

wine

o vinho tratado com inteligência style

EXCLUSIVO
*avaliamos, com robert
parker, 20 vinhos
à base de garnacha*

DEGUSTAÇÃO ESPECIAL
*vinhos de 100 pontos:
krug 1996, latour 2005*

DEGUSTAÇÃO ESPECIAL II
*selosse substance
e salon S, estilos opostos
em champagne*

TOP WINEMAKERS
*10 vinhos por 10
dos melhores
enólogos chilenos*



BRASIL: R\$ 10,95
PORTUGAL: € 3,90



LA MADRID MATILDE 2005 (MENDOZA/ARGENTINA) – PURÍSSIMO *MALBEC*, PROVENIENTE DE LUJAN DE CUJO E ASSINADO POR HECTOR DURIGUTTI, UM DOS MAIS TALENTOSOS ENÓLOGOS ARGENTINOS. MONOLÍTICO, O VINHO EXIBE AROMAS DE FRUTAS ESCURAS EM COMPOTA, MESCLADAS A DELICADAS NOTAS DE VIOLETA, CHOCOLATE E FINO TOSTADO. IMPRESSIONANTE NA BOCA, EXIBE ACIDEZ E ÁLCOOL PERFEITAMENTE EQUILIBRADOS, COM ÓTIMA CONCENTRAÇÃO DE SABORES, CORPO PLENO, TEXTURA SEDOSA E PERSISTÊNCIA MUITO LONGA. HEDONÍSTICO E SEDUTOR, NÃO É UM VINHO BARATO, MAS VALE CADA CENTAVO. (CASA DO PORTO) - AA



INDICAÇÕES

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANNA (BV); EDUARDO TAMBURO (ET), FERNANDO BASILE (FB), MARIO TELLES JR. (MT) E PEDRO COCO (PC). *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.

Beaujolais Nouveau 2009 Drouhin (Beaujolais/França) – Arquétipo do gênero, tem toda a tipicidade que se espera desses vinhos: muito aromático, exibe frutas vermelhas (framboesas), doce de banana e goma de mascar “tutti-fruti”, acompanhados de corpo leve e boa acidez. Perfeito para quem quiser saber o que é um Beaujolais Nouveau. (Mistral) - FB

Château Moulin Caresse 2004 (Montravel/Sud Ouest/França) – Corte bordalês biodinâmico de grande caráter e concentração e bom potencial de envelhecimento. Alia densidade e elegância. Muita fruta escura, tabaco e notas de torrefação. Equilibrado e com final de boca longo. (Delacroix Vinhos) - AL

Drappier Cuvée Charles de Gaulle 2002 (Champagne/França) – Champanhe de alta gama, esse cuvée especial, de produção limitada, exibe cor amarelo-ouro e perlage finíssimo, que se somam a aromas complexos e persistentes de panificação e frutas secas. Na boca é equilibrado, saboroso e encorpado, com longa persistência e delicioso retro-olfato. (Zahil) - ET

Finca Altorfer Malbec-Cabernet Sauvignon 2007 (Mendoza/Argentina) – Um vinho construído com partes iguais de *Malbec* e *Cabernet Sauvignon*, rico em aromas frutados, com toques de tostado. Saboroso, tem bom corpo, taninos finos e boa persistência. (Wine Lovers) - AL

Frederic Magnien Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2006 (Borgonha/França) – Frutas vermelhas e especiarias no nariz, com muita maciez, corpo médio e fruta vibrante na boca. Mais elegante que potente. (Cellar) - MT

Gheller Vitral 2005 (Serra Gaúcha/Brasil) – Trata-se de um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Carmenère*, elaborado em Guaporé, da Serra Gaúcha; e mostra um caráter pouco comum em outras partes da serra, com ameixas em compota, especiarias, notas balsâmicas, de baunilha e coco. A boca não fica atrás. Muito expressivo e equilibrado, com agradável frescor. (Gheller) - BV

Hardys Stamp of Australia 2008 (South Eastern/Austrália) – Vinho jovem, frutado, com aromas de cerejas e baunilha. Na boca tem boa

acidez, taninos finos, sabor agradável e boa persistência. (Aurora Importadora) - PC

Jongieux Blanc 2008 (Savoie/França) – Vinho branco da pouco conhecida uva *Jacquère*, é leve e muito agradável. Macio, fresco e frutado, apresenta notas cítricas, minerais e florais. Com apenas 11,5% de álcool, é excelente opção como aperitivo. (Le Tire-Bouchon) - AL

Les Vignerons d'Estezargues Côtes du Rhône La Granacha 2007 (Rhône/França) – Grata surpresa do Sul do Rhône, esse sofisticado vinho tem nos aromas intensos sua maior atração. Frutas, especiarias e notas florais abrem caminho para um vinho de boa concentração, saboroso, longo e refinado. (Nova Fazendinha) - ET

Salvatore Molletieri Irpinia Cinque Querce 2005 (Campania/Itália) – Este Irpinia DOC, 100% *Aglianico*, profundo, vivo, muito equilibrado e longo, vem do mesmo vinhedo de onde Salvatore extrai seus prestigiados Taurasi. Representa uma excelente expressão do terroir de Montemarano. (Vinci Vinhos) - BV

Tenuta Delle Terre Nere Etna Rosso 2008 (Sicilia/Itália) – Este incrível vinho elaborado com a uva *Nerello Mascalese* por Marc De Grazia dá uma boa resposta a quem pergunta por que o conhecido negociante de vinhos escolheu as encostas do Etna, com vinhedos de 900m de altitude e solo vulcânico, para implantar sua própria vinícola. Nos aromas, destaque para as frutas de bosque e toques delicados de lavanda, acompanhados por excelente acidez e amplitude no palato, o que lhe confere leveza e elegância que, para muitos, remetem à Borgonha. (Mistral) - BV

Viña Valdivieso Caballo Loco n° 10 (Vale de Curicó/Chile) – Complexo e elegante, este vinho demonstra o potencial de vinhos de corte nas mãos de um bom enólogo. Vinho de corte muito particular (mistura diferentes safras), apresenta frutas vermelhas maduras, mas também discretos toques de evolução (couro). (Bruck Importadora) - FB

**NOS ANOS 50,
UM CERTO PABLO
GRAMONA PRODUZIU
ESPUMANTES EM JUNDIAÍ,
SÃO PAULO. AGORA,
O NOME GRAMONA ESTÁ
DE VOLTA AO BRASIL,
COMO UMA DAS MARCAS
DE CAVAS, O TÍPICO
ESPUMANTE ESPANHOL,
MAIS CONCEITUADAS
EM SEU PAÍS**

O RETORNO DA GRAMONA

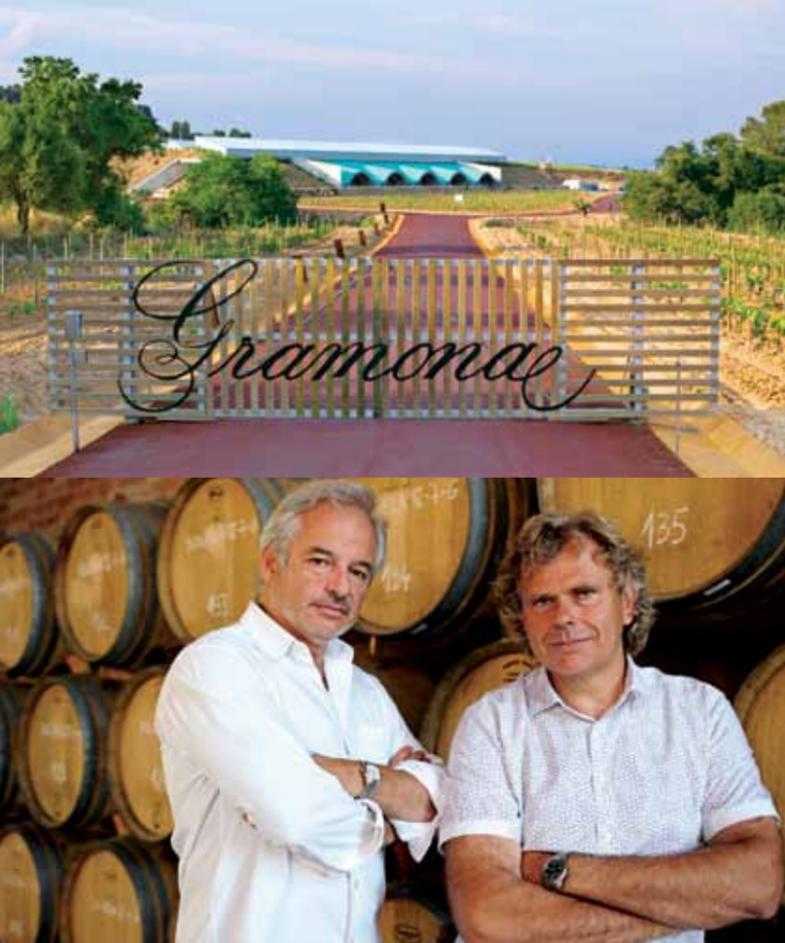
por ARTHUR AZEVEDO fotos ILKA BEZERRA/DIVULGAÇÃO

Na década de 50, um espanhol aventureiro chegou ao Brasil, mais precisamente a Jundiaí, no estado de São Paulo. E lá começou a produzir um espumante, com uvas locais, mas seguindo a tradição da família, iniciada ainda no século 19, no coração da Catalunha. Pablo Gramona ficou muito conhecido na região e, por muitos anos, o “Gramon”, o espumante que fazia, era muito popular entre os apreciadores desse estilo de vinho.

Mais de 50 anos depois, o nome Gramona está de volta ao Brasil. Agora como uma das marcas de cavas mais conceituadas da Espanha, sinônimo de espumante de altíssima qualidade. Não faz muito tempo que os brasileiros aprenderam a apreciar a cava. O espumante espanhol é produ-

zido, em sua maioria, na Catalunha, mais precisamente na região em torno da pacata cidade de San Sadurní d’Anoia, de onde saem quase 80% de todas as cavas espanholas. Produzidas em diferentes estilos – das mais jovens e frescas até as mais sérias e complexas – as cavas encontraram na gastronomia brasileira terreno fértil para a combinação mais que perfeita com peixes e frutos do mar, além de serem boa opção, inclusive em preço, para os momentos de descontração e lazer. As cavas produzidas pela Gramona se enquadram em ambos os estilos, como Wine Style pôde comprovar na visita que fez às propriedades da empresa e na degustação de seus vinhos (ver box), em San Sadurní d’Anoia, em novembro último.





A fachada da vinícola (foto de cima) e os irmãos Xavier e Jaume, a quinta geração da família, que hoje comandam a empresa. No centro, placa no vinhedo. Na página ao lado, o trabalho artesanal de experientes profissionais e as garrafas com rolhas de cortiça e grampos de aço

XARE.LO FAZ A DIFERENÇA

Com longa tradição no mercado, a Gramona, hoje na quinta geração da família, tem no comando os irmãos Jaume e Xavier Gramona. Mas a política da empresa permanece a mesma: produzir somente cavas de alta qualidade, com longo tempo de envelhecimento em contato com as leveduras. Esse tempo varia de 18 meses (o dobro do mínimo exigido pela legislação), para as cavas mais jovens, até incríveis 10 anos, para as de alta estirpe e produção limitada. Os longos períodos de contato com as leveduras exigem cuidados extremos na elaboração dos vinhos e técnicas manuais semelhantes às que são usadas pelas melhores casas de Champagne.

Do ponto de vista de viticultura, a Gramona possui cerca de 40 hectares de terras distribuídas por diferentes terroirs da Catalunha, a saber: La Plana, Mas Escorpi, El Serralet, Font Jui e Solana. O destaque é a extensa área plantada com a interessante uva *Xarel.lo*, cultivada há mais de um século pela família, que

propicia o aporte de sofisticados aromas e sabores, além de intenso frescor às cavas. A Gramona também usa a *Xarel.lo* na produção de um complexo e elegante vinho branco tranquilo monovarietal.

ANTIGAS INSTALAÇÕES DATAM DE 1881

Um pé no passado e outro no futuro é a filosofia da Gramona. Tanto que a empresa preservou suas antigas instalações, datadas de 1881 e situadas no coração de San Sadurní, testemunho vivo das tradições da família Gramona Battle. E conserva o nome da matriarca Pilar Battle na antiga adega. Ao mesmo tempo, desde 2001, as cavas são elaboradas numa das mais modernas e bem equipadas vinícolas da região, com todo o instrumental tecnológico para a produção de vinhos em conformidade com a filosofia da empresa.

Os vinhos-base são elaborados em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura e todo o processo é acompanhado pela equipe enológica,

sob o comando de Jaume Gramona, que, entre outros títulos, é professor titular de vinhos espumantes na conceituada Universidade de Rovira y Virgili, na Tarragona. Pesquisador incansável, Jaume é profundo conhecedor de todos os segredos que envolvem a produção de espumantes com elevado grau de complexidade e sofisticação.

RECEITA DO LICOR DE EXPEDIÇÃO PASSA DE PAI PARA FILHO

Um dos segredos mais bem guardados da família Gramona, fonte das mais variadas teorias, é o Licor de Expedição. O LE é aquele toque final que os melhores espumantes do mundo recebem, com a finalidade de acertar o teor final de açúcar e completar o nível da garrafa, compensando as perdas ocorridas durante o processo de retirada das leveduras.

Esse famoso, e precioso néctar é produzido numa solera muito antiga, onde já trabalharam cinco gerações da família. A Solera consiste em colocar

barricas empilhadas e passar o vinho (ou destilado) nelas armazenado de uma fila para a que vem imediatamente abaixo, em determinados períodos de tempo. O objetivo é propiciar um complexo amadurecimento do vinho ou destilado que esteja armazenado. É o processo clássico de produção dos vinhos de Jerez. O vinho a ser utilizado é sempre retirado da barrica mais próxima do solo (daí o nome “Solera”), completando-se o nível com vinhos (ou destilado) das barricas colocadas nos níveis superiores (as chamadas “Criadeiras”). No caso da Gramona, o conteúdo das barricas é altamente secreto (sabe-se que existem Jerez, Brandys e outros vinhos) e somente o mais antigo membro da família conhece a receita. Atualmente, o detentor (e guardião) do segredo é o pai de Jaume. Segundo ele, ainda não é chegado o momento de revelar o segredo para o filho...

Outra particularidade da Gramona consiste em utilizar rolhas de cortiça e grampos de aço para o fechamento das garrafas de todas as cavas que irão

ALÉM DE CAVAS, VINHOS TRANQUILOS, INCLUSIVE DOCES

WINE STYLE TEVE O PRIVILÉGIO DE DEGUSTAR AS CAVAS E ALGUNS VINHOS ESPECIAIS DA GRAMONA, NA ANTIGA ADEGA DE SAN SADURNÍ, NA COMPANHIA DE ANA LIDON LOPEZ, ENÓLOGA E DIRETORA DE EXPORTAÇÃO DA GRAMONA

GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA 2005 é a cava de maior volume de produção, cerca de 30.000 garrafas por ano, é um corte de *Xarel.lo* (50%), *Macabeo* (40%) e *Chardonnay* (10%), que passa quatro anos de contato com as leveduras. Visual perfeito, exibindo cor amarelo-palha claro, com perlage impecável. Aromas delicados de frutas secas, com notas florais, baunilha e leve tostado. Na boca, frescor, equilíbrio, espuma consistente, sabor concentrado, longa persistência e final focado. Muito elegante e de grande fineza **GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA 2003**, “o irmão mais velho da família, austero e sofisticado”, é um espumante produzido com *Xarel.lo* (70%) e *Macabeu* (30%), com seis anos de contato com as leveduras. Aqui o “estilo Gramona” fica evidente. As leveduras dominam a paleta olfativa, com notas de brioche muito evidentes e fino tostado, mescladas a frutas secas como amêndoas e avelãs. Intenso na boca, é muito macio, com acidez bem sustentada, bom corpo, sabores complexos e longa persistência. Um espumante que caberia bem

no figurino de um grande vinho de Champagne. **GRAMONA GRAN RESERVA CELLER BATTLE 2001** é uma cava de exceção, produzida apenas nos grandes anos, com as uvas *Xarel.lo* (70%) e *Macabeo* (30%), com oito anos de contato com as leveduras. Aqui as uvas são provenientes dos melhores vinhedos da Gramona e a cava é a quintessência do que de melhor se produz na região. Visual perfeito, com perlage constituída por bolhas minúsculas, numerosas e persistentes. Intensos aromas de frutas secas, especiarias, brioche, tostado elegante e notas amanteigadas. Expansivo na boca, tem espuma consistente, destacado equilíbrio, sabores deliciosos e concentrados, longa persistência e retro-olfato complexo. Também foram degustados o **GRAMONA ARGENT ROSÉ BRUT GRAN RESERVA 2006**, um espumante rosado de ótima qualidade, muito aromático e com intensas notas de frutas vermelhas e floral, acidez agradável e longa persistência; o **GRAMONA ALLEGRO BRUT RESERVA**, o mais jovem da família, desprezioso e focado na fruta; e o ótimo e

agradável **GRAMONA ROSADO PINOT NOIR BRUT RESERVA**, delicado, com ótimos sabores de framboesas e cerejas, boa acidez. Na linha dos vinhos tranquilos, destaque para o excepcional **GRAMONA FONT JUI XARELLO 2005**, um vinho branco muito interessante, com aromas de frutas maduras (cítricos e abacaxi maduro), toques amanteigados e de baunilha, leve tostado e especiarias. Complexo e sofisticado na boca, tem acidez e álcool equilibrados, ótima concentração, longa persistência e agradável retro-olfato. Ótimo representante da uva mais emblemática do Penedés. A Gramona faz, ainda, deliciosos vinhos doces, os **VI DE GEL** – ou vinhos do gelo, produzidos em duas versões: um puro *Gewürztraminer* (2008) e um *Riesling Muscat* (2008), pela técnica de colheita tardia, seguida de congelamento parcial do mosto, com crioextração em câmara fria, num processo que exige perfeito domínio das técnicas enológicas. Ambos são surpreendentes e deliciosos, com notável tipicidade de suas respectivas variedades. Vale a pena conhecê-los.

permanecer em contato com as leveduras por mais de quatro anos. Como se sabe, a segunda fermentação das cavas se dá nas garrafas, que habitualmente são fechadas com prosaicas tampinhas de cerveja (as chamadas “crown caps”). A semelhança dos grandes produtores de Champagne, como Krug e Bollinger, a Gramona prefere o uso de tampas de cortiça para as garrafas, garantindo a perfeita vedação nas cavas que passarão por longa “crianza”. Consequência direta dessa prática é a remuage (realizada em pupitres de madeira e concreto) e o dégorgement manual. São as delicadas tarefas de girar periodicamente as garrafas armazenadas e de, no momento certo, coletar e retirar os sedimentos nela acumulados. Ambas são feitas de modo artesanal, por experientes profissionais, que retiram os sedimentos de 1.000 garrafas por dia. Nas cavas mais simples, todo esse processamento é mecanizado.

As cavas Gramona estão sendo importadas para o Brasil pela Casa Flora (www.casaflora.com.br)/Porto a Porto (www.portoaporto.com.br).

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

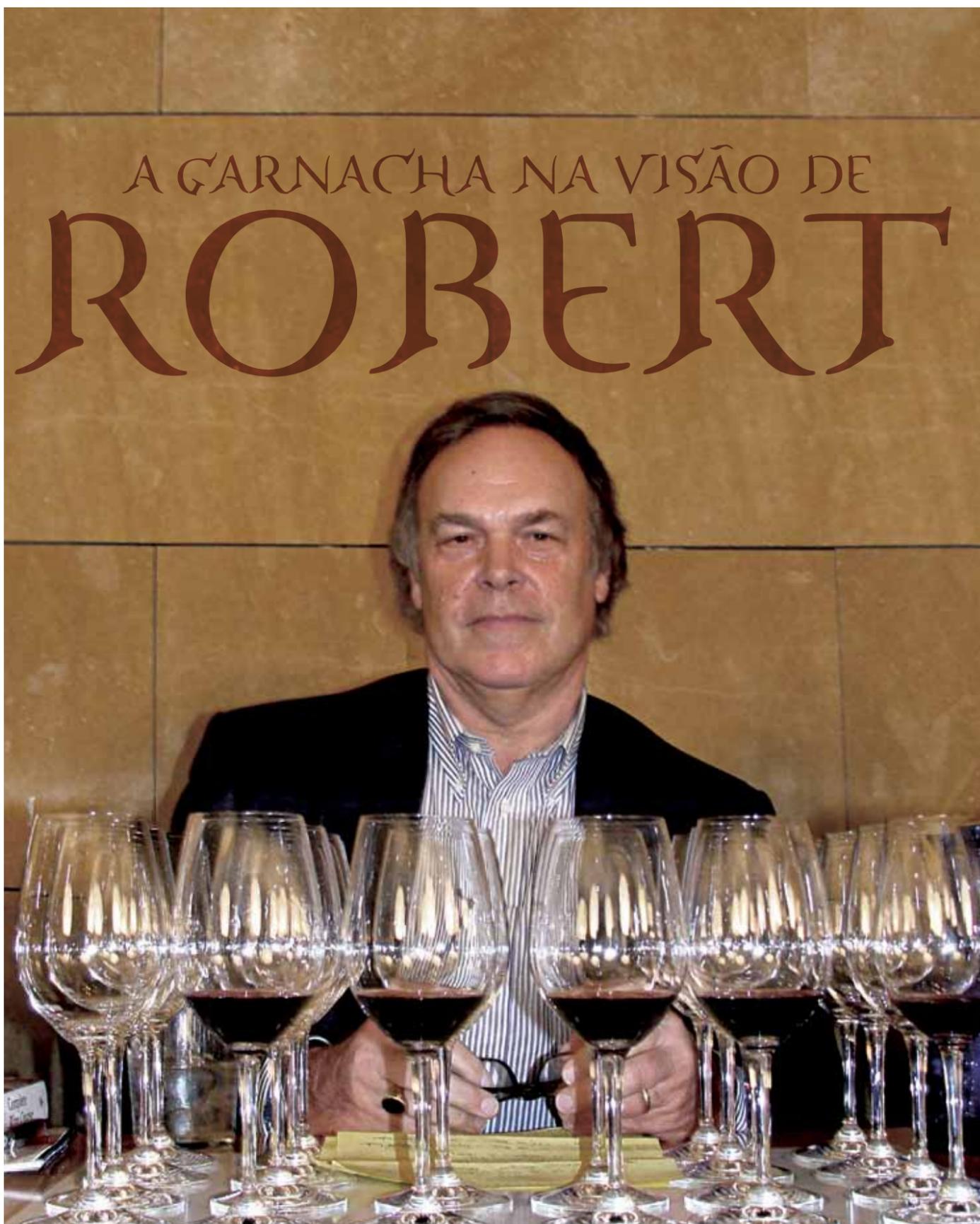
Os Vinhos Finos de Altitude têm o apoio do SEBRAE/SC, Universidade Federal de Santa Catarina e Governo do Estado de Santa Catarina. **Aprecie com moderação.**

*É tanta inspiração
em cada garrafa
que os nossos rótulos
deveriam ser escritos
por um poeta.*

*Pericó
é Vinho Fino de
Altitude.
www.vinicolaperico.com.br
+55 49 3233.1100*

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


ACAVITIS
Sinta-se no topo.
www.acavitis.com.br
+55 49 3233.3870



PARKER

EM SUA VOLTA À ESPANHA, DEPOIS DE UMA AUSÊNCIA DE 27 ANOS, ROBERT PARKER CONDUZIU HISTÓRICA DEGUSTAÇÃO DE 20 VINHOS, QUASE TODOS À BASE DE GARNACHA (GRENACHE PARA OS FRANCESES), PARA MOSTRAR A VERDADEIRA EXPRESSÃO DESSA SUBESTIMADA UVA ESPANHOLA

por ARTHUR AZEVEDO *colaboração* MARIO TELLES JR.
fotos WINE STYLE/DIVULGAÇÃO

Havia no ar um misto de curiosidade, excitação e até um pouco de suspense. Afinal, em alguns minutos, iria começar a mais esperada atração do **Winefuture•Rioja09**, evento que reuniu, nos dias 12 e 13 de novembro, em Logroño, capital da Rioja, especialistas de todo o mundo, para debater o futuro da indústria do vinho (ver texto sobre o evento). À espera dos privilegiados participantes, 536 lugares cuidadosamente arrumados, com 20 taças vazias à frente de cada um. Poucos, dos 180 jornalistas credenciados, tiveram acesso à degustação, no Rioja Forum, e os ingressos para participar da mesma estavam esgotados desde agosto.

