

wine

o vinho tratado com inteligência style

REGIÃO
*sicília, a nova
sensação da itália*

PERFIL
*os segredos do melhor
sommelier do mundo*

ENTREVISTA
*hervé deschamps,
chef de caves
da perrier-jouët*

EVENTOS
*por dentro
da vinitaly
(e da expovinis)*



uma paternidade ilustre

por NELSON LUIZ PEREIRA



A *Cabernet Sauvignon* pode ser mais conhecida, mas, não fosse a *Franc*, não existiria, já que é fruto do casamento clonal desta com a *Sauvignon Blanc*. A *Cabernet Franc* é cepa muito antiga, cultivada na região da Gironde (Bordeaux, França) desde o primeiro século da era cristã. Geneticamente, parece ter nascido em território espanhol, na parte norte dos Pirineus, mais especificamente no país Basco. Mas é bom esclarecer que testes de DNA comprovaram que a uva *Mencia*, muito comum na região de Bierzo, também conhecida como *Jaen*, no Dão, em Portugal, não é um antigo clone da *Cabernet Franc* como se pensou durante muito tempo. Outros nomes pelos quais a *CF* é (ou foi) conhecida são: *Bouchet*, *Gros Bouchet*, *Bouchy* (todos no sudoeste da França); *Acheria* (na região dos Pirineus); *Ondarrabi Beltza* ou *Noir de Fontarrabie* (no país Basco); *Gros Cabernet*, *Grosse Vidure*, *Carmenet*, *Gros Carmenet* (especificamente em Bordeaux).

As comparações com sua “filha” mais famosa, a *Cabernet Sauvignon*, são inevitáveis. Em linhas gerais, as características das duas são semelhantes. Mas a *Cabernet Franc* apresenta cor, acidez e taninos menos intensos. A colheita dela também é um pouco menos tardia, situando-se entre a da *Merlot* e a da *Cabernet Sauvignon*. Aliás, este trio é a essência do famoso corte

bordalês, no qual a *Cabernet Franc* é, em geral, coadjuvante e não a estrela principal. A exceção clássica é o estupendo château **Cheval Blanc**, em que sua presença é majoritária (em geral, pelo menos 60%).

Já no vale do Loire, onde também é conhecida como *Breton*, a *Cabernet Franc* tem brilho próprio, principal-

mente em alguns vinhos produzidos nas regiões de Anjou-Saumur e Touraine, como os Chinon e os Bourgueil. São vinhos 100% varietais ou quase, já que sua participação no corte raramente é inferior a 90%. Em latitudes extremas, como as da região do Loire, o clima frio dificulta sua maturação, gerando vinhos mais leves, mais frescos, mais herbáceos e florais, em relação à região de Bordeaux. Somente em anos muito favoráveis, e quando elaborados por produtores de primeira linha, esses vinhos adquirem maior

concentração e estrutura, podendo até beneficiar-se com alguma evolução em garrafa. A apelação ajuda a identificar o estilo dos vinhos. Assim, Anjou-Saumur (representada pelas denominações Saumur, Saumur-Champigny, Anjou e Anjou-Villages) é fonte de tintos mais leves e também de delicados rosés (os Rosé d’Anjou), além de espumantes. Já Touraine dá origem a tintos mais estruturados, sob as apelações Chinon, Bourgueil e Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

**CULTIVADA
PRINCIPALMENTE
NA FRANÇA, A CABERNET
FRANC, QUE DEU ORIGEM
À CABERNET SAUVIGNON,
É MAIS UTILIZADA
EM VINHOS DE CORTE
DO QUE EM VARIETAIS,
EXCEÇÃO FEITA
AOS PRODUZIDOS NO
LOIRE, ONDE COSTUMA
BRILHAR SOZINHA**

VIOLETA E PIMENTA

A família de aromas característicos da *Cabernet Franc* engloba desde frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa, morango), em regiões de clima mais frio, como o Loire, até frutas mais maduras e escuras (ameixa, cassis) em climas mais quentes, como Bordeaux. O aroma floral de violeta é outra chave para identificá-la, além de registros herbáceos e de pimenta. O contato com a barrica fornece notas de baunilha, tostado e defumado. Com a evolução, podem surgir aromas terciários, entre os quais se destacam os terrosos e de cogumelos, cacau e de caixa de charuto (“cigar box”), este último frequentemente associado também à *Cabernet Sauvignon*.

