

wine

e vinho tratado com inteligência style

ESPECIAL

*inovação e tradição,
as duas faces da rioja*

CHILE

*tintos e brancos
para todos os gostos*

DEGUSTAÇÃO

*montrachet, um
ícone da borgonha*

TÉCNICA

*como entender
os aromas do vinho*

BRASIL R\$ 12,00
PORTUGAL € 3,50

**VINUM**

wine

style

e vinho tratado com inteligência

CAPA
foto DIVULGAÇÃO

36 DEGUSTAÇÃO ESPECIAL
Montrachet: os segredos
de um ícone da Borgonha

58 COMPATIBILIZAÇÃO
Madeira, charutos
e gastronomia

06 NOTÍCIAS



46 VIAGEM TÉCNICA
Chile: Tintos e brancos
para todos os gostos



18 GENTE DO VINHO
Gaia Gaja.
De pai para filha



22 CAPA
Tradição ou inovação.
O desafio da Rioja

54 UVA EM DESTAQUE
Viognier: do Rhône
para o mundo



40 TÉCNICA
Como entender
os aromas do vinho

**62 INDICAÇÃO
DOS EDITORES**



TRADIÇÃO OU INOVAÇÃO

O DESAFIO DA RIOJA

PARA MOSTRAR
O QUE ESTÁ
OCORRENDO
NA MAIS FAMOSA
DENOMINAÇÃO DE
ORIGEM ESPANHOLA,
WINE STYLE VISITOU
VINÍCOLAS QUE
REPRESENTAM
TANTO O LADO
CLÁSSICO COMO
A VERTENTE MAIS
MODERNA DESSA
FASCINANTE REGIÃO

por ARTHUR AZEVEDO
colaboração GUILHERME
VELLOSO/MARIO TELLES JR.
fotos DIVULGAÇÃO



No outono, a colheita das uvas é ameaçada pela tempestade, um dos maiores temores do viticultor. Desses vinhedos de Tempranillo da Finca San Martín, em Torre de Oña, saem as uvas que dão origem ao moderno **Barón de Oña**



As barricas de carvalho, produzidas com cuidados artesanais em La Rioja Alta, são parte fundamental do processo de amadurecimento do vinho. Após o engarrafamento o vinho é armazenado em silenciosas galerias, onde desenvolvem os complexos aromas que surgem no processo de envelhecimento. No famoso Tunnel-Bottelero podem ser estocadas até 100.000 garrafas do **Reserva 904**, um dos ícones da vinícola

O clima da Rioja garante o lento e gradual processo de maturação da expressiva Tempranillo, a uva mais importante da Espanha. Em La Rioja Alta, a colheita só é realizada após estudos em laboratório, para se determinar com precisão a maturidade das uvas

As exigências de um mercado cada vez mais globalizado colocam produtores de vinho de todo o mundo diante de um dilema: manter-se fiel à tradição seguida ao longo de várias gerações; ou inovar para acompanhar as mudanças do próprio comportamento do consumidor. A polêmica é inevitável e sempre acalorada, num assunto que desperta grandes paixões como o vinho. Argumentos poderosos não faltam de ambos os lados e, em muitos casos, como não poderia deixar de ser, ambos podem ter razão.

Um dos palcos onde esse verdadeiro “embate” é mais visível, hoje, no mundo do vinho, é a Rioja, uma das mais ilustres regiões produtoras da Espanha e, por que não dizer, do mundo. Tradicionalmente, os tintos da Rioja são vinhos que primam mais pela elegância do que pela potência, razão pela qual são frequentemente comparados, sobretudo depois de alguns anos em garrafa, aos grandes tintos da Borgonha. São vinhos de cor não muito intensa, que amadurecem muitos anos em barricas de carvalho usadas (quase que exclusivamente norte-americano), antes de chegar ao

consumidor. Já os modernos tintos riojanos se caracterizam pela grande concentração de fruta, por serem um pouco mais alcoólicos e por chegarem mais prontos ao mercado, depois de passarem de um a dois anos em carvalho, geralmente novo e quase sempre francês. São vinhos sedutores, mas diferentes dos originais.

Essa oposição ficou clara para os editores de Wine Style em recente visita à região, por ocasião do Winefuture Rioja09, realizado em Logroño, capital da Rioja, que recebeu ampla cobertura em Wine Style nº 26. Além dos contatos realizados por ocasião do evento, a equipe de Wine Style teve oportunidade de visitar produtores tradicionais e recém-chegados ao mercado. A conclusão é que, em ambos os casos – ou seja, modernos ou tradicionais – a Rioja está produzindo vinhos instigantes e de alta qualidade, cabendo ao consumidor decidir o que mais lhe agrada. Vinícolas de renomada tradição, como a impecável La Rioja Alta, convivem em perfeita harmonia com ícones da modernidade, como Ysios, com sua proposta arquitetônica de tirar o fôlego. E, como ficar indiferente

aos espetaculares vinhos produzidos na tradicionalíssima Viña Tondonia, da família López de Heredia, cuja longevidade, no caso dos brancos, desafia os mais elementares princípios da vinificação (ver texto sobre a Tondonia). As respostas para o futuro estão fincadas na tradição e não há como escapar dessa constatação.

A ENGANOSA TRADIÇÃO DE LA RIOJA ALTA

Uma vinícola fundada no final do século 19, mais precisamente em 1890, teria todo o direito de se autoproclamar “tradicional”. Não é esse, porém, o caso da La Rioja Alta, que não parou de evoluir desde sua fundação, incorporando novas tecnologias, sem jamais esquecer suas origens, no bairro da estação ferroviária de Haro, quase em frente à Tondonia, onde fica sua sede. Na verdade, o correto, hoje, seria falar em grupo La Rioja Alta, visto que outras vinícolas foram incorporadas a seu portfólio, para abranger alguns dos mais importantes terroirs da Espanha. Além da vinícola-mãe, que mantém o nome La Rioja Alta, fazem parte do grupo mais três vinícolas, a começar pela também riojana

Barón de Oña, uma proposta moderna, calcada num vinhedo situado numa única propriedade. Em outra das grandes regiões vinícolas espanholas, Ribera Del Duero, o grupo é dono da Áster. Finalmente, para completar o portfólio com um dos vinhos brancos espanhóis mais característicos, a Lagar de Cervera, em Rias Baixas, na Galícia, terra da uva *Albariño*.

Pela extraordinária qualidade de seus diferentes vinhos, entre os quais os míticos **La Rioja Alta Gran Reserva 890 e 904**, muitos pensam que se trata de uma das chamadas vinícolas-boutique, que produz vinhos em minúsculas quantidades, vendidos por preços astronômicos. Nada disso! Trata-se de um gigante, no bom sentido da palavra, que produz vinhos de alta qualidade, com ótima disponibilidade e a preços justos.

A qualidade final dos vinhos reflete o cuidado em todas as fases de sua produção. A máxima atenção é dada aos vinhedos, que são constantemente aprimorados, e aos quais se aplicam os princípios da viticultura sustentável, sem uso de adubos ou de irrigação,

com mínimos tratamentos, buscando que a fruta encontre sua máxima expressão e qualidade. A colheita, sempre manual, é realizada no momento de máxima maturidade fisiológica das uvas. Para isso, são utilizados avançados métodos analíticos, sem abrir mão da imprescindível avaliação organoléptica, realizada pelos agrônomos e enólogos da empresa.

Esses cuidados se estendem à vinificação, que é realizada com técnicas modernas e mínima intervenção, resultando em vinhos que se expressam por si, sem necessidade de artifícios e técnicas mirabolantes. Especial cuidado é dispensado às barricas, que recebem tratamento especial e um metódico plano de renovação ao longo dos anos. As adegas de armazenamento são absolutamente impecáveis, com temperatura e estocagem controlada, visando obedecer aos rígidos regulamentos da Denominação de Origem no que diz respeito às classificações Crianza, Reserva e Gran Reserva.

GRAN RESERVA 890 1995 CONFIRMOU HABITUAL CLASSE

Na agradável companhia de Julio Sáenz, o competente enólogo da vinícola, a equipe de Wine Style pôde avaliar toda a linha de vinhos da La Rioja Alta. Cada um em seu estilo e com suas particularidades, os vinhos deram uma clara visão do conceito de terroir buscado pela equipe enológica. A extensa degustação começou com o refrescante **Lagar de Cervera 2008**, um puro *Albariño* de fina estirpe, cítrico e floral, com a notável acidez característica dessa cepa, delicados sabores e longa persistência. Absolutamente típico e irrepreensível. Na ala dos tintos, vários vinhos mostraram raça e elegância. Num estilo mais moderno, com passagem por carvalho francês e americano bem marcada, o **Barón de Oña 2004**, corte de *Tempranillo* (95%) e *Mazuelo* (5%), é feito com uvas provenientes de parcelas selecionadas da propriedade adquirida em 1995. Potente e intenso, com aromas de frutas escuras e toques de couro e tosta-

do, ainda está bastante tânico e com boa fruta, pedindo mais algum tempo de garrafa para domar os taninos.

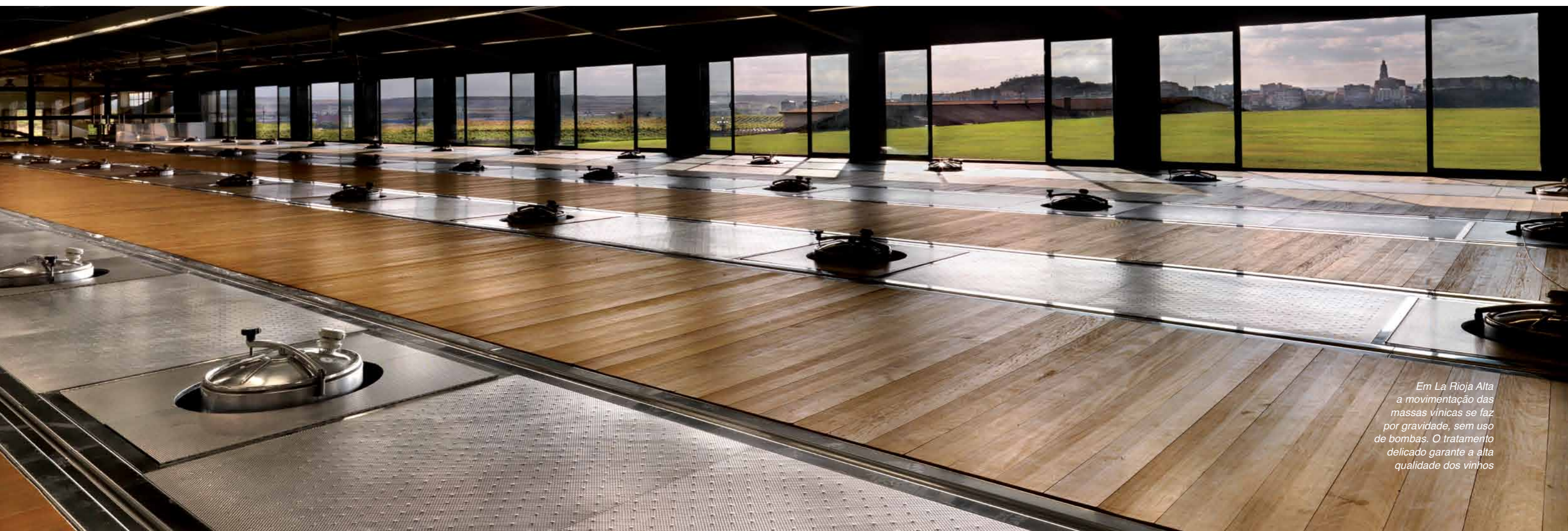
Entre os Ribera del Duero, destacou-se o **Áster Finca El Otero 2006**, um belíssimo “single vineyard”, em estilo moderno e acessível, com deliciosos aromas e sabores de frutas escuras (amoras e ameixas), entremeados com café e chocolate. Macio e encorpado, tem ótima concentração, perfeito equilíbrio e longa persistência.

Abrindo o desfile dos La Rioja Alta, o excelente (e infelizmente esgotado) **Viña Arana 2001** mostrou as razões de seu sucesso e o motivo de ser, nas palavras de Julio, “o vinho mais querido dos próprios funcionários da vinícola”. Mescla de *Tempranillo*, com leve toque de *Mazuelo* e passagem de três anos em carvalho americano, encanta pelos aromas de frutas confeitadas, bala de cevada, fino couro e especiarias, embalados em leves toques tostados. Elegante e equilibrado, é muito macio, de corpo médio, com boa fruta e final agradável. Ainda segundo Julio, 2001 foi uma safra perfeita, o que

resultou no melhor Viña Arana já produzido até hoje.

O ótimo **Viña Ardanza 1985** defendeu as cores do time e, de quebra, mostrou de o que é capaz um grande Rioja envelhecido. Aromas deliciosos e de grande complexidade (frutas confeitadas, mel, couro, tostado, especiarias e sous-bois) abriram alas para um vinho de imensa categoria, equilibrado, com acidez perfeita, taninos mais que resolvidos, bom corpo e ainda com ótima fruta, que finaliza com longa persistência e retro-olfato instigante.

Fechando a exemplar degustação, a grande estrela da casa, o **La Rioja Alta Gran Reserva 890 1995** cumpriu rigorosamente seu papel, mostrando toda a sua habitual classe. O **Gran Reserva 890** é fruto de estrita seleção das melhores barricas, justamente as que contêm vinhos resultantes de rigorosa seleção de parcelas de vinhedos e de uvas, submetidas a vinificação cuidadosa e muito bem controlada. Para se ter uma ideia, o **890** só é produzido, em geral, em duas ou três safras por



Em La Rioja Alta a movimentação das massas vinicas se faz por gravidade, sem uso de bombas. O tratamento delicado garante a alta qualidade dos vinhos



À direita, o estilo Calatrava também está presente na sala de tanques de armazenagem da Ysios, em LaGuardia, na Rioja Alavesa.

década (81, 82 e 89/ 94 e 95/ 2001 e 2005). De cor tijolo, denotando sua evolução em garrafa, os aromas de rara profundidade remetem a frutas em compota, couro, mel, especiarias e carvalho finamente tostado e na medida certa. Na boca é excepcional, com acidez e álcool perfeitamente equilibrados, frutas deliciosas, bom corpo, taninos finíssimos e quase imperceptíveis, longa persistência e incisivo retro-olfato. Simplesmente espetacular e uma amostra mais que representativa daquilo que se costuma chamar de Rioja ao estilo tradicional. Se assim for, longa vida para a tradição!

YSIOS, A VINÍCOLA-CONCEITO PROJETADA POR CALATRAVA

Não muito longe de Haro, sede da La Rioja Alta, na pequena e charmosa Laguardia, cidade da histórica Rioja Alavesa, uma construção moderníssima se destaca na paisagem vista das muralhas da cidade. Concebida pelo genial Santiago Calatrava, um dos principais nomes da arquitetura mundial, a sede da Ysios é mais que vinícola. É uma obra-de-arte e, por si só, uma atração turística. Como diria o guia Michelin, “vaut le détour”, nem que seja para vê-la de longe.

Imponente, a Ysios está perfeitamente integrada à paisagem, tendo como cenário de fundo a majestosa

Sierra Cantabria. O acabamento externo de seu teto é de alumínio natural, formando superfícies côncavas e convexas que, ao refletir a luz, criam um movimento harmônico, que só poderia ter sido criado pela imaginação fértil de Calatrava. O projeto foi inspirado, segundo ele, na projeção lateral de uma fileira de barricas, criando um espaço único e diferenciado, de grande pureza de linhas. Propriedade do grupo Domec, a vinícola foi construída numa área de 8.000 metros quadrados e prima pela funcionalidade, visando à produção de vinhos de alta gama, que é, afinal, o principal objetivo. A Ysios só produz vinhos de categoria Reserva e edições limitadas, em safras excepcionais.

É evidente que não basta construir uma vinícola de ponta para se obter um grande vinho e isso não é diferente na Ysios. Por trás de toda a moderna arquitetura, está a qualidade extraordinária das uvas com que são produzidos os vinhos, provenientes de diferentes parcelas de vinhedos situados nas melhores áreas da Rioja Alavesa. Embora seja a menor das três sub-regiões da Rioja, ela é a que mais tem evoluído nos últimos anos, sendo bastante valorizada pelo seu conhecido solo de calcário-argiloso de coloração ocre.

No caso da Ysios, o primeiro aspecto a ser mencionado é que a única uva plantada é a tradicional *Tempranillo*.

Outro atributo importante é a localização dos vinhedos, distribuídos em 75 hectares, a altitudes médias de cerca de 600 metros. A orientação das plantas é predominantemente Norte-Sul, o que propicia maior insolação; e as videiras, em sua maioria, estão plantadas “em vaso” (pequenos arbustos), ou seja, sem condução com arame. Essa é a forma tradicional de plantio na região, considerada ideal para o clima e para as características da *Tempranillo*. A idade média das vinhas é de 30 anos, sendo que “Las Navas”, o vinhedo mais antigo, tem 50 anos de idade. Podem-se identificar oito diferentes terroirs, divididos em parcelas que variam de 0,5 a 5 hectares, o que permite obter uvas de diferentes características, vinifica-

das em separado. Isso dá ao enólogo Luiz Zudaire amplo leque de opções para produzir vinhos de alta gama.