Wine Style, que apoiou o Wine Futu-

re, no Brasil, desde o primeiro momento, esteve presente, com exclusividade, com dois de seus editores, o autor desse artigo e Mario Telles Jr. Tivemos o privilégio de entrar na sala momentos antes do início da degustação e, para nossa surpresa, encontramos um solitário Parker, sentado à mesa principal, aguardando a entrada dos convidados, numa postura que desmente sua fama de super-estrela do mundo do vinho. Tranquilo e acessível, Parker conversou alguns minutos conosco e surpreendeu-se ao receber o exemplar da Wine Style com sua entrevista (WS nº 25). Parker comentou que nunca havia degustado um vinho brasileiro e que esperava um dia visitar o

Brasil. Político? Pode ser, mas sentimos sinceridade em sua afirmação. Pouco depois, ele receberia da diretora do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), Andrea Millan, uma garrafa de **Salton Talento 2005**, e comentou que o degustaria com grande curiosidade. Pelo menos a lacuna foi sanada e o crítico terá a chance de conhecer um dos melhores vinhos brasileiros.

ESCOLHA DA GARNACHA LEVOU EM CONTA SUA DIFUSÃO GEOGRÁFICA

A degustação conduzida por Parker foi coordenada por Pancho Campo, único Master of Wine da Espanha, idealizador do Wine Future 2009. E contou com a colaboração do norte-americano Kevin Zraly. Especialista em educação em vinho e fundador da famosa escola que funcionou, durante muitos anos, no restaurante *Windows on the World*, numa das torres gêmeas do World Trade Center, em Nova York, Zraly é autor de um dos livros de vinho mais vendidos do mundo, o *Windows on the World Complete Wine Course*. E foi acompanhada por uma plateia que incluía personalidades como José Peñin, autor do mais reputado guia de vinhos espanhóis, e Jancis Robinson.

Logo ao início, para mostrar a mudança de percepção dos americanos em relação ao vinho espanhol, Parker lembrou que, em 1978, quando realmente começou a se interessar por vinhos, o **Vega-Sicilia** não era importado para os Estados Unidos. Ressaltou que a Espanha passou por uma incrível revolução na qualidade dos vinhos e que, ao se olhar para o passado, pode-se ter uma ideia das mudanças ocorridas nos últimos 30 anos.

Em seguida, Parker explicou as razões de ter escolhido vinhos produzidos com a uva *Garnacha* e não os de *Tempranillo* – considerada a uva emblemática da Espanha –, fato que causou estranheza e que foi alvo de críticas dos ativistas anti-Parker de plantão. Muito tranquilo, disse que a escolha se deveu ao fato de a *Garnacha* ser uma uva plantada em diversos países; e que um de seus objetivos seria mostrar suas diferentes expressões pelo mundo. Comentou que, geralmente, a *Garnacha* é usada como coadjuvante, em cortes

com outras variedades, mas que, em situações bem definidas, pode ser uma grande solista. O mesmo não poderia ser feito com a *Tempranillo*, uva muito mais restrita em termos de difusão geográfica. Politicamente – e para que a chiadeira não fosse total – Parker deixou para o final dois vinhos da Rioja: um, em estilo mais do que tradicional; o outro, moderníssimo.

A IMPORTÂNCIA DO AROMA E DO RETRO-OLFATO PARA PARKER

Atendendo aos apelos da plateia, em que estavam dezenas de Masters of Wine, e respondendo a uma



provocação de Kevin, Parker contou como é seu processo de avaliação de vinhos. Começou dizendo que não dá muita importância à cor dos vinhos que, segundo ele, não ajuda muito a diferenciá-los. Só presta um pouco de atenção a esse aspecto quando algo está muito fora do padrão. Considerado um dos “narizes” mais famosos do mundo, Parker apontou o aroma como fator crítico da avaliação, tentação absoluta de um vinho, devendo ser puro e atraente. Na parte gustativa, revelou que dá especial valor à textura do vinho – que, para ele, deve ser macia e sem aspereza

alguma – ao equilíbrio e à profundidade. Para surpresa geral disse não gostar de vinhos “pesados” e sem vida, o que contraria a percepção que a maioria de seus críticos tem de suas avaliações. Por fim, disse valorizar muito o retro-olfato, que é sempre um grande diferencial entre os vinhos. “Grandes vinhos tem final focado e puro, com grande persistência”. E finalizou, arrancando risos da plateia, com a mais que óbvia observação que “se um vinho tem bom sabor, é bom...”

Parker observou ainda que, em 1978, quando começou a se interessar por vinhos, lhe ensinaram que os vinhos devem ser desagradáveis quando jovens para

serem bons quando envelhecerem. E afirmou discordar categoricamente dessa afirmação, pois “os vinhos devem ser deliciosos desde jovens”, acrescentando: “vinhos que são desagradáveis jovens, continuam desagradáveis por toda sua vida”. Perguntado sobre quais seriam suas previsões para o futuro, diz que aposta em uvas como *Garnacha*, *Tempranillo*, *Pinot Noir*, *Malbec* e *Merlot*. E reclamou do fato de ser acusado de fazer o vinho custar mais caro, o que considera injusto, por não ter controle do uso que importadores e lojistas de todo o mundo fazem, principalmente, das notas que atribui aos vinhos.

REPRESENTAÇÃO FRANCESA FOI 100% CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Foram vinte vinhos espetaculares, cada um com suas peculiaridades, mas tendo como denominador comum a alta qualidade e a mão de seu criador. Quase todos a mais legítima expressão da *Garnacha* que, em dezoito deles, era a uva dominante ou exclusiva. Somente os dois últimos fugiram à proposta inicial. Parker dividiu os vinhos por países, começando com a França, em particular Châteauneuf-du-Pape, uma paixão assumida, continuando com Califórnia, Austrália, Espanha, para fechar com os vinhos da anfitriã Rioja.

Na ala francesa, todos os vinhos eram da denominação de origem Châteauneuf-du-Pape, de produtores com diferentes propostas. Inicialmente, foi mostrado o **Domaine Charvin 2007**, proveniente de casa fundada em 1851 e atualmente gerida pela sexta geração das famílias Chavin e Laurent. A área de plantio do domaine é de apenas 8 hectares e o vinho é uma mescla de *Grenache* (85%), completada com partes iguais de *Mourvèdre*, *Vaccarèse* e *Syrah*. Aromas deliciosos de frutas escuras maduras, com notas florais (lavanda) e alcaçuz, definem um perfil aromático intenso e elegante. Na boca, é macio, delicado e equilibrado, com bom corpo e longa persistência. Um “clássico”, segundo Parker.

O **Domaine Pierre Usseglio Mon Aïeul 2007**, degustado a seguir, vem de uma casa fundada em 1948 pelo italiano Francis Usseglio, que o passou para seu filho Pierre. Hoje, a vinícola tem os filhos de Pierre, Jean Pierre e Thierry, na direção. São 22 hectares, divididos em 15 parcelas diferentes de videiras bastante antigas, metade delas com 60 anos e o restante beirando os 30 anos. O vinho apresentado é uma Cuvée especial, produzida somente com *Grenache*, de três diferentes terroirs, com solos de areia, argila e calcário. Segundo Parker, é um de seus vinhos favoritos, muito próximo da perfeição. Na degustação, mostrou-se com excelente concentração de aromas e sabores, que lembram lavanda, frutas escuras e alcaçuz. Não é um vinho superconcentrado nem alcoólico e brilhou pela longa persistência e pela pureza do retro-olfato.

Outra boa surpresa foi o **Domaine de la Vieille Julienne 2007**, propriedade que está nas mãos da família Daumen desde 1905 e que, desde então, vem passando de pai para filho. Em 1990, Jean Paul Daumen decidiu mudar para o cultivo biodinâmico e a partir daí as uvas, das variedades *Grenache*, *Mourvèdre*, *Syrah*, *Cournoise* e *Cinsault*, além das raras *Muscardin* e *Vaccarèse*, provenientes dos 30 hectares de vinhedos, passaram a ser tratadas segundo essa filosofia. A colheita das uvas é manual e com dupla seleção de cachos, nos vinhedos e na vinícola. A vinificação se dá com leveduras naturais e controle de temperatura e o vinho resultante permanece em tonéis de carvalho por 1 ano. O resultado é um vinho de cor violácea, com aromas muito agradáveis de frutas escuras, mescladas a especiarias, alcaçuz e leve tostado. Na boca é rico em sabores, com ataque macio, bom equilíbrio, taninos finos e longa persistência. Para nosso editor Mario Telles Jr. foi o mais fresco e elegante de todos os Ch-du-Pape apresentados.

Um vinho curioso, e agraciado com alta pontuação por Parker, é o **Chapoutier Barbe Rac 2007**, 100% *Grenache*, proveniente de uvas plantadas num terraço quaternário, de pedras roladas, que vieram do antigo leito do Rhône. A vinificação se deu em tanques de concreto revestidos de epóxi, e as uvas foram completamente desengaçadas. O vinho permaneceu por 12 meses em tanques de aço inoxidável e igual tempo em garrafa, portanto, sem nunca ter contato com madeira. Mostrou-se de cor rubi/púrpura, escuro e com aromas de frutas escuras, com notas de ervas frescas e secas, e toques florais. Muscular e potente, exibe muita fruta, taninos ainda muito presentes, de boa qualidade, e boa persistência. Precisa de tempo... A grande estrela da série francesa foi o extraordinário **Domaine de Barroche Pure 2007**, produzido em 12,5 hectares de vinhas, também divididos em parcelas. *Grenache* em pureza, é um vinho hedonístico e sedutor, com aromas intensos de frutas escuras perfeitamente maduras, mescladas a chocolate e licor de cacau, com notas de tostado e alcaçuz. Com passagem de 15 meses em carvalho francês, tem a madeira

perfeitamente integrada, taninos muito finos, excelente concentração e longa persistência. Um fenômeno!!!

Os outros franceses degustados, também de boa expressão foram: **Domaine de Marcoux Vieilles Vignes 2007** e **Mont Olivet La Cuvée du Papet 2007**.

EUA BRILHARAM COM DOIS VINHOS DE ALTÍSSIMO NÍVEL

Como bom norte-americano, Parker mostrou dois finíssimos vinhos californianos, evidentemente escolhidos a dedo e com a missão de bem representar seu país de origem. O primeiro deles, o **Sine Qua Non Atlantis Granache 2005**, foi produzido por Manfred Krankl, usando uvas colhidas em West Ventura County. Excêntrico, Manfred produz vinhos diferentes em cada safra, pois diz “não gostar de fazer a mesma coisa duas vezes”. O vinho degustado, da safra 2005, é um blend de *Grenache* (93%) e *Syrah* (7%). Cerca de 50% do vinho foi produzido a partir de cachos inteiros e praticamente todas as uvas vieram de um único vinhedo, chamado Eleven Confessions Vineyard. A maturação se deu em barricas novas de carvalho (não especificado), por 24 meses. “Extraordinário” é a palavra que melhor define esse vinho. Escuro, tem nuances rubi/púrpura e um perfil aromático de tirar o fôlego, com fruta escura em profusão (ameixa, cassis), toques balsâmicos e notas florais, mescladas a chocolate e tostado. Sedutor ao extremo. Macio na boca, tem acidez e álcool equilibrados, muita concentração, sabores deliciosos, corpo pleno e muito longa persistência. Arrasador...

O segundo vinho norte-americano veio de um produtor que se dedica exclusivamente à produção de vinhos com variedades do Rhône, sendo o primeiro a fazer isso no país. Trata-se do Alban Vineyards, localizado no Edna Valley, perto de Arroyo Grande, na porção sul do condado de San Luis Obispo. Seu proprietário, John Alban, começou a produzir vinhos em 1985 e é considerado um dos pioneiros do movimento Rhone Rangers, que reúne produtores dedicados ao plantio de variedades do Rhône como *Syrah*, *Viognier*, *Roussane* e *Grenache*. O vinho apresen-

tado foi o **Alban Vineyards Pandora 2006**, também uma mescla de *Grenache* (92%) e *Syrah* (8%). Outra bomba de frutas, que remete a frutas escuras maduras (cerejas e amoras) mescladas a notas lácteas, toques florais (lavanda), chocolate e coco queimado. Hedonístico, é muito macio e com sabores absolutamente deliciosos e irresistíveis. Impressionante...

AUSTRALIANOS SURPREENDERAM PELA FINEZA E ELEGÂNCIA

Na ala dos cangurus (ou “aussies”, como os americanos se referem aos australianos), quatro excelentes vinhos surpreenderam pela fineza e elegância, em detrimento da superextração, como muitos imaginavam. Abrindo a sessão, o ótimo **Greenock Creek Cornestone 2006**, fruto de uma minúscula vinícola do Barossa Valley. Com produção de apenas 2.500 caixas por ano, é propriedade do casal Michael e Annabel Wau-

gh. As uvas provêm de um vinhedo de 63 anos e o vinho, puro *Grenache*, mostrou-se um gigante gentil, que escondeu seus inacreditáveis 18,5% de álcool na intensa concentração de frutas, na ótima acidez e na massa de taninos finos e maduros. O delicioso retro-olfato repercutiu os aromas diretos, de frutas escuras maduras, com toques minerais e de chocolate, além de notas florais e balsâmicas.

Na sequência, outra preciosidade: o **Claredon Hills Old Vines Romas 2006**, um dos seis vinhos de pura *Grenache* produzidos por essa conceituada vinícola australiana. O fato curioso é que as vinhas, de 1925, são plantadas sem enxertia, “em vaso” (sem condução), em encostas com inclinação

orientada a leste e em solos ricos em óxido de ferro, pedras e quartzo. A maturação se deu em carvalho francês, de segundo e terceiro usos, por 18 meses. Rubi, de boa intensidade, o vinho mostrou aromas complexos e elegantes, de frutas escuras em geleia, com notas florais e toques defumados. Concentrado, encorpado, equilibrado e acima de tudo, delicioso, é um vinho que junta potência e elegância. Imperdível!

Torbreck, produtor bem conhecido dos brasileiros, marcou presença com um vinho de produção limitadíssima, o **Torbreck Les Amis 2005**. É um puro *Grenache* criado pelo enólogo e proprietário da vinícola, Dave Powell, a partir de uvas de uma mi-



Robert Parker e Kevin Zraly

núscula parcela do vinhedo Sappelsfeld, plantada em 1901. A maturação do vinho se deu em barricas novas de carvalho francês, por 18 meses. Um vinho para se guardar na memória, o Les Amis exibe invejável paleta

de aromas instigantes, com frutas (amoras, framboesas e cerejas) mescladas a especiarias, chocolate, notas florais e fino tostado. Expansivo, equilibrado, delicioso e muito longo, é um vinho que dá (muito) prazer hoje e certamente ficará ainda melhor com mais alguns anos de guarda.

Fechando o time, veio o (comparativamente) sutil e delicado **Kilikanoon Duke 2006**, do Clare Valley, assinado pelo enólogo e proprietário dessa vinícola-butique, Kevin Mitchell. Típico, exibe aromas frutados (cerejas e morangos), mesclados a especiarias, toques florais e notas minerais e de chocolate. Equilibrado e com refrescante acidez, tem boa fruta e longa persistência.

DA ESPANHA, PESOS-PESADOS DE DIFERENTES REGIÕES

Os espanhóis, donos da casa, vieram com um time de estrelas de primeira grandeza, divididos em duas vertentes. Cinco belíssimos exemplares de *Garnacha* e duas versões de Rioja, tradicional e moderna, numa singela homenagem aos anfitriões.

Parker escolheu vinhos de novas regiões da Espanha, para mostrar a diversidade e a riqueza do país. O primeiro espanhol veio de Montsant, uma denominação de origem da Tarragona, na Catalunha. **O Espectacle 2006** é fruto de um novo projeto, que tem entre seus sócios o renomado Rene Barbier. A produção, de apenas 400 caixas por ano, é limitadíssima,



e a vinificação é realizada num barril especial de 4.000 litros. Delicioso e acessível, o vinho mostra aromas de frutas escuras maduras (cerejas e amoras), emolduradas por coco, baunilha e chocolate, com fino tostado de fundo. Macio, equilibrado, com boa fruta e longa persistência, está pronto para beber, mas pode ser guardado por mais alguns anos.

A seguir, Parker mostrou um vinho muito interessante, o **Bodegas Mancuso 2005**, um “Vino de La Tierra de Valdejalón”, proveniente de Aragon, numa área pertencente à região autônoma de Zaragoza. É um projeto bastante recente, assinado por Carlos San Pedro e Jorge Navascues, que adquiriram cinco vinhedos (8 hectares), numa altitude entre 760 e 900 metros, onde estavam plantadas velhas cepas de *Garnacha*, com idade estimada entre 80 e 100 anos. Produzido com técnicas modernas, o vinho fez macera-

ção pré e pós-fermentativa, fermentação maloláctica e estagiou em barricas novas de carvalho francês de Allier por 14 meses. Intenso e potente, o Mancuso mostra aromas de frutas escuras, com toques balsâmicos e de caixa de charuto, e notas de café torrado. Intenso, tem tudo acima: acidez, álcool, extrato e taninos, sinalizando para um vinho de longa guarda. Parker estima que só esteja pronto para beber em 2016. Os pacientes serão recompensados.

Duas outras regiões de Aragon estiveram representadas na degustação, demonstrando o apreço que Parker tem por essas novas áreas de cultivo da Espanha. Primeiro, a subestimada e pouco conhecida “DO Campo de Borja” mostrou sua força,

por meio do vinho **Alto Moncayo Aquilon 2006**, um novíssimo projeto, de 2002, que tem entre seus sócios o mega-importador Jorge Ordoñez e investidores australianos. Os vinhedos, exclusivamente de *Garnacha*, têm entre 30 e 92 anos. Quase doce na boca, esse vinho sedutor tem aromas deliciosos de frutas escuras envolvidas em fino carvalho tostado, com toques balsâmicos e de chocolate. Concentrado e muito equilibrado, apresenta taninos finíssimos e muito longa persistência. Um vinho moderno, que confirma o potencial dessa DO no quesito *Garnacha*.

Da vizinha, e, também, pouco conhecida Catalunya, veio o **Atteca Armas 2007**, outro projeto de Jorge Ordoñez, de novo com a ajuda dos australianos – no caso, uma australiana, a enóloga Sarah Morris. Os vinhedos de *Garnacha*, antigos e plantados a quase 1.000 metros de altitude, tem um rendimento incrivelmente

baixo, de 7 hectolitros por hectare. Na degustação o **Atteca** brilhou intensamente, mostrando-se muito sofisticado e elegante, com nariz de frutas escuras, com forte toque mineral, e bem marcado pelo carvalho tostado. Saboroso, exhibe média acidez, boa concentração, corpo pleno e longa persistência. Um pouco mais de adega (Parker estima seu melhor momento de consumo para 2017) certamente lhe fará bem.

ANTES DOS RIOJA, UM “PRIORATO” PARA ENTRAR NO CURRÍCULO

Antes dos Rioja veio talvez o grande vinho da noite, por acaso um velho conhecido dos brasileiros, o **Clos Erasmus 2007**. Um Priorato de elite, propriedade de Daphne Glorian, uma suíça nascida em Paris e esposa de Eric Salomon, um dos principais importadores norte-americanos. Sempre envolvida em assuntos do vinho nos EUA, Daphne se mudou para o Priorato para produzir vinhos depois de uma conversa com dois pioneiros da região, Alvaro Palacios e Rene Barbier. Logo de início, comprou um vinhedo, Las Escalas, que rebatizou de **Clos Erasmus**. Depois de completa remodelação das vinhas, com novas videiras plantadas ao lado das antigas, de *Garnacha*, nasceu, em 1990, o primeiro **Clos Erasmus**. A produção é minúscula: apenas 140 caixas por ano. Na verdade, o vinho é um corte majoritário de *Garnacha*, completado por *Cabernet Sauvignon* e *Syrah* (estas com 12 a 15 anos de idade), com rendimentos entre 18 a 20 hectolitros por hectare. A área plantada é de apenas 3 hectares. O **Clos Erasmus 2007** é um vinho de rara elegância e sofisticação, exibindo delicados aromas de frutas escuras perfeitamente maduras, mesclados a notas florais (violeta), ervas provençais e chocolate, com finos toques de carvalho tostado. Delicado e ao mesmo tempo potente, impressiona pela qualidade da fruta e pelo equilíbrio na boca, mostrando-se expansivo e com interminável persistência. Um vinho para se colocar no currículo...

Finalizando a verdadeira maratona de degustação, os dois Riojas foram certamente penalizados

pelos extraordinários vinhos que os precederam. E, paradoxalmente, por razões diametralmente opostas. O sexagenário **Marquês de Riscal 1945**, de início, mostrou-se até bastante interessante, com aromas delicados de frutas maduras, baunilha, bala de cevada, toques animais (couro) e de mel, que, infelizmente, desapareceram rapidamente com o passar do tempo, numa reação mais que esperada. Na boca demonstrou sentir a passagem do tempo, mostrando-se praticamente sem fruta e sem ânimo para prosseguir sua jornada. Certamente já viveu momentos melhores, mas valeu pela coragem de se exibir após a montanha de frutas que o precedeu.

O vinho que fechou a prova, o **Contador 2007**, assinado por Benjamim Romeo, antigo enólogo da Artadi, é a face mais moderna da Rioja, um quase puro *Tempranillo* (94%), procedente de antigos vinhedos situados perto de San Vicente, com idade variando entre 45 e 100 anos. É elaborado com as uvas procedentes das parreiras mais velhas e de menor rendimento, de 11 parcelas diferentes. Verdadeiro blockbuster, é um vinho monolítico, concentrado, encorpado, intenso e muito potente – uma verdadeira bomba de frutas, com tudo acima e mais um pouco: taninos, acidez, álcool e extrato. Ainda fechado e reticente, vai precisar de muitos anos de adega e será muito interessante acompanhar sua evolução. Em conversa com Wine Style, quando estive no Brasil, Romeo disse ser esse o verdadeiro vinho de Rioja. A afirmação desperta controvérsias e, nesse caso, só o tempo dirá quem está com a razão.

Quem participou dessa degustação histórica dela não se esquecerá. Foram quase três horas de puro prazer e descobertas, sob a batuta de um dos mais influentes críticos de vinho do mundo, que demonstrou grande conhecimento e paixão pelos vinhos, transmitindo imagem muito diferente daquela que seus detratores tentam lhe impingir. Os leitores podem ter certeza que foi um privilégio estar presente...