FRANÇA RESPONDE POR MAIS DE 75% DO CULTIVO

A França responde por mais de três quartos (36 mil hectares) dos aproximadamente 45 mil hectares cultivados no mundo com *Cabernet Franc*. Ela ocupa a sexta posição entre as uvas tintas mais plantadas no país, atrás de *Merlot*, *Grenache*, *Syrah*, *Cabernet Sauvignon* e *Carignan*. Também na região nordeste da Itália (Veneza, Friuli, Trentino), o cultivo da *Cabernet Franc* é tradicional e hoje ocupa em torno de 5.700 hectares. Na Itália, ela é empregada maciçamente em cortes e muito raramente como varietal. Como é cultivada em zonas mais frias, o estilo de vinhos que produz guarda certa semelhança com os exemplares do Loire. Na Europa, além da Itália, a *Cabernet Franc* pode ser encontrada na Hungria e Romênia. Já em países

do Novo Mundo, está presente tanto na costa leste (Long Island e New York), como na oeste (Califórnia e Washington Estate) dos Estados Unidos. Napa e Sonoma são os destaques. Ela entra, por exemplo, no corte do famoso **Opus One**, fruto da associação de Robert Mondavi com os Rothschild, do Mouton-Rothschild, e hoje propriedade apenas desses últimos. Em outros países (África do Sul, Austrália e Nova Zelândia), seu cultivo é discreto e quase sempre voltado

para vinhos de corte no estilo bordalês. Na América do Sul, Argentina, Brasil, Chile e Uruguai oferecem algumas opções, com destaque para a primeira; mas, também aqui, ela aparece mais em vinhos de corte (como nos top chilenos **Almaviva** e **Don Melchor**) do que como varietal pura.

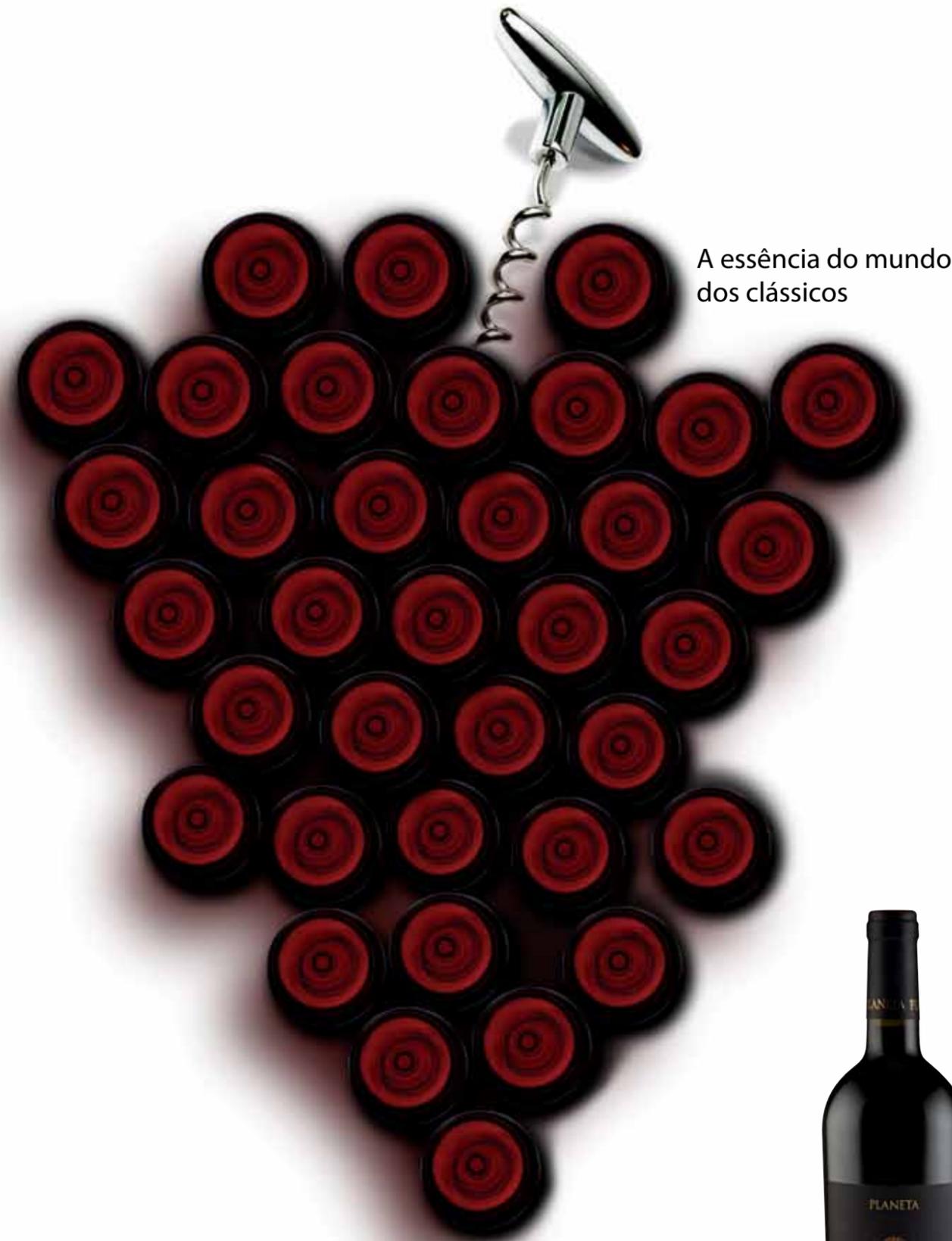
De forma geral, o estilo dos vinhos à base de *Cabernet Franc* dos países do Novo Mundo é diametralmente oposto ao dos exemplares do Loire, aproximando-se mais dos bordaleses. A diferença em relação a estes é que a potência costuma superar a elegância, tornando-os mais concentrados, extraídos, amadeirados e encorpados, mesmo quando as uvas são cultivadas em zonas mais frescas, como os contrafortes dos Andes ou mesmo a Patagônia argentina.

