sistema de poda e condução da videira muito usado em Bordeaux. Mais informações podem ser obtidas no site da Embrapa.*

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR



*Blanc de Valandraud n°1 2008*  
*o melhor Valandraud*  
*de Bordeaux*



Capacidade líquida de 1,500 litros

APRECIAR COM MODERAÇÃO



**BOSAN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 2001** (VALPOLICELLA/ITÁLIA) – UM CLÁSSICO ITALIANO, MUITO BEM TRABALHADO, COM EXPRESSÃO E CARÁTER. IMPRESSIONA PELOS AROMAS DE FRUTAS ESCURAS EM COMPOTA (CEREJAS E AMEIXAS NEGRAS), COM TOQUES TERROSOS E DE FINO COURO, ALÉM DE NOTAS DE CHOCOLATE E TOSTADO ELEGANTE. NA BOCA EXIBE ACIDEZ E ÁLCOOL EQUILIBRADOS, BOA CONCENTRAÇÃO DE SABORES, COM TANINOS FINOS E MADUROS. ENCORPADO E COM LONGA PERSISTÊNCIA, MOSTRA RETRO-OLFATO DE CACAU, COM NOTAS LÁCTEAS. UM VINHO ESPETACULAR, JÁ PRONTO PARA BEBER E QUE TEM ESTRUTURA PARA MUITOS ANOS DE GUARDA. (MAX BRANDS) - AA



# INDICAÇÕES

por ARTHUR AZEVEDO (AA), EDUARDO TAMBURO (ET), FRANCISCO SOARES (FS), GERSON LOPES (GL) E GUILHERME VELLOSO (GV) *dos editores*

“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.

**Auqui Sauvignon Blanc 2008** (Maipo/Chile) – Da conhecida vinícola El Principal. Impressiona pela boa relação qualidade-preço e origem, pois o vinhedo é de Pirque (Alto Maipo), portanto, fora do habitual terroir da *Sauvignon Blanc* chilena. Mais ao estilo de Loire, com muito boa mineralidade, acidez pungente e pouca fruta tropical. Colheita muito precoce, boa irrigação (para desenvolver folhagem) e não desfolhamento garante uvas adequadas na região. (Decanter) - GL

**Bava Barbera d'Asti Superiore "Stradivario" DOC 1999** (Piemonte/Itália) – Um dos cinco vinhos de uma série que o produtor Roberto Bava batizou com o nome de instrumentos musicais. É um vinho fino e elegante, não muito encorpado, com muita fruta em compota e chocolate e boa acidez. Portanto, não desmerece o ilustre homenageado. (World Wine) - GV

**Bleasdale Petrel Reserve 2006** (Langhorne Creek/South Australia) – Exuberante e delicioso, o Petrel excede nessa nova safra que acaba de chegar ao Brasil. *Shiraz* em pureza, é um vinho concentrado, pleno de frutas maduras, macio, com bom corpo e excepcional persistência. Um verdadeiro achado. (Casa Flora) - AA

**Château Pesquié Côtes du Ventoux Quintessence 2005** (Côtes du Ventoux/França) – Uma boa surpresa da França, esse vinho moderno mostra aromas intensos de cassis, tabaco, mineral e especiarias, com sutis notas florais. Na boca tem muito boa expressão, com corpo pleno, taninos finos, longa persistência e agradável retro-olfato. A textura macia é outro ponto de destaque. (Nova Fazendinha, RJ) - ET

**Familia Schroeder "Deseado" Espumante Dulce Natural** (Neuquen/Argentina) – O nome lembra um tango de Gardel e não poderia ser mais apropriado. Doce, mas não a ponto de ser enjoativo, com boa acidez e álcool correto. Quem gosta de espumantes tipo Asti, provavelmente também vai gostar deste curioso exemplar feito com a uva branca (*Torrónés*) símbolo da Argentina. (KMM) - GV

**Finca Coronado 2004** (Castilla y Leon/Espanha) – Novidade de Castilla Y Leon, esse moderno vinho espanhol mescla *Cabernet Sauvignon*,

*Syrah*, *Tempranillo*, *Merlot* e *Petit Verdot*. O destaque é o complexo perfil aromático, que inclui frutas maduras, tabaco, cedro, café e tostado. Na boca é muito intenso e encorpado, com acidez e álcool equilibrados, taninos de boa qualidade e longa persistência. Tem bom potencial de guarda. (Península) - FS

**Jégbor Matrai Zenit 2007** (Hungria) – Quem disse que só o Canadá, Alemanha e Áustria fazem bons vinhos do gelo? Jégbor (nome húngaro para Eiswein e Ice Wine) é uma interessante novidade da vinícola Bárδος & Fia. Bela cor dourada jovem, aromas cítricos e maduros. Bom corpo, em que a doçura (158g/l) equilibra-se perfeitamente com sua acidez. Teor alcoólico de 9,5%. Uma dádiva da elegante Zenit (autóctone) e fantástica relação preço-prazer. (Empório Húngaro) - GL

**Le Kottabe Riesling Domaine Josp Meyer 2006** (Alsácia/França) – Um puro e autêntico *Riesling* alsaciano, com típicos aromas de frutas cítricas, notas florais e o inequívoco toque de derivado de petróleo. Intenso e elegante, esbanja sofisticação, frescor e sabores exuberantes, além de possuir cativante retro-olfato de mel e mineral. (Zahil) - FS

**Petite Arvine Valais Maître de Chais 2007** (Fully AOC/Suíça) – Vinho interessante e inusitado, produzido com uma uva autóctone da Suíça, a *Petit Arvine*. Fresco e aromático, é equilibrado, muito macio e tem retro-olfato de especiarias doces. Uma especialidade. (Vitis Vinífera) - FS

**Westend Estate Calabria Saint Macaire 2007** (Riverina/Nova Gales do Sul/Austrália) – Uma autêntica preciosidade, este tinto australiano raro e inusitado é produzido com a uva *Saint Macaire*, que está extinta em Bordeaux e só é cultivada hoje em dois hectares na região de Riverina, em Nova Gales do Sul. O resultado é um vinho muito interessante e original, com aromas sutis e elegantes de frutas em compota, entremeadas a intensas notas florais que remetem a violetas e rosas, num vinho delicado, de finos taninos, paladar refinado e longa persistência, que merece ser conhecido. (KMM) - AA



Black design+comunicação

**Vinho faz bem**  
até para a saúde  
dos seus negócios.

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

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



# O VINHO BRASILEIRO VISITA A VINÍCOLAS EM BENTO GONÇALVES, RS, COM A PRESENÇA DE JORNALISTAS EM BUSCA DE SUA IDENTIDADE

por BRUNO VIANNA  
fotos IBRAVIN



A expressiva melhoria dos vinhos brasileiros nos últimos anos é fato inegável e deve ser atribuída ao esforço conjunto de produtores e entidades governamentais ligadas ao setor, das quais a Embrapa Uva e Vinho é a face mais visível desse apoio. Dentro desse panorama, assume fundamental importância o Instituto Brasileiro do Vinho, o Ibravin, que vem fazendo um intensivo programa de marketing institucional, visando tornar o vinho brasileiro mais conhecido, tanto no Brasil quanto no exterior.

Aproveitando a realização, em setembro de 2009, de um dos mais importantes eventos relativos ao vinho brasileiro, a 17ª edição da Avaliação Nacional

do Vinho, em Bento Gonçalves, RS, o Ibravin trouxe oito jornalistas, de seis países (Reino Unido, Alemanha, Dinamarca, Polônia, Austrália e Holanda) para um circuito de visitas a vinícolas, culminando com a participação na Avaliação, em que os vinhos mais representativos da safra 2009 foram oficialmente apresentados. Alguns jornalistas brasileiros, de publicações conceituadas, fizeram companhia a esse seletivo grupo.

Na oportunidade, houve um produtivo debate sobre as características do vinho brasileiro, e alguns pontos interessantes foram levantados pelos visitantes. Primeiro, se disseram surpresos com o que viram,





Jornalistas estrangeiros visitam Bento Gonçalves, RS, e se dizem surpresos com a alta qualidade de nossas vinícolas

especialmente com a qualidade de nossas vinícolas, que são, em alguns casos, comparáveis ao que de melhor existe hoje em todo o mundo.

Quanto ao vinho em si, disseram que esperavam vinhos parecidos aos que hoje existem no Chile e na Argentina, mas encontraram algo diverso e positivo. O consenso foi que os vinhos brasileiros são “mais semelhantes aos vinhos europeus modernos, com acidez mais elevada e muita fruta”.

Ao final, algumas recomendações para o vinho brasileiro. Primeiro, não tentar se posicionar como mais um produtor do Novo Mundo, pois quem não gosta dos vinhos de Chile e Argentina não terá interesse nos vinhos, e quem gosta do padrão Novo Mundo, vai se decepcionar, pois encontrará algo diferente. Segundo, não fundamentar a identidade dos vinhos em uvas de caráter internacional, como *Chardonnay* e *Cabernet Sauvignon*, já que, segundo eles, os mercados europeus preferem novidades, como os vinhos das uvas italianas *Teroldego* e *Ancellotta*, que o grupo provou e aprovou.



### POUCA MADEIRA E PREÇO BAIXO SÃO OUTRAS SUGESTÕES

Outras recomendações incluem o uso parcimonioso do carvalho e um posicionamento de preço até 3 euros ex-cellar. Isso significa vinhos colocados na porta da vinícola, sem nenhum imposto ou custo de logística incluído. Esta recomendação será difícil de ser seguida, devido ao alto custo de produção de nossos vinhos, especialmente na gama superior. Por último, não repetir os erros de Argentina e Chile, que

se posicionaram numa faixa muito elevada de preço e reduziram sua participação no mercado internacional. Em tempos de crise, todo cuidado é pouco. Ainda teceram considerações sobre o espumante brasileiro, que consideraram de boa qualidade e com boas possibilidades de comercialização no mercado europeu.

A saga dos italianos na Serra Gaúcha também causou forte impressão nos jornalistas estrangeiros, que se emocionaram com a história de dificuldades e superação. O enoturismo na região tem excelente potencial e precisa ser incrementado.

Por fim, os jornalistas participaram da 17ª Avaliação Nacional de Vinhos, promovida pela ABE – Associação Brasileira de Enologia, e mais uma vez foram surpreendidos pela maciça presença de 700 participantes, com impecável organização. Foram mostrados os 16 vinhos mais representativos da safra 2009, o que dá uma boa idéia do nível da produção brasileira.

Uma boa notícia divulgada pelo IBRAVIN foi o crescimento de 14% nas vendas do vinho brasileiro no mercado interno, de janeiro a agosto, em comparação com o mesmo período de 2008, revelando a reversão do declínio que já durava cinco anos. Os espumantes representam a categoria de vinhos que mais cresceu (20%), capitaneados pelos moscatéis (35,5%), mas o maior impulso da indústria foi dado pelo suco de uva (41%).

*Bruno Vianna é Presidente da ABS-Campinas e colaborador de Wine Style*

BRUNO@ABS.COM.BR

## A Champagne de Don Perignon, nasceu 100 anos depois!

*A primeira bebida espumante do mundo e uma das melhores até hoje!*

Delicada, leve, fresca e fácil de beber.