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
MARIO@WINESTYLE.COM.BR



o vinho e a crise

COMO AUMENTAR O CONSUMO DE VINHO NUM MUNDO PÓS-RECESSÃO? ESSE FOI O TEMA CENTRAL DO WINEFUTURE RIOJA09, CONFERÊNCIA ORGANIZADA PELA THE WINE ACADEMY OF SPAIN, QUE REUNIU EM LOGROÑO, CAPITAL DA RIOJA, ESPECIALISTAS DE TODO O MUNDO E DE TODOS OS SEGMENTOS REPRESENTATIVOS DO NEGÓCIO DO VINHO

por GUILHERME VELLOSO fotos WINE STYLE/DIVULGAÇÃO

O impacto da crise financeira mundial no Brasil foi muito menor do que nas economias mais desenvolvidas. E isso vale tanto para a indústria automobilística como para o setor vitivinícola. Mesmo assim, muitas das ideias discutidas no **Winefuture.Rioja09** merecem reflexão por parte de todos os envolvidos no negócio do vinho no Brasil: de produtores/importadores a donos de restaurantes. Organizada pela The Wine Academy of Spain, com apoio de inúmeras entidades e empresas (no Brasil, o evento teve apoio da Wine Style), a conferência teve lugar em Logroño, capital da Rioja, nos dias 12 e 13 de novembro passado. E dela participaram grandes nomes do mundo do vinho. Entre eles, além de Robert Parker, a inglesa Jancis Robinson, o também jornalista Robert Joseph, autor de inúmeros livros sobre vinhos, Miguel Torres, presidente das Bodegas Torres, Xavier Pagés, diretor-geral

do grupo Codorníu e mais duas dezenas de especialistas em diferentes áreas, dos quatro cantos do mundo, inclusive de países como China e Rússia. Paralelamente à conferência, vinícolas e representações de países produtores mostraram seus produtos aos cerca de 800 congressistas no moderno Rioja Forum. Cumpre destacar a participação brasileira, com estandes tanto do Ibravin como da vinícola Salton, ambos bastante procurados pelos visitantes, o que comprova que eventos como esse são importantes ferramentas para tornar o vinho brasileiro cada vez mais conhecido no mundo.

Já na primeira sessão do evento David Cunningham, da poderosa Constellation Brands, dona do maior portfólio de vinícolas do mundo, lembrou a necessidade de “entender as necessidades do consumidor para desenvolver a estratégia pós-recessão”. E apoiou a afirmação com o exemplo da própria



Da esquerda para a direita: Jancis Robinson; Gary Vaynerchuck (centro) com Andrea Millan, do Ibravin e Lucindo Copat, Daniel Salton e Wagner Ribeiro, da Salton; Miguel Torres. Abaixo: os principais palestrantes no final da última sessão do Winefuture Rioja09

Constellation que identificou nove oportunidades de aumentar o consumo de vinhos num valor que, segundo estimativas da empresa, poderá representar 1 bilhão de dólares a mais em vendas ao longo dos próximos anos. Como exemplo, ele citou “festivais de música”, que atraem o público jovem, e onde, pelo menos no Brasil, cerveja e refrigerantes estão muito mais presentes do que o vinho. Cunningham enfatizou também a necessidade de construir marcas que tenham “ligações emocionais” com o consumidor.

DE OLHO NA CHAMADA “GERAÇÃO DO MILÊNIO”

A Codorníu certamente é uma dessas marcas. E Pagés fez questão de lembrar que em seus 450 anos de vida, a empresa, controlada por sua família há várias gerações já enfrentou crises muito mais sérias como

as duas guerras mundiais e a própria guerra civil espanhola. Pagés observou que em mercados emergentes como China e Índia o consumo de vinho está crescendo mais que o de cerveja, e que só metade da chamada “geração do milênio” (os nascidos a partir de 1990) já atingiu a idade legal de consumir bebidas alcoólicas. E concluiu dizendo que, para ele, o vinho é “cool”, o que pode tornar-se um atrativo para essa nova geração de potenciais consumidores.

O papel dos restaurantes para o aumento do consumo de vinhos foi ressaltado por Richard Halstead, da empresa Wine Intelligence, que trabalha com marketing e pesquisa de mercado. Halstead defendeu uma oferta “mais ampla e mais criativa” de vinhos em taça e até mesmo do que chamou de “vinhos de luxo”, mais caros e exclusivos, desde que não sejam vendidos a preços “loucos”. E deu como exemplo um novo restau-



o outro lado do Winefuture

O MODERNO E FUNCIONAL RIOJA FÓRUM FOI O PALCO PRINCIPAL DO WINEFUTURE RIOJA09, QUE DISCUTIU O FUTURO DA INDÚSTRIA DO VINHO. FORA DALI, A ALGUMAS CENTENAS DE METROS, A ANTIGA CALLE DEL LAUREL, OFERECIA, IN LOCO E AO AR LIVRE, SABOROSAS LIÇÕES SOBRE O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR ESPANHOL

por TULIO RODRIGUES

A Calle del Laurel, uma das ruas mais antigas de Logroño (La Rioja, Espanha), é muito famosa por ser o melhor lugar para se comer “tapas” na cidade. Tapas são aquelas pequenas e deliciosas porções servidas, no final da tarde e início da noite, em incontáveis bares e restaurantes típicos por quase toda a Espanha, como prelúdio do jantar.

Típica rua estreita dos antigos bairros das cidades espanholas, onde já não passam mais carros, a Calle del Laurel tem pouco mais de 200 metros e, enfileirados, mais de 40 bares e restaurantes, todos oferecendo as tapas de sua especialidade, acompanhadas de jerez ou manzanilla, vinho, tinto ou branco, ou cerveja.

Essa via sacra de harmonização ao ar livre é uma oportunidade única de conhecer os hábitos de consumo do povo espanhol em seus reais pontos de venda, decifrando a maneira prazerosa de como os espanhóis degustam seu esplêndido vinho ou outras bebidas. Os bares e restaurantes da Calle del Laurel têm o costume de servir tanto dentro como fora de seus recintos, na própria rua, onde o espanhol se sente mais à vontade. É ali que, apoiados em antigas barricas de vinho, eles degustam as

especialidades de cada casa, como os espetos de tortilha de batatas, de camarão, de sardinhas, as deliciosas batatas bravas ou o inigualável jamon ibérico Pata Negra, acompanhados de sua bebida predileta.

Os espanhóis consomem, em média, per capita, 38 litros de vinho ao ano, nível muito superior aos 1,85 litros consumidos pelos brasileiros. Claro que se deve levar em consideração a população espanhola, que é de 46 milhões de habitantes, contra os quase 190 milhões de brasileiros, o que faz com que nosso país tenha um consumo total de 351 milhões de litros, contra os 1,75 bilhões de litros/ano dos espanhóis. Pode parecer irrelevante, mas significa que o mercado de vinhos brasileiro já é maior do que o de países como África do Sul, Suíça e Chile, e não está muito atrás de Canadá e Holanda.

Segundo pesquisa recente da Wine Intelligence de Londres, em 13 dos principais mercados de vinho do mundo, a França aparece em primeiro lugar na lista de consumidores de vinho, com 73,5% dos adultos franceses descritos como consumidores regulares de vinho. Um resultado até que previsível para um país que sempre se posicionou no centro da cultura mundial do

vinho, quer como mercado produtor ou consumidor. Surpreendente talvez seja saber que o país que ocupa a segunda posição nessa pesquisa seja a Dinamarca, onde 71,1% dos adultos bebem vinho pelo menos uma vez por mês. Também com um alto percentual de consumo de vinhos, aparecem dois outros países nórdicos (Suécia e Noruega), à frente de Canadá, Reino Unido e até mesmo da Espanha.

Notícias encorajadoras para uma indústria que, apesar das atuais dificuldades decorrentes da crise financeira internacional, vai firmando-se como um vasto mercado ainda em desenvolvimento, a exemplo do que ocorre hoje no Brasil. Conhecer melhor hábitos de compra, atitudes e preferências, é fundamental para conquistar novos consumidores, como se discutiu em diferentes sessões do Winefuture Rioja09. E como se poderia constatar, sem muito esforço, degustando tapas e vinhos na Calle del Laurel.

TULIO RODRIGUES, ESPECIALISTA EM MARKETING DE CONSUMO, É SÓCIO E DIRETOR DA WINE STYLE. TULIO@WINESTYLE.COM.BR

rante londrino que está usando com sucesso essa estratégia para atrair mais clientes. “É preciso que a oferta de vinhos (nos bares e restaurantes) atraia e encante os consumidores e não esvazie seus bolsos”, afirmou, num recado que, embora motivado pela realidade europeia, cai como uma luva em relação ao que acontece na grande maioria dos restaurantes brasileiros.

Um dos segmentos mais interessantes – e que mais polêmicas despertou no evento – foi o dedicado às mudanças que o advento da internet vem provocando na relação entre o consumidor e o vinho. Ryan Opaz, criador do site *calavino.com*, que promove vinhos espanhóis e portugueses, lembrou que antigamente, no caso do vinho, era preciso “entender, primeiro, para beber depois”. E que a internet inverteu essa equação, tornando-se o lugar “onde se conversa sobre vinho”. O irrequieto norte-americano Gary Vaynerchuk (ele nasceu na Bielo-Rússia, mas seus pais emigraram para os Estados Unidos quando tinha três anos), numa das intervenções mais estimulantes do seminário, acrescentou que, em termos de vinho, a internet só existe há cerca de 15 anos; e que, portanto, ninguém “controla o acesso sobre o que o consumidor ouve”.

Vaynerchuk é quase uma celebridade nos Estados Unidos com seu website e seu programa (on line, é claro) *Wine Library TV*, pelo modo totalmente iconoclasta de comentar vinhos. Respondendo à preocupação demonstrada por José Peñin, editor do mais importante guia de vinhos espanhóis (o Guia Peñin), com o “enomarquismo” e com a possibilidade de que “os blogs (de vinhos) se transformem em talibãs”, Vaynerchuk observou que as novas plataformas (de internet) têm custo zero e que a internet é uma “mídia aberta a todos”, portanto “mais justa que a anterior”. Lembrou, também, que a internet simplesmente contribuiu para “nivelar o conhecimento”. Mas fez questão de ressaltar que o fundamento continua o mesmo: atender bem o consumidor, “como nos velhos tempos”. Em defesa dos argumentos de Vaynerchuk, a inglesa Janis Robinson, uma das mais respeitadas e influentes personalidades do mundo do vinho, que participava do mesmo debate, reconheceu que o grande sucesso

de seu website, inclusive da parte fechada (e paga), foi uma surpresa para ela própria. E considerou como positivo o “aumento do poder do consumidor” proporcionado pela internet.

PARKER E ROBINSON CONDENARAM ESPECULAÇÃO COM VINHO

Robinson foi uma das estrelas da última sessão do encontro (Desafios e oportunidades para a Indústria do Vinho), que contou também com a participação de Parker. Mas houve mais concordância do que discordância entre os dois mais famosos críticos de vinho do mundo. Perguntados sobre a questão do grau alcoólico dos vinhos, Parker respondeu que é contra limitações estabelecidas pelo governo. Segundo ele, “o vinho deve ser a melhor expressão do terroir, do vinhedo e das uvas”; e que o produtor sempre deve ter “liberdade para fazer o melhor vinho possível”. Sem discordar da argumentação de seu colega, Robinson acrescentou apenas ter “dificuldade em gostar de vinhos muito alcoólicos, talvez por uma questão física, por ser mulher”. Mas ambos se mostraram totalmente contrários à especulação com o preço dos vinhos. Depois de observar que vinho é para ser apreciado e consumido, Parker afirmou que, para ele, “especulação é um palavrão”. E lamentou que suas notas fossem usadas “da pior forma possível”, ainda que não pudesse fazer nada a respeito. E Robinson classificou os fundos de investimento em vinho como “patéticos e depressivos”.

Ao final, ao responder a uma pergunta da plateia sobre o que pensaria se seu filho/a quisesse trabalhar com vinho, Parker afirmou que o mais importante é seguir sua paixão e que, se esta for o vinho, é um mundo maravilhoso. E arrancou risos da plateia, ao acrescentar que se a pessoa fosse obcecada por dinheiro recomendaria “tornar-se advogado”, sua própria profissão, antes de tornar-se o crítico de vinhos mais influente do mundo.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

ENCONTRO
INTERNACIONAL DO
VINHO

O vinho sobe a serra

DEGUSTAÇÕES
DE ALTO NÍVEL,
CENÁRIO DE
GRANDE BELEZA
E ORGANIZAÇÃO
PRECISA GARANTIRAM
O SUCESSO
DO ENCONTRO
INTERNACIONAL
DO VINHO, REALIZADO
EM PEDRA AZUL,
ESPÍRITO SANTO,
QUE DEVERÁ SE
REPETIR EM 2010

por GUILHERME VELLOSO
fotos WINE STYLE/DIVULGAÇÃO

O sucesso de um evento depende sempre da conjugação de diversos fatores. A qualidade da programação e dos palestrantes certamente é fundamental. O local escolhido para a sua realização e a organização vêm logo a seguir, pois podem comprometer todo um trabalho sério de conteúdo. E, quando o vinho é a própria razão do evento, a qualidade, representatividade e diversidade de o que será degustado torna-se fator crítico. O **Encontro Internacional do Vinho**, realizado entre os dias 22 e 25 de outubro, em Pedra Azul, no Espírito Santo, foi aprovado com louvor em todos esses quesitos. Organizado pela empresa Premium, de Vitória, que integra a Rede Gazeta, maior empresa de comunicação do estado, afiliada à Rede Globo, o Encontro contou com o apoio da Wine Style.



Joly (à esquerda): testemunho apaixonado e degustação *suis generis*; Telles: as diferenças do terroir de Bordeaux

Arauz: Espanha moderna e tradicional; Garcin: experiência em Bordeaux e em Mendoza

Uma única apresentação como a de Nicolas Joly sobre os vinhos biodinâmicos já teria justificado a viagem a essa belíssima região montanhosa, distante aproximadamente 90 minutos de carro de Vitória. Além do relato apaixonado e apaixonante do que é fazer vinhos segundo a cultura biodinâmica, por aquele que é seu maior expoente, os participantes foram brindados com uma degustação *suis generis*, conduzida por Joly, que procurou destacar mais a “personalidade” de cada vinho do que aspectos como acidez, álcool ou qualidade dos taninos. Joly também surpreendeu os presentes ao recomendar que os vinhos brancos fossem degustados à temperatura ambiente e ao começar a degustação pelos tintos e não pelos brancos, como é praxe. É bom que se diga que entre os brancos estavam dois de seus vinhos mais reputados: **Clos de la Bergerie 2005** e **Clos de la Coulée de Serrant 2004**. Um dos convidados do evento, o Master Sommelier chileno Héctor Vergara, com larga experiência em restaurantes, recomendou enfaticamente provar foie gras com este último em lugar de Sauternes, como manda a tradição.

A apresentação e degustação feitas por Joly foram apenas um dos muitos destaques do evento, que começou com uma palestra conduzida por Javier Arauz sob o título “Espanha: antigo ou novo estilo?”. Arauz, que além de membro da Wine Academy of Spain é tutor recomendado pelo WSET (Wine and Spirits Education

Trust) de Londres, deu uma verdadeira aula sobre o atual estágio da vitivinicultura espanhola, ilustrada por vinhos que, independentemente de seu estilo, tinham em comum a excepcional qualidade. O estilo antigo (tradicional talvez fosse um termo mais adequado) foi representado pelo mais emblemático vinho espanhol, o **Vega Sicília “Único” safra 1998**. O estilo novo (ou moderno) por vinhos como os excepcionais **Aalto PS 2005**, **Neo Punto Escenzia 2006** e o exclusivo **La Mula de la Quietud 2005**. Este último é 100% *Tinta de Toro* (a conhecida *Tempranillo*), oriunda de um vinhedo com mais de 100 anos de idade. Na safra 2005, foram produzidas apenas 1.500 garrafas.

“ITÁLIA MONUMENTAL” FOI O TEMA DE DANIO BRAGA

Da mesma forma que a Espanha, a Itália teve direito a uma sessão exclusiva. E ninguém melhor indicado para apresentá-la do que o ítalo-brasileiro Danio Braga, presidente nacional da Associação Brasileira de Sommeliers. Italiano de nascença e brasileiro por adoção, Danio foi dono, por muitos anos, do restaurante Enotria, no Rio, um dos precursores da enogastronomia de alto nível no país. Sob o título “Itália Monumental”, a degustação conduzida por ele incluiu vinhos como o lendário **Sassicaia**, safra 2006, supertoscano de alma francesa, pois é um corte de 85% *Cabernet Sauvignon* e

15% *Cabernet Franc*; e o **Olmaia Col D’Orcia 2004**, outro ítalo-francês (é um IGT 100% *Cabernet Sauvignon*). E o moderno **Zisola Doppio Zeta 2007**, um corte de *Nero d’Avola*, *Syrah* e *Cabernet Franc*, produzido na Sicília pela família Mazzei, mais conhecida por seus Chianti.

Chile e Argentina, que juntos respondem por mais de 70% dos vinhos importados pelo Brasil, não poderiam faltar num evento como esse. Mas foram apresentados sob um ângulo diferente, na sessão “América do Sul por Franceses”. Como o título deixa claro, os vinhos selecionados para a degustação têm a marca de produtores ou enólogos de origem francesa. Dois deles, presentes no evento, participaram da mesa-redonda coordenada por Vergara: Helène Garcin e Jean Pascal Lacaze. A primeira, que, junto com o marido, é importante produtora em Bordeaux, falou do vinho que faz em Mendoza, o **Poesia**, que ela própria classificou como “feminino”, um dos três representantes argentinos na degustação (os outros dois foram o **Linda Flor** e o **Cuvelier de Los Andes Gran Malbec**); Lacaze, que vive há muitos anos no Chile, é o nome por trás do **Domus Aurea**, que não por acaso é um típico corte bordalês (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Cabernet Franc*). Junto com o **Domus Aurea 2005**, representaram o time chileno outros dois pesos-pesados: **Clos Apalta 2006** e **Almaviva 2001**. Curiosamente, o último, servido de uma garrafa “Imperial” (6 litros) mostrou-se muito evoluído e

bem abaixo do esperado para um vinho do seu nível. O da safra 2005, incluído em outra degustação, saiu-se bem melhor.

NO FINAL, BORDEAUX E CHAMPAGNE

Dois painéis com propostas diferenciadas ofereceram aos participantes uma amostra de o que se produz em regiões muito diversas: o primeiro foi apresentado pela jornalista colombiana radicada no Chile, Mariana Martinez, editora do site *planetavino.com*. E focou “Vinhos de Rios”. O segundo, que teve Vergara como responsável, abordou “As novas fronteiras do mundo do vinho”. Os vinhos degustados nessas duas sessões formaram um amplo espectro que foi do excelente espumante brasileiro **Cave Beisse Nature 2003** ao evoluído libanês **Château Musar 2001**, passando, entre outros, pelo espanhol **Antonino Izquierdo 2006**, o italiano **Nearco IGT 2005** e o austríaco **Riesling Smarag 2006** do grande produtor Nikolaihof.

Seguindo a máxima norte-americana do “save the best for last” (guardar o melhor para o final), o Encontro culminou com três sessões que certamente deixaram saudades nos que delas participaram. Uma (“Porque 100 pontos?”), pelo caráter absolutamente exclusivo dos vinhos degustados, exigiu inscrição à parte do evento principal. E reuniu nada menos que três dos cinco vinhos aos quais, até hoje, a revista



Braga (à esquerda): "passeio" pela Itália monumental em evento que teve serviço impecável

especializada Wine & Spirits atribuiu 100 pontos. A degustação foi conduzida pelo próprio editor da W&S, Joshua Greene, que explicou os critérios usados pela revista para considerar esses vinhos "perfeitos" (ver, a seguir, texto especial sobre essa degustação). As outras duas tiveram como tema "As diferenças do terroir de Bordeaux" e "Champagne: o segredo dos pequenos produtores". A primeira foi apresentada por Mario Telles Jr., diretor e ex-presidente da ABS-SP e editor da Wine Style. E contou com a participação muito especial de Hélène Garcin, já que três dos vinhos degustados são produzidos por ela e pelo marido: **Château Haut Bergey 2005**, **Clos L'Église 2004** e **Barde-Haut 2003**. O painel, um dos mais equilibrados de todo o evento, incluiu também o elegante **Rauzan-Ségla 2005**, o menos conhecido **Marojallia 2004**, o moderno e sedutor **Virginie de Valandraud 2005** (a propósito dos vinhos de Jean-Luc Thunevin, ver reportagem da edição anterior de Wine Style) e aquele que era certamente um dos "vinhos de sonho" de muitos dos presentes: o clássico **Château Mouton Rothschild 2004**, que dispensa adjetivos.

Para que o astral dos cerca de 200 participantes do Encontro permanecesse alto até o final, os organizadores do evento deixaram acertadamente para o encerramento uma também excepcional degustação de champagnes, apresentada por Arthur Azevedo, também diretor e ex-presidente da ABS-SP e editor da Wine Style.

A simples presença no painel de vinhos a ser degustados do **Jacques Selosse Substance**, um champanhe raro mesmo na França e que poucos privilegiados brasileiros já tiveram oportunidade de degustar, por si só justificava a expectativa que antecedeu o painel. O **Substance** acabou dominando os debates, já que muitos dos presentes, inclusive palestrantes como Garcin, Green e Joly, tiveram dificuldades em analisá-lo, dada as condições muito particulares que envolvem a sua produção (ver quadro sobre essa degustação). A estrela da última sessão do Encontro, quase por unanimidade, foi o igualmente exclusivo **Salon Blanc des Blancs 1997**.

Ao descer a serra capixaba em direção a Vitória, para dali voltar a seus respectivos estados de origem – muitos vieram de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, além, é claro, do próprio Espírito Santo –, os participantes do Encontro levavam na memória a lembrança de vinhos inesquecíveis como o **Salon**, o **Mouton Rothschild**, o **Clos de la Coulée de Serrant** e de tantos outros degustados nos três dias de um evento muito bem organizado, num local privilegiado pela natureza. Junto com essa gostosa lembrança, certamente a expectativa de que o Encontro Internacional do Vinho voltará, ainda melhor, em 2010.

Mais informações sobre o Encontro no site:

www.premium.srv.br

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



A NOITE EM QUE SE DECANTOU UM KRUG 1996

JOSHUA GREENE, EDITOR DA REVISTA WINE & SPIRITS MOSTROU, DE FORMA OBJETIVA E EXTREMAMENTE DIDÁTICA, PORQUE MESMO QUANDO SE COMPARAM GRANDES VINHOS, UM PODE RECEBER 100 PONTOS E OUTRO NÃO

por ARTHUR AZEVEDO



Incredulidade. Essa é a palavra que melhor define o sentimento que tomou conta de todos os presentes, quando se espalhou a notícia que Joshua Greene dera instruções expressas para que os maravilhosos **Krug 1996** e **1998** fossem decantados algumas horas antes da degustação que conduziria. Como? Servir champanhe, ainda mais desse nível, sem as preciosas bolhas? Quem ousaria cometer tamanho sacrilégio contra o mais precioso espumante de Champagne, ainda mais em safra mítica como foi 1996?

O autor da ousadia é um americano de aparência tímida e fala tranquila. E não lhe faltam credenciais. Greene é editor e "publisher" da conceituada revista Wine & Spirits, desde 1986, e tornou-se seu proprietário a partir de 1989. É ele que avalia vinhos da Califórnia, Bordeaux, Borgonha, Champagne, Portugal, Rioja, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul. Viajante contumaz, conhece praticamente todas as principais regiões vinícolas do mundo, mas a participação no **Primeiro Encontro Internacional do**

Vinho, em Pedra Azul, ES, foi sua primeira visita ao Brasil. Greene transmite muita segurança em seus comentários e conduziu de forma exemplar a degustação, cujo título já dava uma ideia de o que esperar: Por que 100 pontos? Ou seja, quais os critérios que levam a Wine & Spirits a atribuir 100 pontos (ou seja, considerá-lo perfeito) a um vinho? Seria uma avaliação única, levando-se em conta o potencial futuro do vinho, tal como faz a Wine Advocate de Parker? Ou haveria outra metodologia por trás de tão expressiva nota?

Obviamente, a apresentação de Greene teve como base a degustação de três dos cinco vinhos (*) aos quais, até hoje, a publicação atribuiu sua cotação máxima. Logo no início, Greene ponderou que a maioria dos leitores/consumidores entende muito mais facilmente a atribuição da nota 100 a um vinho potente, extraído, alcoólico, no mais contundente estilo “blockbuster”, do que a um vinho

sofisticado, elegante e complexo. Essa distorção, segundo ele, ocorre pela associação indevida de que a nota 100 está reservada para um único estilo de vinho, onde o “mais” é o que interessa. Não é bem assim, segundo ele. Explicando a metodologia utilizada pela Wine & Spirits, Joshua destacou o fato de que todas as degustações da revista são feitas inicialmente pelos editores especializados; e que, quando um vinho chama a atenção e se torna candidato ao score máximo, passará por uma criteriosa avaliação pelo corpo de editores, usando alguns recursos adicionais. Talvez o principal deles seja a decantação seletiva dos vinhos, como fez na degustação em Pedra Azul, e que tanta celeuma provocou inicialmente.