NELSON@WINESTYLE.COM.BR

O QUE HÁ NO MERCADO

Casa Valduga Premium Cabernet Franc 2006 SERRA GAÚCHA
Catamayor Cabernet Franc Reserva de la Familia WORLD WINE
Catherine et Pierre Breton Bourgueil WORLD WINE
Chinon Pensées de Pallus 2006/2007 VINCI
Domaine Yannick Amirault Bourgueil ZAHIL
Doña Paula Alluvia Cabernet Franc GRAND CRU
Gillmore Cabernet Franc Reserva ANA IMPORT
Humberto Canale Gran Reserva Cabernet Franc GRAND CRU
Morandé Edición Limitada Cabernet Franc 2005 CARVALHIDO
Pulenta Estate Gran Cabernet Franc GRAND CRU
Odfjell Orzada Cabernet Franc WORLD WINE
Thierry Germain Cuvée Marginale Saumur-Champigny CELLAR
Valdivieso Premium Cabernet Franc 2006 BRUCK
Valmarino Cabernet Franc Reserva SERRA GAÚCHA
Salton Series Cabernet Franc SERRA GAÚCHA

APRECIE COM MODERAÇÃO



A essência do mundo dos clássicos

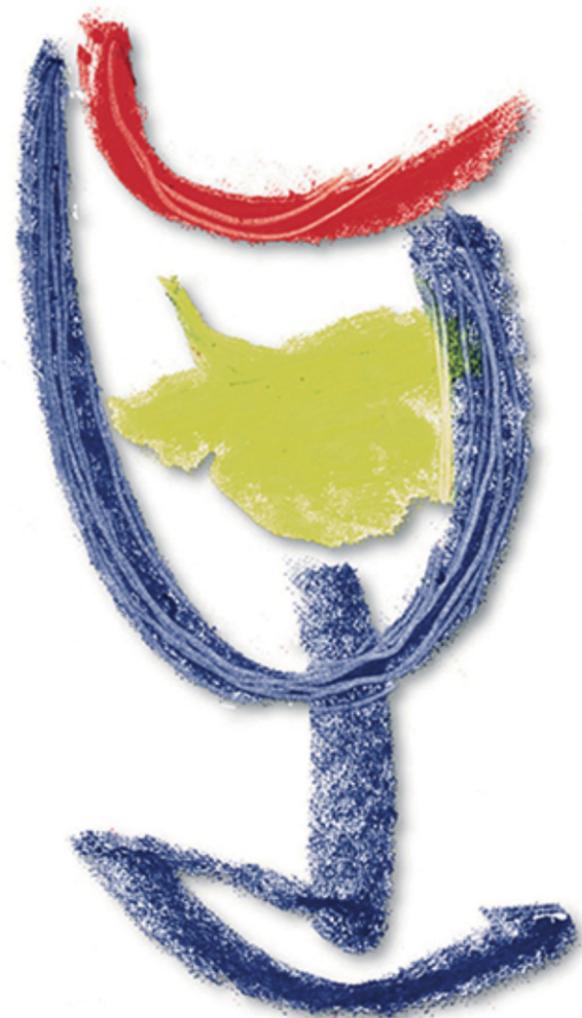
Carries
INTERFOOD

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

Santa Cecília 2006
Com grandes prêmios e muito bem avaliado, este vinho apresenta aspectos frutados, bom corpo e frescor. Taninos redondos e uma sensação ampla na boca. Produzido pela vinícola Planeta, a mais prestigiada do sul da Itália, este vinho é referência de qualidade.

- Gambero Rosso - 3 Bicchieri
- Robert Parker - 90 Pontos
- Wine Spectator - 90 Pontos