CARVALHO HÚNGARO AJUDA A PRESERVAR AROMAS

O processo de vinificação segue uma criteriosa e bem estabelecida rotina. As uvas, sempre colhidas à mão, são submetidas a uma primeira seleção no vinhedo e só os cachos considerados apropriados são levados à vinícola. Ali, acontece a segunda seleção manual e só então as uvas são levadas ao processo de vinificação. Toda a movimentação das uvas e dos vinhos é por gravidade, para evitar qualquer agravo que pudesse comprometer



Da fermentação a Marcelino, Pão e Vinho

Dizer que o **Museo de La Cultura Del Vino** instalado nas Bodegas Dinastia Vivanco é instrutivo, divertido e didático, é pouco para defini-lo. Completo seria mais adequado. Ele foi concebido para ressaltar todos os aspectos relacionados à cultura e à produção de vinhos de forma a privilegiar a comunicação, sem abrir mão do rigor das informações que disponibiliza aos visitantes. Dois exemplos, pinçados de uma visita que requer um mínimo de duas horas para percorrê-lo com calma, dão uma ideia dessa preocupação. Para explicar o processo de fermentação do vinho, foi usado um filme feito no interior dos tanques onde ela se realiza. Depois de assisti-lo, é fácil entender porque esse processo também é conhecido

como fermentação “tumultuosa”. E para mostrar como são feitas as barricas de carvalho, fundamentais no processo de amadurecimento, é apresentada uma série de filmes, em grandes telões verticais, que começam com o corte das árvores numa floresta da França até chegar ao processo de tostagem e modelagem da barrica propriamente dita. Aspectos culturais também não foram negligenciados. Numa pequena sala de projeções, são exibidos trechos de filmes em que o vinho tem presença destacada, como “A Festa de Babette” e “Zorba, o Grego”, para terminar com o final do inesquecível “Marcelino, Pão e Vinho”. A visão panorâmica proporcionada pelo museu deve ser complementada do lado de fora, no “Jardim de Baco”.

Numa área de 6.000 metros quadrados, foram plantados exemplares de 222 variedades, devidamente identificados, no que constitui uma das maiores coleções ampelográficas do mundo. A visita ao museu é independente da visita à moderníssima vinícola (do museu é possível ver apenas a imponente sala de barricas). Uma sugestão é fazer uma das visitas antes e outra depois do almoço. A vinícola oferece duas opções para saciar a fome de seus visitantes: o moderno restaurante, com vista para os vinhedos de *Tempranillo*, ou o bar, onde é possível provar alguns dos vinhos produzidos pela Vivanco, acompanhados de típicas tapas espanholas, como tortillas (GV). www.dinastivivanco.com

a qualidade final do produto. A vinificação se dá em tanques de formato tronco-cônico, uma tendência nas vinícolas modernas, por favorecer o contato das cascas com o suco, facilitando a extração de aromas e sabores. A fermentação é realizada com controle de temperatura, hoje um procedimento habitual e praticamente obrigatório em qualquer vinícola que se preze.

O amadurecimento dos vinhos ocorre em barricas de carvalho e também é individualizado por vinhedo. Isso permite melhor aproveitamento de cada tipo de carvalho utilizado que, no caso da Ysios, procede da França (principalmente) e da Hungria. Este último, menos conhecido, oferece a vantagem de preservar os aromas primários da uva, além de contribuir de forma decisiva para o aparecimento de sutis aromas secundários. Os vinhos passam, em média, de 14 a 16 meses nas barricas de carvalho, submetidas a diferentes graus de tostaagem, visando melhor potencialização das qualidades intrínsecas da *Tempranillo*.

Um dos destaques da degustação que se seguiu à visita foi o **Ysios Edición Limitada 2004**, ainda

não comercializado e que só chegará ao Brasil dentro de alguns meses. Podemos garantir que vale a pena esperar. Este vinho é produzido com uvas de vinhedos especiais, com mais de 80 anos de idade, e mostrou-se com saudável cor rubi-púrpura de grande intensidade e com espetaculares aromas de frutas escuras, mescladas a especiarias (cravo), chocolate, tostado e elegantes notas florais. Delicioso, é equilibrado, macio, de bom corpo, concentrado e longo. Deve melhorar ainda mais com alguns anos de adegagem. O **Ysios Reserva 2005** também se revelou bastante interessante,

apesar de ainda jovem e com muitos encantos a serem desenvolvidos. Tem boa fruta, estrutura tânica bastante evidente, média persistência e retro-olfato delicado.

Outra vinícola que também chama a atenção pela arquitetura imponente, e pela dimensão de suas instalações, é a Dinastia Vivanco, em Briones, a meia distância entre Haro e Logroño. Nela, a impressão é de que tudo foi feito para impressionar o visitante/consumidor. As próprias garrafas dos vinhos que produz, num estilo bem moderno, reproduzem um modelo utilizado no

século 18. O exemplar original pode ser conhecido no espetacular Museo de La Cultura Del Vino instalado na vinícola, possivelmente o mais completo e moderno museu de vinho do mundo (ver box), parada obrigatória para todo amante do vinho que visite a Rioja.

O museu da Dinastia Vivanco não é a única atração que a Rioja oferece a seus visitantes em matéria de enoturismo. Se dinheiro não for problema, outra sugestão é hospedar-se em grande estilo num dos 43 apartamentos do também impressionante hotel-conceito da Mar-

qués de Riscal. Moderníssimo, foi projetado por outro arquiteto famoso, Frank Gehry, o mesmo do afamado museu Guggenheim em Bilbao, homenageado em um vinho da Riscal, o **Gehry Selection**. Instalado ao lado da vinícola, fundada em 1858, uma das mais antigas e mais tradicionais da região, com suas coloridas lâminas de titânio, é uma prova de que, na Rioja, tradição e inovação podem conviver em harmonia.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR



Nave principal da Ysios

MAIS UMA DAMA DO VINHO AGORA NA ANA IMPORT

Catherine
Pérez-Vergé

Argentina - Mendoza

Bodega Monteviejo

Festivo, Petite Fleur, Monteviejo, Lindafleur

França - Bordeaux

Château La Gravière - Lalande de Pomerol

Château La Violette - Pomerol

Château Le Gay - Pomerol

Château Montviel - Pomerol

SALVADOR Graça - (71) 3337-1111

Shopping Iguatemi - (71) 3450-1301

SÃO PAULO (11) 3951-4333

Ana Import
vinhos

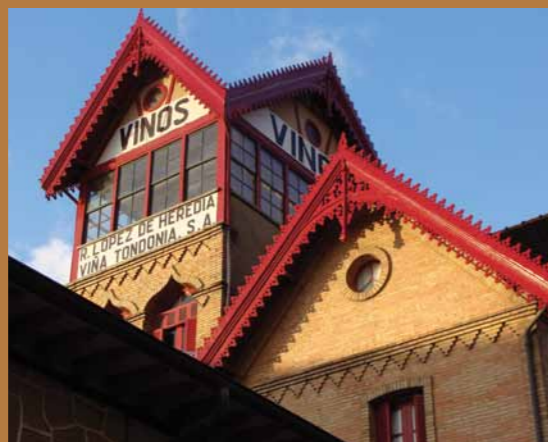
www.anaimport.com.br

UM GLORIOSO ANACRONISMO

RESPEITO À TRADIÇÃO E VINHOS NOTAVELMENTE LONGEVOS, ESPECIALMENTE OS BRANCOS, SÃO AS MARCAS REGISTRADAS DA TONDONIA, VINÍCOLA DE EXCEÇÃO PLANTADA NO CORAÇÃO DA RIOJA ALTA DESDE 1877

por GUILHERME VELLOSO fotos AUTOR/DIVULGAÇÃO

Para entender a filosofia e valores que desde a fundação orientam a R. López de Heredia, mais conhecida pelo nome de seu vinhedo mais famoso, Viña Tondonia, nem seria preciso provar os soberbos vinhos que produz, especialmente os longevos brancos, talvez os melhores representantes da tradição vinícola da Rioja. Bastaria ir até a sede da vinícola, no nº3 da avenida de Vizcaya, em Haro, capital da Rioja Alta. Logo na chegada, o visitante terá sua atenção inevitavelmente atraída por uma construção moderníssima, cujo formato lembra o de um enorme decanter de vidro, protegido por uma estrutura de metal.



Ao entrar nesse “decanter”, que abriga a loja de vinhos e recepção de visitantes, o olhar automaticamente se dirigirá a uma encantadora peça em estilo art déco instalada ao fundo, uma espécie de quiosque de madeira, com porta e janelas.

A história dessa construção única começa em 1910, ano em que D. Rafael López de Heredia y Landeta, fundador da vinícola, encomendou o quiosque de madeira, executado por artesãos locais, para que a Tondonia apresentasse seus vinhos na Exposição Universal de Bruxelas, a ser realizada naquele ano. D. Rafael pretendia participar também da exposição que celebraria o centenário da República Argentina, em Buenos Aires, por isso determinou que o quiosque/stand fosse desmontável. Como essa última participação acabou não ocorrendo, ele foi desmontado e guardado na sede da

vinícola tão logo terminou a exposição de Bruxelas. Em 2002, como parte da celebração dos 125 anos da Tondonia, os herdeiros de D. Rafael decidiram recuperá-lo o mais fielmente possível e utilizá-lo em seu papel original, mas se depararam com um problema. Como colocá-lo em posição destacada, logo na entrada da vinícola, sem expô-lo às intempéries. A solução foi encomendar uma nova estrutura para protegê-lo. O projeto foi entregue ao escritório da famosa arquiteta iraquiana, radicada em Londres, Zaha Hadid, que concebeu o original “decanter” de vidro e a estrutura de metal que o envolve, uma solução ao mesmo tempo brilhante e funcional.

Quem for além da loja e decidir visitar a vinícola propriamente dita será muito bem recebido pelos López de Heredia. Mas não deve esperar outros rasgos de modernismos, já que eles se orgulham de respeitar profundamente as tradições da Rioja e da própria Tondonia que, por sinal, é a vinícola mais antiga de Haro e uma das três mais antigas de toda a Rioja. Isso significa, por exemplo, que não se encontrará uma única peça de aço inoxidável em contato com o vinho. Em todo o processo de produção, é usado apenas carvalho, em sua maior parte procedente das florestas do Kentucky, nos Estados Unidos. Isso vale tanto para as barricas como para os grandes tonéis, com diferentes capacidades, usados para fazer as mesclas e para guardar o vinho pronto, antes



Construído para a Exposição Universal de Bruxelas, em 1910, o pequeno quiosque de madeira é uma verdadeira jóia, incrustada no moderno “decanter” de vidro. Concebido pela famosa arquiteta iraniana Zaha Hadid, ele pode ser melhor visualizado na foto da página seguinte

de ser engarrafado. A Tondonia se orgulha de ser a única vinícola da Rioja que ainda utiliza tradicionais recipientes de madeira, chamados “comportas”, na colheita das uvas. Outro ponto de honra é usar apenas leveduras naturais no processo de fermentação do vinho. Embora a informação não seja divulgada oficialmente, sabe-se que a levedura considerada padrão para os vinhos da Rioja é da López de Heredia.



filtração adicional, para preservar ao máximo seus aromas e sabores. A LdeH faz questão, ainda, de “selar” a ponta do gargalo das garrafas que permanecerão mais tempo em crianza (os **Reserva** e **Gran Reserva**) com cera. Não se trata de mero capricho ou apego à tradição, como fazem questão de explicar. Mas de proteger as rolhas do ataque de fungos ou insetos du-

rante o longo período em que as garrafas ficam nas caves subterrâneas, onde a umidade está sempre na faixa de 70% a 80%. Seria quase desnecessário mencionar, por último, que nos vinhos da LdeH entram apenas as castas tradicionais da Rioja, ou seja: *Tempranillo*, sempre majoritária, *Garnacha*, *Mazuelo* e *Graciano*, nos tintos; e *Viura*, sempre majoritária, e *Malvasia*, nos brancos. Segundo Julio Cesar, a alta acidez tartárica e resistência natural à oxidação da *Viura* (conhecida por *Macabeo* na Catalunha) é uma das explicações para a notável longevidade dos melhores brancos da Tondonia (ver “O segredo da longevidade” em Wine Style nº 23).

Por ocasião da visita à vinícola, Wine Style teve o privilégio de provar um notável **Gran Reserva Branco 1970**, retirado minutos antes por Mercedes da cave onde repousava há quase 40 anos. De cor dourada, límpida e brilhante, parecendo bem mais novo, ele mostrou-se extremamente perfumado, com ricos aromas de frutas como damasco e flores brancas, amêndoas tostadas e de uma nota mineral, além de um toque delicioso de mel ao final, que permaneceu por muito tempo na taça. Na boca, impressionou pela ótima acidez e frescor, pelo perfeito equilíbrio e pela excepcional persistência, num vinho de corpo médio. Numa prova às cegas, seria muito difícil acertar sua idade, inclusive por estar ainda longe do declínio. São vinhos de exceção, que honram não apenas os seus criadores, mas toda a tradição vinícola que representam.

LÓPEZ DE HEREDIA É A ÚNICA, NA ESPANHA, A CONSTRUIR TODAS AS BARRICAS QUE UTILIZA

A importância da madeira no processo de criação dos vinhos da López de Heredia é tal que ela é, hoje, a única vinícola espanhola que mantém oficina própria para construir e reparar todas as barricas que utiliza (detalhe: a madeira usada para a tostagem das barricas novas vem das barricas mais velhas). Em novembro último, elas somavam exatas 14.565, segundo informação passada a Wine Style pela simpática Mercedes López de Heredia que, divide com a irmã Maria José, responsável pela enologia, e os irmãos Julio Cesar e Rafael, a gestão da empresa fundada por seu bisavô. Obviamente, apenas uma pequena parcela dessas barricas é nova. Nos longos períodos de crianza a que são submetidos, os vinhos da LdeH repousam em barricas com muitos anos de uso, renovadas periodicamente para mantê-las em perfeita estado, principalmente no aspecto higiene. Os Gran Reserva da Tondonia permanecem no mínimo sete anos em carvalho (a legislação da DOC Rioja limita esse período a dez anos) e pelo menos mais dois em garrafa. E isso vale tanto para os tintos como para os brancos.

Ao longo do período em que permanecem em barricas, os vinhos são trasfegados (retirados e posteriormente devolvidos a elas), em média, uma ou duas vezes por ano. E são engarrafados depois de clarificados pelo método tradicional, que utiliza claras de ovo, sem qualquer

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

www.viumanent.cl

Aprecie com moderação.



VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

F A M I L Y O W N E D
S I N C E 1 9 3 5

IMPORTADOR EXCLUSIVO:

Hannover Vinhos

MATRIZ

FILIAL SP

(51) 3343.1195 / 3337.3890

(11) 2638.0879 / 2638.0881

HANNOVER@HANNOVERVINHOS.COM.BR

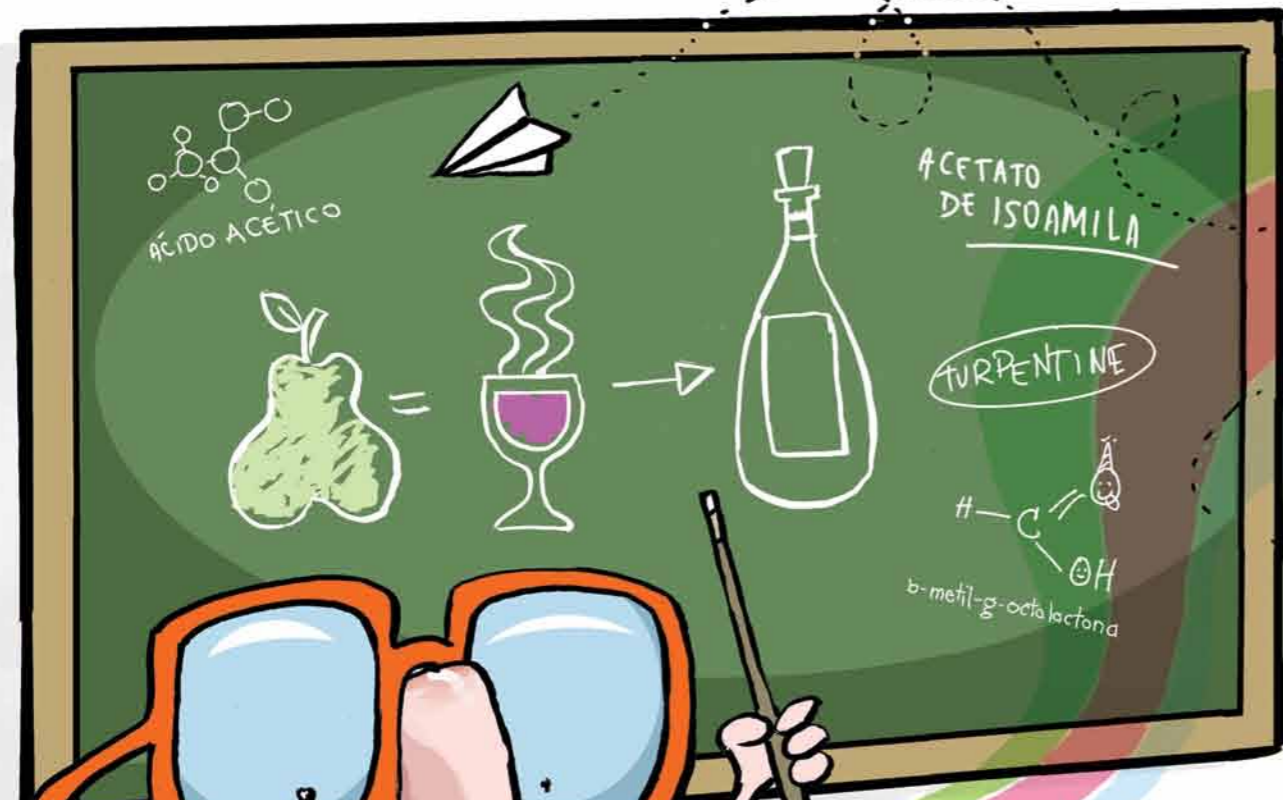
WWW.HANNOVERVINHOS.COM.BR

COMO ENTENDER OS AROMAS

DO VINHO

Os aromas apresentados pelos vinhos refletem substâncias químicas presentes nas uvas com que foram produzidos ou decorrentes de sua fermentação, ou de seu amadurecimento e envelhecimento. Compreender como eles se formam, ajuda a entender melhor as características de cada vinho degustado

por JOSÉ LUIZ BORGES ilustração JUNIÃO





reconhecer aromas no vinho talvez seja a tarefa mais complexa do degustador. Inicialmente, é necessário ter em mente que somente reconhecemos aquilo que conhecemos.