Para começar, foram apresentadas duas safras

(1996 e 1998) do champanhe **Krug**, um dos ícones máximos da França, que dispensa apresentações. A Wine & Spirits atribuiu nota 100 ao **Krug 1996** e apenas quatro pontos a menos (96) ao **1998**. Os dois champanhes foram servidos em duas amostras: uma decantada duas horas antes do serviço, portanto sem gás, e servida a 16°C; outra em sua apresentação original, com o gás preservado e a 12°C. Quando se avalia a primeira versão, com o champanhe decantado, a verdade aparece de forma cristalina e



Greene: importância da decantação seletiva dos vinhos

absoluta. O **Krug 1996** é muito mais interessante e complexo que o **Krug 1998**. Os clássicos aromas de champanhe, que são o DNA da maison Krug, a saber, frutas secas, brioches, amanteigado e tostado se mostram muito mais intensos, profundos e sofisticados no 1996. Em tempo: os mesmos aromas também estão presentes na outra amostra – afinal, o 1998 é outro belíssimo vinho –, mas de forma muito menos incisiva. A comparação é cruel.

Curiosamente, nos champanhes servidos da forma normal, ou seja, com o gás intacto, a diferença não é tão perceptível e ambos se comportam muito bem na boca, com toda a potência, classe e sofisticação que se espera de um Krug. No caso específico, a decantação, que assustou a todos, foi o fator decisivo, segundo Joshua, para se atribuir a nota máxima ao **Krug 1996** e não ao **1998**.

O acerto da metodologia foi confirmado na degustação que seguiu, reunindo duas safras consideradas míticas (2000 e 2005) do extraordinário **Château Latour**. Qual seria a melhor? Porque a W&S atribuiu nota 100 ao **Latour 2005** e não ao **2000**, que recebeu “apenas” 95 pontos?

LATOUR, EM DUAS SAFRAS MÍTICAS

Nas palavras de Greene, o **Latour 2005** é o mais brilhante em muitos anos, com pureza de fruta inigualável e taninos de excepcional qualidade, fruto de uma safra perfeita em todos os momentos do ciclo vegetativo da videira. Já o **2000**, segundo ele, enfrentou alguns momentos difíceis, como chuva na hora errada, apesar do tempo no final de safra ter sido perfeito. Seria possível detectar diferenças tão sutis nos vinhos das duas safras? De novo, o uso da decantação foi decisivo. Joshua trabalhou com duas amostras diferentes de cada vinho. A primeira, com nada menos de 24 horas de decantação; a segunda, com 2 horas de decantação.

Primeiro foram analisadas as amostras decantadas duas horas antes. Nesse primeiro exercício, o **Latour 2000** apresentou-se muito bem, com aromas de média intensidade, marcados pela fruta. Na boca os taninos estavam bastante evidentes, equilibrados pela boa acidez e pelo bom extrato. Interessante, mas sem grande expansão na boca e com final algo austero. Nas mesmas condições, o **Latour 2005** mostrou aromas um pouco mais fechados, porém mais complexos. Além do frutado elegante, notas minerais, tostado sutil e delicados toques de couro. Melhor que o **2000**, mas por muito pouco.

A surpresa veio quando foram servidas as amostras com 24 horas de decantação. A diferença entre os vinhos se tornou abissal, ficando evidente que o **Latour 2005** é muito melhor do que o **2000** por qualquer critério que se adote. Para dizer a verdade, o **Latour 2000** simplesmente sumiu após 24 horas de decanter, perdendo praticamente toda a riqueza aromática e mostrando pouca expressão no paladar (para evitar esse risco, Greene recomenda, a quem quiser fazer teste semelhante, que o vinho seja decantado e imediatamente devolvido à garrafa original, o que não ocorreu em Pedra Azul). Já o **Latour 2005** nem parecia o mesmo vinho ainda tímido de antes. Não só apresentou aromas mais abertos e melhor definidos como melhorou muito na boca, com sabores deliciosos e retro-olfato delicado e elegante. Um belíssimo vinho. Com a decantação por 24 horas, as diferenças entre os dois tornaram-se cla-

ramente aparentes. Joshua explicou que sempre utiliza esse expediente para testar a qualidade do vinho pretendente a nota 100.

Para finalizar sua brilhante apresentação, Greene mostrou a joia da coroa, outro vinho extraordinário agraciado com 100 pontos: o fabuloso **Royal Tokaji Essencia 1999**, um néctar com nada menos que 600 gramas de açúcar residual por litro, produzido somente com o mosto-flor de uvas *Furmint* acometidas por botritis. Para se ter uma ideia da dificuldade para se obter esse vinho, que tem apenas 2,9% de álcool, basta dizer que são necessários 96 kg de uvas para se produzir apenas 1 litro do vinho. De cor âmbar, apresenta viscosidade e untuosidade difíceis de se descrever. Os aromas remetem a frutas deliciosamente caramelizadas, mel e ligeiro tostado. Na boca é espesso, com intensa doçura contrabalançada pela boa acidez, persistência interminável e retro-olfato celestial. Uma experiência inesquecível.

TAMBÉM MARAVILHOSO, 6 PUTTONYOS RECEBEU “APENAS” 97 PONTOS

Só para servir de contraponto, foi servido outro grande Tokaji, o **Royal Tokaji Mézes Maly 6 Puttonyos**, ao qual a Wine & Spirits atribuiu apenas três pontos a menos (97). Embora talvez seja até mais fácil de beber e também maravilhoso, o **6 Puttonyos** acabou eclipsado por seu compatriota mais nobre.

Ao final, quem participou dessa prova realmente excepcional saiu com a certeza de que a degustação e seu brilhante condutor, como os vinhos apresentados, também mereceria nota máxima, principalmente por ter ensinado a todos o valor de um método de avaliação especialmente útil quando se deseja comparar grandes vinhos de qualidade (quase) equivalente.

(*) além dos degustados no Encontro Internacional do Vinho, os outros dois vinhos que receberam nota 100 da Wine & Spirits foram os champanhes **Roederer Cristal**, em suas versões *Brut* e *Rosé*, da safra 2002.

Champagne?

por MARIO TELLES JR. colaboração ARTHUR AZEVEDO
foto VLADIMIR FERNANDES



ENCONTRO
INTERNACIONAL DO
VINHO

A degustação “Champagne – a Magia dos Pequenos Produtores”, conduzida por Arthur Azevedo, editor de Wine Style, encerrou o **Encontro Internacional do Vinho** e desencadeou grande controvérsia entre seus onze participantes. Ela teve como epicentro, justamente, a própria estrela dessa última sessão: o raro e cultuado **Jacques Selosse Substance**, um champanhe de exceção mesmo na França, cujo preço de mercado beira os dois mil reais a garrafa. Os comentários ao final da degustação, inclusive por alguns dos convidados estrangeiros do evento (Joshua Greene, Hélène Garcin e Nicolas Joly), revelaram a dificuldade em enquadrar o **Substance** na própria categoria champanhe, dadas as características peculiares que cercam sua pequena produção.

A perplexidade dos presentes pode ser personificada na sinceridade da francesa Garcin, que admitiu não ter a menor condição de opinar sobre o **Substance**, já que era diferente de tudo

o que conhecia sobre Champagne. Realmente, é um vinho que foge a qualquer padrão de comparação, especialmente aos padrões tradicionais. E que comprova, uma vez mais, que a mão do produtor pode fazer enorme diferença na expressão final de um vinho; e que ela sempre está presente em grandes vinhos, como o **Substance**.

O **Substance** é produzido pelo genial Anselme Selosse, filho de Jacques. E seus vinhos de há muito encantam e intrigam a todos os que têm a oportunidade de prová-los, como ocorreu no Espírito Santo. Para se ter uma ideia de quão exclusivo é o **Substance**, basta mencionar que o **Encontro Internacional do Vinho** foi a primeira vez em que ele foi apresentado numa degustação com cerca de 200 participantes. E em que nenhum dos presentes, incluindo os convidados estrangeiros, já o havia provado antes.

“SOLERA” INICIADA EM 1986 CONFERE AO SUBSTANCE SEU CARÁTER ÚNICO

Para a produção do **Substance**, Anselme utiliza

PRODUZIDO COM
VINHOS DE RESERVA
SACADOS DE UMA
“SOLERA” COM
MAIS DE 20 ANOS,
JACQUES SELOSSE
SUBSTANCE DIVIDIU
OPINIÕES NUMA
DEGUSTAÇÃO
INÉDITA NO BRASIL



Chardonnay e *Pinot Noir* de vinhedos especiais, com baixo rendimento; e faz a primeira fermentação em barricas de tamanhos diversos (228, 400 e 600 litros). O vinho permanece por 12 meses nas barricas menores (16% novas). Os vinhos de reserva permanecem em tonel durante o primeiro ano e são, depois, guardados em aço inoxidável. A grande diferença do **Substance** reside no fato de que, a cada ano, 22% do vinho de reserva tem como origem uma antiga solera, iniciada em 1986, e constituída por vinhos de duas parcelas de Avize, o que confere a esse champanhe seu caráter único. Após a retirada do sedimento, o **Substance** permanece por mais 5 a 6 anos em garrafa, sendo então liberado para a venda. O teor de açúcar é de 0 a 4 gramas por litro.

O prolongado tempo de envelhecimento na garrafa, sem o contato com as leveduras, e o uso de vinhos de solera, naturalmente oxidados, propiciam o surgimento de aromas pouco habituais, como os que remetem a cogumelos e notas terrosas. O caráter oxidativo poderia, erroneamente, ser atribuído a problemas com a conservação do champanhe, o

que não é absolutamente o caso. Somado a tudo isso, o **Substance** ainda mostra deliciosos aromas de chocolate e café torrado. Na boca tem muita intensidade e vigor, alta acidez, boa concentração de sabores, longa persistência e retro-olfato intenso. Curiosamente, não apresenta espuma exuberante, o que o diferencia ainda mais de outros champagnes.

Por tudo isso, a famosa crítica inglesa Jancis Robinson não hesita em afirmar textualmente que “todos os amantes de Champagne, e possivelmente todo apaixonado por vinhos, devem dar-se a oportunidade de, pelo menos uma vez na vida, degustar um dos vinhos produzidos por Selosse”. Depois do **Encontro Internacional do Vinho**, cerca de 200 brasileiros estão entre eles. Segundo a mesma Jancis, esses pequenos produtores, conhecidos como os “artesãos de Champagne”, só trabalham com uvas próprias, provenientes de vinhedos de baixo rendimento; usam carvalho na maturação dos vinhos base; produzem champagnes com quantidade de açúcar no licor de dosagem cada vez menor e, paradoxalmente, buscam produzir vinhos com menor efervescência.

BIODINÂMICOS TAMBÉM CHAMARAM A ATENÇÃO

O Substance foi apenas um dos ótimos exemplos dessas pequenas obras-de-arte na degustação de Pedra Azul. Outro foi o **Paul Bara Comtesse Marie de France Grand Cru Brut 1998**, um Blanc de Noirs (100% *Pinot Noir* Grand Cru Bouzy) foi. Ele não faz fermentação maloláctica e a primeira fermentação se dá em cubas, seguida por seis meses de contato com a levedura nas próprias cubas e por

um mínimo de 5 anos na garrafa. O Paul Bara mostrou-se delicado e elegante, com aromas de frutas secas e amanteigado.

Já o **Fleury Biodinâmico** (não safrado) foi outro vinho difícil de classificar, exibindo um estilo também muito diferenciado, marcado pelos delicados aromas de frutas secas e toques lácteos, com boa expressão e equilíbrio.

O americano Joshua Greene, editor da revista Wine & Spirits, fez um interessante comentário a respeito desse vinho. Ele se disse surpreso em degustar um champanhe biodinâmico, já que é quase impossível seguir os preceitos biodinâmicos em Champagne, visto serem necessárias muitas intervenções e inoculação de leveduras para a segunda fermentação, o que contraria os princípios da biodinâmica. Contrariando Greene, Joly, o nome de maior expressão da filosofia biodinâmica, garantiu ser possível seguir as linhas gerais da biodinâmica em Champagne, o que resultaria em vinhos-base mais puros e que expressariam, com maior propriedade, a verdadeira natureza do terroir.

Outro champanhe biodinâmico agradou bastante e veio alimentar ainda mais as discussões. O **De Sousa Cuvée des Caudalies Brut Grand Cru**, produzido com uvas de Avize, Cremant e Oger, na Côte des Blancs, provenientes de vinhedos com manejo 100% biodinâmico e com primeira fermentação em barricas de carvalho (15% novas), mostrou-se fresco e aromático, com notas de café torrado e floral, num estilo

que privilegia a sutileza em detrimento da potência.

Numa degustação em que o **Substance** era a maior estrela, um velho conhecido acabou roubando a cena. Estamos nos referindo ao **Salon S**, outro champanhe cujo status – e preço – não ficam a dever ao primeiro. Um puríssimo *Chardonnay*, ele provem de Mesnil-sur-Oger, de um vinhedo com cerca de 1 hectare, conhecido como “Le Jardin du Salon”, e de outras 19 parcelas que, no total, atingem apenas 9,1 hectares. Só produzi-



Azevedo: a magia dos champanhes artesanais

da em anos excepcionais (nos outros, torna-se Delamotte), a **Salon S Blanc de Blancs 1997** degustada em Pedra Azul é a síntese da perfeição. A primeira fermentação é feita em aço inoxidável e ela não passa por fermentação maloláctica, o que preserva integralmente sua acidez e lhe confere grande longevidade. Registre-se que a **Salon S** permanece pelo

menos 10 anos nas caves, em contato com as leveduras, antes de ser comercializada. A maravilhosa textura cremosa se funde com a paleta de aromas, que inclui notas florais, frutas cítricas frescas, aromas fermentativos, tendo como pano de fundo registros tostados e minerais. A ótima acidez, perfeitamente equilibrada pela maciez, produz o milagre de torná-la, ao mesmo tempo, elegante e assertiva. Foi escolhida pela imensa maioria dos presentes como o champanhe preferido da degustação. Joshua Greene, que lhe dedicou entusiasmados elogios, foi um deles. Sob qualquer ótica é realmente um champanhe difícil de ser superado.

Ao final de uma daquelas degustações que, de fato, fazem jus ao adjetivo “inesquecível”, **Salon S**, para muitos, e **Substance**, para poucos, revelaram, cada qual a seu modo, mas de forma cristalina, a magia dos maravilhosos champanhes artesanais.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

APRECIE COM MODERAÇÃO.

- GIOSEPPE MASCARELLO E FIGLIO •
- ARALDICA •
- FRANZ HAAS •
- ELENA WALCH •
- ARUNDA •
- FERRARI •
- REDONDÉL •
- ARMANI •
- JEAN-LUC COLOMBO •
- CHÂTEAU DE LA GARDINE •
- CHÂTEAU SAINT-ROCH •
- LUIS CAÑAS •
- PAGO DE CIRSIUS •
- GIL LUNA •
- MASIES D'AVINYÓ - ABADAL •
- CELLER VINOS PIÑOL •
- RAVENTÓS I BLANC •
- BODEGAS MUÑOZ - ARTERO •
- MÁS QUE VINOS - ERCAVIO •
- EL MAESTRO SIERRA •
- DOMINGOS ALVES DE SOUSA •
- TESSERON •
- DELORD •
- WARRE'S •
- REAL SITIO DE VENTOSILLA-PRADOREY •
- ANSELMO MENDES •
- AZUL PORTUGAL •
- QUINTA DOS ROQUES •
- QUINTA DAS MAIAS •
- CASA DE SAIMA •
- PLANSEL - DORINA LINDEMANN •
- ALTAS QUINTAS •
- GRANS-FASSIAN •
- FRANZ KÜNSTLER •
- RAKA •
- KILIKANOON •
- SCHILD •
- FOX CREEK •
- GROU •
- J.LOHR •
- DE MARTINO •
- EL PRINCIPAL •
- TERRANOBLE •
- VILLARD •
- FILGUEIRA •
- BOUZA •
- LUIGI BOSCA •
- VIÑA ALICIA •
- COLOMÉ •
- CALLIA •
- CAVE HERMANN •
- QUINTA DA NEVE •
- HERMANN DONNHÖFF •
- EUGEN MÜLLER •
- PENDITS •
- DOMAINE PAUL BLANCK •
- CHÂTEAU DE LA TOUR •
- CHÂTEAU LA BASTIDE •
- DOMAINE SORIN •
- RENAUD DE VALON •
- DOMAINE HENRI REBOURSEAU •
- DOMAINE JACQUES CACHEUX •
- DOMAINE ANTONIN GUYON •
- DOMAINE DU SALVARD •
- CHÂTEAU DE TRACY •
- MAISON COQUARD •
- ALAIN GEOFFROY •
- DOMAINE PIERRE LABET •
- DOMAINE COMTE SENARD •
- DE SOUSA •
- ALAIN BRUMONT •
- CHÂTEAU RAMON •
- DUC DE VALMER •
- KRITER •
- CHÂTEAU FONRAZADE •
- CHÂTEAU DES TOURS •
- CHÂTEAU GRAVAS •
- CHÂTEAU LA GASPARDE •
- BARNAUT •
- CHÂTEAU LA TOUR L'ASPIC •
- CHÂTEAU DU COUVENT •
- CHÂTEAU CROIX DE THOMAS •
- CHÂTEAU DE LUGAGNAC •
- CHÂTEAU PEYMARTIN •
- GRANDS CRUS CLASSÉS E OUTROS •
- CHÂTEAU BEL AIR PERPONCHER •
- CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL •
- CHÂTEAU LA CROIX SAINT GEORGES •
- CHÂTEAU TOUR DU PAS ST. GEORGES •
- BOUQUET DE MONBRISON •
- CHÂTEAU LA TOUR DE BY •
- FATASCIÀ •
- VILLA RAIANO •
- BASILISCO •
- PERVINI •
- NICODEMI •
- LUCIANO LANDI •
- TENUTA CASTELBUONO •
- CARDETO •
- BOSCARELLI •
- PODERE SAN MICHELE - BREMER •
- SALVIONI - LA CERBAIOLA •
- CAPRILI •
- RENZO MASI-FATTORIA DI BASCIANO •
- CESANI •
- LUNELLI •
- SAN FABIANO CALCINAIA •
- TENUTA PODERNOVO •
- VILLA RUSSIZ •
- BEDIN •
- CASE BIANCHE-COL SANDAGO •
- POGGI •
- PIEROPAN •
- TOMMASO BUSSOLA •
- MICHELE CASTELLANI •
- PIO CESARE •

Decanter. O sabor das Festas.



(11) 3074 5454 • (47) 3326 0111
www.decanter.com.br

Nossas Enotecas:

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

Apostar apenas na Carmenère seria um erro

Para Jose Miguel Viu, diretor-geral da Viu Manent, vinícola conhecida, sobretudo, pela qualidade de seus Malbecs, a diversidade ainda é o maior diferencial do vinho chileno no mercado mundial

A **VIU MANENT** É UM CASO À PARTE ENTRE AS VINÍCOLAS CHILENAS. É A ÚNICA CUJO VINHO ÍCONE, O **VIU 1**, TEM POR BASE A **MALBEC**, UVA MAIS IDENTIFICADA COM A ARGENTINA, E NÃO AS VARIEDADES QUE CONSTRUÍRAM A FAMA DO VINHO CHILENO: **CABERNET SAUVIGNON** E, MAIS RECENTEMENTE, **CARMENÈRE**. EM RECENTE VISITA AO BRASIL, **JOSE MIGUEL VIU B.**, 43 ANOS, MEMBRO DA TERCEIRA GERAÇÃO DA FAMÍLIA E ATUAL DIRETOR-GERAL DA VINÍCOLA FUNDADA POR SEU AVÔ, EXPLICOU A WINE STYLE QUE, EMBORA SEJA RECONHECIDA COMO ESPECIALISTA EM **MALBEC**, O OBJETIVO DA VIU MANENT É PRODUZIR UMA AMPLA VARIEDADE DE VINHOS. ISSO INCLUI O LANÇAMENTO, PROVAVELMENTE ENTRE MARÇO E ABRIL, DE UM SEGUNDO VINHO ÍCONE, AINDA SEM NOME, QUE TERÁ POR BASE A **CARMENÈRE**. CONTOU TAMBÉM QUE NA SAFRA 2007 DO **VIU 1** RECÉM-LANÇADA NO CHILE, A **PETIT VERDOT** SUBSTITUIU A **CABERNET SAUVIGNON**, COMO COADJUVANTE DA **MALBEC**, SEMPRE MAJORITÁRIA. A ENTREVISTA COM JOSE MIGUEL SE ESTENDEU PELO ALMOÇO, QUE CONTOU TAMBÉM COM A PARTICIPAÇÃO DE NIELS BOSNER, SÓCIO-DIRETOR DA IMPORTADORA HANNOVER, QUE REPRESENTA COM EXCLUSIVIDADE A VIU MANENT NO BRASIL. PARA O ALMOÇO, JOSE MIGUEL LEVOU UMA GARRAFA DO NOVO **VIBO** (O NOME É UM ANAGRAMA DE SEUS SOBRENOMES PATERNO E MATERNO), UM **MALBEC** 100% QUE A VIU MANENT ESTÁ PRODUZINDO, POR ENQUANTO EM PEQUENA ESCALA (APENAS MIL CAIXAS NESSA PRIMEIRA EDIÇÃO), EM MENDOZA, NA ARGENTINA. E UMA DA PRIMEIRA SAFRA, 1999, DO **VIU 1** QUE FEZ JUS À FAMA QUE O PRECEDE COMO ÚNICO **MALBEC** ENTRE OS GRANDES VINHOS CHILENOS.

por GUILHERME VELLOSO

WS – Não é curioso que a *Viu Manent* seja um grande produtor de *Malbec* num país cuja fama no mundo do vinho se deve à *Cabernet Sauvignon* e, mais recentemente, à *Carmenère*?

JOSE MIGUEL VIU – O Chile construiu sua imagem com base principalmente em quatro variedades: *Cabernet Sauvignon*, a mais importante, *Merlot*, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. E elas continuam a ter papel preponderante nas exportações de vinhos chilenos, sobretudo a *CS*. A *Merlot* cedeu espaço para a *Carmenère* e algumas outras variedades, como a *Syrah*, em certa medida, e para a *Malbec*. Nos últimos anos, o Chile chegou à conclusão que é muito importante construir sua imagem com base em uma variedade que lhe é única: a *Carmenère*. Isso sempre rende muitos frutos. Mas eu (e muita gente no Chile)

penso que seria um erro concentrar exclusivamente nisso. Em certa medida, é o que se passa com a Argentina. A Argentina está muito identificada com a *Malbec*. Isso tem aspectos positivos e negativos, como a falta de diversidade, que pode jogar contra, embora a Argentina não seja só *Malbec*.

WS – Como você compara a situação de Chile e Argentina?

JMV – Penso que o Chile está numa situação bastante distinta. O Chile tem uma base forte na *Cabernet*, que é a variedade mais vendida no mundo. Mas, graças à grande diversidade de solos, de climas e de regiões ainda por descobrir, eu diria que no Chile se pode cultivar com bastante êxito praticamente qualquer variedade

conhecida. Tradicionalmente, os vinhedos chilenos estão plantados nos vales centrais, onde a temperatura é um pouco mais alta. Ultimamente, estamos explorando bastante as zonas costeiras, onde há maior influência marítima, o que favorece especialmente a produção de vinhos brancos, mas também de tintos mais leves e delicados, como os de *Pinot Noir*. Isso nos dá uma diversidade muito grande.

WS – Ou seja, na sua opinião, o Chile não deveria concentrar seus esforços principalmente nos vinhos à base de Carmenère...