**Bulle de Blanquette Nº1.**  
AOC Blanquette de Limoux (*Appellation d'Origine Contrôlée*).  
Vinho espumante branco.  
Uvas: Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

“Aprecie com Moderação”



## Bulle de Blanquette A primeira bolha do mundo

Winery Store

(11) 3345-1950 • vendas@winerystore.com.br • www.winerystore.com.br



**MÉDICO RADIOLOGISTA, EMILIO ROTOLO, DONO DA VINÍCOLA FRIULANA VOLPE PASINI, QUE COMPROU HÁ 15 ANOS, DIZ QUE O VINHO REFLETE A INTELIGÊNCIA DO HOMEM E EXPLICA QUE NÃO VENDE PARA A CHINA, PORQUE O PAÍS NÃO RESPEITA OS DIREITOS HUMANOS**

O “doutor” Emilio Rotolo, 51 anos, dono da vinícola friulana Volpe Pasini, no norte da Itália, é uma personalidade *suis generis*. Para começar, o “doutor” antes do nome não é um título honorífico. Rotolo é um médico radiologista que, como ele próprio diz, trocou a “gastroenterologia pela gastroenologia”. Há 15 anos comprou a Volpe Pasini, uma vinícola

muito antiga (o mobiliário original de sua sede é de 1569), localizada no vilarejo de Togliano, na região do Friuli-Venezia Giulia. Foi em seu vinhedo mais famoso, o Zuc, que nasceu o primeiro *Pinot Bianco* da Itália, o **Pinot Zuc 1933**. Embora também produza vinhos tintos com as uvas *Merlot* e *Refosco del Pedunculo Rosso*, Rotolo afirma que “o Friuli é terra de vinhos brancos, talvez a mais importante do mundo, não apenas da Itália, porque lá as uvas podem atingir um grau de excelência”. Ele é admirador incondicional da *Pinot Grigio*, que compara, com vantagens, à *Chardonnay*, por ser uma uva que conserva seus aromas primários (frutas tropicais como maracujá e flores brancas) mesmo depois de vários anos e mesmo quando estagia em carvalho. Para provar que a *Pinot Grigio* pode produzir vinhos de grande estrutura e longevidade, ele e o enólogo Riccardo Cotarella, consultor da VP, desenvolveram o projeto “Ipsò”. Foi selecionado um pequeno vinhedo, plantado há mais de 40 anos, cujo rendimento não ultrapassa 2,5 toneladas de uvas por hectare. O vinho resultante matura seis meses em barricas novas de carvalho Taran-saud e mais oito em garrafa, antes de ser liberado.

Mas o próprio Rotolo, que definitivamente não se preocupa em ser politicamente correto, faz questão de alertar que 95% dos *Pinot Grigio* vendidos no mundo são “lixo”. E dá a dica de como reconhecê-los: simplesmente evitar todos os que trazem no rótulo a indicação genérica IGT della Venezia. Ele também deixa claro que não leva a biodinâmica muito a sério.

Rotolo acredita que “o vinho reflete a inteligência do homem”. E explica: “Deus criou o vinagre; foi o homem que criou o vinho”. Por isso, não descarta o uso da tecnologia, o que talvez explique o fato de não levar a biodinâmica muito a sério. “Fazemos uma agricultura protegida, mas não posso usar só produtos naturais

numa região como a nossa; talvez pudesse fazer isso na Sicília ou na Austrália”. Além disso, ele é contra “usar o que pode ser ‘trend’ como instrumento de marketing”. Mas não pense que suas preocupações com o meio ambiente e a responsabilidade social são menores. Prova disso é o fato de não vender para a China por ser um país que não respeita os direitos humanos.

Outra certeza de Emilio é que o vinho é indissociável de fatores como história e tradição. Por isso, não hesita em afirmar que a grande enologia é francesa e italiana. Embora respeite os grandes vinhos que são feitos em países do novo mundo, diz que certas regiões geográficas estão “abdicando da estrada da grande qualidade por falta de história e tradição”. E não se furta em nomear o alvo da crítica. “A Austrália começou com pequenos produtores, mas, hoje, 95% dos vinhos australianos estão nas mãos de cinco grandes corporações. Não são elas que fazem os grandes vinhos; elas fazem os vinhos do McDonald’s”. Para ele, vinícolas que produzem 10 ou 20 milhões de garrafas “nasceram mortas” (a Volpe Pasini produz não mais do que 500 mil garrafas). “No vinho”, acrescenta, “pequeno (pequeno em italiano) é belo”.

Talvez por isso, quando perguntado se já pensou em fazer vinho fora da Itália, ele responde com um peremptório “absolutamente não”. Para ele, o sucesso de uma vinícola não é clonável. Emilio acredita que grandes vinhos são o resultado do encontro de “homens e territórios”. E, na sua visão, essa relação não pode ser “poligâmica”, tem que ser “monogâmica”. A Volpe Pasini optou por tornar-se representante de pequenos vinícolas (5 atualmente) de diferentes regiões da Itália. Mas ele faz questão de esclarecer que os donos mantêm a propriedade e a responsabilidade pela missão. “Nós só entramos com marketing e logística”.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

DA **GASTROENTEROLOGIA** À

gastroenologia

por  
GUILHERME  
VELLOSO

foto  
ARTHUR  
AZEVEDO

DO PONTO DE VISTA COMERCIAL, NÃO HÁ DÚVIDA QUE O NORTE-AMERICANO **ROBERT PARKER JR.** É O CRÍTICO DE VINHOS MAIS INFLUENTE DO MUNDO. UMA NOTA SUPERIOR A 90 PONTOS NO "THE WINE ADVOCATE" (55.000 ASSINANTES DE 37 PAÍSES), PUBLICAÇÃO QUE FUNDOU NO FINAL DA DÉCADA DE 70, SIGNIFICA QUE ESSE VINHO VENDERÁ FACILMENTE. SE INFERIOR A 90 PONTOS, AO CONTRÁRIO, PODERÁ RESULTAR EM ENCALHE NAS PRATELEIRAS DAS LOJAS ESPECIALIZADAS. TALVEZ POR ISSO, PARKER É AMADO E ODIADO QUASE NAS MESMAS PROPORÇÕES. PARA SEUS DEFENSORES, ELE CRIOU UM SISTEMA SIMPLES (A ESCALA DE 100 PONTOS), PARA ORIENTAR OS CONSUMIDORES, PRINCIPALMENTE DE SEU PAÍS, NA ESCOLHA DE UM VINHO. DETRATORES CRITICAM O FATO DE PARKER, COM SUA ENORME INFLUÊNCIA SOBRE O MERCADO, TER LEVADO MUITOS PRODUTORES A FAZER VINHOS AO SEU GOSTO (EXTREMAMENTE CONCENTRADOS, COM MUITA FRUTA, MUITO ÁLCOOL E BASTANTE TEMPO EM CARVALHO) PARA GARANTIR NOTAS ALTAS. MESMO SUA INDEPENDÊNCIA VEM SENDO QUESTIONADA PELO FATO DE TRABALHAR COM VÁRIOS COLABORADORES, QUE AVALIAM VINHOS QUE ELE NÃO TERIA TEMPO DE PROVAR. PARKER DEGUSTA, PRINCIPALMENTE, VINHOS DE BORDEAUX (SUA MAIOR ESPECIALIDADE), DO RHÔNE E DOS ESTADOS UNIDOS. CURIOSAMENTE, EMBORA SEJA TAMBÉM ACUSADO DE APRECIAR MAIS OS VINHOS DE BORDEAUX DO QUE OS DA BORGONHA (QUE NÃO AVALIA), ELE É SÓCIO DO CUNHADO NUMA VINÍCOLA DO OREGON, CUJA ESPECIALIDADE SÃO, JUSTAMENTE, OS *PINOT NOIR*, SINÔNIMOS DESSA ÚLTIMA (VER WS Nº 18). ESSE EX-ADVOGADO, QUE A MÍDIA ALCUNHOU DE "IMPERADOR DO VINHO" E CUJO FAMOSO NARIZ FOI SEGURADO, HÁ ALGUNS ANOS, EM 1 MILHÃO DE DÓLARES, SERÁ UMA DAS ATRAÇÕES DO "WINEFUTURE-RIOJA09", EVENTO QUE REUNIRÁ, EM NOVEMBRO, EM LOGROÑO, CAPITAL DA RIOJA, ALGUNS DOS MAIORES ESPECIALISTAS MUNDIAIS, PARA DISCUTIR OS DESAFIOS ENFRENTADOS PELA INDÚSTRIA DO VINHO. ALÉM DE PARKER, PARTICIPARÃO DO EVENTO, OS CRÍTICOS INGLESES JANCIS ROBINSON E OZ CLARKE, O NORTE-AMERICANO KEVIN ZRALY, DIRETOR DE VINHOS DO FAMOSO WINDOWS ON THE WORLD, RESTAURANTE E ESCOLA DE VINHO QUE FUNCIONAVA NUMA DAS TORRES GÊMEAS EM NOVA YORK, E O FRANCÊS PAUL PONTALLIER, ENÓLOGO DO CHÂTEAU MARGAUX, ENTRE OUTROS. O EVENTO, QUE NO BRASIL TEM APOIO DA WINE STYLE, FOI ORGANIZADO PELA **THE WINE ACADEMY**, DA ESPANHA. A ENTREVISTA QUE SE SEGUE (CUJA ÍNTEGRA PODE SER LIDA NO SITE OFICIAL DO EVENTO – [WWW.WINEFUTURE.ES](http://WWW.WINEFUTURE.ES)) FOI CONCEDIDA POR PARKER A PANCHE CAMPO, MASTER OF WINE E EX-PRESIDENTE DA ACADEMIA. (GUILHERME VELLOSO)



com a palavra, o

# IMPERADOR do vinho

*Robert Parker, o mais influente crítico de vinhos do mundo, é uma das estrelas do Winefuture-Rioja09, evento apoiado no Brasil pela Wine Style. Nessa entrevista ele fala dos principais desafios globais enfrentados pela indústria do vinho, de sua própria influência (grandemente exagerada, segundo ele) e da degustação que conduzirá por ocasião do evento*

por PANCHE CAMPO, MW  
foto NICHOLAS MCINTOSH

**WS – Na sua opinião, quais os maiores desafios globais com que se defronta a indústria vinícola mundial?**

ROBERT PARKER – A indústria vinícola enfrenta diversos desafios globais. As flutuações cambiais são um problema sério, assim como a proliferação de regiões viníferas. O resultado disso é que a produção superou a demanda e a percepção dos consumidores. Educar os consumidores de vinho e assegurar uma distribuição eficiente do vinho pelo mundo civilizado tem sido um desafio, e ainda é um problema importante hoje em dia.

**WS – Você acredita que haverá um “antes” e um “depois” para a indústria vinícola, superada a crise atual?**

RP – É difícil saber quanto vai durar essa crise. Certamente, é a maior que qualquer pessoa viva já conheceu, e o impacto global não tende a diminuir. De modo geral, a indústria vinícola se saiu razoavelmente bem. Neste ponto, eu esperava um número maior de fusões, falências e infortúnios correlatos do que aquilo que vimos até agora. Assim, creio que a indústria está em boas condições de se recuperar depois do fim dessa crise.

**WS – Que tipo de papel você acredita que pode desempenhar?**

RP – Sou um crítico de vinhos e, embora não faça tantas resenhas de vinhos quanto fazia há uma década, toda a equipe que trabalha agora para a Wine Advocate tem uma meta fundamental: proporcionar informações significativas, não-tendenciosas e independentes para os consumidores de vinhos, especialmente no que diz respeito à diversidade e à qualidade dos vinhos das mais diversas regiões viníferas do mundo. Procuramos educar o consumidor quanto a diferentes estilos de vinhos, e aos tipos que cada região produz melhor.

**WS – Sua influência costuma precedê-lo... mas qual você considera seu principal papel no setor?**

RP – É gratificante para qualquer um exercer uma influência mundial, mas, no meu caso, ela costuma ser muito exagerada, e cria seus próprios problemas, pois tem gente que acredita que eu tenha uma onipotência

mítica, que não tem fundamento na realidade.

**WS – Qual tem sido sua contribuição mais importante para a indústria vinícola global?**

RP – Conferir integridade, credibilidade e uma visão democrática para o mundo do vinho. Creio que essa foi minha contribuição mais importante para a indústria vinícola global. Julgar vinhos por aquilo que são, sem me preocupar com preço, pedigree, marcas ou prestígio, é muito importante para mim e para meus colaboradores. É algo que me deixa excepcionalmente orgulhoso.