VINOBLE 2010

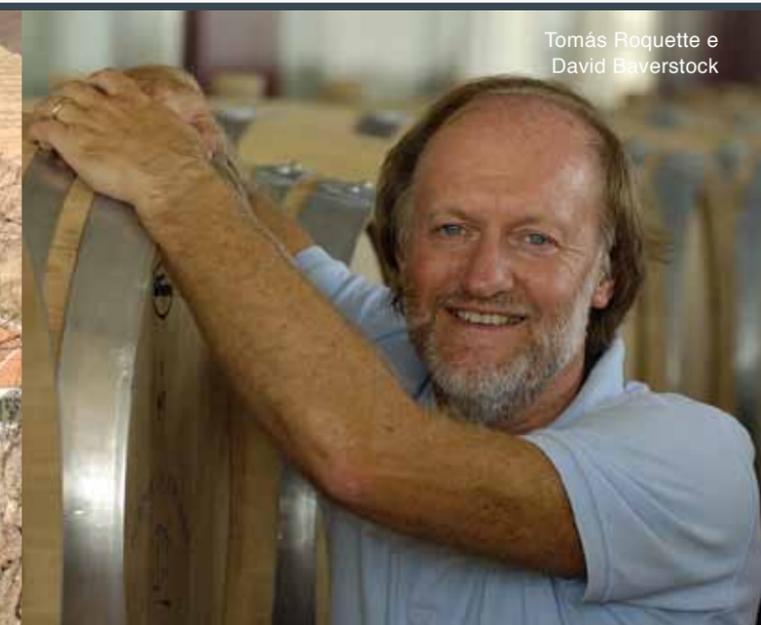
VII SALÓN INTERNACIONAL
DE LOS VINOS NOBLES
(GENEROSOS, LICOROSOS Y DULCES ESPECIALES)

SEVENTH INTERNATIONAL
EXHIBITION OF NOBLE WINES
(FORTIFIED, DESSERT AND NATURAL SWEET WINES)

30 Y 31 DE MAYO, 1 Y 2 DE JUNIO DE 2010
JEREZ DE LA FRONTERA-CÁDIZ-ESPAÑA

www.vinoble.org

LANÇAMENTO



Tomás Roquette e
David Baverstock

CRASTO E ESPORÃO TRAZEM NOVIDADES PARA O BRASIL

**TOMÁS ROQUETTE, DA QUINTA DO CRASTO, NO DOURO,
E DAVID BAVERSTOCK, ENÓLOGO-CHEFE DA HERDADE DO ESPORÃO,
NO ALENTEJO, REVELARAM A WINE STYLE O QUE ESTÃO FAZENDO
DE NOVO, INCLUSIVE PARA O MERCADO BRASILEIRO**

por ARTHUR AZEVEDO

Dois dos mais conhecidos produtores de vinhos portugueses, Quinta do Crasto e Herdade do Esporão, vinícolas pertencentes a membros de uma mesma família, não parecem dispostos a simplesmente desfrutar da boa posição que já conquistaram no mercado brasileiro, a julgar pelas novidades que o proprietário da primeira e o enólogo-chefe da segunda mostraram em recente visita ao país. Tomás Roquette trouxe em sua bagagem o mais novo lançamento da empresa, o vinho **Crasto Superior**. Em conversa

com Wine Style, ele contou que tudo começou com a aquisição da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, e com investimentos totais de 7 milhões de euros, para adequar a propriedade para a produção de uvas de qualidade compatível com as exigências da equipe enológica do Crasto. Até agora, os vinhedos, que ocupam aproximadamente 100 hectares, produzem uvas apenas para os vinhos **Flor do Crasto** e **Crasto DOC**. A partir de uma rigorosa seleção de uvas de vinhas velhas da Quinta da Cabreira, foi criado



Colheita de uvas (acima) e seleção de cachos na Quinta do Crasto (foto maior)

um novo vinho, o **Crasto Superior**, cuja primeira edição, 2007, chega agora ao mercado brasileiro. É um vinho moderno, produzido primariamente com as uvas *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz* e *Sousão*, além de outras variedades nativas da região, com estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês e americano, novas e de segundo uso. Para torná-lo diferente de seus pares, o **Crasto Superior** é apresentado em garrafas borgonhesas, pouco usadas no Douro.

Além dessa novidade, Tomás ainda surpreendeu com a notícia de que teremos, em breve, um vinho produzido com a uva *Syrah*, igualmente proveniente da Quinta da Cabrera. Mas as novidades não param por aí e abrangem outros vinhos produzidos pela Quinta do Crasto. O **Xisto**, nascido da parceria dos Roquette com a família Cazes de Bordeaux passará a ser produzido unicamente em grandes anos (a próxima safra será 2009) e sempre com uvas provenientes de vinhas velhas. Seu irmão mais novo será o **Roquette e Cazes**, de preço mais acessível, que sairá todos os anos. Os enólogos de ambos são o português Daniel Lobo e o francês Daniel Liose, que além dos vinhos do Château Lynch-Bages também assina os produzidos no Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande em Pauillac e um clássico Sauternes, o **Château Suduiraut**.

Na degustação, ficou patente a qualidade do novo **Crasto Superior 2007**, que se mostrou com intensos aromas de frutas maduras e notas florais (violeta), chocolate e tostado, com fina expressão na boca: equilibrado, elegante, embora encorpado, e com longa persistência. Roquette também apresentou, em primeira mão, o **Roquette e Cazes 2006**, um delicioso vinho de aromas marcantes (framboesa, violeta e chocolate) e grande sutileza na boca – equilibrado, macio, muito persistente. Com boa estrutura, marcada por taninos muito finos e invejável concentração de sabores, o **Roquette e Cazes** está pronto para beber, mas pode ser guardado por vários anos.