JMV – Creio que se deve fazer todo esforço que se está fazendo em relação à *Carmenère*. Mas também é o que se passa conosco em relação à *Malbec*, que é nossa variedade emblemática. Fomos a primeira vinícola chilena que apresentou um *Malbec* ao mercado e hoje em dia somos a vinícola que mais tem *Malbecs* em suas distintas linhas e a mais reconhecida internacionalmente. Apesar disso – e apesar de que o mercado nos reconhece como especialistas em *Malbec* – nossa ênfase é produzir uma variedade mais ampla de vinhos. Vendemos muito *Malbec*, mas nosso nº 1 em vendas é o *Cabernet Sauvignon*. E, provavelmente entre março e abril do próximo ano, vamos lançar um vinho ícone, ao nível do **Viu 1**, cuja base será a *Carmenère*.

WS – Será um vinho 100% Carmenère?

JMV – Não, será um blend de *Carmenère* com algo de *Syrah* e *Petit Verdot*.

WS – Você concorda que, nos últimos anos, a Syrah teve um avanço muito grande no Chile?

JMV – A *Syrah* é uma cepa muito generosa, que produz vinhos de grande qualidade em distintos estilos e em diferentes condições climáticas. O que aconteceu com a *Syrah* é que devido à excessiva exposição dos *Shiraz* australianos e à sobrecomercialização de vinhos australianos de massa à base de *Shiraz*, a *Syrah/Shiraz*, como variedade, perdeu um pouco de seu prestígio nos Estados Unidos e hoje não tem o mesmo encanto

que uma variedade como a *Malbec*. Nesse aspecto, os argentinos fizeram melhor que os australianos nos Estados Unidos.

WS – Pelo menos no início, deve ter sido muito difícil vender Malbec chileno. Como foi essa luta?

JMV – Na verdade, foi uma aventura. Jamais nos propusemos transformar a *Malbec* em nossa cepa emblemática. Vendíamos *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e variedades brancas, que continuam sendo nossas principais variedades. Creio que em 92 propus a nosso assessor na época, Aurélio Montes, um pouco como uma aventura, a ideia de lançar um vinho a partir da *Malbec*.

WS – O Aurélio Montes deve ter pensado que você estava louco ...

JMV – A indústria chilena estava dando os primeiros passos na exportação e o Aurélio nos disse que os vinhos chilenos que vendiam eram daquelas quatro variedades básicas. Nessa época, os vinhos argentinos não eram o sucesso que são hoje. Portanto, sair para vender *Malbec* do Chile era tão difícil como vender *Malbec* argentino. Com a energia de meus vinte e tantos anos levamos adiante o projeto de fazer um *Malbec* varietal, primeiro em nossa linha básica. Depois, introduzimos um *Malbec Reserva* e hoje, passados mais de 15 anos, uma porcentagem importante de nossas linhas tem *Malbec*, sem falar em nosso vinho ícone, o **Viu 1**.

WS – Como nasceu o Viu 1?

JMV – A primeira safra foi 1999, mas o vinho só foi lançado no Chile no final de 2001, quase em paralelo com o Brasil, o segundo mercado onde foi lançado. O vinho é uma homenagem a meu pai, que, infelizmente, não o viu nascer, pois morreu em 2000.

WS – O Viu 1 é sempre um Malbec com pequena porcentagem de Cabernet Sauvignon?

JMV – Na última versão, a 2007, que está sendo lançada agora no Chile, pela primeira vez a *Petit Verdot* substituiu a *Cabernet Sauvignon*, com uma participação de 4%.



WS – Porque a Petit Verdot?

JMV – Em termos teóricos, ela aporta mais acidez e estrutura. Todos os anos a escolha de o que entra no blend é feita em função dos vinhos que temos. Obviamente, queremos conservar o estilo do **Viu 1**, que é um vinho predominantemente à base de *Malbec*, que sempre provém do mesmo quartel. Nessa última versão (2007) já tínhamos vinificações pequenas de *Petit Verdot* e nosso enólogo-chefe, Graham Phelps, neozelandês que vive há muitos anos no Chile, decidiu incorporá-las ao **Viu 1**, porque os resultados dessa mescla lhe pareceram muito atraentes.

WS – O Aurélio Montes ainda assessora a Viu Manent?

JMV – Ele continua sendo nosso assessor, ainda que hoje em dia seja mais um amigo, alguém que consultamos sobre algumas decisões mais gerais.

WS – A Viu Manent está lançando um Malbec produzido em Mendoza, na Argentina. Como nasceu esse projeto?

JMV – O **Vibo**, que já está à venda no Chile e deve chegar em breve ao Brasil, é um projeto que nasceu por acaso. Convidei nossos enólogos e viticultores para uma visita a Mendoza e, no caminho, nasceu a ideia de fazer um vinho ali, em pequena escala. Um vinho de alta gama, mas de pouco volume. Ficamos entusiasmados com a zona do Vale de Uco pela sutileza e feminilidade dos vinhos que produz. Selecionamos alguns pequenos produtores com vinhedos muito velhos, em Altamira e Tupungato, e compramos as uvas que deram origem ao **Vibo**.

WS – Onde vocês fazem o vinho?

JMV – A vinificação é feita na bodega Carlos Pulenta, em Vistalba, com quem temos grande amizade.

WS – Como foi escolhido o nome?

JMV – **Vibo** são as iniciais da terceira geração, que é a minha: Viu Bottini. Meu avô, Miguel Viu Garcia, fundou a vinícola há mais de 70 anos, junto com o filho, Miguel de Agostini Viu Manent.



WS – E vinhos brancos?

JMV – Estamos encantados com o resultado da *Viognier* em Colchagua, que não é, tradicionalmente, uma zona de brancos. Para nossos *Sauvignon Blancs* e *Chardonnays* temos contratos de longo prazo com produtores de vales de zonas frias, como Casablanca e San Antonio/Leyda.

WS – No caso dos tintos, além de Malbec, Cabernet Sauvignon e Carmenère, o que mais vocês têm plantado?

JMV – Temos muitíssimas variedades, em três vinhedos distintos, todos em Colchagua. O mais antigo é o San Carlos, com plantações que datam de fins do século 19. É um vinhedo com densidade muito alta e que não se rega. Daí vem nossos *Malbecs* e *Cabernets Sauvignon*. A *Viognier* também está plantada nesse setor. Nossos vinhedos mais novos, que já tem mais de 15 anos, ficam em Peralillo. Aí temos *Carmenère*, *Malbec*, *Syrah*, *Tempranillo*, *Grenache*, *Mouvedre*, *Petit Verdot*. E estamos experimentando *Sangiovese* e *Tannat*. Obviamente, umas se deram melhor do que outras. Das novas variedades, *Tempranillo*, *Mouvedre*, *Tannat* e *Petit Verdot* se adaptaram muito bem e, embora sejam vinhedos muito jovens, já estão produzindo grandes vinhos.

WS – Por último, como você vê o enoturismo no Chile?

JMV – Somos precursores do enoturismo no Chile. Com alguns produtores do vale de Colchagua, formamos a primeira “rota do vinho” do Chile, da qual fui o primeiro presidente. Hoje, na Viu Manent, temos um restaurante, uma loja de vinhos, uma loja que também vende artesanato latino-americano, uma cafeteria com bar de vinhos e um clube equestre, para cavalgadas nos vinhedos. E temos o projeto de fazer um pequeno hotel no meio dos vinhedos. Somos a vinícola mais visitada de Colchagua. Uma porcentagem importante de nossos visitantes são estrangeiros e, dentre eles, os brasileiros são a maior parcela.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Top Winemakers^{MR}

{ CHILE 2010 }

PROJETO INOVADOR REÚNE, EM CAIXA EXCLUSIVA,

TOP WINEMAKERS,

VINHOS DOS MAIS RENOMADOS ENÓLOGOS CHILENOS, ELABORADOS

O MELHOR DO CHILE

COM ESTILO PRÓPRIO, MAS SOB REGRAS COMUNS

por ARTHUR AZEVEDO, GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR.
fotos VLADIMIR FERNANDES/DIVULGAÇÃO

Um dos projetos vinícolas mais originais e melhor executados do Chile, nos últimos anos, não resultou apenas em um vinho exclusivo, mas em 10 vinhos únicos, cada qual elaborado por um enólogo diferente, dentre os mais reconhecidos do país. Batizado de **Top Winemakers**, o projeto nasceu de uma ideia de Rafael Prieto, um dos editores do tradicional Guia de Vinos de Chile, a mais antiga publicação chilena do gênero. Convidar dez enólogos para fazer um vinho com seu próprio estilo, a partir de certas regras comuns, em homenagem ao bicentenário da independência de seu país, que será comemorado em 2010. A seleção dos dez enólogos que

participariam do projeto levou em conta a pontuação obtida por seus vinhos ao longo das 17 edições do Guia. Ou seja, foram escolhidos os que mais pontuaram. Para criar uma saudável competição entre os enólogos – e também para dar identidade ao projeto – foram adotados os seguintes critérios:

- Todos os vinhos teriam como base a *Cabernet Sauvignon*, uva que tornou o vinho chileno conhecido no mundo;
- As uvas com que os enólogos trabalhariam seriam provenientes de uma parcela de um único vinhedo, de reconhecida qualidade, com produção pouco



superior a 5.800 kg/ha, mas que não pertence a nenhuma das grandes vinícolas chilenas (seu proprietário não produz vinho e vende as uvas para diferentes vinícolas);

- Cada enólogo receberia 4.000 quilos de uva, proveniente desse vinhedo, produzidos em idênticas condições, mas não diretamente por eles;
- O vinho final deveria conter pelo menos 70% dessas uvas (*Cabernet Sauvignon*), mas a vinificação, o corte final (com ou sem a adição de outras variedades) e o uso de carvalho seriam decididos por cada um dos enólogos.

Para garantir perfeita igualdade de condições, foram selecionadas 10 fileiras de parreiras do vinhedo escolhido para cada enólogo, mas tomou-se o cuidado de que cada fileira estivesse localizada em diferentes partes do vinhedo, a fim de que não houvesse diferença de qualidade das uvas fornecidas a cada um. Finalmente, entregou-se o acompanhamento técnico do projeto, ou seja, todos os aspectos relacionados à viticultura, a Irene Paiva, ex-enóloga-chefe do vinho **Cabo de Hornos**, da Viña San Pedro, ela própria uma profissional bastante reconhecida no Chile. As uvas são da safra 2007, considerada uma das melhores do país nos últimos anos, o que garantiu perfeitas condições de maturidade e sanidade. Depois de colhidas, na mesma época, as uvas foram entregues diretamente nas vinícolas dos enólogos. A partir daí, cada um fez o que quis com as uvas que recebeu. No final, foram produzidas apenas mil caixas com dez vinhos cada. Os rótulos são quase idênticos, mas cada garrafa (e a rolha) traz a assinatura do enólogo que o concebeu e informa a composição específica daquele vinho.

A convite da Casa do Porto, que venderá as caixas no Brasil, já que não existe a possibilidade de comprar as garrafas individualmente, Arthur Azevedo, Guilherme Velloso e Mario Telles Jr., de Wine Style, participaram de uma degustação exclusiva dos dez vinhos, cujo lançamento oficial no Chile ocorreu em novembro passado. A apresentação e degustação dos vinhos foi conduzida por “Don” Hector Vergara, único Master Sommelier da América Latina, profundo conhecedor dos vinhos chilenos; e contou com o serviço irrepreensível do sommelier Ariel Perez, da Casa do Porto, colaborador da revista.

ELEGÂNCIA FOI A TÔNICA DO PAINEL

Antes de comentar cada vinho individualmente, cumpre registrar que, quem esperava uma bateria de “blockbusters” foi agradavelmente surpreendido pelos dez vinhos degustados. Os enólogos chilenos reunidos no projeto **Top Winemakers** parecem ter captado a mensagem dos consumidores, que se mostram “ligeiramente cansados” de vinhos quase enjoativos, com sobra de álcool, baixa acidez e “obesidade congênita”. Ótima surpresa para quem aprecia vinhos elegantes e sutis, mas, ao mesmo tempo, saborosos e acessíveis, como os provados. **Top Winemakers** marca, assim, uma nova e auspiciosa era para o vinho chileno.

ÁLVARO ESPINOZA – O craque da biodinâmica se manteve fiel ao estilo, que é o de produzir vinhos mais recatados e sutis, com grande potencial de envelhecimento. Usando pouco mais que os regulamentares 70% do vinho base (70,2%), Álvaro completou o corte, principalmente, com *Syrah*, *Carmenère* e *Merlot*, além de 5% de *CS* proveniente de outro vinhedo; e uma micropitada de *Petit Verdot* e de *Mouvedre*, todas de Colchagua. O vinho maturou por 16 meses em barricas novas de carvalho francês. Fechado nos aromas, demorou a mostrar as clássicas frutas negras perfeitamente maduras, mescladas a toques resinosos e balsâmicos, com o carvalho muito bem integrado. Na boca, ofereceu boa acidez, taninos firmes e de fina textura, bom equilíbrio, concentração na medida certa e muito boa persistência. Segundo Hector, tem estrutura para evoluir muito bem nos próximos 8 a 10 anos.

CECILIA TORRES – Elegante e ao mesmo tempo potente e estruturado. Essa é a melhor definição para esse belo vinho, assinado pela enóloga-chefe da Santa Rita, a competente e talentosa Cecilia Torres. Ela optou por usar quase 90% do vinho base, complementando a mescla com *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*,



ambas do Alto Maipo. Aqui, a fruta é um pouco mais madura, com a madeira mais perceptível (seu vinho também passou 16 meses no carvalho francês novo). Excelente na boca, esbanja equilíbrio, exibindo bom corpo e ótima concentração de sabores, taninos muito finos e maduros e longa persistência.

ADOLFO HURTADO – Apostando na qualidade da fruta, o craque da Cono Sur elaborou um vinho saboroso e agradável, usando os obrigatórios 70% do vinho base, com a adição de um pouco mais de *Cabernet Sauvignon* do Alto Maipo, *Syrah* (também do Maipo), *Carmenère* de Peumo e *Malbec* de Colchagua, com passagem por nada menos que 19 meses em barricas novas de carvalho francês. Ponto alto do vinho é seu perfil aromático, destaque do painel, que exhibe aromas de frutas escuras maduras, entremeadas a notas balsâmicas e mentoladas, floral e fino café torrado. Na boca, a maciez é marcante, com ótimo equilíbrio entre acidez e álcool, o que resulta num vinho concentrado, encorpado, de finos taninos e longa persistência, com retro-olfato exuberante. Irretocável...

ANDRÉS ILABACA – Parceiro de Cecilia na Viña Santa Rita, Ilabaca não deixou por menos e produziu um vinho de muita categoria e caráter. Também apostando em altas porcentagens do vinho base, Andrés optou pelo autêntico corte bordelês, acrescentando a personalíssima *Cabernet Franc* (20%), com um leve toque (2%) de *Merlot*, ambas de Alto Jahuel, o berço da Santa Rita. O resultado não poderia ter sido mais feliz. Pura sedução no nariz, o vinho tem intensos e deliciosos aromas de frutas escuras maduras, com floral incisivo e caramelo como pano de fundo. Brilha na boca pela acidez refrescante, em perfeito contraponto ao álcool bem comportado. Taninos de extraordinária e macia textura dão a esse belíssimo vinho a necessária estrutura, servindo de suporte para a fruta até o longo e destacado final.



MARCELO RETAMAL – Incansável pesquisador dos diversos terroirs do Chile e responsável pela qualidade e personalidade dos vinhos da vinícola De Martino, Retamal apostou no caráter da *Cabernet Sauvignon* do Maipo e criou um puro-sangue chileno, de fina estirpe. Marcelo foi o único dos dez enólogos a fazer um vinho usando 100% da base de *Cabernet Sauvignon*.

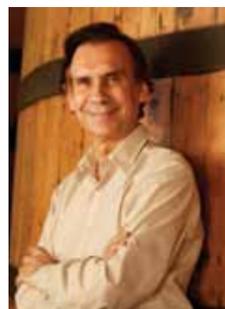
Como prova de sua confiança na qualidade da *Cabernet* do Maipo, manteve o vinho por nada menos que 23 meses em carvalho francês novo, o maior tempo de todo o painel. Aqui, potência e estrutura dão as cartas, sinalizando ser um vinho de muito longa guarda, que, para Vergara, é “a mais pura expressão da *Cabernet Sauvignon* do Maipo”. Ainda reticente nos aromas pela sua juventude, o vinho lentamente revelou uma pequena parcela de seus encantos, sob a forma de fruta madura um pouco escondida pelo carvalho ainda não totalmente integrado. Será necessário bom tempo em garrafa para que tudo se encaixe nos devidos lugares. A boca é a garantia que isso irá acontecer. Intenso, potente, concentrado e encorpado, o vinho exhibe grande quantidade de taninos maduros e de boa textura, longa persistência e contido retro-olfato. Quem tiver paciência certamente será recompensado.

MARCELO PAPA – Também fiel ao seu estilo, o inovador e ousado Marcelo Papa mostrou sua habitual categoria, produzindo um vinho moderno, muito agradável e já perfeitamente acessível, sem deixar de lado a sofisticação e a elegância. Os obrigatórios 70% de vinho base ganharam brilho e sabor com uma pitada de *Carmenère*, trazida dos vinhedos da Concha y Toro em Peumo, talvez o melhor terroir chileno para essa variedade, complementada pela *Syrah* e por um toque adicional de *Cabernet*, ambas do Maipo. Hector destacou a boa fruta, o corpo médio, a textura macia e a tanicidade moderada desse vinho,



qualidades sobejamente comprovadas na degustação. Segundo ele, trata-se de um vinho harmônico, de sabor muito agradável e longa persistência. “Votamos com o relator”. Bravo Marcelo...

IGNACIO RECABARREN – Principal enólogo da



Concha y Toro e um dos enólogos chilenos mais reconhecidos no mundo, Recabarren também optou por elevada porcentagem do vinho base (90%), complementada por pequena dosagem de *Cabernet Sauvignon* do privilegiado terroir de Pirque, além de *Cabernet Franc* e *Carmenère* (reminiscências do ícone Almadava?). Cativante e arrebatador, seu vinho exibe os clássicos aromas de frutas escuras maduras (ameixas e cerejas), mescladas a notas balsâmicas e mentoladas, com o reforço dos toques de violetas da *Carmenère* de Peumo. Na boca, impressiona pela sutileza, pelo equilíbrio e pela concentração de sabores, amplificados pela maciez, fruto de taninos extremamente finos e maduros. Potência e fineza a serviço do vinho chileno. Imperdível.

AURÉLIO MONTES – Um dos enólogos mais conhecidos e reverenciados pelos



brasileiros, autor de preciosidades como o **Montes Alpha M** e o **Montes Folly**, Aurélio partiu dos regulamentares 70% da base, complementados com mais 15% de *Cabernet* proveniente de Marchigüe (Maipo) e 15% de *Syrah* dos nobres vinhedos da Montes nas encostas graníticas do Vale de Apalta. Discreto nos aromas, surpreendeu com uma verdadeira explosão de sabores na boca, com frutas que Hector classificou de “crocantes”, em estilo “guloso e gordo”, um verdadeiro convite ao prazer. Equilibrado, tem taninos finos e maduros e longa persistência. Um breve tempo em garrafa vai ser imprescindível para o desenvolvimento dos aromas. Um vinho promissor, mas desde já muito acessível e prazeroso.

ENRIQUE TIRADO – O enólogo do consagrado Don



Melchor e de outros vinhos da Concha y Toro também se manteve fiel ao estilo inovador e elegante. Usando 76% da base, Enrique completou o corte com a excepcional *Carmenère* de Peumo, a elegante *Cabernet Franc* de Pirque e com 2% de *Syrah*, de Buin. O resultado pode ser resumido numa só palavra: vinhaço! Na paleta de aromas desfilam frutas perfeitamente maduras, acompanhadas de notas lácteas e de especiarias, chocolate e fino tostado. Delicioso na boca, com sua refrescante acidez, taninos muito finos, longa persistência e sofisticado retro-olfato. Falando sobre o vinho, Hector destacou o importante papel da *Carmenère* que, segundo ele, é responsável por sua textura amigável.

PABLO MORANDÉ – Outro dos enólogos “históricos” do Chile (foi o descobridor do potencial do vale de Casablanca para a produção de vinhos finos), Morandé criou, certamente, o vinho mais diferente de todo o painel, explorando um lado mais tradicional



do Chile: o dos vinhos mais estruturados e mais tântricos. Curiosamente, foi o único que incluiu a uva *Carignan*, do Maule, no corte, além de *Cabernet Franc* e *Syrah*. Seria essa a explicação para os taninos mais firmes de todo o time? Muito concentrado e estruturado, é também o único dos dez com perceptível adstringência final. E será, sem dúvida, dentre todos, o que precisará de mais tempo em garrafa para domar os taninos e integrar melhor todos os seus elementos. Merece nova avaliação, no futuro, para verificar sua evolução em garrafa e fazer justiça à proposta desse grande enólogo chileno.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO.

des



Aproveite mais a vida.
Abra um Salton Reserva Ouro.





UMA VISÃO HISTÓRICA
DOS DIFERENTES OBJETOS CRIADOS
PARA QUE O APRECIADOR POSSA

arrolha

SACAR A ROLHA DA GARRAFA
SEM DANIFICÁ-LA E APRECIAR
SEU VINHO COM CALMA

As primeiras vedações empregadas em garrafas de vinho eram plugues de madeira que podiam ser removidos manualmente. Como não eram perfeitos, muito vinho se perdia pela falta de flexibilidade dessas peças.

Com o tempo, os produtores chegaram a uma vedação bem mais satisfatória: a rolha de cortiça, matéria-prima extraída da casca do sobreiro, um tipo de carvalho. A nova vedação era bem mais difícil de ser extraída à mão e, por isso,

TI RAN DO

por MARCELLO BORGES
fotos VLADIMIR FERNANDES

inventou-se um instrumento que a removesse da garrafa: o saca-rolhas.

O extrator de munições, criado no século 17, foi um precursor do saca-rolhas: era uma espiral com passo variável e com duas pontas em forma de gancho. Em seu livro “A História do Vinho”, Hugh Johnson diz que a primeira menção a um saca-rolhas data de 1681, na Inglaterra.

Em 1795, a primeira patente para um saca-rolhas foi concedida ao reverendo Samuel Henshall.

DESIGN - Para que o saca-rolhas seja eficiente e não cause danos à rolha no momento de extraí-la, a espiral deve ter forma arredondada nas laterais; seu comprimento deve permitir chegar até o final das rolhas mais longas; e sua largura deve propiciar maior adesão, sem que se corra o risco de danificar a parte central da rolha. São numerosos os formatos de saca-rolhas já inventados (mais de 300) mas, de modo geral, podem ser divididos em alguns grupos:

- **Saca-rolhas de extração direta:** o modelo mais simples e antigo é o aparelho em “T”. É preciso saber usá-lo, pois caso a espiral seja inserida fora do centro, a rolha pode se danificar. Além disso, a força necessária para se extrair a rolha pode ser de mais de 100kg;
- **Saca-rolhas de extração assistida:** um exemplo é o patenteado por Henshall;
- **Saca-rolhas com torque:** há o de ação simples, em que o giro continuado do manípulo insere a espiral e, com o apoio do gargalo, a rolha é extraída; e o de ação dupla, no qual um segundo manípulo ou a rotação no sentido anti-horário exerce essa função;
- **Saca-rolhas de alavanca:** o popular “amigo do garçom” (além da espiral dobrável tem um canivete para abrir o lacre); o modelo “com asas”, o mais famoso saca-rolhas com alavanca dupla; e outros com alavancas, que visam reduzir a força necessária para se extrair a rolha.

O modelo mais usado pelos sommeliers é o de alavanca simples conhecido como “amigo do garçom”, que ganhou modernamente um apoio em dois estágios: quando o parafuso está totalmente inserido na rolha, usa-se o primeiro estágio, e, depois que metade da rolha já foi levantada, passa-se ao segundo estágio de apoio. Outro modelo interessante é o “amigo do mordomo”, que consiste em duas lâminas de diferentes tamanhos que são inseridas em lados opostos da rolha, que é extraída sem dano algum.