**WS – Você vai conduzir uma Grand Tasting durante o evento Winefuture. Por que você escolheu a Grenache como tema dessa degustação?**

RP – Escolhi a *Grenache* porque acredito que é uma das mais desafiadoras variedades de uva do mundo. É bem mais difícil fazer bons vinhos com *Grenache* do que com *Pinot Noir* (que normalmente é considerada a mais problemática dentre as principais variedades tintas). Além disso, essa degustação de *Grenache* ou de *Garnacha*, como vocês a chamam na Espanha, é, com efeito, uma estréia mundial, e uma rara oportunidade de avaliar alguns dos melhores vinhos do mundo feitos com *Grenache*. Será uma ótima chance de conhecer diferentes estilos de diversas áreas, e a natureza singular dessa degustação fará dela algo bem mais raro do que qualquer coisa que tenhamos feito com *Pinot Noir* ou com as variedades de Bordeaux.

**WS – Por que você acha que o consumo de vinho está diminuindo drasticamente em alguns países produtores europeus?**

RP - Parece claro que os governos da Europa assumiram uma forte posição contra o álcool, empurrando o vinho para dentro dessas legislações restritivas. Ao mesmo tempo, creio que a geração mais jovem considera o vinho muito intimidador e/ou caro, e por isso tem escolhido outras bebidas alcoólicas, reduzindo ainda mais as vendas de vinho. No entanto, vemos o consumo de vinho aumentar nos EUA e na Ásia, e isso deve compensar a queda na Europa. É uma triste ironia: países europeus, renomados no mundo todo por sua sofisticação como por sua cultura vinícola, sofrendo uma queda sensível no consumo de vinho.

**WS – A Espanha lidera a gastronomia atual, e provavelmente tornou-se a mais prestigiada graças a Ferran Adria, Arzak ou Jose Andres, entre muitos outros chefs renomados. Se comida e vinho costumam andar juntos, por que os vinhos espanhóis não têm o mesmo sucesso?**

RP – Creio que deve levar algum tempo para que os consumidores de vinhos compreendam plenamente a profundidade e a diversidade da revolução que os espanhóis promoveram na qualidade de seus vinhos. Os gigantes culinários da Espanha atraíram imensa publicidade, e o mesmo fizeram certas vinícolas espanholas. Contudo, para muitos consumidores de vinhos, os espanhóis ainda não têm prestígio ou um ar “chic”, e são novos demais para serem considerados vinhos de categoria mundial. Tudo isso contradiz a história do país, e o fato de que muitos vinhos espanhóis são feitos com uvas de vinhas muito antigas, e de zonas viníferas que existem há centenas de anos.

**WS – Tendências no consumo e na produção de vinhos. Como você vê os estilos de vinho no futuro?**

RP – As tendências na produção de vinhos têm acompanhado a proliferação de importantes áreas viníferas do mundo, oferecendo aos consumidores uma gama cada vez maior de estilos e de vinhos. A volta de variedades indígenas, tanto na Espanha quanto na Itália, antes geralmente vendidas para cooperativas, certamente deve continuar, presumindo o retorno à normalidade na economia mundial. Não restam dúvidas de que o poder no mundo do vinho deve continuar a se deslocar cada vez mais para a Ásia, liderado por Hong Kong e por gigantes emergentes no consumo de vinho como a Coreia do Sul e a China. Os vinhos do Novo Mundo vão continuar a ter de provar sua capacidade contra europeus que contam com centenas de anos de tradição e de história. Mas os consumidores modernos, especialmente aqueles das Américas e da Ásia, estão dispostos a experimentar vinhos, desde que sejam de boa qualidade. Esperemos que, com esforços educacionais por parte da mídia, a concorrência, tanto em vinhos de alta qualidade como em vinhos econômicos com qualidade, continue em ritmo acelerado, dando ao consumidor opções de qualidade cada vez melhor, numa variedade de estilos e de faixas de preço.

**WS – Que países, em sua opinião, serão os vencedores e os perdedores caso sigam seus cursos atuais – e por quê?**

RP – Obviamente, é mais fácil para países do Velho Mundo, com histórico impressionante, vinhas velhas e vinhedos bem estabelecidos, apresentarem uma imagem de qualidade. Regiões vinícolas recém-chegadas, como América do Sul, África do Sul e Austrália, precisam se esforçar para educar os consumidores de vinhos sobre o que estão fazendo. Naturalmente, a mídia exerce um papel importante nisso, mas creio que os vencedores serão os países e os produtores de vinhos que promoverem com eficiência seus produtos, apresentando serviços interativos na internet, com informações atualizadas e perfis de seus vinhos, e não dependam da mídia para chamar a atenção. Eles precisam criar isso sozinhos, passando algum tempo em diversos países e fazendo degustações educacionais pelo mundo inteiro.

**WS – Partes do mundo sobre as quais você gostaria de conhecer mais – onde você gostaria de ir e de descobrir mais sobre os vinhos?**

RP – Nunca tive tempo suficiente para aprender o que gostaria sobre diversos tipos diferentes de vinhos, mesmo em regiões que avalio com frequência. Como me aproximo do final de minha carreira, meu único pesar é não ter tempo suficiente para aprender tanto quanto gostaria.

**WS – Harmonização entre pratos e vinhos?**

RP – Há tantas harmonizações boas entre vinhos e pratos, mais do que a maioria das pessoas costuma achar, e por isso não tenho uma predileta. Como sempre digo, o componente mais importante de uma boa refeição é a escolha apropriada das pessoas com quem você a faz. Se isso for observado, a comida e os vinhos tendem a melhorar muito, independentemente daquilo que você come ou bebe.

PANCHO CAMPO É MASTER OF WINE, FUNDOU A WINE ACADEMY OF SPAIN EM 2003, É PROFESSOR DOS CURSOS DA WINE & SPIRITS EDUCATION TRUST (WSET) NA ESPANHA.

*Vinhedo de Puente Alto, o mais famoso da Concha y Toro, berço de seus grandes vinhos à base de Cabernet Sauvignon*

# MARQUES DE CASA CONCHA

UM TERROIR PARA CADA UVA

SAFRA 2007 DA LINHA QUE REPRESENTA A PRÓPRIA TRADIÇÃO DA CONCHA Y TORO GANHA O ACRÉSCIMO DE UM CARMENÈRE DE PEUMO E CONFIRMA QUALIDADE E CONSISTÊNCIA

*por* GUILHERME VELLOSO

**DON MELCHOR**, nome que homenageia seu fundador, Don Melchor de Santiago Concha y Toro, é o vinho ícone da vinícola fundada por ele no século 19. Mas a linha que, em seu conjunto, melhor expressa a filosofia e tradição da Concha y Toro é a Marques de Casa Concha. Ela foi lançada em 1976, em homenagem ao título nobiliárquico que o rei Felipe V de Espanha concedeu, em 1718, a Don José de Santiago Concha y Salviatierra, por serviços prestados como governador do Chile. Don Melchor, seu descendente, foi o sétimo Marques de Casa Concha. O primeiro vinho da linha, obviamente, foi o *Cabernet Sauvignon*, seguido pelo *Chardonnay*, em 1989, e pelo *Merlot*, um ano depois. Em 2003 foi introduzido o *Syrah*. Por último, pelo menos até agora, o *Carmenère*, safra 2007, lançado em 2008. Em recente viagem ao Chile, Wine Style teve oportunidade de provar todos os vinhos da linha, da safra 2007, a mais recente disponível, em companhia de Marcelo Papa, enólogo responsável por ela e também pela Casillero del Diablo. Também foi incluído na degustação o *Chardonnay* da safra 2008, o primeiro feito com uvas provenientes dos vinhedos de Limarí (ver texto sobre esse novo terroir chileno nesta edição).

Os **Marques** são vinhos de produção limitada e preço atraente para seu nível de qualidade; e tem como característica comum o fato de serem “single vineyard”, ou seja, as uvas de cada uma das variedades que compõem a linha são provenientes de um único vinhedo, embora, em alguns casos, o vinho final receba pequenos aportes de outras cepas. Por isso, “o vinhedo tem que ser muito bom”, afirma Marcelo.

A degustação começou com os dois **Chardonnays**, uma eloquente demonstração das diferentes “personalidades” dos terroirs chilenos. O 2007 é, segundo Marcelo, o “melhor **Chardonnay**” produzido com uvas do vinhedo Santa Isabel, localizado na parte mais alta do Maipo, a 715 metros. Notas de frutas tropicais como

manga e abacaxi maduro dominam seu perfil aromático. E, embora seja 100% fermentado em barricas de carvalho francês da Borgonha, a madeira (em forma de baunilha) tem presença discreta, já que apenas 1/3 das barricas utilizadas eram novas. Na boca, é seco, mas tem muita fruta e ótima acidez, muito bem integradas ao álcool (14%) e à madeira, num vinho gastronômico, mas não muito encorpado. Já o 2008, o primeiro Marques com uvas provenientes de Limarí, é intensamente mineral e cítrico, com notas mais austeras de frutas como maçã verde e pera. Em que pese a alta acidez, é quase macio em boca, apesar de um ano mais jovem do que seu irmão do Maipo (a passagem por barricas é igual nos dois); e, como ele, tem ótima persistência. É um vinho muito elegante, que evocará mais um bom branco da Borgonha, como um Chablis, que do Novo Mundo. Como curiosidade, Marcelo informou que a *bâttonage* (processo pelo qual se agita o vinho na barrica com ajuda de um bastão) é feita sempre em períodos de lua crescente, seguindo os preceitos da biodinâmica.

Abrindo o time dos tintos, o **Marques Merlot** é feito com uvas provenientes dos vinhedos da CyT em Peumo, no vale do Cachapoal, fonte também de seus prestigiados *Carmenère*. Marcelo chama a atenção para o fato de os solos de Peumo terem características similares aos de Apalta. São terraços aluviais, que alternam pedra e areia.

A *Carmenère*, explica Marcelo, se dá melhor nos solos mais profundos e de boa drenagem, onde a água é encontrada 5 metros abaixo da superfície. Já a *Merlot* prefere solos intermediários, com água a aproximadamente 3 metros. O **Merlot** da linha Marques recebe aporte de 12% de *Cabernet Sauvignon* do Maipo, o que explica ser relativamente encorpado para um vinho chileno dessa casta. O nariz é elegante, com predominância de frutas vermelhas como ameixas e madeira ainda evidente. Todos os tintos da linha Marques permanecem de 16 a 18 meses em barricas, sendo 1/3 novas, como no caso dos brancos. Notas de chocolate e café e uma ponta de álcool a mais completam o perfil



aromático. Na boca, é um vinho com boa acidez e excelente estrutura tânica (taninos bem presentes mas finos), que se beneficiará com mais um ou dois anos em garrafa. Ao final mostra boa persistência, com muita fruta e um pouco de bala de café.

Mais nova adição à linha Marques, o **Carmenère 2007**, com uvas de Peumo, recebe o aporte de 15% de *C.S.* e apresenta a habitual cor violácea intensa. Seus aromas mesclam frutas tipo ameixa com notais florais (violetas) e de café e de especiarias. A boa acidez desmente o que, em geral, é considerado o calcanhar de Aquiles dos vinhos chilenos dessa uva. Mas o domínio é de fruta madura, já praticamente em compota, que, somada aos taninos macios e sedosos e aos 14% de álcool resultam num final quase doce, sem ser enjoativo.

### NO FUTURO, TALVEZ, UM CABERNET FRANC

Já o **Marques Syrah 2007** é mais uma comprovação do excelente potencial dessa uva no Chile, desde que cultivada no terroir adequado. Quando começou a fazer esse vinho, a CyT usava uvas de um vinhedo em Rapel, mas o resultado primava mais pela potên-

cia do que pela elegância, como muitos **Shiraz** australianos. Com o objetivo de fazer um **Syrah** mais redondo e suave em boca, foi comprado o vinhedo Quinta de Maipo, a aproximadamente 500 metros de altitude, que apresenta dois tipos de solo: um praticamente só de pedra; outro, com pequena camada (80 cm) de argila antes da pedra. São solos aluviais, de excelente drenagem pela presença de pedras, mas muito pobres em nutrientes e praticamente sem água, que, segundo Marcelo, encontra-se a 100 metros de profundidade. O **Marques Syrah** é um reflexo desse conjunto de características. Rubi-violáceo, exibe aromas intensos de frutas negras, como amoras e ameixas pretas, com notas de especiarias (pimenta) e uma ponta de álcool perceptível. Muito vivo e fresco em boca, exibe grande concentração de fruta madura, com ótima acidez, taninos (finos) ainda presentes e final longo e frutado. Um ótimo vinho, já muito gostoso para tomar, mas que certamente ficará ainda melhor com um a dois anos de garrafa.