ESPORÃO RENOVA LINHA DE MONOVARIETAIS

Contrariando o dito popular, em time que está ganhando se mexe, pelo menos no caso da Herdade do Esporão, para melhorar ainda mais o que já era ótimo. Estamos falando dos clássicos vinhos monovarietais da tradicional vinícola do Alentejo. As razões e os detalhes das mudanças foram explicados pelo enólogo-chefe do Esporão, David Baverstock, um dos mais competentes profissionais de Portugal e figura bastante conhecida dos brasileiros. David contou que a decisão da empresa de reduzir drasticamente a produção dos vinhos dessa

Produzido na Herdade do Esporão, cuja inconfundível Torre pode ser vista abaixo, o vinho Primeiro Prêmio da Confraria do Alentejo 2007 é uma das novidades no mercado





Pisa das uvas a pé:
tradição mantida
na Quinta no Crasto.

linha, de 15.000 para 5.000 garrafas, propiciou rigorosa seleção de uvas, com reflexos evidentes na qualidade final dos vinhos. As mudanças começaram pelos rótulos, agora muito modernos e muito mais detalhados, com informações completas sobre o vinho, permitindo, inclusive, a visualização de sua origem no Google Earth. Para mostrar o resultado prático de todas essas mudanças, Baverstock apresentou três belos vinhos da nova linha: um ótimo **Aragonês 2007**, concentrado, macio, longo e muito saboroso; um elegante **Touriga Nacional 2007**, que encantou pelos sutis aromas florais (violeta) e de fruta madura, ótima boca, perfeito equilíbrio, textura sedosa, longo e delicioso; e um potente **Alicante Bouschet 2007**, uva que é a cara do Alentejo, escuro e impenetrável, concentrado, com taninos finíssimos. Um vinho de exceção, expansivo, muito longo e sedutor.

As três amostras comprovaram de forma insofismável o acerto da decisão de David. São irreprensíveis. Além destes vinhos, também foram apresentados o vinho utilizado na cerimônia de entronização da Confraria dos Enófilos do Alentejo, o **1º Prêmio da Confraria do Alentejo 2007**. Trata-se de um corte de *Trincadeira*, *Touriga Nacional*, *Alicante Bouschet* e *Syrah*, um típico vinho de guarda, com muita personalidade; e o espumante **Esporão Reserva Bruto 2007**, o primeiro elaborado integralmente no Alentejo, a partir das uvas *Verdelho* e *Arinto*, que também ganhou roupagem nova. Intenso e muito fresco, o espumante revelou delicados aromas de frutas perfeitamente maduras, mesclados a notas cítricas, de manteiga e de brioches, com ótima expressão na boca, acidez refrescante e longo final.

Os vinhos da Quinta do Crasto e da Herdade do Esporão são importados com exclusividade pela Qualimpor (www.qualimpor.com.br).

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

APRECIE COM MODERAÇÃO



Lançamento 2010

"Neste vinho estão

expressos fortes

traços de como a

dedicação e o amor

- à terra e ao vinho -

conseguiram extrair

o melhor da alma da

videira. Descubra o

ANIMA VITIS".

Clovis R. Boscato

Clovis Roberto Boscato

BOSCATO
Vinhos Finos
Compromisso com as Origens

Nova Pádua - Serra Gaúcha - RS - Brasil - Telefone +5554 32961377 - www.boscato.com.br - boscato@boscato.com.br

REDOMA BRANCO RESERVA 2008 (DOURO/PORTUGAL) – ASSINADO POR DIRK NIEPOORT, UM DOS FAMOSOS DOURO BOYS, O REDOMA É, DE FORMA CONSISTENTE E ANO APÓS ANO, UM DOS GRANDES VINHOS BRANCOS DO DOURO. NESSA SAFRA MOSTRA BOA INTENSIDADE AROMÁTICA, COM NOTAS DE FRUTAS MADURAS, ESPECIARIAS E LEVE MINERALIDADE. NO PALADAR REVELA-SE EQUILIBRADO E ELEGANTE, COMO DE COSTUME DIGA-SE DE PASSAGEM, COM BOA PERSISTÊNCIA E SABORES AGRADÁVEIS. DELICIOSO PARA SER CONSUMIDO AGORA, TEM POTENCIAL PARA SER GUARDADO POR MAIS ALGUNS ANOS. (MISTRAL) - FB



INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANNA (BV); EDUARDO TAMBURO (ET), FERNANDO BASILE (FB), GERSON LOPES (GL) E GUILHERME VELLOSO (GV).

“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.