Um saca-rolhas completamente inusitado, embora já exista há algum tempo, é o modelo acionado por ar comprimido: insere-se sua agulha oca pela rolha até que sua ponta fique dentro do gargalo e abaixo da rolha; então, bombeia-se ar para dentro da garrafa, e o ar comprimido expulsa a rolha. Alguns, em vez do êmbolo, são dotados de uma cápsula de ar comprimido, o que poupa ao enófilo o trabalho de bombear.

O mais sofisticado saca-rolhas moderno de alavanca foi desenhado por um engenheiro chamado Herbert Allen e lançado pela Screwpull em 1979, num modelo muito copiado até hoje. Com um movimento, a espiral é inserida na rolha, e, com outro movimento, ela é extraída.

Qual o futuro do saca-rolhas? Bem, a julgar pela grande popularidade que a chamada screwcap vem conquistando, aliada a uma futura e previsível escassez de cortiça, talvez chegue um dia em que não ouçamos mais o “pop” da rolha saindo da garrafa. Mas torço para estar enganado...

AGRADECIMENTOS: CASA DO PORTO, PORTCASA E AMERCANTIL
MARCELLO BORGES É ADVOGADO, JORNALISTA, ENÓFILO, CO-AUTOR DE “O LIVRO DO CHARUTO” E MINISTRA AULAS DE CHARUTOS E CONHAQUE NO CURSO DE FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS DA ABS-SP. MB55@UOL.COM.BR



wine

style
e vinho tratado com inteligência

CONSELHO EDITORIAL

ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO *arthur@winestyle.com.br*
GUILHERME VELLOSO *guilherme@winestyle.com.br*
MARIO TELLES JR. *mario@winestyle.com.br*

REDAÇÃO

editor ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO
editor GUILHERME VELLOSO
editor MARIO TELLES JR.
editor-executivo JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES *borges@winestyle.com.br*
editor-assistente GUSTAVO ANDRADE DE PAULO *gustavo@winestyle.com.br*
editor-assistente RUI ALVES *rui@winestyle.com.br*
coordenadora editorial ILKA BEZERRA *redacao@winestyle.com.br*

ARTE

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

COLABORADORES

ANDRÉ LOGALDI, BRUNO VIANNA, EDUARDO TAMBURRO, FERNANDO BASILE,
FRANCISCO SOARES MARCELLO BORGES, PEDRO COCO E SONIA AZEVEDO
foto VLADIMIR FERNANDES

PUBLICIDADE

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

ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

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

IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

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

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

Caros amigos,

2009 foi um ano muito especial para todos nós da Wine Style. Tivemos mudanças significativas em nossa estrutura, com a entrada de dois novos e dinâmicos sócios, e ampliamos nossa equipe de colaboradores, como sempre recrutados entre experientes especialistas em vinhos. Em relação ao mais importante, o conteúdo editorial, publicamos dois suplementos especiais cobrindo as principais regiões vinícolas (e suas atrações) de Portugal e participamos de praticamente todos os eventos importantes do mundo do vinho.

Dentre esses últimos, destacamos dois, ocorridos recentemente (e objetos de ampla cobertura nesta edição), não apenas pela sua importância, mas porque ambos receberam apoio, em sua divulgação, de Wine Style. O primeiro desses eventos, o **Encontro Internacional do Vinho**, realizado no Espírito Santo, teve sabor especial, pois participamos de todas as etapas de seu planejamento e também de sua realização, coordenando duas sessões de degustação. A presença de enófilos de diferentes regiões do país, que apoiaram sua realização e acorreram à belíssima Pedra Azul, foi o resultado mais gratificante. Em troca, eles tiveram a oportunidade de degustar vinhos de altíssimo nível, muitos deles apresentados pela primeira vez no Brasil, na companhia de renomados especialistas como Nicolas Joly, o papa da biodinâmica, e Joshua Greene, editor da revista especializada Wine & Spirits.

Wine Style foi também a publicação escolhida para divulgar, no Brasil, o mais importante evento de vinho do ano, o extraordinário **Winefuture Rioja09**. Realizado em Logroño, capital da Rioja, nos dias 12 e 13 de novembro último, o evento foi organizado pela **The Wine Academy** da Espanha, sob o comando do único **Master of Wine** daquele país, o incansável (talvez por ser um ex-campeão de tênis) Pancho Campo. E contou com a presença de nomes como Robert Parker e Jancis Robinson, para citar apenas dois. Com a presença de dois dos seus editores (Arthur Azevedo e Mario Telles Jr.), Wine Style foi uma das poucas publicações (a única da América do Sul) a participar da histórica degustação de 20 vinhos de todo o mundo, baseados na uva *Garnacha*, conduzida por Parker em seu retorno à Espanha, após 27 anos de ausência.

Ao final de mais esse ano de realizações e conquistas, cabe, em primeiro lugar, agradecer a nossos leitores e assinantes, razão de ser da própria Wine Style; e aos anunciantes que nos prestigiam, muitos desde o nascimento da revista. Sem ambos, obviamente, não teríamos chegado a este 5º ano de existência. E renovar nosso compromisso de continuar a oferecer informação ampla, fidedigna e, frequentemente, exclusiva sobre tudo o que ocorre nesse fascinante mundo do vinho, paixão maior de todos nós.

A todos, um 2010 com muitos (e bons) vinhos são os votos de

Arthur Azevedo,
Guilherme Velloso
Mario Telles Jr.

notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

notícias do vinho

Um ano de Marques de Riscal

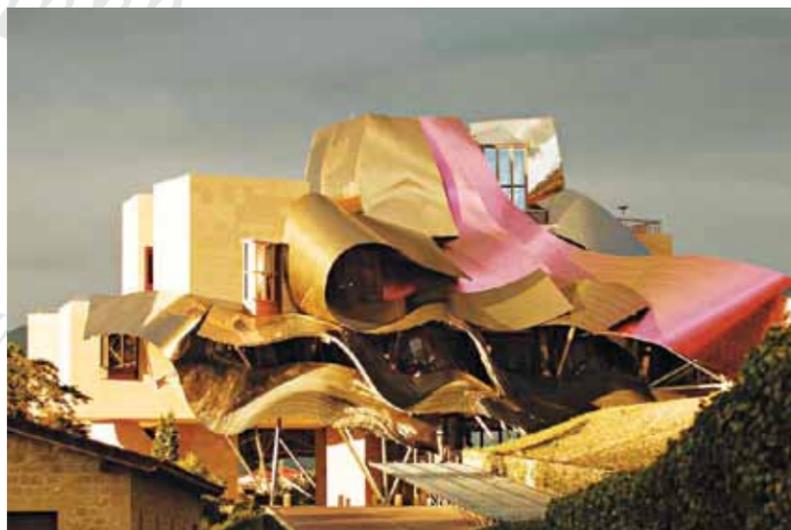
Especialmente para comemorar o primeiro ano de importação dos vinhos **Marques de Riscal** pela Interfood, veio ao Brasil Jose Luis Maguira, principal acionista e diretor-geral da empresa, hoje conhecida tanto por seus vinhos como pelo espetacular hotel vizinho à vinícola, projetado pelo arquiteto Frank Gehry, o mesmo que desenhou o prédio do museu Guggenheim em Bilbao. Maguira foi recebido por Gabriel Cury, presidente da Interfood, para um jantar, criteriosamente harmonizado com os vinhos da Riscal.

O único vinho servido a não ostentar a denominação de origem Rioja foi o tinto **Riscal 1860 2005**, que passa apenas seis meses em carvalho e mostra fruta bem integrada à madeira, além de boa relação preço/qualidade (R\$ 58). É um projeto na região de Toro sob a denominação genérica Castilla y León. Outra aposta certa é o tinto

Marques de Riscal Reserva 2004, com ótimo suporte de acidez e madeira bem temperada, como só os espanhóis sabem fazer. O ponto alto da noite foi o tinto **Marques de Riscal Gran Reserva 2002**, vinho de grande estrutura, com taninos finos e elegantes toques tostados. Para fechar a noite, foi servido o **Baron de Chirel Reserva 2002**. É um vinho de estilo mais moderno, com boa porcentagem de Cabernet Sauvignon, uva que, atualmente, não é permitida para os vinhos da denominação Rioja. Mas, como explicou Maguira, as parreiras das quais provêm as uvas usadas na produção do **Baron de Chirel** foram plantadas antes da proibição. A degustação mostrou que **Marques de Riscal** continua sendo um porto seguro para os apreciadores da Rioja, aliando com muita competência tradição e modernidade.

Interfood - www.interfood.com.br

Ville du Vin inaugura oitava unidade Principal rede de lojas multimarcas de vinhos de São Paulo, a Ville du Vin fechou 2009 com chave de ouro, ao inaugurar mais uma unidade. Localizada no Shopping Center Vila Olímpia, o mais novo de São Paulo, a nova loja é a oitava da rede, que conta com quatro endereços na cidade de São Paulo, dois na Grande São Paulo, um em São José do Rio Preto, SP, e outro em Vitória, ES. A rede, que hoje comercializa mais de 2.500 rótulos de 15 importadoras, comemorou também em dezembro o 6º aniversário de sua primeira loja, em Alphaville, na Grande São Paulo. Ville du Vin - www.villeduvin.com.br



Tarapacá quer aumentar presença no Brasil...

Uma das maiores vinícolas chilenas, a Tarapacá quer ampliar sua presença no Brasil, que disputa com Reino Unido e Dinamarca o primeiro lugar nas exportações da empresa. Fundada em 1874, a Tarapacá se uniu à San Pedro, em 2008, formando o grupo Viña San Pedro Tarapacá, hoje o segundo maior do Chile, atrás apenas da Concha y Toro. A importância do mercado brasileiro foi ressaltada na recente visita ao Brasil de Carolina Rivera, “embaixadora” da marca, Marcelo Quinteros, diretor de exportação para a América Latina, e Edward “Ed” Flaherty, enólogo-chefe da vinícola. Flaherty, norte-americano que vive há 17 anos no Chile (antes da Tarapacá, em que está há três anos, trabalhou na Coño Sur, na Errázuriz e na Via Wines), apresentou vinhos das diferentes linhas da empresa em várias cidades brasileiras. Entre eles, um surpreendente espumante Brut, corte de Chardonnay (80%) e Pinot Noir (20%) de Casablanca, infelizmente de produção ainda limitada (apenas 1.000 caixas). Também agradou bastante o **Sauvignon Blanc Gran Reserva 2009**, produzido com uvas de Casablanca e de Leyda, que não passa por carvalho. Segundo ele, Casablanca contribui com notas mais tropicais, enquanto Leyda aporta seu elegante toque mineral. Entre os tintos, os da linha Gran Reserva (“etiqueta branca”) oferecem boa relação preço/qualidade (R\$ 54) com destaque para o **Syrah 2007**, primeira safra desse vinho redondo e gostoso. Um nível acima em qualidade, o **Cabernet Sauvignon Gran Reserva Etiqueta Negra 2007**, que recebe pequeno aporte de Carmenère e de Malbec, é excelente opção em sua faixa de preço (aproximadamente R\$ 100). Já o **Zavala**, atual top de linha, só é produzido nas melhores safras. O 2007, que só chegará ao Brasil em março ou abril, é um corte pouco comum de Cabernet Franc (40%), Syrah (40%) e Cabernet Sauvignon (20%). Épice - www.epice.com.br



... e vai lançar novo vinho “ultra premium”

Embora ainda não tenha sido apresentado no Brasil, deve chegar em breve ao mercado o novo vinho “ultra premium” da Tarapacá. O **Tara Pakay**, que já está engarrafado, é um corte de Cabernet Sauvignon e Syrah da ótima safra de 2007. Provado no Chile, junto com Flaherty (à direita na foto), por Guilherme Velloso, da Wine Style, o **Tara Pakay** é um vinho em estilo novo mundo (concentrado, com muita fruta e madeira evidente nos aromas de canela, café e chocolate), mas não excessivamente extraído. A boa acidez e o final de boca frutado e quase doce completam um conjunto que busca o equilíbrio entre potência e elegância. Embora possa melhorar com mais dois ou três anos de garrafa, já está muito prazeroso e certamente vai agradar em cheio os consumidores. San Pedro Tarapacá - www.vspwines.com

notícias do vinho



Haras de Pirque aguarda certificação como "orgânica" *A primeira safra comercial (2000) da vinícola chilena Haras de Pirque só chegou ao mercado em 2001. Mesmo com poucos anos de vida, um de seus vinhos, o **Haras Elegance 2006**, foi considerado o melhor tinto chileno pela edição 2008 do conhecido Guia Descorchados. Quem lembrou esse fato, com justificado orgulho, em recente visita ao Brasil, foi o jovem CEO da empresa, Eduardo B. Matte, cujo pai, também Eduardo, é o presidente e fundador da vinícola. O "Descorchados" considerou o **Elegance 2006** um típico vinho chileno. Nessa safra, ele é 100% Cabernet Sauvignon e, de fato, as notas de goiaba e mentol*

*que aparecem em muitos Cabernet Sauvignon do vale do Maipo, onde fica a belíssima propriedade dos Matte, estão bem presentes. Curiosamente, o **Elegance** não é o vinho top da Haras de Pirque, posição ocupada pelo **Albis**, corte de Cabernet Sauvignon e Carmenère, numa proporção em torno de 80 x 20. O **Albis** é o resultado mais visível do acordo da vinícola chilena com a italiana Antinori e conta com a participação de Renzo Cotarella, enólogo-chefe da mesma, em sua elaboração. A Haras de Pirque também faz bons vinhos brancos, como o **Haras Elegance Chardonnay 2008**. Provado na visita de Matte, ele faz jus ao nome, combinando delicados aromas florais e frutados com um agradável toque de baunilha, fruto de sua fermentação em barricas novas de carvalho francês. Os vinhedos de onde provêm as uvas do **Albis** e do **Elegance** são orgânicos, mas só com a certificação oficial, possivelmente em 2011, como declara Eduardo, "poderemos colocar essa informação no rótulo".*

Wine Brands - www.winebrands.com.br

Riedel agora na Mistral *Não faltam grandes nomes do mundo do vinho no impressionante*

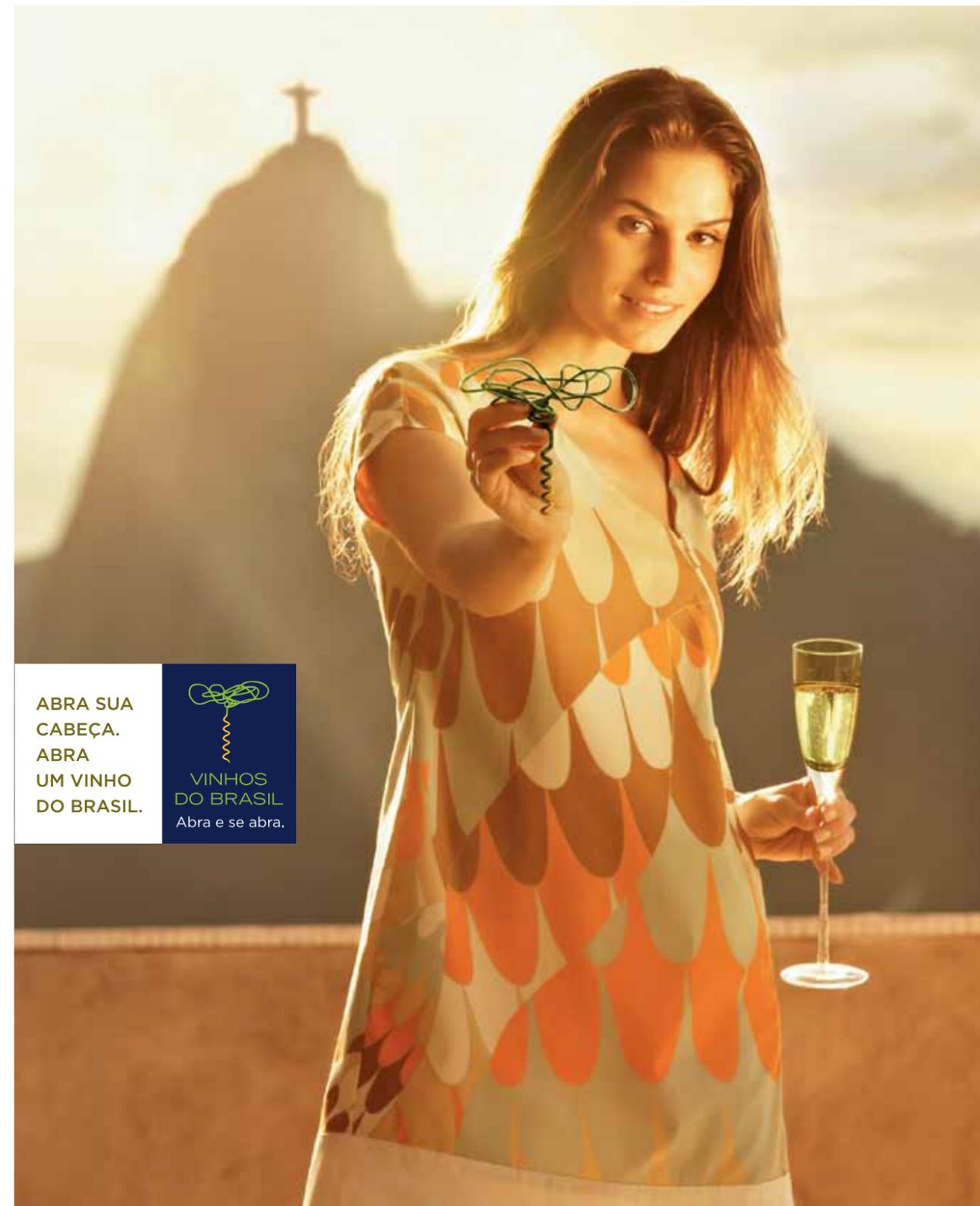
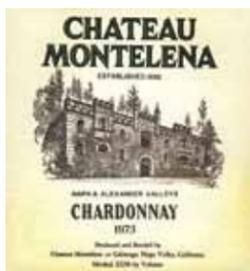
*portfólio de vinícolas representadas no Brasil pela importadora Mistral. Agora, ela acrescentou o equivalente à cereja no topo do bolo, ao passar a distribuir no Brasil as taças Riedel, de longe o nome mais ilustre no que concerne a taças desenhadas especificamente para o consumo de vinhos. Pelo acordo, a Mistral será representante exclusiva da Riedel para o chamado canal Horeca (bares e restaurantes), o mercado mais importante em volume e faturamento, e sua importadora preferencial para venda a pessoas físicas. Embora lojas especializadas em presentes finos como Mickey e Spicy também vendam taças Riedel, a Mistral é a única a dispor de todas as linhas produzidas pela famosa empresa austríaca. Com esse acordo, é bem possível que, em 2010, o Brasil receba novamente a visita de **Georg Riedel** (na foto), presidente da empresa, que adora demonstrar, a la David Copperfield, como o uso da taça correta (Riedel, evidentemente) faz enorme diferença na hora de apreciar cada tipo de vinho. Mistral - www.mistral.com.br*



SmartBuy Wines nasce com proposta inovadora *Fundadores da importadora*

Wine Lovers, especializada em vinhos norte-americanos de boa relação preço/qualidade, o casal Giselda Badelucci e Odmar de Almeida Filho está partindo para nova empreitada e abrindo a SmartBuy Wines. A proposta da nova empresa é trazer vinhos de várias procedências, sempre bem pontuados pelas publicações especializadas, mas vendidos a preços bastante competitivos, o que inspirou o bem-humorado lema da nova empresa: "vinhos legais a preços (quase) ilegais".

*Para tornar a proposta ainda mais atraente para o consumidor, a SmartBuy Wines já nasce tendo como apêndice um "clube do vinho". Os sócios do clube terão direito a um desconto de 15% na compra de qualquer vinho importado pela empresa e receberão três garrafas de vinho a cada dois meses. Inicialmente, a SmartBuy Wines está importando pouco mais de 100 rótulos, que deverão chegar ao mercado em fevereiro. Entre eles nomes cultuados, como **Silver Oak** e **Château Montelena**, cujo **Chardonnay 1973** foi o grande vencedor, entre os brancos, da famosa degustação de Paris em 1976. SmartBuy Wines - www.smartbuywines.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.

APRECIE COM MODERAÇÃO.



IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

www.vinhosdobrasil.com.br



Vinhos californianos de Hobbs finalmente no Brasil

O enólogo americano Paul Hobbs é bastante conhecido no Brasil. Só que pelos vinhos que elabora, principalmente, na Argentina, onde assessora diversas vinícolas. A partir de agora, poderá ser avaliado também pelos que levam seu próprio nome. Produzidos na Paul Hobbs Winery, que fundou na Califórnia em 1991, eles chegaram ao Brasil pelas mãos da importadora Mistral. A vinícola tem três linhas: Crossbarn Wines, a de entrada;

os vinhos das apelações Russian River e Napa Valley; e os de vinhedo exclusivo. O **Paul Hobbs Chardonnay Russian River 2007** (US\$ 139) se destaca pela intensidade e complexidade de aromas e sabores, lembrando os bons brancos da Borgonha. O **Paul Hobbs Pinot Noir Lindsay Vineyard Russian River 2006** (US\$ 279), pela notável elegância. Mas os dois top são da uva que tornou essa região famosa no mundo, a Cabernet Sauvignon: **Bechstoffer Dr. Crane Vineyard Napa Valley 2005** (US\$ 490) e **Beckstoffer To Kalon Vineyard Oakville Napa Valley 2005** (US\$ 823). Ambos mostram o que de melhor a CS pode oferecer nesse terroir privilegiado para o seu cultivo. O primeiro é feito com uvas selecionadas em diversas passagens pelo vinhedo e exibe aromas complexos, com destaque para frutas maduras e tabaco. Na boca muita fruta e perfeito equilíbrio entre acidez, taninos e álcool. O **To Kalon**, “o melhor” em grego, provém de um vinhedo que fica próximo à famosa One, onde Hobbs trabalhou no início da carreira. Ele também oferece aromas muito complexos (chocolate, cassis e grafite são os mais evidentes) mas, na boca, tende mais para a elegância. Escolher um ou outro é questão de gosto...e de bolso. Mistral - www.mistral.com.br

O vinho que nasceu da amizade de dois enólogos

De uma conversa entre dois amigos, ambos enólogos, durante um jantar familiar em Sintra, próximo a Lisboa, em 2006, nasceu o projeto Duorum. Um deles, João Portugal Ramos, é um dos enólogos (e produtores) mais conhecidos do Alentejo, onde, além de fazer seus próprios vinhos, é consultor de diversas vinícolas. O outro, José Maria Soares Franco, trabalhou por 27 anos na Casa Ferreirinha, onde foi o responsável pelo mítico **Barca Velha** e, com a compra da Ferreirinha pela Sogrape, por toda a linha de vinhos desta, um dos maiores grupos vinícolas de Portugal. Duorum significa tanto “do vale do rio de ouro” como “de dois”, em latim, como explicou Soares Franco em visita ao Brasil. Ele contou que conhece Ramos desde os tempos em que foram colegas no Instituto Superior de Agronomia, no começo dos anos 70. Soares Franco desligou-se da Sogrape em janeiro de 2007 e, no mês seguinte, a Duorum começou a tomar forma, inicialmente com a compra da Quinta do Castelo Melhor, em Vila Nova de Foz Côa, na região do Douro Superior.



A previsão de investimento (10 milhões de Euros até 2016) inclui a construção de uma vinícola. A ideia, segundo Soares Franco, é fazer vinhos com grande frescor aromático e ótima acidez natural, que não sejam muito concentrados ou alcoólicos. Os dois que apresentou em sua visita mostram que a Duorum está no caminho certo. O **Duorum Colheita 2007**, de boa relação custo/benefício (R\$ 50), é um corte de 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz. Gastronômico, tem aromas intensos de frutas vermelhas e violetas (presença da TN), corpo médio, bom equilíbrio e persistência. Passa apenas seis meses em barrica. “Procuramos evitar a sobrematuração, comum no Douro”, explicou Soares Franco. O **Duorum Reserva Vinhas Velhas 2007** tem Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão (predominante) e Tinto Cão. São produzidas apenas 10.000 garrafas e o vinho passa 18 meses em barrica, sendo 70% novas. Como ainda é jovem, os aromas de fruta madura predominam, mas a boca, muito sedosa, faz com que já seja muito prazeroso. Como bom produtor “duriense”, Franco mostrou também seu **Duorum Porto Vintage 2007** e informou que a Duorum só produzirá Porto Vintage.