Assim, quando um vinho nos traz um aroma familiar, a analogia com algo conhecido, que possua característica aromática semelhante, é imediata e logo passamos a utilizá-la para descrever aquela sensação. São os descritores aromáticos. Se, ao avaliarmos um vinho, identificamos o mesmo aroma que sentimos das cerejas, esta fruta será utilizada como descritor aromático daquele vinho. Isso ocorre porque, contrariamente ao que sucede com outras sensações, não temos recursos linguísticos para designar de forma absoluta os cheiros. Não necessitamos recorrer à analogia para descrever a cor de um objeto. “Camisa amarela” é uma definição clara, suficiente e comum à maioria das pessoas. Não precisamos dizer camisa cor de manga ou de ouro. Com os odores temos de empregar o cheiro de algo conhecido: este vinho branco tem aroma de manga. Não existe, isoladamente, um “cheiro manga”.

Isso pode ser parcialmente explicado pela origem dos estímulos que despertam nossas sensações. Assim, costumam-se descrever a visão e a audição como os sentidos “físicos”; a olfação e a gustação como os “químicos”. No primeiro caso, nossos olhos e ouvidos são estimulados, respectivamente, por ondas luminosas e sonoras. Estes sentidos são também, chamados de sentidos “distantes”, porque podem nos trazer informações sobre fenômenos longínquos e nos dão a noção estrutural sobre o mundo que nos rodeia. Além disso, a percepção intersubjetiva das formas, distâncias, cores e intensidades é quase sempre a mesma. Imagine que cada um de nós percebesse essas características de maneira diferente. Atravessar uma rua movimentada seria uma aventura mortal. Vermelho para uns, o semáforo poderia parecer verde para outros. O veículo que, para seu condutor, aparentemente estivesse a 500 metros, poderia em realidade estar a apenas 5m. Já os sentidos químicos ou próximos são

assim chamados pois o estímulo olfativo ou sávido é gerado por moléculas que devem entrar em íntimo contato com outras moléculas, presentes em nossos receptores gustativos, nas papilas linguais ou na placa olfatória. Neste caso, as moléculas odorantes devem ser pequenas e voláteis para serem carregadas pelo ar inspirado e chegar à placa olfatória.

Portanto, quando dizemos que o vinho tem aroma de maçã verde é porque as moléculas voláteis que se desprendem do líquido são as mesmas, ou muito semelhantes, àquelas que se desprendem das maçãs verdes. Nesse caso, o ácido málico é o responsável pelo aroma de maçã verde das maçãs verdes e de nosso vinho hipotético. Como nenhum de nós tem conhecimento inato de química para identificar essas moléculas odorantes, empregamos a analogia. O degustador dirá que o vinho apresenta aroma de maçã verde e não de ácido málico. E, como a aquisição do repertório olfativo é uma experiência que difere de pessoa para pessoa, segundo sua educação e cultura, os descritores aromáticos empregados para determinadas substâncias químicas variam entre os indivíduos. Dessa forma, a sensação desencadeada pela vanilina que se desprende de um *Chardonnay* pode ser decodificada como baunilha ou pelo nome de um achocolatado contendo vanilina que nosso degustador costumava beber na infância.

ACETATO DE ISOAMILA EXPLICA AROMA DE BANANA NOS BEAUJOLAIS NOUVEAU

Todo e qualquer aroma apresentado pelo vinho decorre de substâncias químicas nele presentes, originárias da uva, dos processos fermentativos a que são submetidas, ou do seu amadurecimento e envelhecimento. A inalação dessas substâncias causa sensações que nos evocam cheiros conhecidos de frutas, flores, vegetais, produtos animais, torrefação, combustão e outros produtos químicos presentes em nossa vida cotidiana como ácidos solventes e outros derivados de petróleo.

Os aromas presentes no vinho podem ser primários, secundários ou terciários. Os primários provêm

AROMA	MOLÉCULA	TIPO	CEPA, TERROIR, DENOMINAÇÃO TÍPICA
Pimentão verde	2-metoxi-3-isobutil-pirazina	1ºário	C. Sauvignon, C.Franc
Rosa	geraniol	1ºário	Muscat, Margaux, Gewürztraminer
Fruta exótica	beta-damascenona	1ºário	Pinot Noir, C. Franc, Syrah
Violeta, framboesa	beta-ionona	1ºário	Muscat, Pinot Noir, Chardonnay
Pera	acetato de hexila	1ºário	Chardonnay, Chablis, Coteaux-du-Layon
Buxo, urina de gato	4-metil-4-mercapo-penta-2ona	2ºário	Sauvignon, Pessac-Léognan, Sancerre
Banana, bombom inglês	acetato de isoamila	2ºário	Gamay
Manteiga, avelã	diacetila	2ºário	Chardonnay, Montrachet
Abricot	gama-decanolida	2ºário	Viognier, Sauternes
Noz, curry	sotolon	2ºário	Vin Jaune, Xérès, Tokay
Couro, esterco	etil-4-fenol	2ºário	Cabernet Sauvignon, Pauillac
Cravo	4-vinilgaiacol	2ºário	Gewürztraminer, Sauternes
Trufa	dimetil sulfeto	3ºário	Merlot, C. Sauvignon, Pomerol
Agárico	octeno-1-ol-3	3ºário	Saint-Émilion
Canela	fenil-3-propenal	3ºário	Merlot, Corton, Sauternes, Tokay
Moscado	muscone	3ºário	Merlot, Côtes-de-Beaune
Querosene	1,1,6-trimetildinaftaleno	3ºário	Riesling
Cebola	etanetiol	3ºário	Champagne

de substâncias presentes na uva e que permanecem mais ou menos tempo no vinho. Entre essas substâncias estão os terpenos, abundantes nas variedades de uva mais aromáticas, a exemplo de *Moscatel*, *Sauvignon Blanc*, *Gewürztraminer*, *Riesling* entre outras. Os terpenos ou isoprenóides são os diversos compostos orgânicos derivados do isopreno (2-metil-1,3-butadieno), um hidrocarboneto de cinco átomos de carbono. O nome terpeno origina-se de terebentina (aguarrás, “turpentine” em inglês) de onde os primeiros membros desta classe foram derivados. Essas substâncias estão presentes nos óleos essenciais das frutas cítricas e são a origem de seu aroma. Quando um vinho de *Moscatel* exibe aroma de limão, o que ocorre é que o terpeno responsável pelo aroma de limão apresentado por esta fruta também estava presente na uva que originou aquele vinho. Alguns importantes terpenos são o geraniol, o citronelol e o linalool. Outras substâncias presentes em algumas cepas produzem aromas primários nos vinhos produzidos. É o caso da 2-metoxi-3-isobutipirazina, que pode gerar os aromas vegetais nos vinhos de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Carmenère*; e do antranilato de metila,

responsável pelo aroma, no caso defeituoso, de suco de uva, dos vinhos elaborados com uvas não viníferas.

Os aromas secundários são gerados pelos processos fermentativos e pelo estágio em madeira. A fermentação alcoólica pouco acrescenta ao aroma dos vinhos. Essa reação é exergônica, liberando energia em forma de calor, que juntamente com a abundância de açúcares fermentáveis e a disponibilidade de oxigênio propicia a enorme proliferação das leveduras e a formação de muitas outras substâncias pelo seu metabolismo. Algumas dessas substâncias são os ésteres (sais orgânicos). Entre essas moléculas, as de importância aromática são formadas pela reação entre o etanol – e outros alcoóis de cadeia curta (álcool isoamílico e isobutílico) que se formam – e o ácido acético. Esses ésteres, por seu baixo peso molecular, são voláteis e influenciam fortemente o aroma dos vinhos jovens contribuindo para seu caráter frutado. Por isso, são chamados “fruity esthers”. O acetato de isoamila tem forte odor de banana, frequentemente reconhecido no Beaujolais



Nouveau e em outros vinhos de maceração carbônica. O acetato de benzila lembra o aroma de maçãs. Por sua vez, o acetato de etila, que apresenta odor de esmalte de unhas ou cola de aeromodelo, pode estar presente nos vinhos botritizados, pois as microperfurações causadas pela *Botrytis cinerea* no pericarpo da uva permitem a penetração da bactéria acética. Este microrganismo transforma o etanol em ácido etanóico (acético), que gerará o acetato de etila.

Outra classe de substâncias responsáveis por aromas secundários são ácidos orgânicos de molécula pequena, os chamados ácido graxos de cadeia curta. Em decorrência de seu baixo peso molecular, esses compostos se desprendem facilmente do vinho constituindo a chamada acidez volátil. O metabolismo das leveduras é o responsável pela síntese de vários desses ácidos graxos. O mais importante dentre eles é o ácido acético. Em concentrações abaixo do limiar de reconhecimento (cerca de 300mg/l), a presença desse ácido aumenta a complexidade do vinho. Acima desse limite, o odor de vinagre passa a ser reconhecido e se configura como um defeito. Outros ácidos dessa classe são o fórmico, de odor pungente, o propiônico, com odor de gordura, e o butírico, com cheiro de manteiga rançosa.

O estágio em madeira passa ao vinho substâncias responsáveis por outros aromas secundários. Dentre esses, a β -metil- γ -octalactona é a origem do aroma de coco, em geral associado ao uso de carvalho norte-americano, enquanto a vanilina responde pelo aroma de baunilha e o benzaldeído, pelo de amêndoas.

Aromas terciários são aqueles que se desenvolvem ao longo dos anos, em vinhos com potencial de envelhecimento em garrafa, na ausência de oxigênio (envelhecimento reductivo). Esse conjunto de aromas é conhecido por “bouquet”. Seu desenvolvimento é acompanhado pela perda dos aromas varietais e frutados. A longa guarda do vinho deve, portanto, trazer complexidade aromática e maciez para compensar essa perda. A gênese do “bouquet” é pouco conhecida. Nos vinhos brancos aromáticos, a perda de terpenos e o aparecimento de seus óxidos é característica.

Esses compostos têm limiar de percepção mais alto e características aromáticas diferentes. Assim, o óxido de linalool apresenta aroma de eucalipto ao invés de aroma floral do linalool. Outros processos podem gerar aromas terciários. Um deles é a hidrólise de glico-conjugados, substâncias aromáticas ligadas à glicose, formando glicosídeos inodoros. Com o envelhecimento, a hidrólise desses compostos pode liberar moléculas aromáticas como os fenóis voláteis. Paralelamente, a degradação dos carboidratos do vinho dá origem a compostos altamente aromáticos como o aldeído 2-furfural com seu odor de caramelo. Outra molécula que aparentemente tem papel importante na formação do “bouquet” é o dimetilsulfeto. Ele é formado pelas leveduras a partir de precursores como os aminoácidos que contêm enxofre. Em concentrações altas, seu odor é repugnante, mas em baixas concentrações confere complexidade ao vinho, sendo o descritor aromático da trufa negra.

Não é demasiado insistir na importância da compreensão, pelo apreciador de vinho, de que as substâncias químicas voláteis, nele presentes naturalmente, são a gênese da nossa percepção e cognição dos aromas do vinho. Não há aromas metafísicos!



BORGES@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.

*Comprovado.
Tudo que é divino realmente
vem do alto.*

*Escolha a companhia
de um Kranz 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.*

*Kranz
é Vinho Fino de
Altitude.*



sac@vinicolakranz.com.br
www.vinicolakranz.com.br
+55 49 3537.0833/3537.1225

MERLOT
2008

13,5%vol
VINHO FINO TINTO SECO 750ml



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

tintos e brancos

PARA TODOS OS GOSTOS

A ENORME VARIEDADE DE SOLOS E CLIMAS PERMITE QUE O CHILE CONTINUE OFERECENDO VINHOS DE ÓTIMO NÍVEL, DAS MAIS DIFERENTES CASTAS, TINTAS E BRANCAS, COMO WINE STYLE COMPROVOU EM RECENTE VISITA A DIVERSAS REGIÕES (E INÚMERAS VINÍCOLAS) DO PAÍS

por GUILHERME VELLOSO
fotos DIVULGAÇÃO/GUILHERME VELLOSO

Cabernet Sauvignon e *Carmenère*, entre as tintas, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*, entre as brancas, são as vitiviníferas mais associadas ao Chile. Mas, a grande diversidade de solos e climas encontrados no país permite que praticamente qualquer variedade de uva seja plantada em seu extenso, embora estreito, território. É possível encontrar bons tintos chilenos à base, entre outras, de *Syrah*, *Merlot*, *Pinot Noir*, *Cabernet Franc* e *Carignan*; e brancos feitos com *Riesling*, *Viognier* e *Gewürztraminer*, por exemplo. No entanto, pouca gente, dentro e fora do

país, sabe que o Chile cultiva, ainda, variedades pouco conhecidas e cuja origem exata é difícil de determinar. É o caso da *Verdot* chilena (nada a ver com a *Petit Verdot*, também plantada no país), uva com a qual, desde 2007, a vinícola Korta produz um tinto cuja cor faz lembrar os *Pinot Noir*, embora cessem aí quaisquer semelhanças entre ambos. O *Verdot* chileno é um vinho com aromas frutados e florais intensos, mas quase diluído em boca. Vale pela curiosidade, pois não se sabe se essa uva é fruto de mutação de alguma variedade francesa trazida



Criação de carneiros contribui para o equilíbrio ecológico nos vinhedos da vinícola Los Vascos; Famosa por seus Cabernet Sauvignon, ela está aumentando o plantio da Syrah

Além da Verdot Chilena, a Korta também cultiva a Petit Verdot, que não tem qualquer relação com a primeira. À direita, ao fundo, a vinícola Haras de Pirque

para o Chile antes da filoxera, ou uma cepa autóctone.

Descobrir que o Chile ainda guarda surpresas como essa foi apenas uma das constatações de recente viagem de Wine Style ao país(*). Outra foi verificar que as vinícolas chilenas, grandes ou pequenas, continuam investindo na busca do melhor terroir para cada cepa e na produção de vinhos, monovarietais ou de corte, modernos e de grande qualidade. A seguir, uma seleção de alguns dos mais interessantes degustados por Wine Style nas diferentes vinícolas que foram visitadas. Na seleção, procuramos destacar cortes (e variedades de uva) menos usuais ou menos conhecidos em nosso mercado. Deve ser ressaltado que, embora todas as vinícolas citadas exportem seus vinhos para o Brasil, alguns deles (ou safras específicas) podem não estar disponíveis nas importadoras e lojas brasileiras.

CARMEN/NATIVA (GRUPO SANTA RITA)

Carmen Gewürztraminer 2008 – Boa tipicidade, com intensas notas florais (rosas) e o característico toque de lichia e uma ponta de mel. Na boca mostra ótima acidez (bem equilibrada pelos 1,9 gramas de açúcar residual), mas carece de um pouco mais de volume. É um vinho leve e gostoso, que pode funcionar bem como aperitivo ou com pratos também mais leves de comida asiática.

Nativa Terra Sauvignon Blanc 2009 – A Nativa é a linha de vinhedos orgânicos da Carmen. O *SB* é fermentado a baixa temperatura e permanece dois meses sobre as “borras” para extrair mais aromas e sabores. Mostra-se um bom representante da casta, com notas cítricas e herbáceas (aspargo). A boca repete o perfil aromático, com ótima acidez e frescor, num vinho leve e gostoso. Boa opção para os aperitivos.

CONCHA Y TORO

Amelia Chardonnay 2007 – Presente em qualquer lista dos melhores *Chardonnay* chilenos, o **Amelia** não desmente sua fama. Uma explosão de fruta tropical (abacaxi maduro, quase em calda) no nariz e na boca, perfeitamente equilibrada pela boa acidez, pelo álcool e pela passagem de 11 meses por carvalho (hoje usado com muito mais parcimônia do que nas primeiras versões desse vinho). Duas observações: no “blend” entram 10 a 15% de uvas de Limarí; e o vinho não sofre fermentação maloláctica. O objetivo, segundo o enólogo Ignacio Recabarren, é preservar sua acidez e frescor.

Carmin de Peumo 2005 – Possivelmente o melhor vinho chileno feito com a *Carmenère*. De cor violeta escura, quase impenetrável, mescla aromas de frutas vermelhas (ameixas e mirtilos) a notas de chocolate, delicado floral e elegante toque de grafite. É um vinho bastante estruturado, porém macio e sedoso,

que cresce na boca e tem um longo final. Na safra 2005 foram produzidas apenas 1.050 caixas. (*Os vinhos da linha Marques de Casa Concha foram analisados em matéria especial na WS 25*).

VIÑEDOS & BODEGAS CORPORA

Gracia de Chile Chardonnay Gran Reserva 2007 – Feito com uvas de Bio-Bio, destaca-se pela intensa mineralidade, com um toque “queimado”, acompanhada de notas frutadas (pera e grapefruit/pomelo) e leve herbáceo (erva cidreira). Na boca, é um vinho equilibrado (fruta + álcool + madeira) e não muito encorpado.

Porta Gran Reserva Pinot Noir 2007 – Não é um vinho complexo, mas elegante e muito gostoso em boca: frutado, boa acidez, taninos finos, médio corpo. Frutas na linha de morangos e framboesas definem seu perfil aromático. Um bom conjunto feito com uvas de Bio-Bio.