Casa Ferreira Esteva 2008 (Douro/Portugal) – A Casa Ferreira, produtora do mítico Barca Velha, surpreende com este vinho de custo muito acessível, que exhibe uma paleta aromática muito agradável e típica do Douro, com bastante fruta, violetas e cravo, além de uma boca marcada por bom frescor e juventude nos taninos. Ótimo custo/benefício. (Zahil) - BV

Don Laurindo Gran Reserva 2005 (Rio Grande do Sul/Brasil) – A mais recente edição de um clássico brasileiro não decepciona. No corte, a *Tannat* é majoritária (80%), escoltada pela *Ancellotta* (20%). De impenetrável cor púrpura, exhibe aromas que remetem a frutas escuras e chocolate, mescladas a notas florais e de tostado. Concentrado e encorpado, tem taninos finos e longa persistência. O preço de 3 dígitos assusta um pouco, mas tem admiradores fiéis. (Don Laurindo) - AA

Finca Los Alijares Syrah/Petit Verdot 2007 (Castilla-La Mancha/Espanha) – Uma grata surpresa, esse vinho orgânico encanta pelos ótimos aromas de ameixas, chocolate e tostado e pelo delicioso sabor, num vinho encorpado, concentrado, macio e longo. Novidade no mercado. (Casa Flora/Porto a Porto) - AA

Pieropan Calvarino 2007 (Soave/Itália) – A uva *Garganega*, plantada em solo vulcânico, é a grande estrela desse delicioso branco, de expressivos aromas de frutas frescas, mescladas a notas minerais e de erva-doce. Refrescante e agradável, tem frescor destacado e longa persistência. (Decanter) - AA

Quinta da Bacalhã Branco 2007 (Península de Setúbal/Portugal) – Corte de *Sémillon*, *Alvarinho* e *Sauvignon Blanc*, com fermentação e passagem parcial por carvalho francês, esse moderno vinho de Portugal agrada pelos aromas cítricos, com toques herbáceos e minerais, notas amanteigadas e pela boa expressão na boca, com bom volume, maciez e longa persistência. (Portuscale) - ET

Quinta das Bageiras Branco Garrafeira 2007 (Bairrada/Portugal) – Produzido só em safras excepcionais, este vinho bairradino é uma

mescla de *Maria Gomes* e *Bical*. Delicioso para se beber agora ou para se guardar por mais alguns pares de anos (a *Bical* tem bom potencial de envelhecimento). Encanta pelo frescor e mineralidade. Sem dúvida, uma grande relação preço/prazer. (Premium) - GL

Suzin Pinot Noir 2009 (Santa Catarina/Brasil) – Outra boa surpresa dessa varietal, dessa vez de uma vinícola nova no cenário. O vinho se destaca pela tipicidade, fato raro e difícil nessa uva exigente. Macio e muito frutado, tem acidez refrescante e muito boa persistência. Experimente. (Suzin) - AA

Villa Francioni Chardonnay Lote II (Santa Catarina/Brasil) – Boa complexidade aromática com muita fruta madura e fresca, escoltada por distinto toque mineral, discreto amendoado e nota de baunilha Encorpado, gastronômico, com muita fruta, ótima acidez, álcool (13%) equilibrado e madeira presente, tem final longo. Só o preço acima dos 100 reais e a pouca disponibilidade atrapalham. Obs: usa uvas de duas safras (80% 2008 e 20% 2009), por isso não há indicação de ano. (Villa Francioni) - GV

Villaggio Grando Innominabile Lote III (Santa Catarina/Brasil) – Um improvável corte de seis uvas (*Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Malbec*, *Pinot Noir* e *Petit Verdot*) resultou num vinho interessante e acima de tudo, agradável. Sutis aromas de frutas escuras mescladas a chocolate e notas florais abrem caminho para um vinho equilibrado e expressivo, de textura macia e finos taninos. Merece ser conhecido (Villaggio Grando) - AA

Viu Manent Noble Semillon “Botrytis Selection” 2008 (Colchagua/Chile) – Um pouco fechado no início, revela aromas de frutas tropicais como o maracujá e leve floral. Na boca, o maracujá volta a aparecer, acompanhado de notas de mel e de damasco caramelizado, mas o ponto alto é o equilíbrio entre açúcar, acidez e álcool. Sem ser complexo, é muito agradável e não desapontará quem gosta dos chamados vinhos de sobremesa. (Hannover) - GV

A VOLTA AO (NOVO) MUNDO EM DOIS DIAS



EM SÃO PAULO, A QUARTA EDIÇÃO
DA WORLD WINE EXPERIENCE MOSTRA MAIS
DE 150 RÓTULOS DE DIFERENTES
PRODUTORES, ESTILOS E PROCEDÊNCIAS
(ALGUNS DELES INÉDITOS), PROVENIENTES
DE TRÊS CONTINENTES

por MARCO MERGUIZZO



Uma rápida volta ao Novo Mundo do vinho foi a proposta da quarta edição da World Wine Experience, promovida, entre os dias 19 e 20 de abril, em São Paulo, pela World Wine, tradicional importadora paulista. O evento deste ano elegeu como tema algumas das principais regiões vinícolas do Novo Mundo. No total, foram apresentados mais de 150 rótulos diferentes de 21 produtores provenientes da África do Sul, Argentina, Austrália, Chile, Estados Unidos e Uruguai, alguns deles inéditos no Brasil e exclusivos do portfólio da importadora. Selecionados pela própria, os vinhos considerados como os 10 melhores da feira foram apresentados em degustação exclusiva, batizada de Top 10, a que Wine Style esteve presente (ver quadro a respeito).