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



O tempo,
demonstra
que uma boa escolha,
eleva
os seus momentos.

www.nietosenetiner.com.ar



Casa Flora Importadora: Tel.: [11] 3327-5199 - www.casaflora.com.br - Porto a Porto: Tel.: [41] 3018-7393

APRECIE COM MODERAÇÃO

Novidades em Champagne e Chianti *Canard-Duchêne e Vin Rocca di Castagnoli* são as duas novas marcas incorporadas ao portfólio da importadora Mercovino. A *Canard-Duchêne* chega em diferentes versões: a brut normal, também disponível em rosé e a **Grand-Cuvée Charles VII**, não safrada, brut e rosé. Os produtos são muito bem elaborados, como demonstram os aromas de brioche e a boa acidez, típicos dos bons vinhos de Champagne. Do elenco da *Vin Rocca di Castagnoli* merece destaque o **Chianti Clássico Tenuta di Capraia 2005**. Elaborado com 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Colorino, combina aromas intensos e complexos de frutas com notas terrosas e de baunilha. Também agradaram o **Stielle 2000**, blend de 70% Sangiovese e 30% Cabernet Sauvignon, e o **Buriano 2003**, 100% Cabernet Sauvignon. Mercovino - www.mercovino.com.br

Ramirana amplia presença da Ventisquero

Ampliando o leque de produtos da *Viña Ventisquero* que distribui no Brasil, a *Cantu Importadora* está trazendo uma nova linha de vinhos de alta gama, antes só disponíveis nos EUA e em alguns mercados europeus. Trata-se da *Ramirana*, marca premium da *Ventisquero*, composta por vinhos muito modernos e interessantes. Na linha *Ramirana Gran Reserva* podem ser encontradas mesclas diversas e vinhos varietais, que em sua essência refletem o terroir do Maipo. Já na linha *Ramirana Reserva* os vinhos são focados na pureza da fruta e na maturidade dos taninos, no caso dos tintos. A grande atração é o ótimo **Ramirana Premium**, corte de Syrah (66%), Cabernet Sauvignon (22%) e Carmenère (12%), amadurecido em barricas de carvalho francês por 16 meses. Cantu - www.cantu.com.br



Destaques do Wines from Brazil *Miolo, Casa Valduga, Garibaldi e Lídio Carraro* foram as vinícolas que mais se destacaram no projeto *Wines from Brazil*, cujo objetivo é promover as exportações de vinhos brasileiros. Iniciativa conjunta do *Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho)* e da *Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos)*, o projeto envolve ações específicas e participação em feiras e eventos no exterior, a exemplo do recente *Winefuture Rioja09*. A *Miolo* foi a empresa que alcançou maior volume exportado entre as 40 participantes do projeto e também a que exportou para o maior número de países. Já o maior crescimento nas vendas ao exterior (349%) foi registrado pela *Cooperativa Vinícola Garibaldi*. Pelo segundo ano consecutivo, a *Lídio Carraro* foi a vinícola que conseguiu o maior preço médio por litro (US\$ 13,91), vendendo seus produtos para 10 países. E a *Valduga* foi a mais presente em reuniões do projeto. Ibravin - www.ibravin.org.br

VINHERIA
PERCUSSI

funghi.



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

EDIÇÃO LIMITADA



Casillero del Diablo Reserva Privada é um assemblage elaborado a partir de uvas selecionadas de vinhedos localizados nas áreas de Pirque e Peumo. A mescla é composta por 65% de Cabernet Sauvignon proveniente de Pirque, lugar de origem do Casillero del Diablo, no Vale do Maipo e 35% de Syrah proveniente dos cerros do Peumo no Vale de Rapel. *Casillero del Diablo Reserva Privada* é envelhecido em barris de carvalho francês durante 14 meses, originando uma maior complexidade para o vinho.

Casillero
del
Diablo

BEBE COM MODERAÇÃO

VINHERIA
PERCUSSI



Torrontés de Salta amplia linha Terrazas Com o objetivo de aproveitar o natural aumento do consumo de vinhos brancos nos meses de verão, a Terrazas de los Andes, vinícola que integra o portfólio do grupo LVMH na Argentina, acaba de lançar o **Terrazas Reserva Torrontés 2008**.

Ao contrário dos demais vinhos da linha Terrazas, elaborados em Mendoza, o Torrontés vem de Cafayate, na região de Salta, considerado o melhor terroir para essa uva. Muito aromática, a Torrontés, variedade branca mais importante da Argentina, produz vinhos secos, frutados e muito agradáveis.

O **Terrazas Reserva 2008** não foge ao padrão com seus aromas florais e frutados (lichia e pêssego). Na boca é seco e equilibrado, embora levemente alcoólico (13,7%). Como a maioria dos vinhos dessa uva, não passa por carvalho. Com preço em torno dos R\$ 60 a garrafa, é ótima opção para acompanhar pratos da cozinha asiática, como sushis e sashimis, e frutos do mar em geral. Terrazas de Los Andes - www.terrazasdelosandes.com

O "Tignanello" da Argentina? A Argentina conquistou Alberto Antonini, enólogo italiano que dá consultoria para mais de 40 vinícolas ao redor do mundo. Logo na primeira visita ao país, em 1995, acompanhado de um amigo que queria investir na região, percebeu que havia raízes profundas na cultura do vinho argentino. Na época, Antonini era enólogo chefe da Antinori. "É um novo mundo, com coração de velho mundo", contou Antonini, que esteve no Brasil para conduzir uma degustação de vinhos da Nieto Senetiner, da qual é consultor. Quando começou a assessorar a Nieto Senetiner, encantado com as condições naturais de Mendoza (clima muito seco e muita luz durante o dia, o que favorece a produção de uvas maduras, com taninos suaves) e seduzido pela Malbec, Antonini propôs ao enólogo da casa, Roberto Gonzáles, criar um "Tignanello" na Argentina. Foi assim que nasceu o **Cadus**, o ícone da vinícola. Segundo Gonzáles, Antonini mudou a forma de condução do vinhedo, baixando a produção e o ponto da colheita da uva, que passou a ser mais tardio, e introduziu o carvalho novo. Antonini diz que "Malbec de Mendoza é um conceito vago" e que está na hora de valorizar os terroirs específicos, como Agrello, Vistalba, Pedernal, Luján de Cuyo. "As pessoas querem tomar algo que lhes entregue uma história", disse. Como prova, apresentou o **Cadus Malbec Estiba 39 2000**, uma preciosidade. Muito complexo aromaticamente (notas animais, mentoladas e de alcatrão), é redondo e persistente na boca. Casa Flora - www.casaflora.com.br



No Brasil,
espumante e
fem 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.

E a confirmação disto foi em 2009 a conquista da Medalha de Ouro no mais importante concurso de Espumantes do Mundo o EFFERVESCENTS DU MONDE, realizado na França.

Casa Valduga. Incomparável.

APRECIE COM MODERAÇÃO

CASA VALDUGA
INCOMPARÁVEL
www.casavalduga.com.br



Effervescents du Monde
International competition between the Best Sparkling Wines in the World

riso.

O braço orgânico da Viña Carmen O enólogo Felipe Ramirez, responsável pela **Nativa Viñedos Orgânicos**, tem uma frase que deveria ser um mantra: “primeiro qualidade, depois orgânico”. A Nativa é a linha de vinhos orgânicos da conhecida Viña Carmen. Nasceu para levar adiante o conceito de vinhos sem aditivos químicos. Com os pés no chão (e a voz baixa), Ramirez pondera que ser orgânico é uma evolução e não uma revolução. O vinho é um alimento e, portanto, a primeira qualidade a ser buscada é a sua sanidade. E deve haver um nexo com o terroir. É essa filosofia que leva gradualmente à biodinâmica. Quanto a custos, Ramirez pondera que o trabalho é mais manual e, portanto, mais caro. Mas há economia pelo fato de não se usar produtos químicos. No final, as práticas orgânicas ficam 15% mais caras. Apesar disso, os vinhos oferecem excelente relação preço/qualidade. O **Nativa Gran Reserva Chardonnay 2006** tem um aroma elegante de fruta madura, toques minerais e de baunilha. É fermentado em barrica, 20% nova e 80% usada. E custa US\$ 37.50. Outro destaque é o **Nativa Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2006** (US\$ 47.50). Exibe aromas intensos de fruta, café e tabaco, com boa acidez e equilíbrio em boca. São dois vinhos que corroboram a proposta de Ramirez. Mistral - www.mistral.com.br

Vinho sem álcool é nova aposta da José Maria da Fonseca Uma das vinícolas agora representadas no Brasil pela Inovini, divisão de vinhos criada pela importadora Aurora, a tradicional José Maria da Fonseca quer aumentar sua presença no mercado brasileiro. E não apenas de seu produto mais “emblemático”, o famoso **Moscatel de Setúbal**, mas também de seus vinhos não-fortificados. Em recente visita ao Brasil, António Maria Soares Franco, o jovem diretor de Marketing e Vendas da vinícola, mostrou três tintos do portfólio da empresa: dois (**Domini e Domini Plus**) são feitos no Douro, com castas típicas da região; o terceiro é o **Hexagon 2003**, topo de gama elaborado no Alentejo pelo enólogo Domingos Soares Franco, tio de António. O nome remete ao fato de que na composição do vinho entram seis uvas, uma delas, surpreendentemente, a Tannat. Embora contribua com apenas 2% do corte, António conta que o próprio tio admite que a Tannat foi decisiva para dar ao vinho a complexidade e longevidade que desejava (as outras cinco uvas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Syrah). O resultado é um vinho elegante e de grande riqueza aromática e gustativa, cujo único defeito é custar R\$ 364, a garrafa. No início de 2010 chegam o **José de Sousa**, vinho lendário no Alentejo, por ainda ser parcialmente fermentado em ânforas de barro, e, obviamente, os **Moscatel de Setúbal**. Mas a maior novidade da casa é, curiosamente, um vinho (se é que se pode chamá-lo assim) sem álcool. Trata-se de um rosé da conhecida marca Lancer's, que passa por uma destilação final para separar o vinho do álcool. Na versão atual, ainda sobra uma porcentagem mínima (0,5%) de álcool, mas o objetivo, segundo António, é praticamente zerá-la, para vender o **Lancer's Rosé Free** nos países muçulmanos. Inovini - www.inovini.com.br



Vertical mostra “luzes e sombras” Uma degustação com

“luzes e sombras” foi a proposta de Gonzalo Lainez, diretor comercial da Bodegas Roda, conhecida vinícola de Rioja, em recente visita ao Brasil para promover seus vinhos. A ideia era apresentar o **Roda Reserva** em vertical dos anos 1999 a 2002. Lainez comentou que 99 foi um ano complicado, com muita chuva. Já 2000 foi uma safra mediterrânea, muito quente. O ano de 2001 foi clássico, impossível fazer vinho ruim. E 2002 foi frio e chuvoso, o que exigiu muita seleção na colheita. Os vinhos são um corte de Tempranillo e Garnacha. Os vinhedos já são orgânicos e estão a caminho da biodinâmica. Destaque para o 2000, com aroma de fruta vermelha tipo cassis, ótima acidez e persistência. Expand - www.expand.com.br

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA

Só tem uma coisa que aumenta mais que a nossa família. O seu prazer de comemorar com uma Cava Don Román.



Cava Don Román
 Cava Don Román Brut 375ml NOVO
 Cava Don Román Brut 1,5L
 Cava Don Román Brut 750ml
 Cava Don Román Demi-sec 750ml
 Cava Don Román Brut Rosado 750ml
 Cava Don Román Brut Reserva 750ml NOVO

A Família Cava Don Román não é generosa apenas em sabores, cores e bouquet, ela também cresce em volume e variedade. Agora seu paladar também pode ter o privilégio de provar o Cava Don Román Brut Reserva, célebre representante da região de Penedês que traz consigo a inconfundível estirpe da dinastia Don Román, e o Don Román Brut, disponível em nova versão de volume 375 ml. Qualquer que seja a variedade ou o volume, abra uma garrafa e sinta-se em família.





Van Zeller mostra branco do Douro e vinhos do Alentejo

Um dos fundadores do grupo que se tornou conhecido como “Douro Boys” (ver reportagem em Wine Style n° 20), o enólogo e produtor português Cristiano Van Zeller está de volta ao Brasil pelas mãos da Vinho Sul. No lote inicial recém-chegado ao mercado estão incluídos os ótimos tintos que faz no Douro, como o **Quinta Vale D. Maria 2007** e o **Curriculum Vitae 2007**, além, obviamente, dos vinhos do Porto, especialidade de sua família, que foi proprietária da famosa Quinta do Noval. Mas veio também o surpreendente **Van Zeller’s 2008**, corte de uvas brancas típicas da região do Douro (Viosinho, Gouveio, Rabigato e Codega), provenientes de vinhas velhas. A Vinho Sul também está trazendo os vinhos que Van Zeller produz no Alentejo, em parceria com outro conhecido enólogo, Luis Duarte. O **Vale da Mina Tinto**

Reserva 2007 é um corte de Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon, com pisa em lagar e passagem de nove meses por barricas de carvalho francês e americano. É um vinho gostoso, fácil de beber e de boa relação preço/qualidade (em torno de 60 reais a garrafa). Vinho Sul - www.vinhosul.com

Allegrini mostra vinhos do Vêneto e da Toscana

A convite da Grand Cru, nova importadora de seus vinhos, Marilisa Allegrini visitou diversas cidades brasileiras. E não mostrou apenas os vinhos que faz no Vêneto, como o leve, delicado e barato (R\$ 43) **Corte Giara Pinot Grigio 2008**, que recomendou para pratos à base de peixe e cozinha vegetariana, e do ótimo **Palazzo della Torre 2006** (bom parceiro para carne de porco e vitela, segundo ela). A respeito do último, Marilisa explicou tratar-se de um vinho de “ripasso” inovador, porque 30% da Corvina, que responde por 70% do corte, é passificada, para obter o mesmo efeito. Como representante de suas propriedades na Toscana (em Montalcino e Bolgheri) apresentou o **Brunello di Montalcino 2004**, da Azienda San Polo, comprada em 2006. Embora não negue o valor de certas práticas da agricultura biodinâmica, Marilisa queixou-se do radicalismo de alguns de seus defensores, que classificou de “talibãs”. Grand Cru - www.grandcru.com.br

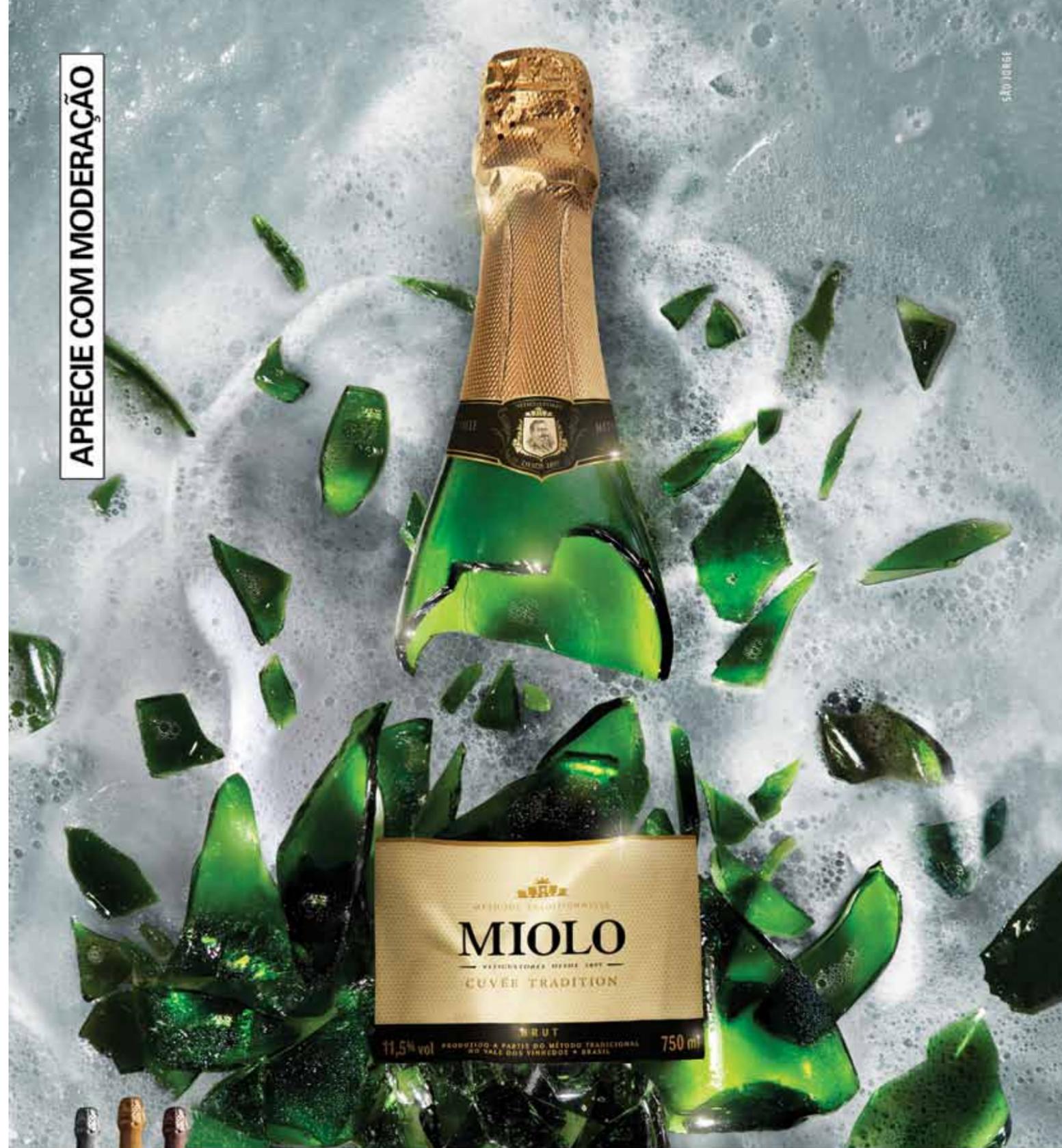
Sottano marca o lançamento da Max Brands

Passados os três anos em que se comprometeu com o antigo empregador a ficar fora do mercado de bebidas, Alexandre Fadel comprou a importadora Cadal e transformou-a na Max Brands, a mais nova importadora de vinhos e comestíveis finos. Oriundo da Maxxion, multinacional que bateu asas em 2002, Fadel quer usar tudo o que aprendeu em sua nova empresa, especialmente o conceito de trabalhar as marcas dos clientes, e não a sua própria. No lançamento, a Max Brands trouxe Pablo Sottano, proprietário da vinícola Sottano, de Luján de Cuyo, para comentar o **Judas**, um blockbuster 100% Malbec de vinhas velhas do qual foram produzidas apenas 2.000 garrafas. Max Brands - www.maxbrands.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



APRECIE COM MODERAÇÃO

QUEBRA CONCEITOS.
SÓ NÃO QUEBRA A TRADIÇÃO.

Miolo Cuvée Tradition. Elaborado fielmente pelo método tradicional Champenoise, mesmo utilizado na Região de Champagne na França.

Brut • Brut Rosé • Demi-Sec

MIOLO
WINE GROUP
www.mioola.com.br
0800.970.4165

wine

style

e vinho tratado com inteligência

38 **VINÍCOLA**
Bouza, do pão ao vinho



66 **PERFIL**
Um bordalês com
sotaque brasileiro

CAPA
foto VLADIMIR
FERNANDES



44 **ENTREVISTA**
Jose Miguel Viu. Apostar
apenas na Carmenère
seria um erro



06 **NOTÍCIAS**



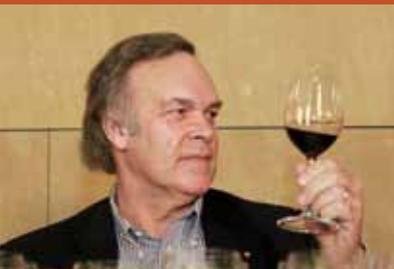
20 **DEGUSTAÇÃO
ESPECIAL**
Top Winemakers,
o melhor do Chile



48 **LANÇAMENTO**
O retorno da Gramona



26 **EVENTO**
Winefuture·Rioja2009.
A Garnacha na visão
de Robert Parker



72 **ACESSÓRIOS**
Tirando a rolha



54 **EVENTO**
Encontro Internacional
do Vinho. O vinho
sobe a serra

78 **INDICAÇÃO
DOS EDITORES**



BOUZA

do pão ao vinho

FOCADA NA PRODUÇÃO QUASE ARTESANAL DE VINHOS DE ALTA QUALIDADE, ESSA VINÍCOLA-BUTIQUE URUGUAIA NÃO RENEGA SUAS ORIGENS E, ALÉM DE TANNAT, TAMBÉM PLANTOU ALBARIÑO E TEMPRANILLO EM SEUS 20 HECTARES DE VINHEDOS

por GUILHERME VELLOSO
fotos GUILHERME VELLOSO/DIVULGAÇÃO

“Vende-se uma capela”. Foi esse anúncio inusitado que atraiu o interesse do casal Elisa e Juan Bouza por uma pequena propriedade, já meio abandonada, muito próxima à capital uruguaia, Montevideo. Em que pese a imagem de San Isidro em seu frontispício, a “capela” abrigava, na verdade, antigas instalações de uma vinícola. E o terreno ao redor, velhos vinhedos e plantações de árvores frutíferas como pereiras e ameixeiras, além de uma granja. Elisa e Juan visitaram-na várias vezes antes de se decidir, quase um ano depois, pela compra. Era o início da década de 2000 e estava nascendo uma das melhores vinícolas uruguaias, a Bouza, cujos vinhos são reconhecidos em todo o mundo, inclusive no Brasil.

Originalmente, a propriedade, no distrito de Mellilla, ocupava cerca de 200 hectares de terra, mas, na época da compra pelos Bouza, estava reduzida a

cerca de 35. O antigo proprietário, o emigrante espanhol Numa Pesquera, construíra a vinícola em 1942. O prédio onde está instalada parece, de fato, ter sido pensado inicialmente para ser uma capela, inclusive pela presença do campanário. A imagem de San Isidro foi colocada mais tarde, em agradecimento ao santo, por ter atendido às preces dos antigos donos e moradores locais por chuvas num ano de seca excepcional.

Elisa e Juan já estavam pensando em produzir vinho. Com esse objetivo, pouco tempo antes, haviam comprado outra propriedade, também plantada com vinhedos, no distrito de Las Violetas, região de Canelones, zona de grande tradição vinícola, distante 25 quilômetros em linha reta da atual sede. A primeira safra chegou ao mercado em 2003 e, hoje, entre as duas propriedades, a Bouza dispõe de aproximadamente 20 hectares de vinhedos, já que a premissa





Tannat não brilha sozinha

COMO EM TODAS AS VINÍCOLAS URUGUAIAS, OS VINHOS À BASE DE TANNAT (OU CORTES EM QUE ELA ENTRA EM MAIOR OU MENOR PROPORÇÃO) SÃO O CARRO-CHEFE DA BOUZA. MAS ELA PRODUZ TAMBÉM, SEMPRE EM QUANTIDADES LIMITADAS, VINHOS MUITO INTERESSANTES DE OUTRAS VARIEDADES, COMO ALBARIÑO E MERLOT. A SEGUIR, OS DESTAQUES DENTRE OS VINHOS PROVADOS RECENTEMENTE NA SEDE DA VINÍCOLA, EM MELILLA, PRATICAMENTE UM SUBÚRBIO DE MONTEVIDEO

CHARDONNAY 2008 – Vinho muito gostoso e de produção minúscula, em que se destaca o bom equilíbrio entre acidez e fruta (tipo abacaxi fresco) e o uso judicioso da madeira. 70% do vinho fermentou e permaneceu (*sur lies*) em barricas novas de madeira francesa por cerca de 8 meses, o que lhe conferiu maior maciez em boca. Os outros 30% não passam por madeira, para garantir acidez e frescor e os aromas mais frutados. Álcool (13,3%) no ponto certo.