HARAS DE PIRQUE

Haras Character Syrah 2007 – Vinho redondo e muito saboroso, este “single vineyard” reafirma o enorme potencial da *Syrah* em diferentes terroirs do Chile. Frutas vermelhas, acompanhadas de especiarias e notas “terrosas”, com um toque final de fumo e café,

compõem seu rico perfil aromático. Na boca é bem estruturado, mas não pesado, com boa acidez, muita fruta, taninos finos e álcool equilibrado.

Albis safras 2004/2005/2006 e 2007 – A miniverdical do vinho premium da Haras de Pirque comprovou a excelência desse corte de *CS* e *Carmenère*, em proporções em torno dos 80/20. O destaque foi o 2005, que já está muito bom, mas ainda evoluirá em garrafa por, talvez, dois ou três anos. Grande complexidade aromática: cereja madura, notas balsâmicas, herbáceas e terrosas, além de especiarias, torrefação/café e um pouco de couro. Na boca, muita acidez e frescor, com taninos finos e madeira e álcool perfeitamente integrados. Potencialmente, o 2007, ainda muito novo e, como esperado, mais tânico, poderá ser ainda melhor, o que só confirmará a excelência dessa safra para os tintos chilenos, especialmente no Maipo. Tem todas as qualidades do 2005, mas é ainda mais fino e elegante.

KORTA WINES

Korta Branco – Corte de *Viognier* (45%), *S. Blanc* (40%) e *Chardonnay* (15%). Muito aromático (notas florais e frutadas), agrada os consumidores que preferem vinhos brancos com um pouco (no caso, 4 gramas) de açúcar residual. Típico vinho de aperitivo (ótimo com empanadas que levem passas).

LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Chardonnay 2007 (Atalayas Vineyard) – Bom exemplo dos modernos *Chardonnay* chilenos. Não faz maloláctica, mas 60% do vinho fermenta em carvalho. Abacaxi maduro, baunilha e um toque mineral ao nariz escoltam a ótima acidez e frescor em boca. Fruta madura confere boa untuosidade, num vinho essencialmente gastronômico.

Cuvée Alexandre Merlot 2006 – Feito com uvas (dupla seleção) de Apalta, leva um pouco do *Merlot* que entra no corte do **Clos Apalta**. Bastante encorpado para um *Merlot*, mostra boa acidez e taninos finos (ainda bem marcados). Os 15% de álcool não destoam do perfil. Já está bom mas ainda pode melhorar em garrafa.

Borobo 2006 – Corte em que *Pinot Noir* (26%), *Syrah* (idem) e *Carmenère* (20%) são majoritárias, com aportes de *Merlot* (16%), *CS* (10%) e *Petit Verdot* (2%). Embora ainda fechado, mostra aromas de frutas escuras (ameixas/cerejas), de especiarias e leve floral. Na boca, é um vinho elegante, não muito encorpado e surpreendentemente fino e macio para sua idade. Já é muito gostoso, mas certamente ganhará com dois ou três anos em garrafa.

LOS VASCOS

Chardonnay 2009 – Ótimo exemplar de *Chardonnay*

sem madeira e sem maloláctica. Seco, muito frutado (abacaxi fresco), ótima acidez e frescor. Pode ser tomado sozinho ou acompanhar um peixe grelhado.

Rosé 2009 – Corte de *CS* (85%), *Syrah* (10%) e *Merlot*, é feito com uvas que entram nos vinhos **Reserva** e **Le Dix**, colhidas um pouco mais cedo, o que garante a boa acidez e frescor. Muito frutado e com leve floral, é um vinho seco, de corpo médio, que vai bem com comida.

Le Dix 2006 – Até essa safra, o **Le Dix**, vinho top da Los Vascos, era 100% *CS*. A partir de 2006, *Carmenère* (10%) e *Syrah* (5%) entraram no corte, o que deu ao vinho um perfil mais moderno. O 2006 é um vinho elegante, com todos os elementos bem integrados (taninos presentes, mas finos, ótima acidez, álcool equilibrado). Precisa de um pouco mais de tempo em garrafa para revelar todo o seu potencial.

MORANDÉ

Gewürztraminer 2009 – Feito com uvas de Casablanca – terroir cujo potencial para produzir vinhos finos foi “descoberto” pelo próprio Pablo Morandé – mostra toda a tipicidade dessa casta muito aromática (lichia e flores brancas como rosas e jasmim entremeadas a notas de frutas lembrando melão e pêssego). Na boca, é um vinho bastante untuoso, fruto da combinação de boa acidez, um pouco de álcool a mais (13,5%)

e, provavelmente, uma ponta de açúcar residual. Uma levíssima e distintiva nota salgada aparece no final.

Carignan 2006 – Morandé é um especialista nessa casta, que produz vinhos robustos e que precisam de comida para mostrar todo o seu valor. O nariz é muito marcado pela madeira, já que o vinho permaneceu por quase dois anos em carvalho americano novo, o que também explica os aromas de coco, que se somam aos de frutas bem maduras tipo cereja e licor de ginja. Na boca mostra muito boa acidez e taninos algo rústicos, num vinho bastante encorpado, que encara de igual para igual pratos de carne ou caça com muita gordura. Um vinho para quem gosta dos filmes de John Wayne...

Sauvignon Blanc Edición Limitada 2008 – Se o *Carignan* é a fera, este delicioso *SB* é a bela. Impressionante concentração de fruta complementada por elegante toque mineral. Na boca, tem ótima acidez, mas é redondo e macio, o que se explica pelo fato de passar três a quatro meses em foudres de madeira de dois mil litros. Merece ser incluído entre os melhores vinhos dessa casta feitos no Chile.

VIÑA SANTA ALICIA

Sauvignon Blanc 2009 – Feito com uva dos distritos de Maria Pinto e Casablanca. Aromas predominantemente cítricos e leves notas herbáceas antecipam a boa acidez e frescor desse vinho de corpo leve (apesar

dos 13% de álcool). Bom para tomar como aperitivo em dias mais quentes.

Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2006 – Embora distante dos melhores exemplares de vinhos feitos com essa uva no Chile, agrada pelo frutado discreto, com notas de mentol e de especiarias. Na boca, é um vinho equilibrado, de corpo e persistência médios, com final frutado.

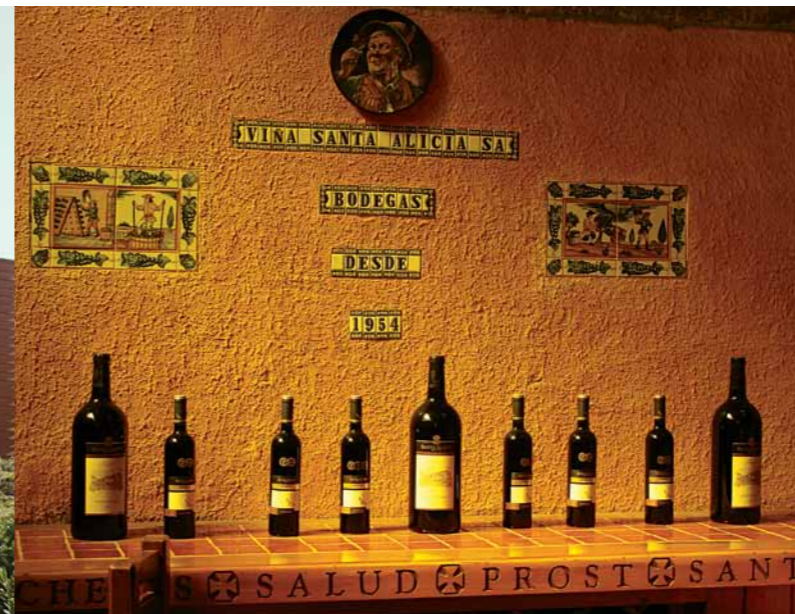
SANTA HELENA

Vernus Malbec 2008 – Como todos os representantes dessa linha (que também oferece bons *Syrah* e *Cabernet Sauvignon*), é um vinho gostoso e fácil de beber, num estilo leve e frutado. É mais uma comprovação de que o Chile também produz bons *Malbec*.

Parras Viejas Cabernet Sauvignon 2008 – Segundo a empresa, as videiras que produzem este vinho tem mais de 90 anos e estão entre as mais velhas do Chile. O resultado é um vinho que puxa mais para a elegância do que para a potência. Muito frutado (cerejas escuras maduras), o nariz revela também notas de madeira e fumo e uma ponta de álcool a mais (14,3%). Na boca, fruta gostosa e madura, ótima acidez, taninos finos e madeira estão muito bem integrados. E o álcool não sobressai. Novo (e bem-vindo) projeto dessa tradicional vinícola, que hoje integra o segundo maior grupo vinícola chileno.

Lapostolle é uma das estrelas de Colchagua. Já no moderno restaurante da Morandé, em Casablanca, é possível combinar os ótimos vinhos da vinícola com uma gastronomia de alto nível

A Santa Alicia, que só começou a produzir vinhos com marca própria em 1980, hoje exporta praticamente 100% da produção. À direita, neblina matutina vinda do oceano é comum nos vinhedos do Maipo, como nos da vinícola Haras de Pirque





Vinhedo de Cabernet Sauvignon da Santa Helena, plantado em 1910, um dos mais antigos do Chile, fornece as uvas para o vinho **Parras Viejas**

D.O.N. 2008 – A mais nova safra desse top da vinícola exhibe perfil aromático muito rico e complexo (muita fruta, leve floral, café e tostado), para um vinho ainda muito jovem, provado em amostra de barrica. Na boca, o destaque são os taninos macios, quase sedosos, escoltados por ótima acidez e muita fruta; e o final longo e gostoso, em que fruta e madeira aparecem sem exageros. Vale a pena acompanhar sua evolução quando chegar ao mercado.

SANTA RITA

Floresta Sauvignon Blanc 2008 – Com a inclusão de novos terroirs, a *Sauvignon Blanc* vem disputando com a *Chardonnay* a primazia entre os melhores brancos do Chile. Este é feito com uvas de Leyda e mostra deliciosos aromas de frutas tropicais como abacaxi e manga, mesclados a um toque mineral igualmente intenso. Na boca, o frutado e o mineral se juntam à ótima acidez, num vinho muito fresco e vivo.

Casa Real Cabernet Sauvignon 2005 – Um dos mais consistentes vinhos chilenos de *CS*, o Casa Real tem bom corpo, sem ser muito pesado. Nessa safra, os 14,5% de álcool aparecem um pouco no nariz, junto com cerejas maduras e um gostoso toque de “after eight” (menta e chocolate). Na boca, mantém boa acidez e frescor, os taninos estão quase macios e a madeira bem integrada. Já está ótimo para ser provado, mas pode ser guardado por mais dois ou três anos. *Obs: Para avaliar a evolução do*

vinho, foi provado também o ótimo Casa Real 1999. No nariz, já aparecem aromas animais e de couro. Na boca, tem acidez e frescor equivalentes aos do 2005, mas os taninos estão um pouco mais evoluídos (sedosos e muito finos). Como o anterior, um vinho de bom corpo, mas muito fino e elegante.

Pehuén 2005 – O novo tinto premium da Santa Rita é um corte de *Carmenère* (95%) e *CS*, que passou 17 meses em barricas 100% novas de carvalho francês. Frutas negras (ameixas e amoras), acompanhadas de notas de café/torrefação, dominam o seu perfil aromático. Na boca, é muito saboroso, com bastante fruta madura (bala de fruta) e acidez não muito alta, o que torna o seu final de boca quase doce.

TARAPACÁ

Piritas Chardonnay 2008 – Um *Chardonnay* diferente (apenas 30% passa por madeira usada), feito com uvas de Leyda. Cítrico e mineral, com leve floral. Ótima acidez e frescor. Seco, corpo leve. Bom para tomar como aperitivo.

Natura Plus 2007 – Corte de *Cabernet Sauvignon* (50%), *Cabernet Franc* (30%), *Syrah* (12%) e *Carmenère* (8%), de vinhedos orgânicos. Aromas não muito intensos, mas elegantes, dominados por frutas vermelhas e notas de mato seco. Na boca, tem boa acidez, mas ainda está um pouco tânico. Final frutado, não muito longo. Tem personalidade, mas precisa mais tempo em garrafa para melhor integrar seus ele-

mentos. O nome vai mudar para **Tarapacá Plus**. **Zavala 2007** – Corte de *CS* (60%), *C. Franc* (30%) e *Syrah*, do Maipo, passa 14 meses em barricas de carvalho francês e americano, 50% novas. Presença da madeira marca o primeiro ataque aromático, secundada por frutas (cerejas/cassis) e notas mentoladas (eucalipto). Na boca, é um vinho moderno: boa acidez, muita fruta, álcool ligeiramente acima e madeira ainda muito presente. Potente e quase doce no final, vai agradar quem gosta de vinhos ao estilo “Novo Mundo”.

Obs: o Tara Pakay 2007, novo vinho “ultra premium” da Tarapacá, foi comentado na edição anterior (ver WS 26).

VIA WINES

Oveja Negra Chardonnay/Viognier 2008 – A *Chardonnay* (82%) aporta o frutado (abacaxi), bem complementado pelo toque mais floral da *Viognier*. Só 10% do vinho fermenta e, depois, permanece, por oito meses, em barricas de carvalho de segundo uso; por isso, a presença da madeira é muito discreta. A boa acidez é “amaciada” pelos três gramas de açúcar residual. Um vinho gostoso, pouco encorpado e não muito longo.

The “Lost Barrel” 2008 – Como o nome indica, usa barricas de vinhos que não foram aproveitadas. O corte final é composto de *Syrah* (40%) e *Carignan* (40%), complementadas por partes praticamente iguais de *Carmenère* e *Petit Verdot*. Passa 14 meses em barricas (apenas um terço novas), sendo a *Carmenère* em carvalho americano.

Aliás, a cor violácea e a presença de aromas herbáceos indicam sua presença no corte. Mas também muito frutado, nos aromas e na boca. Taninos (finos) ainda pegam um pouco. É bom guardá-lo por mais dois ou três anos.

Chilcas Cabernet Franc Single Vineyard 2006 – Além de um ótimo *Sauvignon Blanc*, a linha Chilcas oferece tintos muito bons, a exemplo dos **Chilcas Reserva Carmenère** e **Cabernet Sauvignon**. São vinhos de pequena produção, feitos com uvas dos terroirs onde melhor se adaptaram. Para quem gosta de variar, este é um belo representante dessa varietal que, em geral, entra no corte de outros tintos. Aromas de frutas vermelhas escuras, com fundo herbáceo e tostado. Na boca, combina a boa acidez com taninos muito finos, já bem resolvidos. Por isso, embora tenha um pouco de álcool a mais (14,5%), não é muito encorpado. Final frutado, com boa persistência.

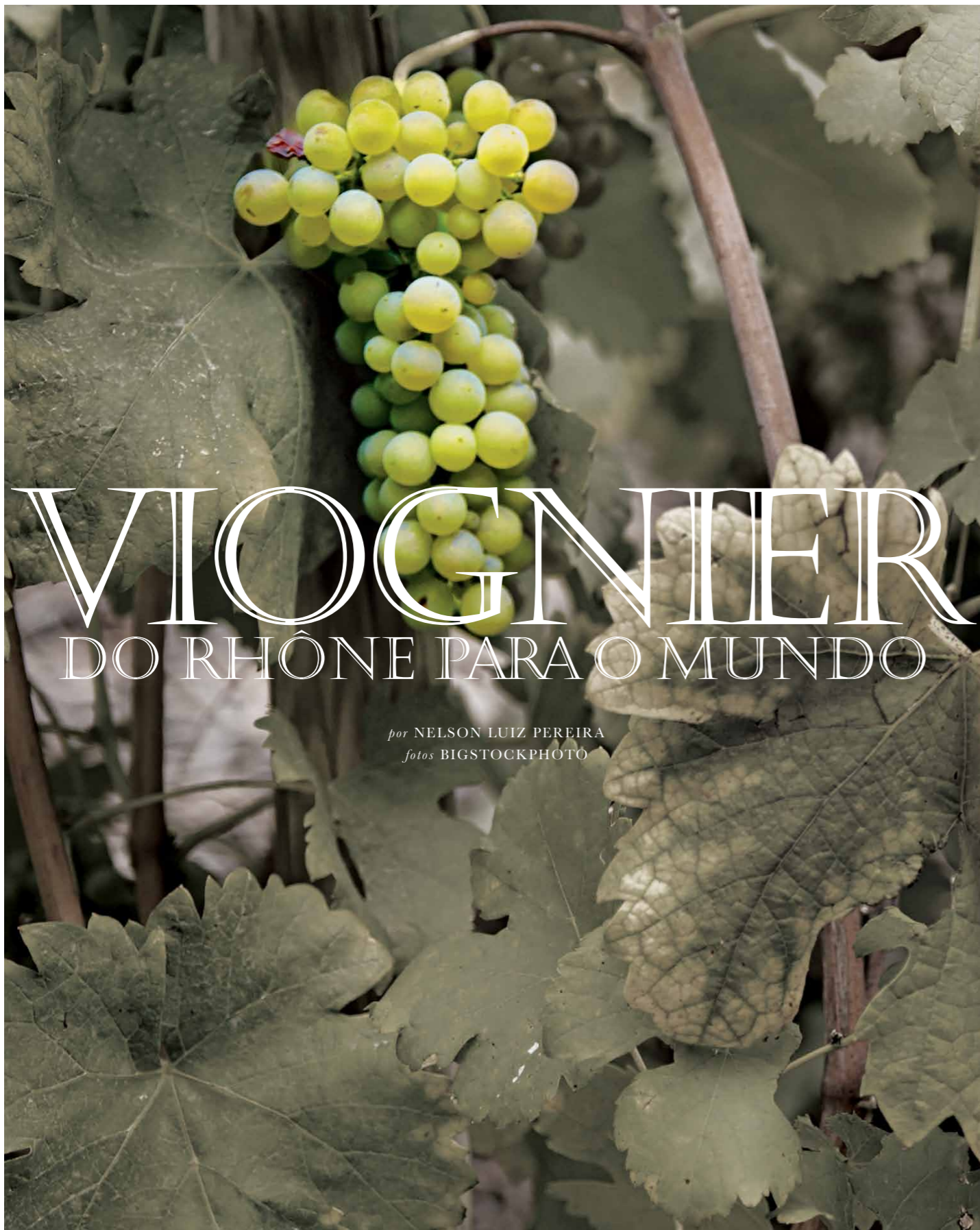
O recente e lamentável terremoto que atingiu o Chile poderá afetar, ainda que temporariamente, a exportação de vinhos do país. Embora, ao que se saiba, não tenha causado danos aos vinhedos, muitas vinícolas sofreram danos em suas instalações, inclusive com perda de tanques e barricas.