Do Cone Sul, a Argentina foi o país produtor com o maior número de bodegas – nove, no total. A lista incluiu desde as mais tradicionais, como as conhecidas Finca Fichmann, Félix Lavaque e Poesia, a outras mais jovens e emergentes, agora representadas pela World Wine, casos de Andeluna Cellars

e Finca Sopenia. E, ainda, a caçula, Atamisque, do casal francês Chantal e John Du Monceau. Todas elas estão instaladas no vale mendocino de Uco, mais precisamente na área de Tupungato, aos pés da Cordilheira dos Andes, cujos vinhedos, considerados entre os melhores da Argentina, estão cultivados entre 1,2 e 1,3 mil metros acima do nível do mar. Fundada em 2003 pelos empresários Ward Lay (leia-se os ex-donos das globalizadas batatas Frito Lay's, hoje no grupo Pepsi) e Ricardo Reina Rutini, neto de Felipe Rutini, um dos precursores da vitivinicultura em Mendoza, a Andeluna Cellars nasceu com uma proposta de vinhos modernos, que levam a assinatura do jovem enólogo argentino Silvio Alberto, assessorado pelo onipresente Michel Rolland. Suas melhores garrafas podem ser conferidas pelo consumidor nas linhas **Reserve** (cepas francesas tradicionais, 12 meses em barricas novas de carvalho francês) e **Gran Reserve**, com exemplares de *Chardonnay*, *Malbec*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* (R\$ 58). E pelo topo de gama **Pasionado** (49% *Malbec*, 26% *Merlot*, 17% *Cabernet Sauvignon*



GARRAFAS À PROVA

O painel "Top10", realizado pela **World Wine** para um grupo de sommeliers e jornalistas especializados, por ocasião da **World Wine Experience**, ofereceu uma boa síntese de o que os consumidores podem esperar de alguns dos melhores exemplares de produtores de ponta de países do Novo Mundo, em especial da Argentina e do Chile. De modo geral, são vinhos potentes, muito alcoólicos e com presença marcante da madeira, resultado do longo período em que permanecem em barricas de carvalho (quase sempre francês e novo), antes de chegarem ao mercado. O destaque ficou por conta dos que melhor conseguiram equilibrar potência e elegância, caso, por exemplo, do novo **Carménère Odfjell 2004** (uvas



de vinhas velhas, leveduras indígenas, fermentação malolática espontânea nos tanques, 14 meses em barrica francesa nova, R\$ 220). É um vinho que mostra estrutura complexa, combinando agradáveis aromas de geleia de frutas negras e vermelhas, azeitonas pretas e notas de tabaco; na boca, com bom equilíbrio entre acidez e álcool (15°), taninos macios e final longo. Caso, também, do **Synthesis The Blend 2006**, da Finca Sopenia, assemblage de *Cabernet Sauvignon* (pre-



fermentativa e estágio de 14 meses em carvalho francês e nove em garrafa (R\$ 153). No nariz, exibe aromas intensos de frutas negras (ameixa e amoras) e toques minerais e de especiarias. Na boca, taninos finos e macios, com paladar intenso, persistente e elegante. Mas, ao final da degustação, foi quase unânime a preferência pelo **Paradigm Cabernet Sauvignon 2003** (94% *Cabernet Sauvignon*, 4% *Merlot* e 2% *Cabernet Franc*, 14,6° de álcool, 20 meses em barrica francesa nova e mais 24 em garrafa). No nariz, aromas de amora madura, ameixa, figo, além de notas de cedro, especiarias e baunilha; na boca, rico e elegante, com taninos macios e final longo e intenso.

e 8% *Cabernet Franc*; R\$ 135). Este último, da safra 2004, que segue o tradicional corte bordalês e passa 12 meses em barrica nova, foi incluído entre os Top 10. É um vinho potente, que exibe atraentes aromas de frutas vermelhas, anis e especiarias, com álcool (e madeira) a mais, no nariz e na boca, bem ao estilo Novo Mundo.

Comandada desde sua fundação, em 1997, pelo ex-executivo da Finca Flichman e ex-presidente da Wines of Argentina, o simpático ítalo-argentino Roberto Luka, e por Gustavo Benvenuto, a Finca Sopenia é um empreendimento familiar até no nome (aglutinação dos nomes das filhas dos sócios-fundadores). São três linhas de rótulos brancos e tintos: **Altosur** (entre R\$ 19 e R\$ 32), **Sopenia Reserve** (entre R\$ 50 e R\$ 100) e a linha ícone **Synthesis** (entre R\$ 95 e R\$ 153) O **Synthesis The Blend 2006** foi outro incluído nos Top 10 da feira.