Para encerrar a degustação, o pioneiro **Cabernet Sauvignon**, sempre um dos melhores vinhos dessa

Marcelo Papa, responsável pelas linhas “Marques” e “Casillero”, e cacho de *Carmenère* de Peumo







Cuidado em todas as etapas da colheita é essencial para assegurar qualidade da uva e do vinho

linha. Ele é feito com uvas do vinhedo Puente Alto, no Maipo, o mais renomado da Concha y Toro, cujas diferentes parcelas fornecem a base também do **Don Melchor**, do **Almaviva** e do **Viñedo Chadwick**. Trata-se de um terraço aluvial que se caracteriza pelos solos pedregosos puros ou com, no máximo, 30 centímetros de argila. Marcelo lembra que quanto menos argila, mais delicado será o **Cabernet Sauvignon**. O **Marques Cabernet Sauvignon** tem 92% dessa uva, complementados por 7% de *Carmenère* de Peumo e 1% de *Petit Verdot*, para aportar um pouco mais de cor, acidez e taninos, estes em geral mais rústicos que os da *CS*. O **Marques Cabernet Sauvignon 2007** é rico em aromas de frutas escuras maduras (cassis/cerejas), com notas de especiarias, chocolate/café, madeira tipo cedro e leve mentol. Na boca, é um vinho de bom corpo, mas muito elegante, com boa



acidez, taninos muito finos (ainda marcados) e álcool na medida certa. Muito equilibrado, já pode ser degustado com prazer, mas recompensará quem tiver a paciência de esperar dois ou três anos para abri-lo. É, sem dúvida, um “clássico” do Maipo.

Perguntado se, no futuro, a linha Marques poderá ganhar novos integrantes, Marcelo Papa admitiu apenas que gostaria de contar com a *Cabernet Franc*, hoje destinada integralmente ao corte do **Don Melchor**.

*Todos os vinhos da linha Marques de Casa Concha estarão disponíveis no mercado brasileiro até o final do ano.*

GUILHERME@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. *Aprecie com moderação.*

*Anos de aperfeiçoamento para conquistar a tradição. E apenas um gole para conquistar você.*



*Villaggio Grando é Vinho Fino de Altitude.*  
[www.villaggiogrande.com.br](http://www.villaggiogrande.com.br)  
[www.villaggiogrande.com.br/blog](http://www.villaggiogrande.com.br/blog)  
+55 49 3563.1188

*Escolha a companhia de um Villaggio Grando 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](http://www.acavitis.com.br)  
+55 49 3233.3870



# A FACE MENOS “FEMININA” DOS TINTOS DA BORGONHA

**POMMARD É CONHECIDA POR PRODUZIR VINHOS MUITO POTENTES PARA OS PADRÕES DA BORGONHA, CUJA QUALIDADE, ATÉ RECENTEMENTE, EM GERAL DEIXAVA A DESEJAR. ESSE PANORAMA VEM MUDANDO PELO TRABALHO DE PRODUTORES E NEGOCIANTES, QUE INVESTIRAM PARA QUE A REGIÃO RECUPERASSE, PELO MENOS EM PARTE, AS GLÓRIAS DO PASSADO**

*por* MARIO TELLES JR., RUI ALVES E FRANCISCA STELLA FAGÁ  
*fotos* DIVULGAÇÃO

Notabilizada, em tempos gloriosos, por vinhos que se tornaram os preferidos dos duques da Borgonha e dos reis Henrique IV e Luís XV, Pommard caiu em desgraça pela ação de produtores pouco escrupulosos, que se aproveitaram da fama da região para inundar o mercado com vinhos caros e decepcionantes. Nos últimos anos, um esforço direcionado a melhorias no cultivo e processos de vinificação conseguiu resgatar parte da reputação do passado. Hoje, os vinhos de Pommard reservam boas surpresas para os amantes dos tintos da Borgonha. Os vinhedos são sub-divididos em grande quantidade de parcelas e de proprietários e a qualidade entre eles oscila drasticamente. Assim, a chave para escolher os melhores vinhos – como ocorre em todas as appellations da Cote d’Or e da Cote de Nuits – sempre



A qualidade dos vinhos de Pommard oscila muito. A chave para conhecer os melhores vinhos é conhecer os melhores produtores



Localizada ao sul de Beaune e ao norte de Volnay, na Côte de Beaune, Pommard conta com 365 hectares de vinhedos, destinados a produção de uvas tintas

foi conhecer os melhores produtores. Tipicamente, os vinhos de Pommard são muito potentes para os padrões da Borgonha e tão tânicos que, em muitos casos, nunca perdem a dureza (ver box). Enquanto a grande maioria caracteriza-se pela rusticidade, alguns chegam a ter elegância e maciez comparáveis aos de seus vizinhos da Côte D’Or, como os Gevrey-Chambertin. Mas nenhum deles merece a classificação de Grand Cru. Os melhores Premiers Crus, como os Epenots, Rugiens e Clos de La Commenaire, são bem estruturados, complexos, intensos e longevos, podendo evoluir muito bem ao longo de 10, 15 e até mais de 20 anos. A produção é integralmente de vinhos tintos provenientes das uvas *Pinot Noir*.

Pommard está ao sul de Beaune e ao norte de Volnay, na Côte de Beaune, que integra a Côte D’Or. Os vinhedos mais conhecidos pela qualidade são Les Pézerolles e Les Epenots, incluindo o Clos des Épeneaux, monopólio de Comte Armand. Na direção de Volnay, destacam-se Les Chanlins, Les Jarolières, Les Frémiers

e, em particular, Les Rugiens. A parte mais baixa do Les Rugiens é com frequência citada quando se cogita de vinhedo que poderia ser classificado como Grand Cru. Os produtores mais reputados são Comte Armand, Jean Marc Boillot e Domaine de Courcel, para citar alguns. Segundo o sindicato dos produtores ([www.pommard.com](http://www.pommard.com)), Pommard tem 365 hectares de vinhedos, todos destinados a produção de uvas tintas. A fama de seus vinhos vem do tempo (século 19) em que os ingleses buscavam substitutos, mais em conta, para os afamados Bordeaux. Nessa época, os de Pommard já eram reconhecidos como os mais intensos e suculentos da Cote de Beaune, justificando seu nome, que vem de Pomona, a deusa romana responsável pelos jardins e “pomares”. Essa característica provavelmente está relacionada aos solos argilo-calcáreos e ricos em ferro da região, que conferem aos vinhos uma cor avermelhada mais escura e um caráter ao mesmo tempo mais musculoso e frutado. Não é à toa que um dos vinhedos

mais lembrados da região é o Les Rugiens, cujo próprio nome remete à cor vermelha (rouge, em francês).

### **DROUHIN, JADOT E POTEL, NEGOCIANTES QUE INVESTIRAM NA QUALIDADE**

Ao longo das décadas de 60, 70 e 80, *négociant* virou quase um palavrão na Borgonha. Como as denominações Pommard e Nuits-St-George eram muito conhecidos dos consumidores, bastava colocar esses nomes nos rótulos para vender vinhos de pouca, ou nenhuma, qualidade. O descrédito e a queda de vendas começaram a mudar o cenário nos anos 90, em parte a partir da iniciativa de grandes negociantes, como Joseph Drouhin, que passaram a privilegiar a qualidade. Outro fenômeno ainda mais recente na Borgonha é o surgimento de pequenos negociantes empenhados em resgatar os tempos dourados: Nicolas Potel, do Domaine Potel, Pascal Lachaux, também enólogo do Domaine Robert Arnoux em Vosne-Romanée, e Olivier

Berstein são exemplos dessa tendência. Outro negociante que se empenhou em produzir Pommards de qualidade é Louis Jadot que adotou a prática de colocar nos rótulos dos vinhos, antes mesmo do nome Louis Jadot, o do domaine de onde provêm as uvas.

Assim como os vinhos, a culinária de Pommard é rústica e as compatibilizações pelo critério regional são em geral muito felizes. O tanino e a potência enfrentam bem pratos de sabores fortes, preparados com caça, em particular os cervos da região, carne vermelha assada, patês de lebre e de faisão, cordeiro, costela ao vinho, boeuf bourguignon, coq au vin e as famosas poules de Bresse, sem falar dos queijos das localidades vizinhas: époisses, livarot, pont-l’èveque.

FRANCISCA@WINESTYLE.COM.BR  
MARIO@WINESTYLE.COM.BR  
RUI@WINESTYLE.COM.BR

# DEGUSTAÇÃO CONFIRMA FORÇA DOS POMMARD

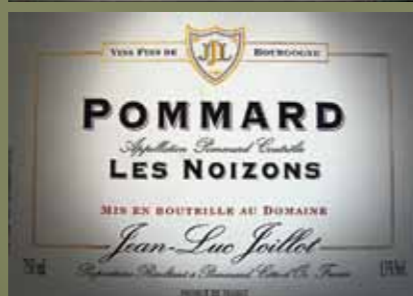
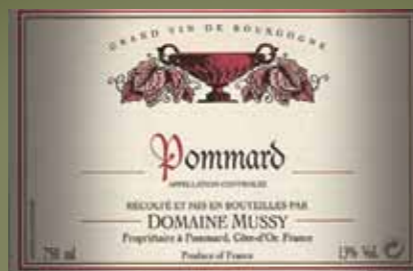
por MARIO TELLES JR.

Para muitos enófilos, os vinhos da Borgonha são sempre elegantes e delicados, com pouca intensidade e potência, a ponto de serem frequentemente identificados como “femininos”. Embora em parte verdadeira, essa definição não se aplica aos vinhos da comuna de Pommard, como ficou demonstrado em recente degustação, na qual foram degustados 7 vinhos, sendo 3 comunais e 4 Premier Crus de diferentes terroirs.

O caráter frutado evoluído, com notas florais e um toque terroso, de sous bois, muito característico da appelação, ficou evidente no primeiro vinho, o **Pommard 2006** do negociante Joseph Drouhin. Com taninos ainda bem marcados, até um pouco rústicos, mostrou-se intenso, com uma ponta de álcool a mais, ótima acidez e potencial para evoluir por mais dois ou três anos. Já o **Pommard 2005** do Chateau de Puligny Montrachet, embora mais velho, aparentava menos evolução, ainda que mostrasse uma fruta mais plena, com a suculência típica da appelação. Completando seu perfil, taninos intensos, com uma ponta herbácea, e leve amargor final. O terceiro vinho comunal degustado foi a **Cuvée Prestige 2003** do Chateau de Pommard, o maior “clos” de um único proprietário em toda a Borgonha, situado na própria cidade de Pommard. Impressionou pela complexidade aromática, com toques defumados (alcatrão), de especiarias (alcaçuz) e animais muito intensos. Na boca, mostrou taninos mais resolvidos, acidez levemente abaixo do desejado e longa persistência final, com fruta em compota no retro-olfato. Vale notar que a qualidade dos três vinhos comunais surpreendeu, quando comparada à de vinhos equivalentes de outras appelações da Côte d’Or.