() Wine Style agradece a viagem organizada pela empresa chilena Brandabout, especializada em marketing internacional (www.brandabout.cl).*

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Fundada em 1874, a Tarapacá produz extensa linha de vinhos em sua magnífica propriedade de 2.600 hectares (600 de vinhedos) na isla de Maipo





VIOGNIER

DO RHÔNE PARA O MUNDO

por NELSON LUIZ PEREIRA
fotos BIGSTOCKPHOTO

Há até bem pouco tempo, os vinhos à base da *Viognier* eram pouco conhecidos da maioria dos consumidores. E a oferta disponível no Brasil limitava-se, praticamente, aos caros – e raros – Condrieu, sua denominação mais famosa. Recentemente, no entanto, começaram a surgir bons exemplares produzidos com essa uva, especialmente na Argentina e no Chile. E, hoje, até mesmo o Brasil já produz um varietal feito com ela (ver indicações).

Cepa de origem antiga, a *Viognier* (embora pouco usuais, as grafias *Vionnier* ou *Viogné* também são mencionadas) tem sua origem ligada ao chamado Rhône do Norte, onde se tornou famosa justamente na denominação Condrieu, nas vizinhanças da pequena cidade de mesmo nome. E é impossível falar dessa uva sem mencionar o grande **Château Grillet** (apenas 3,8 hectares), um dos mais reverenciados brancos clássicos da França, capaz de envelhecer com grande dignidade. Sua importância é

tal, que foi criada uma denominação própria e exclusiva para ele. É um vinho de exceção, que está na origem da polêmica em torno da capacidade de envelhecimento dos vinhos elaborados com esta uva (para Hugh Johnson, por exemplo, a maioria dos Condrieu deve ser bebida jovem).

Em 1965, a denominação Condrieu englobava pouco mais de oito hectares mas, desde então, esse número não parou de crescer e estima-se que atualmente chegue a 140 hectares, o que, obviamente,

afetou a qualidade dos vinhos que produz. Em todo o Rhône, a área de cultivo está próxima dos mil hectares. Sua expansão para o sul da França, na década de 90, gerou números destacados de cultivo: quase 3.000 hectares no Languedoc-Roussillon e aproximadamente 500 na Provence.

ACIDEZ MODERADA E AROMAS FLORAIS

Uva de maturação relativamente tardia (segunda época), a *Viognier* requer muitos cuidados na colheita, pois é muito suscetível à oxidação. Alguns dos trunfos para cultivá-la com sucesso são baixos rendimentos (em torno de 30hl/ha), colheita tardia e clima relativamente fresco. A esses requisitos, somam-se solos de origem granítica e idade média avançada das vinhas, que são, justamente, as condições encontradas na parte norte do Rhône. Vinhas com mais de vinte anos geralmente garantem os melhores resultados.

Os vinhos que produz costumam ter acidez moderada, já que a perda de ácido málico durante o período de maturação das uvas é considerável. Por isso, gera vinhos macios e bastante florais que, em geral, apresentam também aromas de mel, de especiarias e de frutas exóticas como o damasco. Com o envelhecimento, surgem os aromas de cera, frutas secas e tabaco. Esses aromas, interessantes num primeiro momento, conflitam com a baixa acidez, levantando dúvidas sobre a conveniência ou não de guardar esses vinhos por muito tempo.

ANTES CONHECIDA
APENAS PELOS VINHOS
BRANCOS DA FAMOSA
APELAÇÃO CONDRIEU,
A VIOGNIER COMEÇA
A APARECER EM RÓTULOS
ARGENTINOS, CHILENOS
E ATÉ BRASILEIROS



Além da denominação Condrieu, a *Viognier* costuma entrar, em pequenas proporções, no corte dos famosos tintos à base de *Syrah* da denominação Côte-Rôtie, fornecendo riqueza de aromas e elegância. No sul da França, incluindo Provence e Languedoc, ela vem sendo cada vez mais cultivada, tanto para vinhos varietais como para os de corte, mas não alcança o mesmo nível que em seu terroir de origem. Fora da França, mas ainda no continente europeu, há registros do cultivo dessa uva, em pequena escala, em países como Itália, Espanha, Grécia, Suíça e Áustria.

Entre os países do Novo Mundo, Estados Unidos e Austrália são referência em *Viognier*, mas seu cultivo, em termos absolutos, é bastante restrito. Na Califórnia, uvas como *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*, e mesmo variedades como *Colombard* e *Pinot Gris*, têm presença muito mais significativa. Já na Austrália, *Chardonnay*, *Sémillon*, *Sauvignon Blanc* e mesmo *Pinot Gris* respondem por áreas de plantio bem mais extensas.

Nos anos 90, houve um incremento significativo de *Viognier* na Califórnia, região em que hoje encontramos cerca de mil hectares plantados. Os vinhos podem ser varietais ou cortes com *Chardonnay*, *Chenin Blanc* ou *Colombard*. Além da Califórnia, outros estados norte-americanos têm mostrado interesse pela *Viognier*, com destaque para o de Washington, onde já há 20 hectares plantados com essa uva. Ela aparece com certo destaque em algumas AVAs (American Viticultural Area) famosas, como Russian River, Santa Barbara, Santa Inez, Paso Robles e Columbia Valley. A Austrália tem cerca de 1.200 hectares plantados, principalmente em South Australia (Eden Valley e McLaren Vale) e na península de Mornington (Victoria).

De modo geral, enquanto a Califórnia busca vinhos que enfatizem a fruta e, principalmente, a textura macia, algo que os americanos adoram na *Chardonnay*, os australianos preferem vinhos com contato relativamente prolongado com a madeira.

PLANTIO VEM CRESCENDO NA ARGENTINA E CHILE

Em pequena escala, a *Viognier* também é cultivada em países como África do Sul, Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Nova Zelândia e Uruguai, além de Japão e México. De particular interesse para o consumidor é o fato de que começam a aparecer no Brasil vinhos dessa uva oriundos de nossos vizinhos, com destaque para Argentina e Chile. Também é possível encontrar exemplares uruguaios, embora a área de cultivo no pequeno país vizinho seja de apenas trinta hectares. Entre eles, há um interessante tinto (*Alto de La Ballena*), que imita os Côte-Rôtie, com a *Tannat* fazendo o papel da *Syrah*, coadjuvada pela *Viognier*, responsável por 10% do corte.

Na Argentina são quase 700 hectares, com a produção concentrada em Mendoza, seguida por San Juan. Nas demais regiões seu cultivo é inexpressivo. No Chile, há pouco mais de 300 hectares cultivados com *Viognier*, principalmente nas regiões de Colchagua, Cachapoal e Maule. Ela também começa a aparecer em regiões menos tradicionais, como Casablanca, San Antonio e Aconcagua.

Os *Viognier* do Mercosul, salvo as exceções de

praxe, costumam ser vinhos bastante frutados, frescos e relativamente simples, para consumo imediato.

CONDRIEU ACOMPANHA BEM LAGOSTA E CARANGUEJO

No que diz respeito a sua compatibilização com comida, pode-se dividir os vinhos feitos com a *Viognier* em duas categorias: os Condrieu e os “outros”, aí

incluídos argentinos e chilenos. No caso dos primeiros, a harmonização clássica recomendada são os pratos à base de lagosta e caranguejo, com molhos que não sejam muito agressivos, já que a carne tem sabor levemente adocicado. Pratos ricos em ervas e especiarias, como os da culinária provençal, também são uma boa pedida. Já os *Viognier* do Novo Mundo pedem uma culinária mais simples, ou seja, pratos que não sejam nem muito gordurosos, nem muito apimentados. Peixes e frutos do mar no vapor, acom-

panhados por molhos delicados, podem funcionar a contento. Por serem extremamente aromáticos, os *Viognier* darão vida ao conjunto.

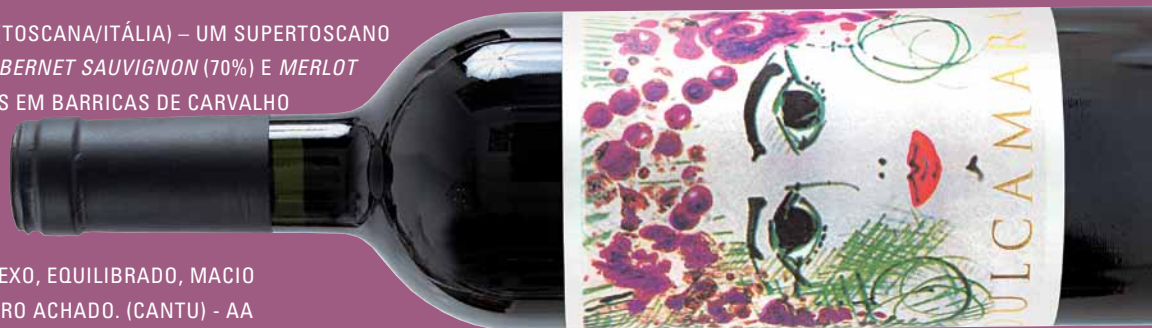
O QUE HÁ NO BRASIL

Por razões de mercado, a oferta de vinhos norte-americanos de *Viognier* é praticamente nula. Já no caso dos australianos, ela se concentra, sobretudo, em alguns cortes em que ela complementa, em pequena proporção, vinhos estruturados sobre *Chardonnay* ou *Sémillon*. Abaixo, uma seleção com alguns dos vinhos à base de *Viognier* disponíveis no mercado brasileiro e seus respectivos importadores:

- Bonny Doon *Viognier Doux* (EUA) > Vinci (vinho doce)
- Chateau La Bastide *Viognier* (França) > Decanter
- Cono Sur Reserva *Viognier* (Chile) > Expand
- Domaine Georges Vernay *Condrieu* (França) > Grand Cru
- Doña Paula Naked Pulp *Viognier* (Argentina) > Grand Cru
- François Villard *Condrieu* (França) > Zahil
- Humberto Canale Estate *Viognier* (Argentina) > Grand Cru
- Jacques et François Lurton Les Salices *Viognier* (França) > Zahil
- Jean Luc Colombo *Viognier* (França) > Decanter
- Miolo Fortaleza do Seival *Viognier* (Brasil) > Miolo
- Oxford Landing *Viognier* (Austrália) > KMM
- Paul Jaboulet Aîné *Condrieu Les Cassines* (França) > Mistral
- Tabali Reserva *Viognier* (Chile) > Grand Cru
- Westend Richland *Viognier* (Austrália) > KMM

NELSON@WINESTYLE.COM.BR

I GIUSTI & ZANZA DULCAMARA 2004 (TOSCANA/ITÁLIA) – UM SUPERTOSCANO CLÁSSICO E ELEGANTE, CORTE DE *CABERNET SAUVIGNON* (70%) E *MERLOT* (30%), COM PASSAGEM POR 18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS. IMPRESSIONA PELOS INTENSOS AROMAS DE FRUTAS ESCURAS EM COMPOTA, COM NOTAS DE ESPECIARIAS E TOQUES FLORAIS. POTENTE E CONCENTRADO, É COMPLEXO, EQUILIBRADO, MACIO E ELEGANTE NA BOCA. UM VERDADEIRO ACHADO. (CANTU) - AA



INDICAÇÕES

por ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANNA (BV); EDUARDO TAMBURO (ET), GERSON LOPES (GL), JOSÉ LUIZ BORGES (JLB), NELSON PEREIRA (NP) 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.

Bertrand Ambroise Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc AOC 2007 (Borgonha/França) – Típico *Chardonnay* da Borgonha com aromas de frutas maduras, mescladas a notas minerais e de tostado, acidez correta, boa untuosidade, longa persistência e delicado retro-olfato. (Cellar) - ET

Cartagena Cabernet Sauvignon 2008 (San Antonio/Chile) – Um agradável *Cabernet Sauvignon* produzido com uvas provenientes do vale de San Antonio. No nariz apresenta frutas vermelhas frescas, notas de especiarias como cravo tostado e um toque mineral. Na boca apresenta uma boa acidez, taninos finos de média intensidade, com corpo médio e boa persistência. (Vinea) - PC

Château Lafoux Rosé 2006 (Provence/França) – Elaborado com as uvas *Cinsault* (30%) e *Grenache Noir* (70%). Na boca se mostra amplo e estruturado, porém com um frescor bem agradável. Vem da AOC Coteaux Varois, que gera vinhos um pouco mais intensos. Apelação longe da costa, com vinhedos em altitude mais alta e fria, daí o frescor tão desejado. (World Wine) - GL

Magliano Poggio Bestiale Rosso della Maremma Toscana IGT 2006 (Toscana/Itália) – Belo vinho da Maremma, região litorânea da Toscana, mostra aromas tostados e defumados, toques de alcaçuz e muita especiaria aliado a uma fruta fresca intensa. Saboroso e intenso, tem taninos finos, acidez e álcool equilibrados e muito boa persistência. (Cellar) - ET

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie Les Gras Moutons 2007 (Vale do Loire/França) – Les Gras Moutons é uma cuvée especial da Domaine de la Haute Fevrie. Mineralidade destacada e acidez muito bem equilibrada. Com aromas discretos e elegantes, acompanha muito bem receitas delicadas de peixes e frutos do mar, além das clássicas ostras. (Interfood) - NP

Paco&Lola Albariño 2008 (Rias Baixas/Espanha) – Belo exemplar da uva *Albariño* (100%), que encanta pelo seus aromas cítricos, toque

floral e boa intensidade aromática. Gostoso de beber, fresco, boa estrutura e final longo e agradável. Atenção aos vinhos dessa uva (que do outro lado da fronteira se chama *Alvarinho*). Sem dúvida, uma estrela em ascensão. (Almería) - GL

Poderi del Paradiso Vin Santo 2002 (Toscana/Itália) – O vinho santo é um tipo de vinho pouco difundido entre nós. Muitos deles padecem de falta de elegância, complexidade e de um caráter demasiadamente oxidado. Não sendo habitualmente safrados, não temos como aferir a real idade do vinho na prateleira. Não é o caso deste exemplar. Aromas de damascos secos e avelãs em um vinho elegante, equilibrado na sua doçura e acidez, com um frescor pouco usual e uma permanência muito longa na boca. Acrescente-se a isso, uma excelente relação custo-benefício. Ótima opção de vinho de sobremesa. (Casa Flora/Porto a Porto) - JLB

Quinta do Ameal Loureiro 2007 (Vinho Verde/Portugal) – Vinho Verde elaborado com uma só varietal (*Loureiro*) sob baixos rendimentos. Vinificação em aço inoxidável preservando todo o caráter frutado e floral. Corpo médio, bem equilibrado e uma acidez refrescante. Persistência aromática acima da média. (Grand Cru) - NP

Symington Altano Orgânico 2007 (Douro/Portugal) – Produzido com uvas do vinhedo de Assares, certificado para produção orgânica desde 2006, este é um vinho ainda jovem, violáceo, mas pronto para ser saboreado, exibindo boa complexidade aromática que honra a origem, com exuberante fruta, floral, baunilha e caramelo. Apresenta-se muito macio em boca, com boa persistência aromática. (Mistral) - BV

Westend Estate Down Under Shiraz 2008 (Riverina/Austrália) – Este vinho seduz pelos intensos e complexos aromas, que combinam violeta com deliciosa fruta, com notas balsâmicas, minerais e empíreumáticas. De corpo médio, é um vinho muito equilibrado, com ótimo volume de boca e longa persistência. (KMM Importadora) - BV

DE PAI PARA FILHA



QUINTA GERAÇÃO DA FAMÍLIA, GAIA GAJA, FILHA MAIS VELHA DE ANGELO – O HOMEM QUE COLOCOU O BARBARESCO ENTRE OS GRANDES VINHOS ITALIANOS –, É APONTADA COMO PROVÁVEL SUCESSORA DO PAI. MAS, POR ENQUANTO, DIVIDE COM ELE A REPRESENTAÇÃO DA VINÍCOLA EM EVENTOS MUNDO AFORA E TENTA CONVENCÊ-LO DE QUE, APESAR DA FAMA DE SEUS VINHOS, A EMPRESA DEVERIA TER UM SITE NA INTERNET

por GUILHERME VELLOSO

Filha mais velha e apontada como provável sucessora do pai, Angelo, no comando do negócio familiar, Gaia Gaja esteve no Brasil, como parte de um “tour” pelo mundo para celebrar os 150 anos da Gaja, completados em 2009. Ela contou que a única comemoração oficial da efeméride teve lugar na própria cantina, na pequena Barbaresco, onde fica a sede da vinícola. O detalhe curioso é que foram convidados para a festa todos os 600 habitantes de Barbaresco, cidade onde nasceu e viveu até a adolescência. Motivo de especial orgulho para ela foi o fato de que o vinho servido na festa foi o **Gaia & Rey 1985**, em garrafas magnum (equivalentes a duas garrafas de vinho normais). O **Gaia & Rey** é um *Chardonnay* que o pai começou a produzir em 1980, quando ela ainda não completara um ano de vida. O nome é uma dupla homenagem: à filha e à avó, Clotilde Rey, cujo apelido de infância, “Tildin”, é nome de um dos vinhos mais admirados da Gaja, o **Sori Tildin**. Além de *Chardonnay*, Angelo Gaja



também plantou *Cabernet Sauvignon* numa das parcelas de vinhedo da família, contrariando a tradição e a opinião do próprio pai, Giovanni, cujo único comentário a respeito foi “darmagi” (“que pena”, em dialeto piemontês). E esse acabou sendo o nome escolhido por Angelo para o vinho que produz com essa uva. Angelo é um dos pilares do verdadeiro renascimento do vinho italiano no mundo nos últimos trinta anos. E, talvez, sua maior contribuição tenha sido tirar o Barbaresco da sombra de seu irmão mais famoso, o Barolo (ambos são feitos com a uva *Nebbiolo*), e elevá-lo à categoria de um dos grandes tintos do país.