ALBARIÑO 2009 – Um dos melhores e mais interessantes vinhos brancos do Uruguai, elaborado com a casta típica da Galizia, de onde se origina a família Bouza. Notas frutadas e florais dominam o perfil aromático, com um leve toque mineral ao final. Na boca, mostra excelente acidez, como se espera de um vinho dessa casta, sem ser agressiva. Talvez pelo fato de que 30% do vinho fermenta e permanece por três meses, em contato com as borras, em barricas de carvalho francês de segundo uso (o primeiro é para o *Chardonnay*). Além de ser perfeito acompanhante para frutos do mar em geral, é um bom aperitivo.

MERLOT B9 PARCELA ÚNICA 2007 – Ótimo

exemplo de que, em tintos, o Uruguai não é só *Tannat*. Um vinho potente, mas muito gostoso em boca. Fruta vermelha bem madura e um leve floral moldam o perfil aromático, complementado por boa acidez, taninos abundantes (mas muito finos) e uma pequena ponta de álcool a mais (14,5%) que lhe dão um final quase doce em boca. Essencialmente gastronômico, é um vinho que certamente ganhará maior complexidade com mais um ou dois anos de guarda. Curiosidade: estagia por dez meses em madeira nova do Cáucaso (Hungria). **TANNAT B6 PARCELA ÚNICA 2007** – Um dos três *Tannat* de parcela única produzidos pela Bouza, todos altamente representativos do nível alcançado por essa varietal no Uruguai. Peso pesado, é um misto de Mike Tyson e Muhammad Ali. De início, um pouco fechado no nariz, foi revelando aos poucos seus aromas de frutas vermelhas escuras bem maduras, elegante floral e notas de torrefação de café. A boca mostra impressionante estrutura tânica (taninos ainda muito presentes, mas finos e elegantes), suportados pela boa acidez e pelos 18 meses em barricas

novas de carvalho francês, a ponto de quase não se perceber os 16,2% de álcool. Obviamente pede comida, principalmente carnes com um pouco mais de gordura; e certamente tem estrutura para evoluir pelos próximos 5 a 10 anos. **MONTE VIDE EU 2007** – Novo topo de gama da Bouza, um corte de *Tannat* (50%), *Tempranillo* (30%) e *Merlot* (20%) de seus dois vinhedos (Lãs Violetas e Melilla). As três variedades são vinificadas em separado e permanecem, também em separado, em barricas de carvalho francês e americano por aproximadamente 15 meses. As melhores barricas entram no corte final. De cor rubi-violeta, não tão intensa como a do *Tannat*, exibe aromas de frutas tipo ameixa e notas de baunilha e de torrefação. O álcool (“apenas” 14,4%) é mais percebido do que no caso do *Tannat* puro. Na boca, exibe muita acidez, bastante taninos (finos) ainda muito presentes e um final longo e frutado. Encorpado, mas elegante, está um pouco mais pronto do que o **Tannat B6** da mesma safra e talvez não ganhe tanto com um período de guarda mais longo. GV

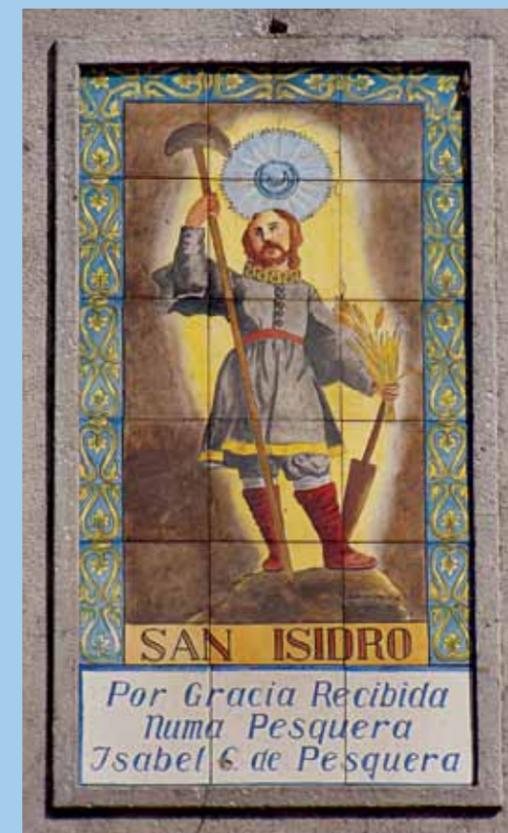
dos proprietários é trabalhar em pequena escala.

Obviamente, a estrela maior dos vinhedos é a *Tannat*, onipresente no Uruguai. Como a *Malbec* na Argentina, ela se deu muito melhor em seu novo hábitat do que em seu terroir de origem, a região do Madiran, na França. Lá, em mãos menos habilidosas, produz vinhos excessivamente “tânicos” (seu nome vem daí) e duros, que requerem muitos anos de guarda em garrafa para que se tornem um pouco mais amigáveis. Não é o caso dos *Tannat* da Bouza que, mesmo quando jovens, são muito frutados e quase macios em boca (ver quadro com comentários sobre os vinhos). Além das diferenças climáticas (embora o índice pluviométrico seja alto, chove pouco na época da colheita, a ponto de, em 2009, a Bouza ter sido obrigada a colocar sistema de irrigação nos vinhedos), o Uruguai se beneficiou da experiência francesa e de um amplo trabalho de seleção clonal realizado a partir da década de 70.

A maioria dos vinhedos da Bouza – exceção feita a algumas parcelas de vinhas antigas preservadas em Las Violetas – foi replantada nos últimos seis ou sete anos, com rigorosa seleção de clones de alta qualidade e baixo rendimento. Por ser uma vinícola pequena, a Bouza pode se dar ao luxo de dividir cada vinhedo em parcelas de 0,5 hectares, que são vinificadas em separado. As parcelas de Melilla são identificadas pela letra A; as de Las Violetas, pela letra B. A cada ano, os vinhos produzidos com uvas das parcelas que mais se destacaram são selecionados para integrar a linha “Parcela Única”. Nos tintos da safra 2007, a última disponível no mercado, os destaques foram as parcelas A6, A8 e B6 de *Tannat* e a B9, de *Merlot*.

Para melhorar a exposição solar, os vinhedos foram plantados em espaldeira no sentido noroeste/sudoeste. Um leito de pedras junto à terra ajuda a reter calor durante o dia e devolvê-lo para as vinhas, durante a noite, contribuindo para a maturação das uvas, o que é crucial especialmente no caso da *Tannat*. E nem seria preciso mencionar que a colheita é totalmente manual. Os cuidados no campo não são

menores que os da bodega, que foi totalmente restaurada em 2002. A seleção das uvas é feita grão a grão e a fermentação utiliza tanto tanques de aço inoxidável quanto grandes “foudres” (5.300 litros) de carvalho. A Bouza conservou os antigos tanques de cimento, mas dividiu-os em dois, com capacidade de 6.500 e 4.000 litros. Além disso, eles tiveram seu revestimento substituído por epóxi e foram dotados de sistema de controle de temperatura. Para o amadurecimento dos vinhos, estão disponíveis 300 barricas de carvalho, 70% francês. Detalhe: as barricas são utilizadas por apenas três anos e não quatro, como ocorre na maioria das vinícolas.



San Isidro: ajuda decisiva para trazer chuva num ano de seca excepcional

RESTAURANTE DA VINÍCOLA É ATRAÇÃO À PARTE

Como o pai de Juan Bouza, também Juan, é originário da Galizia, Bouza é a única vinícola uruguaia que produz um vinho branco à base de *Albariño*, casta clássica daquela região espanhola. A *Tempranillo*, variedade presente nos grandes tintos espanhóis, também foi plantada no vinhedo de Las Violetas. Por enquanto, ela entra apenas no corte do vinho top da vinícola, o **Monte Vide Eu**. No futuro, a linha talvez inclua vinhos à base de *Pinot Noir* e *Riesling*, provenientes de um vinhedo em Maldonado, região mais



Em Las Violetas, vinhedo de Tempranillo se destaca dos demais por ser a variedade que amadurece mais cedo

conhecida pelo famoso balneário de Punta del Este, que só recentemente começou a explorar seu potencial para a produção de uvas e vinhos.

Atualmente, a produção da Bouza gira em torno de 80 mil garrafas. Desse total, 40% é exportado e 20% é vendido na própria vinícola, que atrai muitos visitantes, inclusive por abrigar um ótimo restaurante. A comida é de alto nível e muitos dos ingredientes utilizados na cozinha vêm da própria propriedade. O melhor exemplo são os pratos à base de cordeiro, cuja criação é supervisionada com especial carinho por Elisa, parceiros ideais para os Tannat da casa. Lá também se pode provar um vinho branco (Chardonnay/Albariño) vendido



Os Bouza, numa foto de família, à frente da vinícola. Ao centro, de barba, Juan Bouza com a mãe e o pai, também Juan, ao seu lado

unicamente na vinícola. Mas talvez o maior orgulho de todos os membros da família é a qualidade dos pães servidos no restaurante. Na verdade, é o pão que paga o vinho, como lembra Juan pai. Depois de ter trabalhado muitos anos numa indústria de massas, ele fundou a Pagnifique, hoje uma das mais prósperas indústrias de produtos de panificação do Uruguai, que exporta para vários países, inclusive os Estados Unidos. Na Bouza, como na Bíblia, pão e vinho são companheiros inseparáveis. Os vinhos da Bouza são importados no Brasil pela Decanter - www.decanter.com.br

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Selecionamos os melhores vinhos para você começar o Ano Novo com muita exclusividade.

BEBA COM MODERAÇÃO.



Sugestões exclusivas para Festas e Comemorações: Vinhos, Champanhes, Cognacs, Kits Corporativos, Kits Personalizados, Cestas Natalinas, Acessórios e muito mais.

www.casadoportovinhos.com.br

CASA DO PORTO

desde 1988
Referência em Vinhos

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

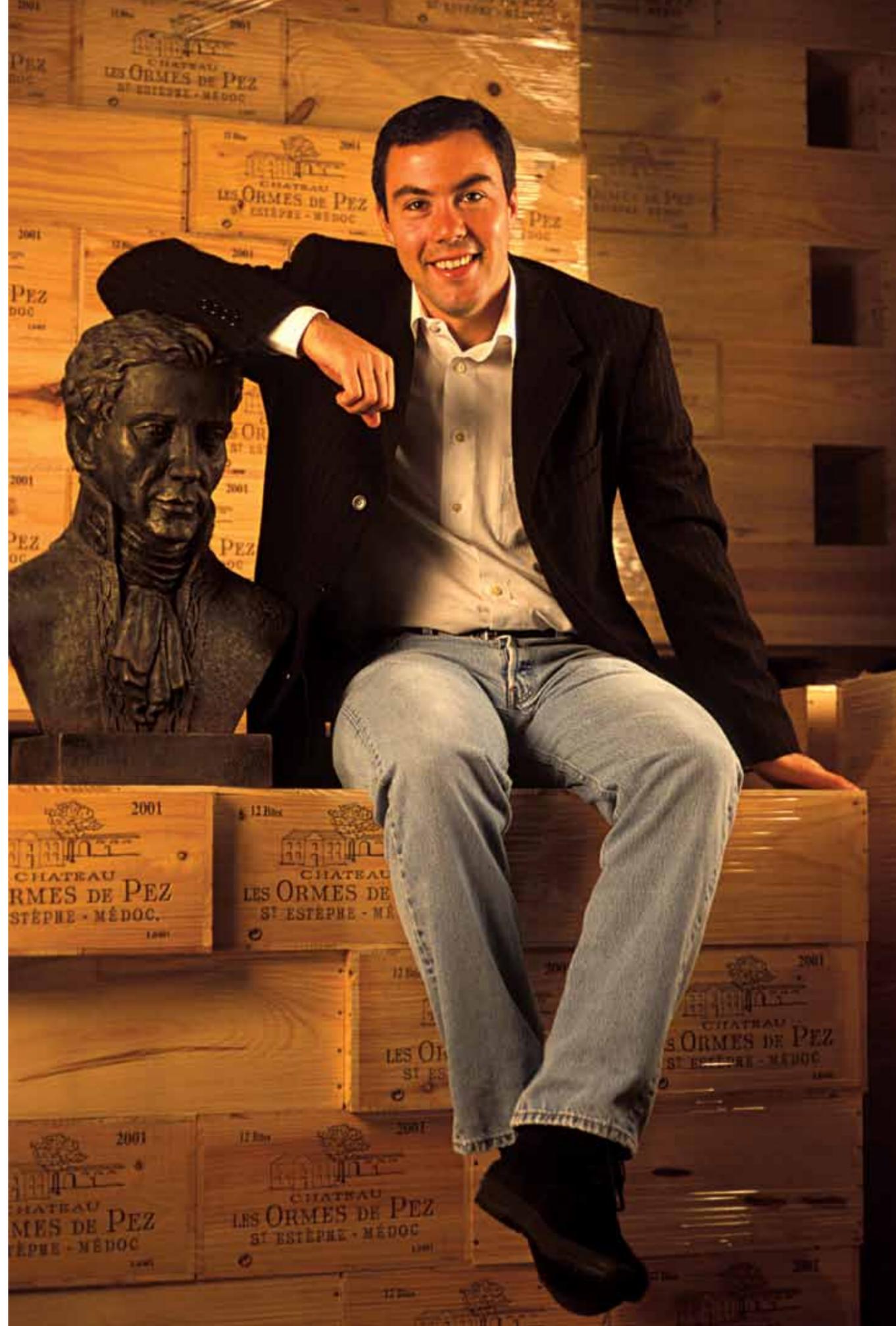
UM BORDALÊS COM SOTAQUE BRASILEIRO

UMA VIAGEM A BORDEAUX É, SEMPRE, UMA EXPERIÊNCIA ENOLÓGICA INESQUECÍVEL. O QUE DIZER, ENTÃO, DE UMA VISITA A UM DOS MAIS TRADICIONAIS CHÂTEAUX DA REGIÃO DE PAUILLAC, O LYNCH BAGES, NA COMPANHIA DE SEU DIRETOR GERAL, FEITA EM PORTUGUÊS?

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
fotos WINE STYLE/DIVULGAÇÃO



A história da família Lynch na região de Bordeaux começa com a chegada de John Lynch em 1691. Entretanto, a reputação de grande produtor se deve a Michel Lynch, prefeito de Pauillac, que recebeu a propriedade do irmão durante a Revolução Francesa. Foi ele, juntamente com Sebastien Jurine (que a comprou em 1824), que reformulou toda a estrutura dos vinhedos e da vinícola, permitindo que fosse classificada como Grand Cru em 1855. Em 1934, o Château foi comprado por Jean-Charles Cazes, conhecido vinhateiro de Bordeaux, também proprietário do Château Les Ormes de Pez, em Saint-Estèphe. Durante 35 anos, Jean-Charles trabalhou incansavelmente para melhorar a qualidade dos vinhos e divulgá-los em todo o mundo. Ao morrer, em 1972, aos 95 anos, seu filho,



André, e seu neto, Jean-Michel, assumiram a vinícola e promoveram as modificações necessárias para modernizá-la e adaptá-la às novas exigências do mercado. Em 2006, a direção geral passou para as mãos de Jean-Charles, 35 anos, filho de Jean-Michel.

CABERNET SAUVIGNON OCUPA 75% DOS VINHEDOS

Atualmente, o Château possui 100 hectares de vinhedos, sendo 75 plantados com *Cabernet Sauvignon*, 15 com *Merlot*, 8 com *Cabernet Franc* e 2 com *Petit Verdot*. Os vinhedos estão localizados nos arredores da vila de Pauillac, em frente ao estuário do Gironde. Os solos pobres e com boa drenagem são, principalmente de “graves”, tipo de mistura

de pedra e areia, com um subsolo fragmentado, o que permite que as raízes penetrem por até 8 metros. A idade média das vinhas varia entre 30 e 35 anos e a densidade é de 9.000 mudas por hectare.

Os cuidados com as vinhas são fundamentais: podas periódicas (incluindo poda em verde), desfolhamento, colheita manual e seleção criteriosa das uvas. Até 1860, os vinhos eram pisados em grandes lagares de cimento. Hoje, a vinícola dispõe de modernas instalações, que permitem controle qualitativo e higiênico de todo o processo. 25% da produção é comercializada na França; todo o restante é exportado, principalmente para os EUA e Ásia. O Brasil ainda é um mercado pequeno, mas em forte expansão.

ESTILO DA CASA É MAIS IMPORTANTE DO QUE MODISMOS

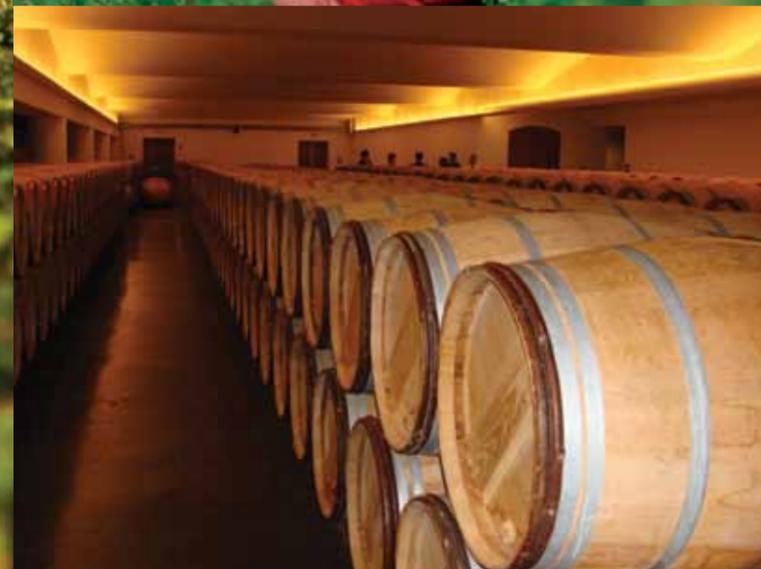
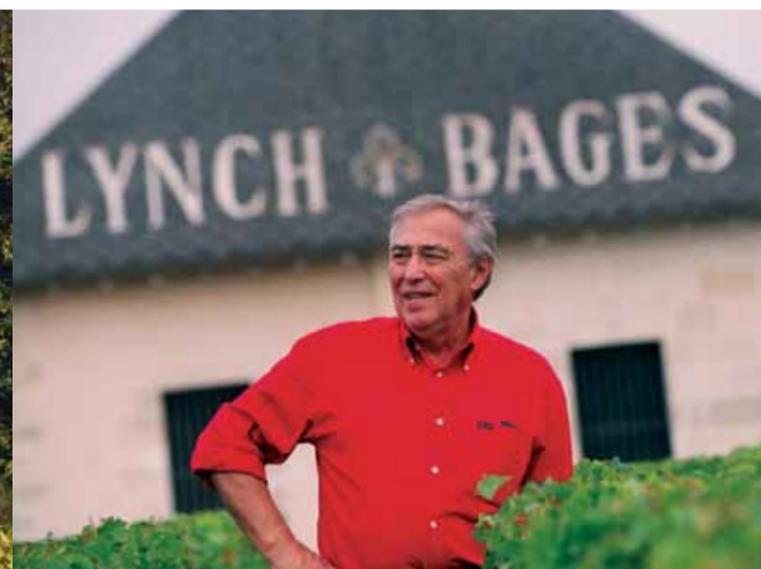
Sob a liderança de Jean-Charles, o Lynch Bages investiu maciçamente em enoturismo, com a recuperação de diversas casas e lojas da região, criando uma verdadeira vila para os visitantes. Ao que parece, a iniciativa tem dado bons resultados, já que o château recebe por ano cerca de 20.000 turistas (50% franceses).

Quarta geração de uma tradicional família bordalesa e atual diretor geral dos Domaines Jean-Michel Cazes, Jean-Charles, filho de uma portuguesa, é formado em Economia e Finanças. Entre 1999 e 2001, logo após sair da Universidade, ele morou em São Paulo. Em

português fluente e repleto de gírias, ele contou que Bordeaux, apesar de toda a fama conquistada ao longo dos séculos, tem enfrentado muitos problemas para comercializar seus vinhos. A legislação francesa é muito rígida e os custos de produção elevados, dificultando a competição com o Novo Mundo. Embora reconheça que países como Chile, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul produzam bons vinhos, ele acredita que ainda não chegaram ao nível de elaborar grandes ícones como alguns franceses. Mas a “ameaça”, segundo ele, serviu para acordar os produtores franceses, estimulando-os a modernizar-se. Uma de suas preocupações, registre-se, é produzir vinhos sem degradar o meio ambiente.

Muito feliz com os comentários que seus

Na página ao lado: vinhedos de Cabernet Sauvignon, com o Château Lynch-Bages ao fundo. Nesta página, Jean Michel Cazes e a sala de barricas da vinícola



EM TRÊS SAFRAS, O ESTILO LYNCH BAGES

CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 2001 Esse “Cru Bourgeois Exceptionnelle de Saint Estèphe” apresenta cor rubi de boa intensidade, com reflexo acastanhado. Exibe aromas de frutas negras maduras e especiarias, com notas balsâmicas e de alcaçuz. Na boca, mostra bom equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finos. Com boa persistência, o retro-olfato lembra frutas vermelhas, especiarias e notas tostadas.

CHÂTEAU LYNCH BAGES 2000

Esse “Grand Cru Classé de Pauillac”, de uma das safras mais cultuadas de Bordeaux em anos recentes, mostra cor rubi de boa intensidade. Exibe boa complexidade aromática (frutas vermelhas e negras, principalmente cassis, couro, sous-bois e toques tostados). Na boca, mostra bom corpo, ótimo equilíbrio entre acidez e teor alcoólico e taninos finíssimos. Um vinho longo, com retro-olfato de frutas negras, notas animais e de especiarias, com um fundo tostado.



CHÂTEAU LYNCH BAGES 2001 Cor rubi de boa intensidade, com reflexo acastanhado discreto. Tem aromas de frutas negras passadas, especiarias, alcaçuz, cedro, frutas em compota e notas florais. Na boca, bom corpo, ótima acidez e frescor, álcool equilibrado e taninos finíssimos. Como o irmão mais velho, um vinho longo, com retro-olfato de frutas negras, especiarias, tostado e alcaçuz.

CHÂTEAU LYNCH BAGES 2002

O mais jovem da série exibe cor rubi intensa com aroma de frutas vermelhas, especiarias, madeira nobre, tostado, fumo e notas herbáceas. Na boca, tem corpo médio e, como os demais, bom equilíbrio entre acidez e álcool. Como esperado, ainda está bastante tânico, mas os taninos de boa qualidade prometem boa evolução em garrafa.

vinhos têm recebido da crítica internacional, ele acha que um vinho não pode ser resumido a uma nota. “É o estilo da casa que faz o sucesso de uma vinícola”, observa. A padronização é uma moda passageira e a produção não deve seguir modismos. Embora não tenha formação em enologia, Jean-Charles participa ativamente no blend dos vinhos. Segundo ele, a decisão deve ser qualitativa, mas não se podem esquecer os aspectos econômicos.

Ciente da necessidade de expansão para afirmação da marca, iniciou investimentos em novos locais, ampliou a gama de produtos e desenvolveu novos mercados.

Curiosamente, na Ásia, as vendas aumentaram sensivelmente após o aparecimento

de sua marca em histórias em quadrinhos. Segundo ele, elas tiveram mais peso nesse crescimento que os bons comentários feitos por Robert Parker.

Para finalizar, Jean-Charles deixa uma dica: para saber se uma safra é boa em Bordeaux, basta olhar para o produtor durante a colheita. Se ele estiver sorrindo, será um grande ano. A julgar pelo que vimos na visita a Bordeaux, 2009 será um desses anos, pois todos estavam muito sorridentes...

Wine Style visitou a região de Bordeaux a convite do CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR

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



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.