O primeiro Premier Cru degustado foi um **Les Jarollières 2005** de Jean Marc Boillot, talvez um dos raros produtores da Borgonha capazes de produzir excelentes *Chardonnays* e *Pinots Noir*. Esses últimos são totalmente desengaçados, sofrem maceração a temperatura ambiente por uma semana e, a seguir,

são vinificados a temperaturas na faixa de 33-35°C. Apenas entre 20 e 25% de carvalho novo é utilizado em seu amadurecimento. O vinhedo que dá nome ao vinho fica na porção mais ao sul da comuna, no limite com Volnay, por um lado, e, ao norte, com o 1º Cru “Les Rugiens”. Por isso, é considerado por alguns como um meio termo entre a elegância dos



primeiros e a potência do segundo. Como todos os vinhos degustados era muito intenso, com aromas animais (“merde de poule”), balsâmicos (“mapple syrup”) e de especiarias, além de muita fruta escura. Na boca, apresentou taninos bem presentes, de qualidade média/fina, e longa persistência.

O vinho degustado a seguir pertence ao Premier Cru “Les Rugiens”, por muitos considerado como merecedor da qualificação de Grand Cru, se houvesse uma reclassificação em Pommard. Localizado na porção ao sul da cidade de Pommard, em uma encosta rochosa. Os vinhos a que dá origem costumam ser os mais rudes, intensos e duros da appelação. Tratava-se de um **Les Rugiens 2000** de Hubert de Montille, produtor famoso por produzir Pommards capazes de envelhecer 20 a 25 anos. E também por ter aparecido com destaque no controverso filme *Mondovino*, de Jonathan Nossiter.

Os vinhos de Montille geralmente são vinificados com a maior parte das uvas não-desengaçadas, passando por macerações prolongadas (até três a quatro semanas). E permanecem em barricas (25 a 30% novas) por 18 meses. Foi a mais impressionante de todas as amostras degustadas, exibindo ampla gama de aromas ricos e complexos como: frutas em compota, alcaçuz, caça, sous bois, cogumelos, trufas negras, licor de cacau e um delicioso perfume de flores secas. Ainda que bem presentes, os taninos se mostraram maduros e finos, com grande maciez em boca. Para completar, excepcional persistência final.

Os dois últimos vinhos degustados pertencem ao Premier Cru “Les Epenots”, considerado, por seu solo mais pedregoso e por estar mais próximo de Beaune, como capaz de produzir vinhos mais elegantes e ligeiros que o supracitado **Les Rugiens**. O primeiro, um 1º Cru **Les Epenots Vieilles Vignes 2004** do produtor Dominique Laurent, foi o menos evoluído de todos, com aromas de frutas frescas, notas florais e balsâmicas, além de corpo mais ligeiro e elegante que os anteriores, taninos muito finos e ótima acidez. Delicioso na boca, mas pouco típico, quando comparado aos anteriores, talvez pelo uso de barricas de carvalho 100% novas, bem ao estilo do “educador” de vinhos Dominique Laurent.

Para encerrar o painel, foi degustado o melhor dos Les Epenots: o **Clos Epenots 1996**, monopólio de Comte Armand. Nesse exemplar, o envelhecimento resultou deliciosos aromas terrosos, de “sous bois”, de licor de cacau, de especiarias e de couro fresco, sem domar a rusticidade dos taninos ou a intensidade da fruta na boca; e sem diminuir a intensa acidez. Ou seja, um glorioso equilíbrio “over”, que vai contra todos os paradigmas habituais de finesse, elegância e classe associado a tintos da Borgonha.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

Como é possível que de uma nuvem tão escura surja o melhor vinho branco?



APRECIE COM MODERAÇÃO

É um paradoxo que ainda não podemos responder com clareza. O que podemos assegurar é que toda a intensidade desta nuvem, típica do Vale de Casablanca, foi capturada nesta garrafa que hoje você pode levar à sua mesa. **Tenha um tempo para você.**

VIÑA CASABLANCA®

# 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.luzcarlosbig.com.br*  
*coordenação* ILKA BEZERRA  
*projeto gráfico/direção de arte* LUIZ CARLOS BIG

## COLABORADORES

BRUNO VIANNA, PANTO CAMPO, EDUARDO TAMBORO,  
FRANCISCO SOARES, GERSON LOPES E SONIA AZEVEDO  
*foto* MARCELO DONATELLI, NICHOLAS MCINTOSH  
*ilustração* SAM WERCZLER, THOMATE

## 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* FÁBIANA NERY DI SANTI *contato@winestyle.com.br*  
55 11 5093-3650

## ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

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

## IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

## DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

## DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

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

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

Caros amigos,

Com esta edição, Wine Style inicia seu quinto ano de vida. Registramos esse fato não com o intuito de chamar a atenção para uma efeméride. Sabemos que cinco anos é pouco, seja na vida de uma pessoa, seja na vida de uma empresa, ou de uma publicação. Mesmo quando, por ocasião de seu nascimento, não foram poucos os prognósticos de que teria vida curta. A principal justificativa das “cassandras” de plantão foi a de que não haveria público (e, conseqüentemente, anunciantes) em número suficiente para sustentar uma publicação com a proposta que caracterizou Wine Style desde seu lançamento, ou seja: qualidade editorial e gráfica muito acima da média e disposição para abordar em profundidade temas considerados “difíceis”. O que achamos importante registrar nessa passagem é que, para alcançá-la, não precisamos abrir mão de nenhum dos princípios que nortearam a criação de Wine Style. Principalmente a crença de que havia, sim, um público crescente de amantes do vinho ávido por algo mais do que recomendações de compra e textos ligeiros, muitas vezes pouco relacionados ao próprio universo do vinho.

Dois exemplos de temas que corriqueiramente fazem parte de nossa pauta ilustram bem esse ponto: questões técnicas e as relações entre vinho e saúde (ambos, aliás, presentes nesta edição). Wine Style provavelmente foi a primeira publicação brasileira dedicada ao vinho a abordar regularmente assuntos como “leveduras”, “redução” ou “brettanomyces”, para citar apenas alguns. Foi também a primeira a tratar sistematicamente – e com a seriedade necessária – a delicada questão que envolve as relações entre vinho (álcool) e saúde, num amplo leque de artigos que vão da osteoporose à ressaca. Talvez surpreenda o leitor saber que os colaboradores de Wine Style que respondem por essas duas áreas de interesse (Técnica e Saúde) são dois médicos, José Luiz Borges e Gustavo Andrade de Paulo, cujo campo de atuação, por coincidência, é o mesmo: a gastroenterologia. Mas, afinal, esse fato talvez não seja tão surpreendente assim. A paixão pelo vinho, inscrita no DNA de todos os envolvidos na elaboração de Wine Style, independe da formação ou da área de atuação profissional de cada um. E, como constatamos a cada nova edição da revista, isso não se restringe a quem escreve sobre o assunto. Um dos personagens em destaque nesta edição é uma prova do que afirmamos. O produtor italiano Emilio Rotolo, dono da Volpe Pasini, respeitada vinícola da região do Friuli, tema da seção “Gente do Vinho”, também é médico e oriundo da mesma área em que atuam José Luiz e Gustavo. A única diferença é que, enquanto os dois últimos continuam atuantes em suas práticas, Emilio, como ele próprio gosta de explicar, trocou definitivamente a gastroenterologia pela “gastroenologia”. Embora diferente, a trajetória que levou Jean-Luc Thunevin, tema da reportagem de capa desta edição, a tornar-se um dos produtores mais famosos da mais conhecida denominação do mundo, Bordeaux, é outra das surpresas que fazem a diferença de Wine Style.

Abraços,

Arthur Azevedo,

Guilherme Velloso

Mario Telles Jr.

notícias do vinho

# notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho



**Espanha é o foco da CultVinho** Nova importadora focada exclusivamente em vinhos espanhóis, a CultVinho nasceu do improvável encontro de uma psicóloga brasileira, Sandra Faragó Magrini, com um executivo português, Armando José de Sousa Gaspar, que passou boa parte de sua vida profissional na Alemanha. A paixão do casal pelo vinho espanhol é fruto dos quatro anos em que viveram na Espanha, no período em que Armando comandou as operações da Mercedes-Benz no país. Encerrada a missão, com a aposentadoria de Armando, decidiram morar no Brasil e abrir a CultVinho, cujos primeiros lançamentos já estão no mercado. Até o final do ano, serão quase 80 rótulos de 18 produtores das principais regiões vinícolas do país. O foco, segundo Armando, são vinhos “tradicionais, mas inovadores”, a maioria de pequenos produtores de alta qualidade. O lote inicial, com rótulos de duas das mais prestigiadas denominações de origem espanholas, Rioja Alavesa e Ribera del Duero, é um bom cartão de visitas. Dele fazem parte, entre outros, o **Abadia de San Quirce Crianza 2006**, elegante e delicado, de corpo médio, boa acidez e muito boa persistência; o **Erial TF (Tradicion Família) Reserva 2006**, da bodega Epifanio Rivera. Feito com uvas Tinto Fino (Tempranillo), antes vendidas para a Vega Sicília, é um vinho exuberante e de muita classe; e o excepcional, até pela pequena produção, **Trasnocho 2005**, do produtor Remirez de Gamuza, um vinho conceito, em estilo moderno. Intenso, potente, superconcentrado e longo exibe impressionante estrutura tânica, mas os taninos são muito finos e maduros. Certamente tem grande potencial de guarda. Vale a pena destacar a preocupação da empresa com a conservação dos vinhos que investiu em minifurgões climatizados para entregá-los aos clientes nas condições ideais. CultVinho – [www.cultvinho.com](http://www.cultvinho.com)

**Valette mostra novo Syrah da Neyen** O enólogo e produtor francês Patrick Valette, dono do chateau Rougerie em Bordeaux, é responsável, no Chile, pelos vinhos J.Bouchon e Neyen. Em recente passagem pelo Brasil, Valette apresentou a safra 2005 do **Neyen**, a melhor das três produzidas até agora desse moderno e elogiado vinho chileno, que é um corte – em partes iguais na safra mais recente – de Cabernet Sauvignon e Carmenère. Mostrou, também, o novo e surpreendente **Syrah 2006 Limited Edition by Neyen**, que, já na safra inicial (da qual, infelizmente para os consumidores, foram produzidas apenas 300 caixas) se credencia como um dos melhores vinhos feitos no Chile com essa varietal francesa. Valette também revelou a Wine Style detalhes do novo e ambicioso projeto que está desenvolvendo no Chile (ver a seção Projeto, nesta edição). Casa do Porto – [www.casadoporovinhos.com.br](http://www.casadoporovinhos.com.br)



**A volta de um velho conhecido** Os vinhos da tradicional (e, ao mesmo tempo, inovadora) vinícola Robert Mondavi, ícone do Napa Valley e parada obrigatória em qualquer visita à região, estão novamente disponíveis no mercado brasileiro, pelas mãos da Inovini, a recém-criada divisão de vinhos finos da importadora Aurora. É um retorno auspicioso, tanto pela importância da Mondavi como pela ainda limitada presença de vinhos norte-americanos no mercado brasileiro. Entre os vários vinhos do extenso portfólio da Mondavi que já estão à venda, merece menção, obviamente, o carro-chefe da vinícola: o emblemático **Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon 2006**, um corte de Cabernet Sauvignon (80%), completado por Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot e Syrah. Intenso e potente, faz jus à fama do Napa como um dos melhores terroirs do mundo para a CS. Macio, elegante e muito sofisticado, exibe aromas de frutas perfeitamente maduras, mescladas a notas balsâmicas, de chocolate e de fino couro. Outro “clássico” norte-americano que também chegou é o **Robert Mondavi Private Selection Zinfandel 2005**, que cativa pela boca “quase doce”, resultado de muita fruta madura, muito álcool e acidez não muito alta, típica dos vinhos feitos com essa varietal e muito apreciada por legiões de enófilos. Aurora/Inovini - [www.aurora.com.br](http://www.aurora.com.br)

**DOMINIO DEL PLATA WINERY**

*Susana Balbo*

~ A arte de traduzir sabores. ~

Vinhos com personalidade própria que refletem todo apuro e precisão de sua enóloga: Susana Balbo. Uma exclusividade que a Cantu importa para você.