Como todo filho de pai muito famoso, Gaia tem perfeita consciência de seu status e do peso que um sobrenome como o seu representa. Ela brinca que seu próprio nome (Gaia, Geia ou Gê em grego é mãe da terra) foi uma “violência psicológica” do pai, compensada, talvez, pelo vinho que lhe foi dedicado. Simpatia, inteligente e bonita, Gaia vem assumindo com determinação papel cada vez mais importante em atividades como a participação em feiras e eventos para clientes e imprensa. Às vezes sozinha, como na viagem ao Brasil, às vezes com o pai. O carismático Angelo Gaja é conhecido por ser alguém que, como ela própria reconhece, “está sempre no centro do palco”. Gaia, que não é tão extrovertida como ele, observa que o relacionamento profissional entre pai e filha talvez seja menos competitivo – e mais amoroso – do que entre pai e filho (ela tem uma irmã, Rossana, que também trabalha na vinícola, e um irmão, Giovanni, ainda estudante). Ela diz que, em geral, o pai não a impede de fazer alguma coisa, mesmo quando não concorda com suas



ideias, mas não conseguiu convencê-lo ainda de que a empresa deveria ter um site na internet.

Quando ainda era adolescente, Gaia sonhava morar em Nova York. “Barbaresco é um lugar ótimo para se viver até os 14 ou 15 anos”, explica. “É como uma grande família, onde todo mundo se conhece, mas depois cansa”. Mas nunca pensou em trabalhar em outra atividade que não a que sustenta sua família há cinco gerações. Mesmo assim, decidiu estudar administração e não enologia, porque queria conhecer o mundo e conviver com pessoas não ligadas ao vinho.

Foi assim que, ainda estudante, viveu um período em Barcelona, onde dividiu apartamento com garotas brasileiras de Curitiba, época em que conheceu a música de Caetano Veloso, que aprecia até hoje. Já formada, morou um ano em San Francisco, na Califórnia, trabalhando numa grande distribuidora de bebidas. E fez um rápido estágio na Chimney Rock, uma vinícola do Napa, antes de regressar a Barbaresco, para trabalhar com o pai. Mas, só ao voltar de uma viagem de negócios à Ásia, assumiu

que era ali que queria morar o restante de sua vida (embora passe quase a metade do ano em viagens), e decidiu construir sua casa na cidade. É lá que gosta de cozinhar para os amigos. Uma de suas especialidades é coelho no molho de vinho tinto, mas ela própria admite, rindo, que o segredo do prato talvez seja o vinho utilizado, Barolo ou Barbaresco, Gaja de preferência.

A Gaja é representada no Brasil pela Importadora Mistral.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

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

APRECIE COM MODERAÇÃO



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

VIÑA
CASABLANCA®

MONTRACHET

os segredos de um ícone da Borgonha

CITADO NA LITERATURA ESPECIALIZADA DESDE 1728, O MONTRACHET É CONSIDERADO O PADRÃO-OURO DOS BRANCOS DA BORGONHA E UM DOS MELHORES VINHOS PRODUZIDOS COM A CHARDONNAY EM TODO O MUNDO. DEGUSTAÇÃO EXCLUSIVA MOSTRA POR QUÊ

por MARIO TELLES JR.
fotos VLADIMIR FERNANDES

Na primeira grande obra sobre os vinhos da Borgonha, “Dissertation sur la situation de Bourgogne”, de Claude Arnoux, publicada em 1728, os vinhos de **Le Montrachet** são referidos como muito caros e que exigiam reserva prévia de pelo menos um ano, além de serem indescritíveis, quer se usasse o francês ou o latim! Em 1855, o conhecido especialista em Borgonhas, Dr Lavalley, afirmava que qualquer que fosse o preço pago, ele seria barato pela qualidade que um **Montrachet** oferecia.

Qual o segredo deste que é considerado o maior ícone entre os vinhos brancos do mundo? Provavelmente, como ocorre com outros grandes vinhos do mundo, não existe um único fator responsável pela excepcional qualidade destes objetos de desejo de todos os enófilos. Parte do segredo reside nos vinhedos de exposição sudeste, perfeita, que mantêm o sol presente durante todo o dia; e parte no solo calcáreo de origem Bathoniana com uma atividade intermediária entre Chevalier Montrachet (mais ativo) e Batard Montrachet (menos ativo). Acrescente-se a isso a ótima drenagem e a proteção aos ventos proporcionada

pela colina rochosa que originou seu nome (Mont Rachat), com um pouco de argila e pedra, e podemos ter uma ideia de como nasce esse grande vinho.

Vinhos precedidos de grande fama apresentam um grande desafio até para degustadores experientes, pois a fama e o natural deslumbramento podem comprometer uma análise técnica mais rigorosa. O risco de se deixar levar por esse tipo de comportamento, muito mais frequente do que se imagina, deve ser atenuado por uma atitude racional frente a esses vinhos e, de acordo com a degustação – sempre às cegas, é claro – responder com honestidade à seguinte pergunta: são, de fato, vinhos tão diferentes ou especiais a ponto de emocioná-lo e de figurarem na categoria dos chamados vinhos “inesquecíveis”, mesmo se não conhecesse sua fama?

No caso da degustação conduzida pelo autor, em condições técnicas absolutamente adequadas, a resposta a esta questão seria um sonoro NÃO, pois embora a qualidade de todos os vinhos fosse muito boa, apenas duas das amostras poderiam ser classificadas como excepcionais.



NA DEGUSTAÇÃO, AS ESTRELAS SÓ BRILHARAM NO FINAL

O desfile começou com o **Montrachet Bouchard Père & Fils 1985**, que exibiu aromas evoluídos, de frutas em compota e cogumelos “porcini”. Equilibrado, longo e saboroso, mostrou-se pronto para consumo, mas não despertou grandes paixões. Na sequência veio o **Montrachet Etienne Sauzet 1993**, outro exemplar correto, com boa fruta, corpo médio e persistência longa, mas que, como o anterior, não comoveu.

Outros vinhos muito prestigiados mostraram perfil muito semelhante ao dos dois primeiros: o **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1994**

e o **Montrachet Etienne Sauzet 1995**. Ambos apresentaram aromas de frutas tropicais (caju e carambola), com toques de coco, tostado e baunilha. Boca intensa, com acidez refrescante e retro-olfato mineral. Já o **Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1992**, degustado a seguir, em que pesem as notas de frutas secas e pelo queimado no final de boca, revelou inesperada fragilidade. Leve toque de oxidação e a diminuição da persistência aromática no copo apontavam claramente o início de sua decadência.



Nesse ponto da prova foi impossível disfarçar a ponta de decepção dos presentes. Esses vinhos, parafraseando o bordão de conhecido programa da TV, ainda não eram o “nosso” **Montrachet**. Quando todos já começavam a mostrar sinais de impaciência e a tentação de desconsiderar a fama desse Grand Cru, surgiram os vinhos que iriam mostrar o quanto estávamos errados.

O primeiro toque mágico surgiu na degustação do **Montrachet Bouchard Père & Fils 1989** que, do alto de seus 20 anos de vida mostrou-se com invejável complexidade e sofisticação. Seu perfil aromático exibia frutas maduras, flores secas e notas defumadas. Na

boca fez toda a diferença, com untuosidade, sabores deliciosos e longo final. Um clássico!

O grande nome da noite não foi surpresa, quando se revelou a identidade dos vinhos degustados. Ele mesmo, o inigualável, insuperável e inesquecível **Montrachet 1998** do Domaine de La Romanée Conti, um vinho de rara consistência e elevado padrão de excelência. A instigante cor dourada precedia um vinho de aromas incrivelmente deliciosos (frutas maduras, com notas de caramelo, tostado, especiarias doces e baunilha), completados por inequívocos toques de verniz, sugerindo, corretamente, que parte das uvas utilizadas na produção do vinho foram acometidas pela chamada “podridão nobre” (*Botrytis*). Na boca, exibiu inacreditável textura cremosa, com imensa concentração de sabores, equilíbrio perfeito, interminável persistência e retro-olfato raramente encontrado no mundo real, com notas minerais que amplificavam os já descritos aromas diretos.

Pelo que se viu na degustação, os **Montrachet** apresentam muito boa qualidade, mas somente alguns se destacam de seus pares a ponto de justificar o alto preço que comandam. As explicações são muitas e estão necessariamente ligadas ao micro-terroir dentro de uma mesma região, com sutis diferenças de insolação nas diferentes parcelas do vinhedo. É preciso levar em conta, também, as diferenças entre as safras (dado importante em qualquer parte do mundo e, com mais razão, na Borgonha) e as técnicas de cada produtor, fator absolutamente crítico nessa afamada região vinícola.

Nota do autor: Todos os vinhos foram degustados às cegas e somente depois de ouvidos todos os comentários os vinhos tiveram a identidade revelada aos participantes.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

QUEULAT

Viña Ventisquero

BEBE COM MODERAÇÃO



equilíbrio perfeito



DEGUSTAÇÃO PARA ENCONTRAR A MELHOR
HARMONIZAÇÃO ENTRE UM MESMO CHARUTO
E QUATRO TIPOS (E SAFRAS) DE VINHOS
DA MADEIRA TAMBÉM MOSTRA AS AMPLAS
POSSIBILIDADES GASTRONÔMICAS
QUE ELES OFERECEM

texto/fotos MARCELLO BORGES

Que o vinho da Madeira – um dos mais interessantes vinhos fortificados produzidos no mundo e infelizmente pouco conhecido dos enófilos, sobretudo os mais jovens – é amigo do charuto é fato notório. Com seu caráter oxidativo, presença de frutas secas, de café e chocolate, ou mesmo de melaço e passas, tem aromas e sabores muito harmoniosos para acompanhar um charuto após a refeição. Porém, essa combinação só terá sucesso se o corpo do vinho estiver equilibrado com a intensidade do charuto, para que um não se sobreponha ao outro, permitindo o aparecimento de novas notas de aroma e sabor, fruto de uma rica sinergia.

Buscando encontrar o vinho da Madeira ideal para o personalíssimo charuto **Montecristo Open “Master”**, um grupo de especialistas se reuniu no Café Jornal, em São Paulo.

O **Montecristo Open “Master”** é uma linha lançada pela empresa Habanos S.A em 2009 para atrair novatos ao mundo dos charutos. Um robusto com mistura menos encorpada que o normal da marca, um charuto muito bem construído e aromático, com notas de madeira e chocolate.

Para escolher o Madeira que melhor combinasse com esse “puro”, foram apresentadas quatro versões produzidas pela conceituada casa Justino Henriques, importadas com exclusividade para o Brasil pela Casa Flora/ Porto a Porto: **Boal 1964**, **Verdelho 1954**, **Sercial 1940** e, coroando a experiência, um **Malvasia** (ou **Malmsey**, como preferem os ilhéus e os ingleses) **1933**. Esses vinhos são produzidos com as melhores castas da ilha da Madeira, permanecendo longos períodos em cascos de madeira, para que possam desenvolver, lentamente, os famosos atributos que os caracterizam, quais sejam as delicadas notas de frutas

MADEIRA, CHARUTÓS & GASTRONOMIA



BOAL VERDELHO SERCIAL MALMSEY

UM VINHO MISTERIOSO E ELEGANTE

por Mario Telles Jr.

Poucos vinhos são capazes de nos provocar aquele algo mais, que ultrapassa os sentidos e invade a imaginação, transportando-nos através do tempo a outras épocas e locais.

Esse é certamente o caso dos vinhos da Madeira que, para mim, estão indissociavelmente associados aos elegantes e exclusivos clubes londrinos, onde os cavalheiros se reuniam para fumar charutos, acompanhados de um bom cálice de Madeira, além de Porto ou Cognac.

A par de seu lado misterioso e elegante, o que poucos conseguem perceber é o quão gastronômicos estes tradicionais vinhos conseguem ser, possibilitando combinações com pratos de difícil compatibilização, como sobremesas à base de chocolate ou café.

A degustação do Café Jornal também possibilitou a avaliação de vinhos de safras antigas, permitindo que se conhecesse a verdadeira face desses vinhos encantadores e únicos, que só se revela após muitos anos de amadurecimento nos famosos “canteiros” da ilha onde nascem. Independentemente de seu estilo, os vinhos se mostraram de excepcional qualidade, justificando plenamente a fama que os precede. A seguir, uma análise mais detalhada dos mesmos.

VERDELHO 1954 O mais simples e menos complexo dos vinhos degustados, destaca-se pela refrescante acidez e pelos aromas terrosos e defumados. A acidez faz com que seja ótima opção de aperitivo, para acompanhar azeitonas, ou ainda como parceiro de sopas cremosas e consomés, bem como para acompanhar as frutas frescas (salada de frutas), patês frios, alguns queijos secos e gordurosos, como o Cheddar e o Manchego, e o cultuado Jamón Ibérico Pata Negra.

SERCIAL 1940 Âmbar com halo esverdeado, mostra bela intensidade aromática em que se destacam aromas de frutas secas (castanha de caju), casca de laranja e trufas negras, com retro-olfato intenso e potente, marcado por especiarias, e boa persistência final. Melhor no olfato do que na boca, vai muito bem com as frutas secas e queijos envelhecidos e azuis, peixes crus (sushi ou sashimi), ou com pratos à base de carne de caça, mais leves.

BOAL 1964 O mais exuberante aromaticamente, evoluiu durante quase duas horas no copo, remetendo a frutas secas e especiarias (canela, gengibre), café torrado, notas animais (couro), caramelo e intrigante toques de anis, associados à leve doçura e acidez equilibrada.

O retro-olfato é diferenciado, com destaque para as notas florais e de frutas secas e longa persistência final. Excelente com o clássico bolo de frutas inglês, com amanteigados ou queijos adocicados e defumados como espanhol Cabrales e o francês Mimolette, ou a capella, como vinho de meditação.

MALMSEY 1933 Âmbar, com halo esverdeado, revelou grande intensidade e imensa complexidade aromática, caracterizada por frutas secas (damasco), tabaco, xarope de bordo (maple syrup), chocolate, defumado, ervas secas, mel e rapadura. Essa riqueza aromática foi complementada, na boca, pela grande maciez e untuosidade, com intensa doçura equilibrada por marcante acidez. Para completar, um retro-olfato medicinal, com toques de oxidação, e uma muito longa e agradável persistência final. Com sua riqueza luxuriante é um clássico que possibilita diversas harmonizações, a começar por doces à base de chocolate ou café, ou com os untuosos nougats (doces tradicionais elaborados com açúcar ou mel e frutas secas), ou, ainda, com o forte e tradicional Gorgonzola.

secas, mescladas aos sofisticados toques de oxidação.

Os vinhos foram degustados previamente (veja no quadro a avaliação de Mario Telles Jr.), para definir suas características; e, depois, provados um a um com o **Montecristo**. A escolha da maioria dos presentes recaiu sobre o **Justino's Madeira Malmsey 1933**, engarrafado em 2009. Um vinho untuoso e longo, com boa doçura e aromas e sabores de melão e frutas passas. Na opinião desse articulista, a melhor escolha teria sido o **Justino's Sercial 1940**, que acompanhado do charuto revelou novas texturas e aromas. Mas o que vale é a opinião da maioria e o vencedor foi o **Madeira Malmsey**.

O ganhador da 9ª edição do concurso Habanosommelier que aconteceu no final de fevereiro durante o XII Festival del Habano foi o chileno Philip Ili Barake.

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

VOCÊ CONSEGUE IMAGINAR UM BOM RESTAURANTE SEM ESTES RÓTULOS?



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



Não é desagradável ter que escolher um prato em um restaurante cujo cardápio é escrito em uma língua ou um alfabeto que não conhecemos? Nunca se sabe o que virá! Em um bom restaurante, uma boa carta de vinhos é tão importante quanto a comida ou o ambiente. E certos nomes realmente não podem faltar. São vinhos que os clientes querem encontrar, e que trazem prestígio para o restaurante. É por isto que os melhores restaurantes do país trabalham com a Mistral — e, no mundo inteiro, são estes mesmos produtores que enfeitam as cartas dos melhores locais.



Vinhos que nenhum bom restaurante pode ficar sem.