**BEBE COM MODERAÇÃO**

**40 ANOS CANTU**

IMPORTA PARA VOCÊ  
[www.cantu.com.br](http://www.cantu.com.br)  
SAC: 0800 219 1030  
41 5016-0000

funghi.



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

## Seghesio, uma família a serviço da Zinfandel

A Zinfandel, que produz um dos vinhos mais populares dos Estados Unidos, chegou à América de barco, primeiro em Nova York, de onde foi levada para San Francisco, por volta de 1850.

Hoje, sabe-se que sua origem é a Croácia, onde tinha um nome quase impronunciável (Crljenak Kastalanski), e que fazia parte da coleção de uvas cultivadas nos domínios do império austro-húngaro.

Quem deu essas informações, em recente visita ao Brasil, foi Camille Seghesio, cuja família se especializou em vinhos dessa uva (ver WS nº 18), que é prima-irmã da Primitivo italiana. Ela explica que, quando seu avô chegou aos Estados Unidos, a Zinfandel era a variedade mais plantada na Califórnia e que os vinhos feitos com ela eram muito apreciados pelos mineradores de ouro. A explicação talvez esteja na combinação de muita fruta e álcool, que os torna macios e quase doces em boca. Os produzidos pela Seghesio, que Camille, diretora de exportação da vinícola, apresentou em degustações no Brasil, oferecem muito mais. Além de macios, são muito equilibrados em boca, a ponto de praticamente não se perceber o álcool a mais. É o caso, por exemplo, do elegante e sutil **Old Vine Zinfandel 2006** (15,6%), feito com uvas provenientes de vinhedos com idade média em torno dos 90 anos.

Mistral – www.mistral.com.br

**A vinícola de um vinho só** Criar uma vinícola para produzir um único vinho pode parecer um luxo, mas não quando os proprietários são dois poderosos grupos empresariais: Barão Benjamin de Rothschild e Laurent Dassault (grupo Dassault, fabricante dos caças Mirage usados pela FAB). O vinho em questão é o **Aguaribay Malbec 2007** que, pelo menos por enquanto, é produzido na Flecha de los Andes, que pertence aos mesmos proprietários e integra o projeto Clos de los 7. Dessa segunda safra do **Aguaribay** foram produzidas 80 mil garrafas (a meta é chegar a 200.000), com uvas provenientes de vinhedos em La Consulta e Vistaflora (atualmente, 30% ainda são compradas de terceiros). Apenas 40% do vinho passa por barricas (70% novas e obviamente francesas), para preservar seu caráter frutado. O **Aguaribay** é um típico Malbec argentino, com aromas de frutas como ameixas e cerejas e leve floral, típicos da variedade, além de uma ponta de álcool que pica o nariz. Na boca, mostra boa acidez e corpo médio, com final quase doce por conta da fruta madura e dos 14% de álcool. Como a maioria dos Malbec argentinos, é gostoso e fácil de beber, mas um pouco mais leve e suave em boca, em que pese o aporte de 2 a 3% de Tannat. Em tempo: **Aguaribay** é o nome em guarani de uma árvore muito comum na região de Mendoza, cujos frutos são usados em infusões.

Ana Import – www.anaimport.com.br



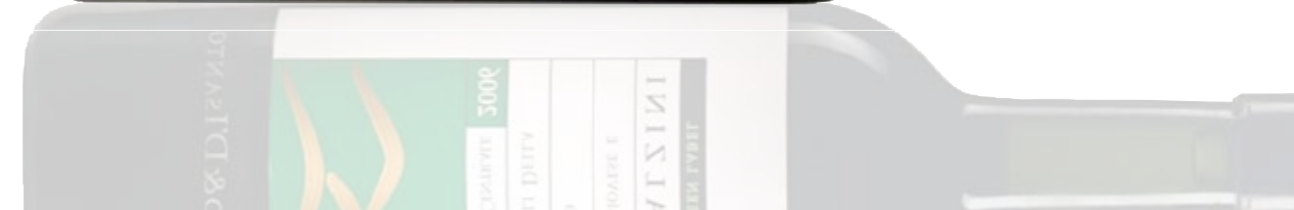
notícias do vinho

**Vinhos de Mauricio Lorca estão de volta** Os vinhos do excelente enólogo e produtor argentino Mauricio Lorca estão de volta ao mercado brasileiro, pelas mãos da importadora Vinho Sul. Dentre os que foram apresentados pelo próprio Lorca, em recente visita ao Brasil, não faltam opções interessantes tanto em brancos como em tintos. Até por não ser muito comum na Argentina, merece destaque o bom **Viognier 2008**, um branco que ganhou complexidade, sem perder suas características notas florais e de frutas como peras e pêssegos brancos, com um estágio bem balanceado em barricas novas de carvalho frances (apenas 40% do lote a apenas por seis meses). Para garantir o equilíbrio entre acidez, frescor e estrutura, Lorca explicou que colhe todos os brancos (ele também produz

um bom Torrontés de La Rioja) em duas datas distintas – um pouco mais cedo e um pouco mais tarde. Entre os tintos que estão no Brasil, há um corte de Malbec e Syrah que, além de gostoso e fácil de beber (redondo e muito macio em boca), oferece muita boa relação preço/qualidade. Mas os destaques foram dois Reserva: **Syrah 2006** e **Malbec 2005**. São vinhos elegantes, quase delicados, com ótima acidez, muita fruta e taninos muito finos. O Syrah, cujo único defeito é uma ponta de álcool a mais, indica, inclusive, que essa uva, que já provou seu valor no Chile, também tem grande potencial na Argentina. Lorca contou que chegou a passar no exame para cursar medicina, antes de escolher a carreira de enólogo. É impossível saber se a Argentina perdeu um grande médico, mas pode-se afirmar que os amantes do vinho certamente saíram ganhando com essa decisão, que, na época, segundo ele, causou grande desgosto a sua mãe. Vinho Sul – www.vinhosul.com

**I Balzini Green Label resgata corte tradicional da Toscana** O novo lançamento da vinícola-boutique toscana I Balzini vai ao encontro da tendência de se produzir vinhos modernos e acessíveis, com castas tradicionais da região: o **I Balzini Green Label**. Para apresentá-lo (e também safras mais antigas de seus produtos ícones, o **I Balzini White Label** e **I Balzini Black Label**), esteve no Brasil a proprietária da vinícola, Antonella D'Isanto, uma das mais dinâmicas personalidades da Toscana. O **I Balzini Green Label** surpreende desde a abertura da garrafa, que é dotada da sofisticada tampa de vidro Vino Lock, que cumpre seu papel com segurança e eficiência. Em sua composição, entram a consagrada Sangiovese e a distinta Mamolo, vinificadas em baixa temperatura e sem uso de madeira, o que resulta num vinho de cor intensa e aromas delicados de frutas maduras mescladas a deliciosos toques florais. Na boca, é um vinho de médio corpo, com refrescante acidez, textura macia e ótima persistência. Segundo Antonella, trata-se de um vinho para o dia-a-dia (inclusive no preço), fazendo ótima companhia para pizzas, massas, carnes leves, aves e queijos delicados.

Casa Flora - www.casaflora.com.br/ Porto a Porto - www.portoaporto.com.br



VINHARIA  
PERCUSSI**Vinho da Copa já está**

**no Brasil** Já estão à venda no Brasil os vinhos criados especialmente para a Copa do Mundo de 2010, na África do Sul. Eles foram produzidos pela Nederburg, tradicional vinícola daquele país, integrante da Distell e representada no Brasil pela Casa Flora/ Porto a Porto. Os vinhos **Nederburg Twenty10** tem roupagem

diferenciada e selo holográfico, concebido pela FIFA para identificar os produtos oficialmente licenciados por ela. Chegaram ao Brasil as três versões do **Twenty10**: um branco delicado e frutado, baseado na uva Sauvignon Blanc; um delicado rosé e um potente tinto, encorpado e concentrado, à base de Cabernet Sauvignon. O cenário escolhido para o evento de lançamento não poderia ter sido mais apropriado: o Museu do Futebol, que funciona no estádio Paulo Machado de Carvalho, em São Paulo. Casa Flora - [www.casafloira.com.br](http://www.casafloira.com.br)

**Frescobaldi mostra vinhos e planta de vinícola de 1894**

Representando a 29ª geração da família, esteve no Brasil para apresentar as novas safras de seus vinhos, agora representados no país pela importadora Grand Cru, o decano Ferdinando Frescobaldi. A empresa de sua família, que produz vinhos há 700 anos, é, hoje, um grupo de grande prestígio, com vinhedos e vinícolas em diferentes regiões e denominações da Itália. Além da própria Marchesi Frescobaldi, Luce della Vita (que, no início, tinha Robert Mondavi como sócio), em Montalcino, e Tenuta Dell'Ornellaia, em Bolgheri, todas na Toscana; Conti Attems, no Friuli, e muitas outras. Em sua vibrante apresentação na Associação Brasileira de Sommeliers-SP, Ferdinando cativou a plateia com deliciosas histórias da família, inclusive uma que surpreendeu a todos os presentes: a exibição da planta original da vinícola Castello di Pomino, de 1894, que mostrou ter sido ela

foi a primeira do mundo a funcionar por gravidade, com os tonéis de fermentação no 1º pavimento e as barricas no térreo. Ou seja, quem pensa que se valer da gravidade para evitar o uso de bombas é algo novo e revolucionário, está mais de um século atrasado. Da degustação conduzida por Ferdinando vale destacar dois ótimos vinhos: o **Castelgiocondo 2004**, da Tenuta di Castelgiocondo, em Montalcino, um Brunello classudo, com aromas de frutas escuras maduras, toques de couro e tostado, taninos (surpresa!) finos e maduros, boa fruta, com corpo e persistência médios e retro-olfato elegante; e o **Montesodi Riserva 2005**, um Chianti Rufina de vinhedo único (no caso, o vigneto Montesodi), muito típico, com acidez refrescante, taninos de boa textura ainda bem presentes, corpo médio e final também elegante. Grand Cru - [www.grandcru.com.br](http://www.grandcru.com.br)

**Sangiovese é novidade da Errazuriz**

Com a presença da enóloga Soledad Meneses, a Viña Errazuriz apresentou os novos vinhos à venda no Brasil. Chamou a atenção, pelo inusitado corte que apresenta, o **The Blend 2006**, proveniente do Vale de Aconcágua. Nele, a italiana e muito pouco habitual no Chile Sangiovese é majoritária (40%), mesclada às francesas Petit Verdot (25%) e Cabernet Franc (20%) e à "chilena" Carmenère (15%). O resultado, bastante interessante levando-se em consideração que são uvas de difícil maturação, é um vinho potente e escuro, com destacada acidez e muita concentração de sabor. Ainda jovem, precisa de alguns anos de guarda para integrar melhor os elementos. A outra atração foi o **La Cumbre Shiraz 2005**, ícone chileno que justifica plenamente sua fama. Intenso, potente e com o inequívoco DNA de vinho do Novo Mundo, é um vinho hedonístico, que seduz pela maciez e pela imensa concentração de aromas e sabores.

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



APRECIE COM MODERAÇÃO

A REGIÃO É ABENÇOADA, O CLIMA MAJESTOSO E OS VINHOS SÓ PODIAM SER SUBLIMES.

"Qualità in Purezza"

Supertoscans: obras-primas importadas com exclusividade pela Cantu Importadora.

LINHA I GIUSTI & ZANZA

**CANTU**  
IMPORTA PARA VOCÊ  
[www.cantu.com.br](http://www.cantu.com.br)  
SAC 0300 210 1010  
41 3616-6000

riso.





**Viña Amália mostra bom espumante** O jovem Adolfo Basso pertence a uma família, genovesa de origem, ligada ao vinho argentino há mais de oitenta anos. Seu bisavô, de quem herdou o nome, era um dos sócios da vinícola Santa Ana, vendida depois para a chilena Santa Carolina. Após a venda, seu pai, Carlo, comprou e reconstruiu uma pequena vinícola, batizada de Viña Amália, nome de um antigo vinhedo da família. Adolfo, que é enólogo, veio ao Brasil apresentar os vinhos, importados pela All Wine, de Curitiba. São 10 vinhos diferentes, todos de pequena produção. O carro-chefe é o **Carlo Basso Signature Blend**, um corte, como o nome já indica, de Malbec (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Petit Verdot (15%) e Syrah (10%). Mas a maior surpresa, inclusive pela boa relação preço/qualidade, ficou por conta do espumante rosé **Viña Amália Extra-Brut 2006**, gostoso corte “champenois” de Pinot Noir (80%) e Chardonnay (20%), com aromas delicados de frutas vermelhas (morangos/framboesas), boa acidez e frescor em boca. Como curiosidade, vale citar o **Viña Amália Vendimia Tardia 2007**, em cujo corte, além de Viognier e Sauvignon Blanc, entra também a rara Sauvignon Gris. All Wine (41) 3527-7307.

### Lagarde x Torres, tradição em dois estilos

As bodegas Lagarde, da Argentina, e Torres, da Espanha, têm pouco em comum, afóra o fato de serem tradicionais produtores de vinho em seus respectivos países e de serem, ambas, empresas familiares. Um terceiro ponto em comum é o fato de que, no Brasil, são representadas pela mesma importadora, a Reloco, que teve a boa idéia de promover uma degustação conjunta dos vinhos, na presença de Enrique Pescarmona, presidente da Lagarde. A degustação ganhou maior relevo pelo fato de ter sido conduzida por Dirceu Vianna Jr., único Master of Wine brasileiro. As diferenças entre novo e velho mundo ficaram evidentes já nos dois únicos brancos apresentados, um de cada vinícola: **Viognier 2009**, da Lagarde (Pescarmona contou que se apaixonou por essa uva ao provar um vinho feito com ela, em companhia de sua esposa, num restaurante em Zurich e que, por isso, a Lagarde foi pioneira em cultivá-la na argentina); e **Viña Esmeralda 2008**,



da Torres. Não pela qualidade em si, mas pelo fato de que, enquanto o primeiro tem 14,5% de álcool, o segundo tem apenas 11,5%, que, somados aos 7,8 gramas de açúcar residual, o tornam, inclusive, uma excelente opção de vinho branco para aperitivo. O Viognier certamente se dará melhor com comida. Dos tintos que foram apresentados, a Lagarde brilhou com o **Henry nº 1 Gran Guarda 2006**, vinho que carrega no rótulo a responsabilidade de ter como nome o apelido pelo qual o dono da vinícola é chamado por sua esposa, Lucy. Corte de Cabernet Franc (40%), Syrah (30%) e Malbec (30%), o **Henry** é um vinho encorpado e longo, quase um “blockbuster”, que ficará ainda melhor daqui a dois ou três anos. Embora mais elegante do que potente, também o **Mas La Plana Cabernet Sauvignon 2005** da Torres, vinho que, em outra safra, chegou a bater, em degustação às cegas, grandes tintos de Bordeaux, se beneficiará com mais um ou dois anos de guarda. Reloco - [www.reloco.com.br](http://www.reloco.com.br)

O EXÉRCITO ROMANO  
NÃO SUCUMBIU A NENHUM  
OUTRO. MAS SE RENDEU A  
ESTES PRAZERES.



MONSARAZ

EM SUAS PLANÍCIES DE CAMPOS VERDES A PERDER DE VISTA, O ALENTEJO SUSTENTA UMA HISTÓRIA MARCADA POR SÉCULOS DE TRADIÇÃO, MATERIALIZADA EM CASTELOS, RUÍNAS, VILAS ROMANAS E SABORES QUE CONQUISTARAM O MUNDO. O VINHO E O AZEITE MONSARAZ TRAZEM AO PALADAR A MEMÓRIA GUSTATIVA QUE FORMOU LEGIÕES DE APRECIADORES. UM AZEITE DELICADO E DE SUPERIOR QUALIDADE, COM AROMA SUAVE E FRESCO DE AMÊNDOA, CARACTERÍSTICA PRÓPRIA DA VARIEDADE “GALEGA” E EM ÓTIMO ESTADO DE MATURAÇÃO. UM VINHO PRODUZIDO COM UVAS CULTIVADAS NOS ARREDORES DAS POVOAÇÕES DO ALENTEJO, OCUPANDO HECTARES PRIVILEGIADOS EM SUAS CONDIÇÕES DE CLIMA E SOLO, PARECENDO TRANSPIRAR EM SEU BOUQUET E SABOR AS BELEZAS DE UMA REGIÃO SEM IGUAL. MONSARAZ, TRADIÇÃO E PRAZER QUE NÃO SAEM DA MEMÓRIA.

[WWW.PORTOAPORTO.COM.BR](http://WWW.PORTOAPORTO.COM.BR)  
(41) 3018-7393

[WWW.CASAFLORA.COM.BR](http://WWW.CASAFLORA.COM.BR)  
(11) 3327-5199



**Marimar Torres honra tradição familiar** *Algumas personalidades do mundo do vinho realmente merecem a fama que as precede! É o caso de Marimar Torres, legítima representante da tradição vitivinícola iniciada por Dom Miguel Torres, na Espanha. De forma independente, ela desenvolveu projeto pessoal do outro lado do Atlântico, nos vinhedos do Marimar Estate, que se estende por 33 hectares no Russian River Valley e 72 hectares em Sonoma Coast. Os vinhos que apresentou em recente passagem pelo Brasil (dois Chardonnays e três Pinots Noir) foram obtidos por meio de técnicas de cultivo orgânico e tratados com preparações recomendadas pela biodinâmica. E impressionaram por seu caráter e personalidade, destacando-se o Chardonnay Russian River Acero 2007, verdadeira explosão de frutas frescas, com acidez esfuziante e deliciosa. Entre os Pinot Noir, vale destacar o Dom Miguel 2003, que apresentou maciez*

*surpreendente, num vinho já evoluído e complexo, com aromas terciários e taninos quase resolvidos. Também merece registro o Cristina 2005, muito mais potente que o anterior, mostrou potencial de guarda por, pelo menos, mais 5 a 10 anos. Reloco – www.reloco.com.br*

notícias do vinho

**Espaço Krug, um raro privilégio** *Desde setembro, os apreciadores do inigualável champanhe Krug contam com um exclusivo, sofisticado e elegante espaço para degustar o precioso espumante, devidamente acompanhado pelas criações do consagrado chef Tsuyoshi Murakami, no premiado restaurante Kinoshita, em São Paulo, referência obrigatória em culinária japonesa no Brasil. Murakami introduziu no país a kappo cuisine, que combina sabores, aromas e texturas exóticas, que se harmonizam perfeitamente com a Krug, em seus diferentes estilos. São Paulo será a quinta cidade do mundo a contar com tal espaço – as outras são Berlim, Hong Kong, Londres e Las Vegas. Além da refinada gastronomia, outros detalhes tornarão a experiência ainda mais interessante. As taças, próprias para a degustação, foram trazidas diretamente da França.*

*Na decoração, foram usados elementos Krug, seguindo o padrão dos demais espaços. As almofadas são em seda dourada e as louças, verdadeiras obras-de-arte, vieram do Japão. A sequência de pratos será apresentada por uma gueixa e grupos de seis ou doze pessoas poderão compartilhar os certamente mágicos e inesquecíveis momentos passados nesse espaço. O mais importante: serão servidos os champagnes*



**Krug Grande Cuvée e Krug Rosé.**  
Para reservas: (11) 3849-6940.  
Krug - www.krug.com

Um país de muitas raças.  
E de um grande vinho.

APRECIE COM MODERAÇÃO





**Wines of Argentina promove 12ª degustação** *Em eventos realizados no Rio de Janeiro e em São Paulo, a Wines of Argentina promoveu a 12ª degustação anual de vinhos de diferentes produtores daquele país. Como a maioria deles (nomes como Finca Flichman, Nieto Senetiner, Trapiche, Valentin Bianchi, Zuccardi e outros) são presenças já bastante conhecidas no mercado, a novidade ficou por conta dos poucos que ainda estão em negociação com eventuais representantes. Caso da Xumek (“Sol Huarpe”), que mostrou um gostoso Chardonnay e o **Reserva Xumek 2006**, um bom corte, em partes iguais, de Malbec e Syrah. Outra que está procurando importador no Brasil é a Melipal, cujos vinhos (em especial os Malbec) foram destacados por Wine Style no suplemento especial sobre os vinhos da região de Mendoza, que acompanhou a edição nº 21. Wines of Argentina – [www.winesofargentina.com.ar](http://www.winesofargentina.com.ar)*

**Importadora Mercovino aumenta portfólio com Can Bonastre** *Localizada no Penedés, a Can Bonastre começa a ter seus vinhos distribuídos no Brasil pela Mercovino, de Ribeirão Preto. Representada por Gloria Valles, neta do empresário que comprou a finca cujas origens vão ao século 11, a vinícola chega referendada pelo excelente **Can Bonastre Branco 2007**, considerado um dos melhores da região, produzido com as uvas Xarelo e Chardonnay. O vinho possui aroma intenso de fruta madura, baunilha e ataque sedoso, com boa acidez e persistência. Um dos vinhos mais elogiados do painel foi o **Pinot Noir 2007**, um vinho em estilo Novo Mundo, que exibe tipicidade de aromas e sabores. Mercovino - [www.mercovino.com.br](http://www.mercovino.com.br)*



**O. Fournier colhe frutos no Chile** *Jose Manuel Ortega, o incansável divulgador e proprietário da vinícola O. Fournier, começa a ver resultados no seu projeto mais especial, sua vinícola no Chile. Os vinhos do Chile apresentados em sua recente visita ao Brasil, a convite da Vinci Vinhos, pertenciam à linha Centauri, ambos da safra 2007. O **Centauri Sauvignon Blanc** é muito típico, com toques herbáceos e minerais, boa presença de fruta e acidez. Já o **Centauri Blend**, composto por 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 30% Carignan, tem boa complexidade aromática, com certa austeridade na boca, que tende a se resolver com o tempo. Vinci - [www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br)*

*No Brasil,  
espumante e em nome  
e sobrenome.*

Uma das responsáveis pelo reconhecimento internacional e inquestionável da qualidade dos espumantes brasileiros é a Vinícola Casa Valduga.

Decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil, apostou exclusivamente no método *champenoise*, seguindo os moldes da região de Champagne, na França. Neste longo e custoso processo utilizado pela Casa Valduga, após a refermentação em garrafa, o produto evolui nas caves subterrâneas por até 6 anos, resultando em um perlage fino e persistente, com excelente cremosidade.

Assim, no Brasil e no mundo, quando fala-se em espumante... fala-se em Casa Valduga. Incomparável.

APRECIE COM MODERAÇÃO

CASA VALDUGA  
INCOMPARÁVEL

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





**Agradáveis surpresas com a Le Pupille** Localizada na DOC Morellino di Scansano, em Maremma, sul da Toscana, a Le Pupille tem conquistado inúmeros “tre bicchieri” da revista italiana Gambero Rosso. A convite da Vinci, seu enólogo Sergio Bucci visitou o Brasil para mostrar seus ótimos vinhos. Começamos com o **Pelofino IGT 2007**, um corte de Syrah, Sangiovese, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com boa complexidade de aromas e a acidez típica dos vinhos italianos. O **Morellino di Scansano 2007** possui predominância de Sangiovese, e toques de Malvasia Nera e Alicante. É um clássico da região. O **Morellino Poggio Valente 2005**, um corte de Sangiovese e Alicante é um “cru” da região, com as uvas provenientes de um vinhedo com o mesmo nome, com extensão de 12 hectares. Encorpado e elegante, não fica muito atrás do clássico **Saffredi IGT 2005**, um ícone que justifica a fama. Vinci - [www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br)

notícias do vinho

**Almadén agora é da Miolo** A compra da Almadén pelo Miolo Wine Group (nova denominação da empresa gaúcha), anunciada recentemente, é um marco na indústria vitivinícola brasileira. A Almadén foi um investimento pioneiro de um poderoso grupo multinacional de bebidas (National Distillers, depois Seagram) no então nascente mercado brasileiro de vinhos finos. Ela se implantou na até então inexplorada, em termos vinícolas, região da campanha gaúcha, fronteira com o Uruguai, mais precisamente em Santana do Livramento. Em pouco tempo, tornou-se referência no incipiente mercado brasileiro de vinhos. Para não poucos consumidores, foi a porta de entrada nesse mundo. Com o tempo, a Seagram se desinteressou pelo negócio, que acabou sendo vendido para a Pernod Ricard, em 2001, e agora para a Miolo. Embora a Almadén viesse perdendo terreno no mercado, até por falta de investimentos em marketing, a marca ainda é bastante conhecida. Além disso, a venda incluiu, além da unidade de produção em Santa do Livramento, aproximadamente 1.200 hectares de vinhedos. Com a compra, segundo se comenta no mercado, a Miolo alcançará dois objetivos: posicionar a marca Almadén como entrada de gama, para fortalecer sua presença nesse segmento, e, provavelmente, assumir a liderança do mercado nacional de vinhos.