APRECIE COM MODERAÇÃO

CONSELHO EDITORIAL

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

REDAÇÃO

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

ARTE

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

COLABORADORES

BRUNO VIANNA, EDUARDO TAMBURO, GERSON LOPES, MARCELLO BORGES,
NELSON PEREIRA, PEDRO COCO E SONIA AZEVEDO
foto BIGSTOCKPHOTO, VLADIMIR FERNANDES *ilustração* JUNIÃO

PUBLICIDADE

diretor comercial/marketing TÚLIO E. A. RODRIGUES *tulio@winestyle.com.br*
diretor comercial/marketing ESTÁCIO G. A. RODRIGUES *estacio@winestyle.com.br*
assistente executiva FABIANA NERY DI SANTI *fabiana@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
RUA DA CONSOLAÇÃO, 3367 CJ 103/104, BELA VISTA, 0416-001, SÃO PAULO

WWW.WINESTYLE.COM.BR

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

Caros amigos,

Esta primeira edição de 2010 traz uma boa amostra de o que a Wine Style procura oferecer a seus leitores: foco absoluto no vinho e na exclusividade das informações. A reportagem de capa, por exemplo, mostra o dilema vivido atualmente na Rioja, Espanha, uma das regiões vinícolas mais conhecidas e tradicionais do mundo do vinho. O que se vê por lá, atualmente, são vinícolas ultramodernas, a começar por seu projeto arquitetônico, que produzem vinhos igualmente modernos e sedutores, mas que fogem ao perfil que tornou a região quase sinônimo de vinho espanhol. O outro lado da moeda são vinícolas centenárias, fiéis à tradição, que continuam produzindo seus vinhos como sempre fizeram. Os editores de Wine Style foram a Rioja para ver de perto o que está acontecendo. Para isso, visitaram vinícolas representativas das duas correntes. A conclusão é que, independentemente do estilo, moderno ou tradicional, os vinhos da Rioja estão cada vez melhores. Cabe, portanto, ao consumidor eleger os que melhor expressam suas próprias preferências. Em tempo: além de vinhos, não faltam atrativos para justificar uma visita a essa magnífica região da Espanha.

Outra viagem nos levou ao Chile, dono da maior parcela de vinhos importados pelo Brasil, para visitar mais de uma dezena de vinícolas nas principais regiões produtoras do país. De lá trouxemos uma seleção com alguns dos mais interessantes vinhos degustados ao longo das visitas. São brancos, tintos e rosés feitos com diferentes uvas e em diversos estilos, mas sempre de alta qualidade. É um amplo painel, para todos os gostos. Novamente cabe ao leitor/consumidor escolher os que mais lhe agradam.

Degustação exclusiva, como as muitas de que Wine Style participa, sempre com a missão de informar nossos leitores, avaliou um dos vinhos brancos mais admirados do mundo: o Montrachet. A análise de Wine Style discute se ele merece a fama que o precede e os altos preços que comanda.

Amantes do vinho estão, como quaisquer amantes, sempre ávidos por conhecer melhor – e mais a fundo – o objeto de sua paixão. Artigo exclusivo desta edição mostra como se formam os aromas do vinho, parte essencial de sua apreciação. Compreender esse processo, ajuda a entender as características únicas que cada vinho apresenta.

Boa leitura e que não falem vinhos apaixonantes em sua mesa.

Arthur Azevedo,
Guilherme Velloso
Mario Telles Jr.

notícias do vinho

Franciacorta, o preferido de Kaká e Leonardo

Embora atue na Espanha desde o ano passado,

*Kaká ainda mantém pelo menos uma ligação com a Itália, país onde brilhou vestindo a camisa do Milan. O craque do Real Madrid e da seleção brasileira não dispensa um bom Franciacorta, especialmente o cuvée **Anamaria Clementi**, da Ca'del Bosco. Essa preferência foi revelada, em recente passagem pelo Brasil, por Maurizio Zanella, que além de fundador e presidente da Ca'del Bosco, é dirigente do Milan.*

*Segundo o simpático Zanella, outros brasileiros que passaram pelo clube, como o lateral Cafu, também apreciam os vinhos italianos e, em particular, os Franciacorta, a começar pelo atual técnico do clube milânês, o ex-craque Leonardo, que já esteve na vinícola várias vezes. Em um jantar com jornalistas, Zanella fez questão de explicar que algumas exigências da denominação "Franciacorta" são bem mais rigorosas que as de Champagne. E se declarou totalmente contrário ao uso de taças tipo flûte. A razão, segundo ele, é ergonômica. Vinhos como os da Ca'del Bosco, que permanecem em contato com as leveduras por longos períodos (até cinco anos, no caso do top **Anamaria Clementi**) precisam respirar para revelar seu potencial aromático. Por isso, Zanella pediu que seus Franciacorta fossem servidos em taças normais de vinho, maiores e mais abertas. O **Anamaria Clementi 2003**, rivaliza com um bom champanhe, inclusive no preço (US\$ 279.50). Melhor opção é o cuvée **Prestige Branco**, não-safrado, que oferece boa complexidade aromática (passa 28 meses em contato com as borras) por preço bem mais acessível (US\$ 89.90).*

Em tempo: a legislação da denominação de origem não permite que os Franciacorta sejam identificados como "espumantes" no rótulo, como também ocorre com os champanhes. Ou seja, Franciacorta é apenas

Franciacorta. Mistral - www.mistral.com.br



Salton comemora 100 anos com lançamento de novos vinhos

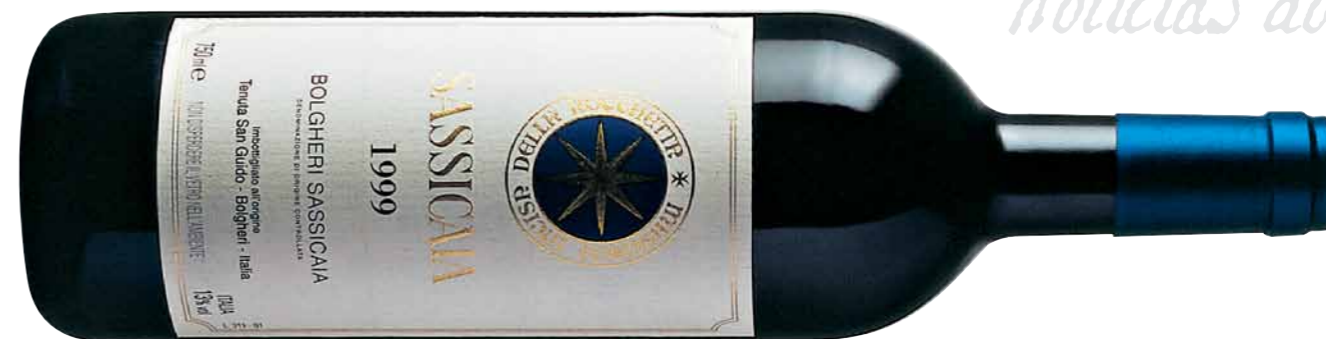
*Para marcar o ano de seu centenário, a Salton, uma das mais conceituadas vinícolas brasileiras está lançando dois novos produtos no mercado. Na linha dos espumantes, setor em que a empresa lidera com folga o mercado, com 6 milhões de garrafas vendidas em 2009 (impressionantes 40% do mercado nacional), a novidade é o **100 Anos**. Com produção limitada a 13.000 garrafas, é elaborado com Pinot Noir (70%) e Chardonnay (30%) e tem como diferencial o longo tempo (em termos de Brasil) em contato com as leveduras. A maior proporção de Pinot Noir lhe confere mais corpo e presença, o que certamente vai agradar aos consumidores mais exigentes. O outro lançamento é o **100 Anos Tinto 2008**, um legítimo corte bordalês, constituído pelas uvas Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%) e Cabernet Franc (10%) – quase um irmão gêmeo do **Talento**, um dos mais bem sucedidos produtos da Salton, com a Cabernet Franc no lugar da Tannat. A passagem por barricas novas de carvalho francês novo por 16 meses lhe confere grande complexidade aromática e invejável textura.*

Segundo informações prestadas com exclusividade a Wine Style por Wagner Ribeiro e Luciana Salton, respectivamente diretor-comercial e diretora de marketing da empresa, o vinho foi concebido para ser um marco na história da Salton. Um destilado (brandy), produzido a partir de uvas aromáticas, completa a linha "100 Anos Maiores".

Salton - www.salton.com.br

Sassicaia é estrela do primeiro catálogo da Ravin

*Em operação desde o ano passado, a Ravin, uma das mais novas importadoras brasileiras, apresentou seu primeiro catálogo ao mercado. Com um bom mix de marcas já consagradas no mercado e de prestígio, ele traz nomes como Zuccardi (Argentina), Viña Maipo, do grupo Concha y Toro (Chile), Vega Sauco (Espanha) e Tenuta San Guido, do Marqués Incisa della Rocchetta, produtor do **Sassicaia**, um dos ícones da moderna vitivinicultura italiana. Os planos da Ravin são ambiciosos, mas com os pés no chão, como esclarece Rogério D'avila, sócio e diretor comercial. "Pretendemos trabalhar com poucos produtores, no máximo 40 para um total em torno de 200 rótulos", diz ele. "E buscamos focar marcas que tenham potencial para atingir a liderança ou a vice-liderança do mercado, como é o caso de Santa Julia (Zuccardi) e Viña Maipo". Para os próximos dois anos, segundo D'avila, a prioridade é consolidar o atual portfólio e incorporar produtores de países ou regiões ainda não representados pela empresa. Piemonte e Borgonha, por exemplo, são alvos prioritários. D'avila admite também que está conversando com um conhecido produtor de Champagne, cujo nome não revela. Por enquanto, os clientes da Ravin terão que se contentar com os populares espumantes franceses da marca Pol Clément. Mas a primeira novidade em 2010 não é na área de vinhos. São os azeites da Zuccardi, à venda no Brasil a partir de março. Ravin – www.ravin.com.br*





Brocard, um Chablis segundo o figurino

Para Hugh Johnson, não há melhor expressão da Chardonnay do que os lípidos, mas “pedrosos”, vinhos que produz nos solos calcários de Chablis. Por isso, a chegada de um novo produtor de Chablis ao mercado brasileiro deve ser recebida com alegria pelos amantes desse que é um dos grandes vinhos brancos da França; principalmente se o produtor em questão figura entre os melhores da appelação. É o caso de Jean-Marc Brocard, cujos vinhos integram, desde o início do ano, o portfólio da Zahil. O surpreendente é que Brocard só começou a fazer vinhos após o casamento, em 1971, quando recebeu de presente do sogro um hectare de terra em Prêhy, a sete quilômetros de Chablis. Com o tempo, ampliou suas propriedades e, hoje, produz vinhos de diversos níveis de qualidade da appelação, inclusive Grand Crus e Premier Crus, os mais longevos. Mas talvez o melhor exemplo do nível de seus vinhos seja a qualidade de seu Chablis mais simples. Amarelo intenso, quase dourado, o **Jean-Marc Brocard 2008** exibe deliciosos aromas cítricos com uma nota mineral bem presente. Na boca, é muito seco, com ótima acidez, mas bastante fruta para equilibrá-la. Ou seja, é tudo o que se espera de um bom vinho dessa famosa appelação, que já pode ser bebido com muito prazer, mas certamente ficará ainda melhor daqui a dois ou três anos. Zahil - www.zahil.com.br

notícias do vinho

Quinta de Pancas emula Bordeaux em Portugal Como o próprio nome indica, a Companhia das Quintas, que pertence a um grupo de investidores portugueses, produz vinhos em diferentes quintas (e regiões) de Portugal. Alguns deles foram mostrados recentemente no Brasil por Bernardo Gowêa, diretor-geral da Cia das Quintas, para celebrar a parceria com seu novo representante no país, a Interfood. Além de um espumante produzido na Quinta da Romaneira, foram apresentados um branco e três tintos em diferentes faixas de qualidade e, obviamente, preço. O **Morgado de Sta. Catherina Reserva 2007** é mais uma confirmação de que Portugal também produz bons vinhos brancos. Caso desse excelente Arinto 100%, que não exagera na madeira, para preservar os intensos aromas de frutas cítricas e tropicais. Na boca, se destaca por ser bem seco e gastronômico, com um interessante toque mineral. No naipe dos tintos, o **Farizoa Seleção do Enólogo 2006**, corte de Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alfocheiro, agradou mais do que sua versão mais simples e mais barata, o **Farizoa safra 2007**, justificando a diferença de preço (R\$ 73 x R\$ 56). Mas vale a pena pagar um pouco mais (R\$ 113) pelo ótimo **Quinta de Pancas Grande Escolha 2005**, corte de Touriga Nacional (40%), Cabernet Sauvignon (30%) e Petit Verdot (30%), que faz lembrar um Bordeaux. Com boa acidez e taninos ainda bem marcados, como seria de se esperar de um vinho com 30% de Petit Verdot no corte, recompensará quem esperar mais dois ou três anos para prová-lo, se possível acompanhado de um prato tipicamente português, como arroz de pato.

Interfood - www.interfood.com.br

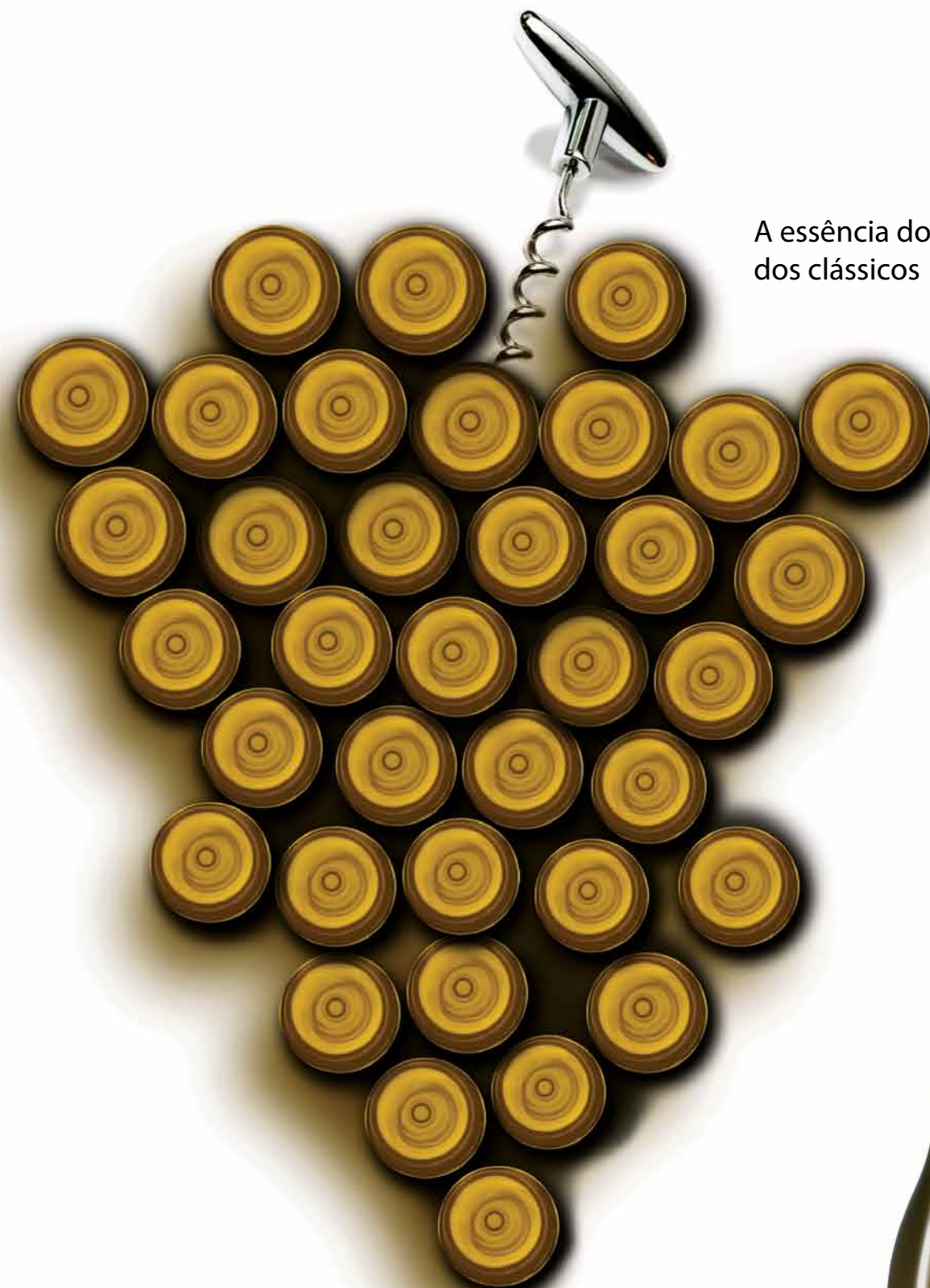


notícias do vinho

APRECIE COM MODERAÇÃO

Carries
INTERFOOD

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



A essência do mundo dos clássicos



Morgado de Sta. Catherina
Premiado e muito bem avaliado por especialistas, este vinho, da região de Estremadura, Portugal, é produzido pela Companhia das Quintas.

- Wine Enthusiast Magazine USA 2009 BEST BUY - 90 Points
- Concours Mondial Bruxelles 2009 - Medalha de Prata
- The International Wine Challenge London 2009 - Medalha de Prata

Wine Lovers amplia portfólio e sonha com Primitivo

No início deste ano, o casal Cátia Gramuglia e Walter Betta, fundadores e, hoje, únicos sócios da importadora Wine Lovers, esteve na Califórnia, numa viagem que misturou trabalho e lazer. E de lá voltou com novos vinhos para reforçar o portfólio da empresa. Entre eles, dois Pinot Noir: o **Willow Brook**, de Mendocino, e o **Bogle**, do Russian River Valley, um dos melhores terroir para essa variedade na Califórnia. Isso não significa que o foco da empresa sejam apenas vinhos norte-americanos e, em particular, californianos, hoje presença dominante em seu catálogo. No ano passado, por exemplo, ela passou a representar os bons vinhos argentinos da Finca Altorfer, pertencente a um suíço. Um rosé e um Syrah desse mesmo produtor estão chegando agora ao Brasil. Outra novidade são quatro rótulos espanhóis de Ribera del Duero.

O que não mudou, segundo Cátia, foi a política da empresa, de “buscar qualidade a preços acessíveis” (entenda-se vinhos com preço de venda ao consumidor na faixa em torno de R\$ 100 a garrafa, limite que, em alguns casos, sobe para R\$ 150). O consumidor, obviamente, só tem a agradecer.