Miolo – [www.miolo.com.br](http://www.miolo.com.br)



### **Porto a Porto e Casa Flora inauguram filial em Porto Alegre**

Com a presença de seus principais executivos e proprietários, respectivamente Pedro Oliveira e Junior Carvalhal, as tradicionais importadoras Porto a Porto e Casa Flora inauguraram a nova filial de Porto Alegre, o que vai facilitar a distribuição de seus ótimos produtos nesse importante estado. A inauguração marca a nova fase das empresas, visando aumentar ainda mais sua participação, que já é bastante expressiva, no mercado brasileiro de vinhos finos

e alimentos de alta qualidade. Confirmando a importância do evento, o diretor de exportações de Carolina Wine Brands, Juan Molina, fez questão de estar presente, na companhia de Fernando Oliveira, também diretor da Porto a Porto. Segundo nos disseram Junior e Pedro, os planos futuros das importadoras são bastante ambiciosos e quem vai ganhar com isso são os consumidores de todo o Brasil. (na foto: Juan Molina, Junior Carvalhal, Pedro Oliveira e Fernando Oliveira) Porto a Porto - [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br)  
Casa Flora - [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br)

notícias do vinho

# Desperta o tango que há em VOCE.



Vinos de Argentina



[www.winesofargentina.com.ar](http://www.winesofargentina.com.ar)

**Vinho e Sexualidade, aprecie sem moderação** *Esse é o slogan do novíssimo website de Gerson Lopes, conceituado ginecologista e sexólogo, além de apaixonado por vinhos, colunista do jornal "O Estado de Minas" e colaborador de Wine Style. Para Gerson, "prazer e felicidade, sexo e vinho são combinações perfeitas". Alguém duvida? Os interessados em conhecer as ligações entre esses dois grandes prazeres da vida devem acessar [www.vinhoesexualidade.com.br](http://www.vinhoesexualidade.com.br) e se cadastrar para receber, gratuitamente, uma newsletter mensal, com dicas de vinhos, divididos em BB (bons e baratos, até 50 reais) e PP (de grande relação preço-prazer, 51 a 105 reais), dicas sobre Enogastronomia (a arte de combinar vinho e comida), Enoturismo (viagens, restaurantes, vinícolas e lojas para comprar vinho), Educação Sexual de filhos na infância e adolescência, Mentiras e Verdades sobre Sexo, entre outros assuntos muito interessantes. O website ainda conta com colaboradores de alto nível, como o consagrado sommelier Guilherme Correa, que dará dicas de Enogastronomia, e o médico e atual presidente da ABS-SP, Gustavo Andrade de Paulo, que assinará uma seção de Vinho e Saúde, assunto que domina como poucos, como comprovam seus ótimos artigos publicados desde a primeira edição de Wine Style. Confira...*

**Freixenet lança kit para fim de ano** *Com a proximidade das festas de fim de ano, a Freixenet, maior produtor mundial de espumantes, está lançando dois "kits" promocionais. Cada um vem com duas garrafas de suas duas variedades de cavas mais populares **Cordón Negro** e **Carta Nevada**, acompanhadas de duas taças de cristal. Também é possível compor um kit com uma garrafa de cada tipo. O preço sugerido de venda é 120 reais.*  
 Preebor Company do Brasil – [www.preebor.com.br](http://www.preebor.com.br)



**"Marketing de Vinhos" é curso inédito na ABS-SP** *Com o objetivo de capacitar e orientar profissionais a compreender a essência do mercado do vinho, a ABS-SP abre inscrições para o curso "Marketing de Vinhos". O curso é destinado a profissionais que atuam (ou pretendem atuar) nos diversos segmentos da área: importadoras, supermercados, varejos especializados, consultorias, além de produtores que terão amplas condições de analisar as estratégias de marketing (auxiliando na tomada de decisões e na criação de ferramentas de comunicação e de vendas), e desenvolver planos de ação específicos para o mercado, potencializando seus resultados e sua produtividade. Os tópicos do curso serão: princípios básicos do marketing/ marketing de vinhos; o ambiente empresarial nacional e internacional; o produtor: "adicionando valor ao vinhedo"; o papel dos intermediários (representantes e distribuidores); vendas ao varejo: ponto de vendas, lojas especializadas e e-commerce; construindo a marca; o consumidor de vinhos no Brasil: estilo de vida e hábitos de compra; eventos de vinho e propaganda, publicidade e publicações. Com vagas limitadas e duração de 12 semanas, o curso terá como coordenador o profissional Túlio Rodrigues que atua nas áreas de vendas e marketing desde 1990, em empresas como AmBev, AMC (Espanha e Portugal) e Motorola. Graduado em Publicidade e Propaganda pela PUCC, tem pós-graduação em Comunicação e Marketing pela ESPM, além de cursos de especialização nos Estados Unidos e MBA na Espanha. As aulas serão ministradas às terças-feiras, com início previsto para fevereiro de 2010. As inscrições já estão abertas e podem ser feitas diretamente na secretaria da ABS-SP, pelo telefone (11) 38147853. ABS-SP - [www.abs-sp.com.br](http://www.abs-sp.com.br)*



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



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

Rosso di Montalcino  
 2005 - DOC  
 Gambero Rosso: 2 Bicchieri



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

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

(11) 2602-7266  
[www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)

**APRECIE COM MODERAÇÃO**





robert parker



the wine academy  
spain

presenta:

# WINE future. Rioja09

12 | 13 NOVIEMBRE | LOGROÑO

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



mel dick

jancis robinson



kevin zraly

oz clarke



steven spurrier

miguel torres



troy christensen

dan jago



gary vaynerchuk

panchito campo MW



robert joseph

jorge ordóñez

baudouin havaux · charlotte hey · don st pierre · dmitri pinski · esteban cabezas · felicity carter · jeremy benson · josé peñín · juan such · lisa perotti-brown · manuel julia · mathieu chadronnier · nicola jenkins · paul pontalier · quim vila · rafael ansón · richard halstead · robin kelley-o'connor · ryan opaz · tim hann MW · ülf sjödin · xavier pagés font



# UM PASSEIO ENOLÓGICO PELA ITÁLIA

COM RÓTULOS DE PRESTIGIADAS VINÍCOLAS, REPRESENTATIVAS  
DE DIFERENTES REGIÕES PRODUTORAS, TERCEIRA EDIÇÃO DO WORLD WINE  
EXPERIENCE MOSTROU QUE O PAÍS DA BOTA NÃO VIVE APENAS DE SEUS  
VINHOS MAIS CLÁSSICOS E CONHECIDOS DO CONSUMIDOR

por GUILHERME VELLOSO

Em sua terceira edição, a World Wine Experience, evento organizado em São Paulo pela importadora homônima, focalizou exclusivamente o respeitável portfólio de produtores italianos, inclusive alguns novos, que representa no Brasil. Participaram representantes de diferentes vinícolas e regiões do país, como, entre outros, Farnese (Abruzzo), Feudi San Gregorio (Campania), Donnafugata (Sicília), Mionetto (Veneto), Bava e Travaglini (Piemonte), Banfi, Fattoria La Massa, Ricasoli e Tenuta Sette Ponti (Toscana) e Volpe Pasini (Friuli). Foi uma oportunidade única não apenas de conhecer novos vinhos (ou novas safras de vinhos já vendidos no Brasil) como também de conversar com produtores de grande prestígio como Francesco Ricasoli, da Barone Ricasoli; Giampaolo Motta, da Fattoria La Massa e Emilio Rotolo, da Volpe

Pasini (ver perfil deste último em Gente do Vinho, nesta edição). E, dessa forma, acompanhar algumas das mudanças que estão ocorrendo na vitivinicultura italiana.

Francesco Ricasoli, por exemplo, foi o responsável, na década de 90, pela recuperação da histórica empresa da família (a fórmula original do Chianti é atribuída a seu antepassado, o Barão Bettino Ricasoli), depois de um período de ostracismo em que chegou a ser vendida para um grupo estrangeiro. Mas, nem por isso, entende que usar uvas estrangeiras em alguns de seus vinhos elimine sua tipicidade regional. E comentava que, a partir da safra 2007, o **Casalferro**, um IGT que, na safra atualmente disponível (2004), é um corte de *Merlot* e *Sangiovese*, passará a ser 100% *Merlot*. O importante, segundo ele, é “chiantizar as variedades estrangeiras”, ou seja, adaptá-las às condições locais. Não





Ricasoli (à esq.): importante é “chiantizar” as uvas estrangeiras; Motta (à dir.): Petit Verdot no lugar da “rústica” Sangiovese

fosse isso, acrescenta, “poderia fazer esse vinho no Chile”.

Na mesma linha, o irreverente e inovador Giampaolo Motta, da La Massa (ver reportagem em Wine Style nº 5), fazia questão de oferecer à degustação de poucos privilegiados a nova safra de seu consagrado **Giorgio Primo**, um supertoscano que faz jus às altíssimas notas que sempre recebe de todas as publicações especializadas. A cada safra, no corte do **Giorgio Primo**, Motta diminui a porcentagem da *Sangiovese*, uva quase onipresente nos vinhos toscanos, mas que, na sua avaliação, é sempre um pouco “rústica”, em favor das variedades não-autóctones (*Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e, mais recentemente, *Petit Verdot*). No 2007, que ainda não está sendo comercializado, ele simplesmente excluiu a *Sangiovese*, deixando o corte com 50% de *Merlot*, 40% de *Cabernet Sauvignon* e 10% de *Petit Verdot*. O resultado é um vinho mais complexo, com notas florais e de especiarias aportadas pela *PV*, além de maior maciez e elegância em boca. Não por acaso, Motta admite que o 2007 “é o que melhor representa a minha personalidade”.

Dentre os muitos vinhos interessantes que puderam ser degustados na World Wine Experience Itália, um, sem dúvida, merece destaque: o excepcional, em todos os aspectos, **Passito Moscato 2007** do produtor Luigi Viola, da Calábria, que faz parte do grupo de pequenas vinícolas italianas representadas pela Volpe Pasini. O vinho é um corte de três uvas (*Moscatel di Sarracena*, *Malvasia Bianca* e *Grenache*), feito segundo práticas milenares, herdadas dos romanos, que incluem o “cozimento” das duas últimas variedades. O resultado é um vinho doce exótico e encantador, com um perfil aromático bem diferente (muito mais complexo) do que o habitualmente encontrado nos Moscatos. Infelizmente, são produzidas apenas 3.500 garrafas de meio litro dessa verdadeira preciosidade, que Rotolo, da Volpe Pasini, define com propriedade como “patrimônio enológico” da Itália.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



ABRA SUA  
CABEÇA.  
ABRA  
UM VINHO  
DO BRASIL.



VINHOS  
DO BRASIL  
Abra e se abra.

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.



**IBRAVIN**  
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

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

**APRECIE COM MODERAÇÃO.**