A Itália ainda não figura entre os países representados no portfólio da Wine Lovers, mas talvez isso não demore a acontecer. Descendente de italianos, Cátia não esconde o sonho de ter um **Primitivo**, um dos vinhos de que mais gosta, no catálogo da empresa que fundou com o marido.

Wine Lovers - www.winelovers.com.br

Château Corton-Grancey, exclusividade de Louis Latour

Terra de grandes tintos e brancos, a Borgonha reserva lugar de honra para alguns exemplares muito especiais, produzidos somente em anos de clima perfeito, quando a exigente Pinot Noir atinge plena maturidade. Para obtê-los, é preciso também que todas as uvas sejam provenientes de vinhedos classificados como Grand Cru e um trabalho de vinificação extremamente cuidadoso. Esse é exatamente o caso do exclusivo **Château Corton-Grancey**, da Maison Louis Latour. Produzido com uvas dos vinhedos Les Bressandes, Les Chaumes, Les Pougets, Les Perrières e Les Grèves, é vinificado em tanques abertos e passa de 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês. O resultado pôde ser conferido com exclusividade por Mario Telles Jr., de Wine Style, que degustou duas safras do **Corton-Grancey** (2002 e 2006) em companhia de Vivienne Holyday, diretora da Louis Latour. O **2002**, bem mais evoluído, agradou bastante pelos aromas animais, de frutas decadentes e especiarias, com maciez na boca e pronto para beber, embora mostrasse certa austeridade final. A grande estrela foi mesmo o **Louis Latour Corton-Grancey 2006**, que se mostrou, segundo Mario, “intenso, voluptuoso, macio, com muita fruta e com deliciosos aromas florais e de chocolate”. Impressionou também pela fineza e elegância, pela delicada estrutura de finos taninos e pela longa persistência final. Os brancos também foram bem representados, tanto pelo jovem e vibrante **Puligny-Montrachet 1er Cru 2006**, de intensa mineralidade como pelo imponente **Corton-Charlemagne 1999**. Ainda em sua mais tenra infância, confirmou seu notável pedigree, com potência e estrutura para evoluir por um par de décadas, como é habitual nessa apelação. Os outros tintos apresentados foram o leve e frutado

Domaine de Valmoissine 2006, um Vin de Pays des Côtes de

Verdon 100% Pinot Noir e um sutil e delicado

Gevrey-Chambertin 1er Cru 2005.

Inovini - www.inovini.com.br



APRECIE COM MODERAÇÃO

Storia 2006
Desafiador...

O Storia Merlot 2005 surpreendeu a todos por sua complexidade, atingiu o status de **melhor Merlot do Brasil** e conquistou a medalha de ouro no concurso "Mondial Du Merlot", na Suíça, mais importante concurso deste varietal do mundo.

O desafio de elaborar a safra 2006 deste ícone foi superado, e agora este vinho repousa em nossas caves, maturando.

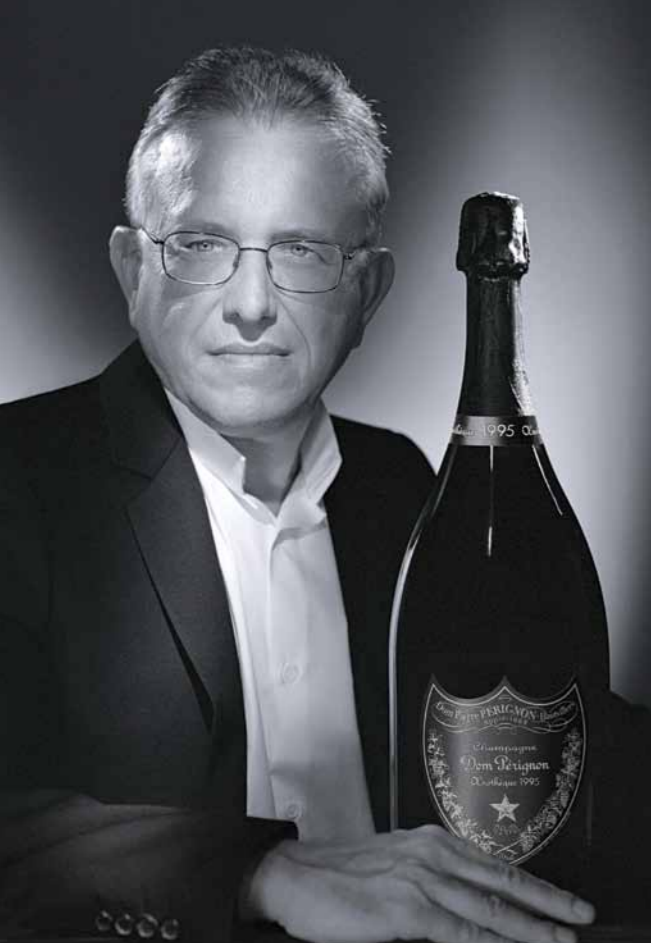
Com garrafas numeradas e edição limitada de 9.983 garrafas, a Casa Valduga inicia as reservas da safra 2006, com certificado oficial, a partir de março.

Faça parte desta "Storia" e deguste o Merlot mais desejado deste século!
Vendas sob reserva.

www.casavalduga.com.br

CASA VALDUGA
INCOMPARÁVEL





notícias do vinho

“Um vinho singular, profundamente singular”

A definição é de Richard Geoffroy, que ocupa o cobiçado cargo de Chef de Cave de Dom Pérignon. Geoffroy esteve no Brasil para mostrar a **Dom Pérignon Oenothèque 1995**, um champanhe raro, e caro, para um privilegiado grupo de brasileiros. Em termos simples, a **Oenothèque** é um Dom Pérignon que se beneficiou com um tempo extra de contato com as leveduras, nas caves de Epernay. Um Dom Pérignon passa por cerca de 7 anos de envelhecimento em contato com as leveduras, antes da remoção das mesmas pelo processo de *dégorgement*. Um pequeno número de garrafas, em safras excepcionais, é separado para um segundo período de envelhecimento. No caso do **Oenothèque 1995** esse tempo foi de 11 anos e a retirada das leveduras se deu em 2006. Geoffroy explicou que, no princípio, a Oenothèque era a biblioteca do Chef de Cave, a história de Dom Pérignon, usada por ele para inspirar os enólogos da Moët; e que, num dado momento, resolveu mostrar para o mundo essa incrível coleção. Assim nasceu o primeiro **Oenothèque**, o 1985, lançado em 2000. Agora chegou a vez do 1995, lançado em 2009 e apresentado por ele no Brasil. Trata-se realmente de uma experiência sensorial única. Começa pela cor, surpreendentemente clara

e pouco evoluída, ainda com joviais reflexos esverdeados, seguida pela clássica e impecável perlage, marca registrada da casa – bolhas minúsculas, numerosas e persistentes. A paleta de aromas, inesquecível – frutas secas, brioches, manteiga, tostado –, é de livro. A boca foi o ponto alto, com espuma de incrível consistência, equilíbrio perfeito, acidez “insolente” (nas palavras de Geoffroy), bom corpo, sabores deliciosos, longa persistência e retro-olfato encantador, complexo e elegante. Um arraso! Ao final da apresentação, Geoffroy fez uma declaração inusitada, que causou grande surpresa. Afirmou que, “se a legislação de Champagne permitisse, produziria champanhe pelo método Charmat”, ou seja, com a segunda fermentação feita em tanque e não na garrafa como se faz no chamado método champenoise. E justificou dizendo que o Charmat permite um melhor controle de todo o processo, inclusive do contato com as leveduras. Vindo de quem vem, é o caso de se pensar a respeito... LVMH/ Chandon - www.chandon.com.br

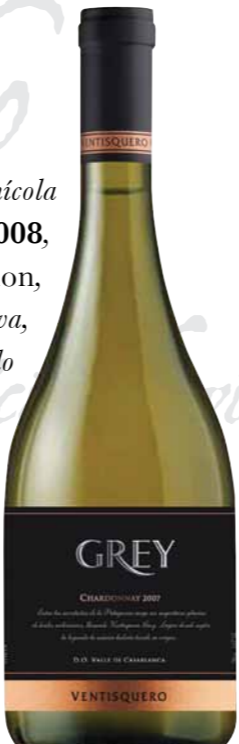
wine style 12

notícias do vinho

Chardonnay, novo integrante da linha Ventisquero Grey

A inovadora vinícola Ventisquero, do Chile, anuncia o lançamento do **Ventisquero Grey Chardonnay 2008**, que vem completar a já consagrada linha Grey, que já reúne as variedades Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot e Syrah. Com a chegada do Chardonnay, os apreciadores dessa uva, de grande expressão no Chile, poderão contar com um vinho elegante e sofisticado, produzido com uvas provenientes do vale de Casablanca, fermentadas em baixa temperatura, em barricas de carvalho francês. Intenso, o vinho exibe aromas de frutas tropicais maduras, bem acompanhadas por notas minerais e tostadas. Encorpado, equilibrado e muito saboroso, tem longa persistência e agradável retro-olfato. Sem dúvida, um bom acréscimo.

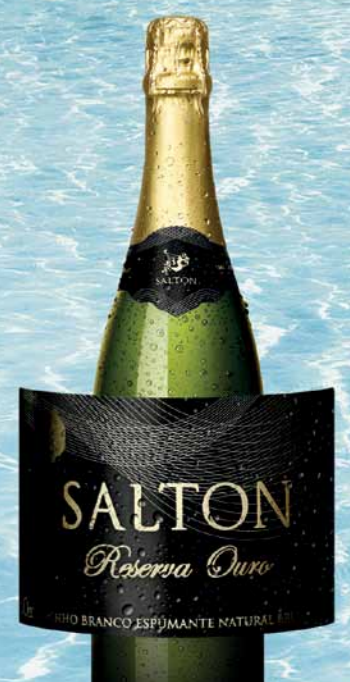
Cantu - www.cantu.com.br



VINÍCOLA SALTON www.salton.com.br



Aproveite mais a vida. Abra um Salton Reserva Ouro.



APRECIE COM MODERAÇÃO.

des

notícias do vinho



Rocca delle Macie tem novo importador no Brasil *A Decanter é a nova importadora da dinâmica vinícola toscana Rocca delle Macie, uma das mais importantes da Itália. Com produção anual de 4,5 milhões de garrafas, a empresa tem hoje cerca de 200 hectares de vinhedos e 80 de olivais, distribuídos em seis propriedades: Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e Tavolelle, na zona do Chianti Classico; e Campomaccione e Casamaira, in Maremma, na área do Morellino di Scansano.* Uma extensa linha de produtos, doze rótulos no total, integra desde o início de 2010 o catálogo da Decanter. Os destaques são o **Ser Gioveto 2003**, um IGT produzido com as uvas Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, e o **Roccato Toscana 2004**, um corte de partes iguais de Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Outro vinho que merece ser citado é o **Sasyr 2007**, rodado com uvas de Maremma, no litoral toscano, que mostra grande harmonia entre Syrah e Sangiovese. Decanter - www.decanter.com.br

Novo presidente do Ibravin mantém ênfase em promoção *No início de fevereiro, Júlio Gilberto Fante, 53 anos, assumiu a presidência do Conselho Deliberativo do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), para a qual foi eleito por unanimidade. Logo após a posse, Fante, contador e administrador de empresas, anunciou plano de cinco metas para sua gestão à frente do Ibravin. Entre elas, se destaca a redução da carga tributária que pesa sobre o setor e o incremento das atividades de marketing e divulgação do vinho gaúcho e brasileiro, uma das tônicas da gestão anterior e que tem se revelado de extrema importância para promover o vinho brasileiro, dentro e fora do país. Peça-chave dessas atividades foi o projeto **Wines from Brasil**, em parceria com a Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos), cujo símbolo, um saca-rolhas estilizado, foi criado pelos designers Humberto e Fernando Campana. O Wines From Brasil, que congrega 39 vinícolas brasileiras, acaba de anunciar a contratação de um representante permanente em Nova York, Nora Favelukes, presidente da QW Wine Experts, para apoiar as ações junto ao maior importador mundial de vinhos.* Ibravin - www.ibravin.com.br



Foto: Orestes de Andrade Jr./Ibravin

TRADIÇÃO E MODERNIDADE

VINS DE GARAGE

EXCLUSIVIDADE CASA DO PORTO



BEBE COM MODERAÇÃO



LINHA JEAN LUC THUNEVIN

O CHATEAU VALANDRAUD É O RESULTADO DE UM MEMORÁVEL TRABALHO DE UM CASAL APAIXONADO PELO MUNDO DO VINHO, JEAN LUC THUNEVIN E MURIELLE ANDRAUD. APÓS O SUCESSO EM SAINT-ÉMILION COMO COMERCIANTE, SEU PRÓXIMO PASSO FOI TER SUA PRÓPRIA VINHA E PRODUIR SEU PRÓPRIO VINHO.

TRADICIONAL E MODERNO, JEAN LUC THUNEVIN CONSEGUIU UNIR DUAS CARACTERÍSTICAS OPOSTAS E TORNOU-SE REFERÊNCIA EM TODO MUNDO.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA PARA TODO BRASIL

Belo Horizonte - Av. Senhora do Carmo, 1650 lj.03 Sion Tel.: 31 3286 7077
 São Paulo - Alameda Franca, 1225 Jardim Paulista Tel.: 11 3061 3003
 Vitória - Aleixo Neto, 1204 Praia do Canto Tel.: 27 3225 3260
 site: www.casadoportovinhos.com / blog: www.tacacheia.com.br

CASA DO PORTO
 desde 1988
 Referência em Vinhos

EXPO VINHOFF

São Paulo terá a primeira feira "off" no Brasil

Bastante comuns na Europa, esses eventos costumam preceder as feiras de maior envergadura, reunindo pequenos, e importantes, produtores de vinhos exclusivos, além de representantes

de diferentes segmentos do mercado de vinho. A Expovinhoff acontece em São Paulo, no dia 26 de abril, no Hotel Meliá Jardim Europa, na Rua João Cachoeira, 107, das 11 às 23 horas. Na oportunidade deverão estar presentes cerca de 20 expositores, que irão apresentar o que têm de melhor em seu portfólio. Já estão confirmadas as presenças do produtor italiano de Barolo Gianmarco Ghisolfi, com os três cobigados Bicchieri no Gambero Rosso, que produz 8.500 garrafas do vinho em 7 hectares de vinhas próprias; o espanhol Colóman, as importadoras Winery, Cave Jado e Cantu. Expovinhoff - www.expovinhoff.com

notícias do vinho

notícias do vinho

Fuentespina é alta expressão em Ribera del Duero

A Cantu Importadora está trazendo para o Brasil os ótimos Ribera del Duero produzidos pelas Bodegas Avelino Vegas, comercializados sob o rótulo Fuentespina. Em sua volta ao mercado brasileiro, os Fuentespina confirmaram sua habitual alta qualidade. O fresco e aromático **Montespina Verdejo 2008** se destacou pelos aromas delicados de frutas cítricas e toques herbáceos, mostrando boa expressão varietal e ótima persistência. No setor dos tintos, chegaram dois bons representantes dessa importante denominação espanhola: **Fuentespina Crianza 2006** e **Fuentespina Reserva 2004**. O primeiro, bastante interessante e acessível, exibe aromas sutis, com boa fruta na boca e taninos bem resolvidos. Já o **Reserva 2004** é um exemplo de complexidade e sofisticação, mesmo em fase ainda precoce de sua trajetória. Brillhou nos aromas, intensos mas muito elegantes, que mesclam frutas escuras perfeitamente maduras com notas de couro, chocolate, baunilha e caramelo tostado. Na boca, mostrou-se macio, equilibrado, concentrado e longo, com delicioso retro-olfato. Deve ficar ainda melhor nos próximos três ou quatro anos, mas será difícil resistir à tentação de consumi-lo agora, com muito prazer. Cantu - www.cantu.com.br



notícias do vinho

Nota Na edição 25, na matéria "O Rebelde de Saint-Émilion", foi informado, por engano, que a safra 2000 do Château de Valandraud foi proibida de dispor no rótulo a denominação Saint-Émilion Grand Cru.

notícias do vinho



CURSOS: BÁSICO DE VINHOS E DE PAÍSES.

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

notícias do vinho

Expo Vinis Brasil'10

14º SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO

Para todos os momentos um bom vinho.
Para todos os vinhos uma única feira.

27 a 29 ABRIL 2010

Expo Center Norte | Pavilhão Vermelho
R. José Bernardo Pinto, 333
Vila Guilherme | São Paulo | SP

Dia 27 | 14h00 - 22h00 | Profissionais

Dia 28 | 14h00 - 19h00 | Profissionais
| 19h00 - 22h00 | Profissionais e Consumidor Final

Dia 29 | 14h00 - 19h00 | Profissionais
| 19h00 - 22h00 | Profissionais e Consumidor Final

Os melhores vinhos do mundo estarão no Expovinis Brasil!
Mais de 250 expositores e milhares de rótulos. Preciosidades que farão parte da sua adega e dos seus negócios.

Degustações Premium com renomados especialistas brasileiros e estrangeiros.

www.expovinis.com.br

Aprecie com moderação

Revista Oficial

MESA

Copo Oficial

SPIEGELAU

Adega Oficial

ARTE-CAVES

Assessoria de Imprensa

ch. o a

Apoio

SEBRAE

FECOMERCIO

Organização:

EXPONOR AEP

R. Dr. Plínio Barreto, 285 | 2º andar | Bela Vista
CEP 01313-020 | São Paulo | SP
Tel.: (55 11) 3141.9444 | Fax: (55 11) 3141.9445
exponor@exponor.com.br | www.exponor.com.br