Serriamente comprometida com os cânones da vitivinicultura natural, a Bodega Atamisque tem impregnada em seu DNA ascendência e alma francesas,

mais precisamente da Borgonha. Explica-se: Chantal é neta de um antigo produtor daquela região gaulesa, que a motivou a fundar sua própria vinícola, na fazenda do casal, de 19 mil hectares, encravada na entrada do vale do Uco. Com 80 hectares de vinhedos cultivados ao lado de árvores frutíferas, hortaliças, ervas e especiarias da Provence, a primeira colheita da bodega aconteceu em 2007, sob o comando do engenheiro agrônomo Philippe Caraguel, mestre em Enologia e Viticultura pela École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (ENSA). Caraguel, à frente do projeto até hoje, utiliza conceitos da agricultura natural. Ali, o cultivo das uvas é feito com base em preceitos orgânicos, biodinâmicos e de gravidade, o que exclui, por exemplo, o uso de pesticidas, agrotóxicos e bombas pneumáticas. A grande diferença está na elaboração do vinho na cantina, que não acrescenta nenhuma substância (química ou não), antes, durante e depois do processo de fermentação. Caraguel, no entanto, não abre mão da modernidade como tanques de aço inoxidável de última geração e barricas

novas de carvalho extraído das florestas francesas de Vosges, Tronçais, Allier e Nevers. Impressionaram seu **Catalpa Chardonnay 2009** (14° de álcool, sem filtragem, R\$ 54), com boa tipicidade e acidez, muito frutado, embora passe 10 meses em barricas novas de carvalho francês; e o intrigante **Atamisque Assemblage 2007** (50% *Malbec*, 25% *Cabernet Sauvignon* e 25% *Merlot*), produzido com uvas provenientes de vinhedos com mais de 80 anos, que passa 18 meses em carvalho francês novo e tem 14,5° de álcool (R\$ 110). Ótimo e com grande potencial de guarda.

Também adepta dos cada vez mais valorizados "vinhos verdes", a chilena Domaine Clos Ouvert, com sua linha de rótulos biodinâmicos, foi outro grande destaque da WWE 2010, inclusive pela boa relação preço/qualidade de seus quatro tintos. Estabelecida no vale do Maule, a bodega possui videiras centenárias, que não foram afetadas pela praga da *filoxera vas-tatrix*. São vinhos de terroir, na acepção do termo, que têm boa fruta, madeira equilibrada e um estilo, nitidamente europeu, comprovado por dois bons exemplos: o **Franco Chileno 2009** (assemblage com 85% de *Cabernet Franc*, e 15% de *Cabernet Sauvignon*, 14,5° de álcool; com nariz herbáceo, taninos maduros, notas minerais e corpo médio; R\$ 72) e o **Primavera 2007** (65% *Carignan*, 15% *Shiraz*, 15% *Cabernet Sauvignon* e 5% *Cabernet Franc*; 14,5° de álcool; nariz de frutas maduras, compota e notas tostadas; R\$ 72). Ambos têm paladar elegante e complexo de frutas vermelhas maduras e notas minerais, não muito comuns em rótulos chilenos. Tal característica se explica pelo uso da maceração carbônica, técnica de vinificação emulada do winemaker francês Marcel Lapierre, que supervisiona todo o projeto da bodega.

VELHAS CONHECIDAS

Representantes de outros terroirs chilenos, as conhecidas Viña Bisquertt e Odfjell também marcaram presença na feira com suas garrafas tradicionais e outras inéditas no mercado brasileiro. Situada no vale de Colchagua, a primeira ficou conhecida pelos enófilos brasileiros por sua linha clássica

La Joya, ainda a mais vendida (rótulos entre R\$ 17 e R\$ 39, no caso dos **Reserva**). Presente ao evento, a enóloga-chef Johana Pereira apresentou a nova linha intermediária de variedades **Petirrojo** (menção a um pássaro da região). Compõem essa linha brancos e tintos leves, frutados, sem passagem em barrica e preços atraentes (na faixa de R\$ 30); e os tintos variedades **Merlot**, **Carménère** e **Cabernet Sauvignon Gran Reserva Ecos de Rulo** (14 meses em barris de carvalho novo; R\$ 60).

A bodega-butique do armador dinamarquês Dan Odfjell, que leva seu sobrenome, por sua vez, trouxe além das conhecidas linhas **Armador** (R\$ 39), **Orzada** (R\$ 69) e **Aliara** (R\$ 139), o seu top **Carménère Odfjell 2004**, destaque no painel Top 10 (ver quadro). Fundada há quase três décadas, tem no seu time de enólogos o americano Paul Hobbs, o francês Arnaud Hereu, de Bordeaux, e o chileno Arturo Lappel. Embora ele próprio não estivesse presente, foi lançado na feira o "vinho de autor" de Hereu, o **Hereu 2007**, um corte inusitado de *Carignan*, *Malbec* e *Syrah*.

Também chamou a atenção o rótulo premium **Paradigm Cabernet Sauvignon 2003**, da californiana Paradigm Winery (ver comentário no quadro). Situada na região do Napa Valley, esta tradicional vinícola americana, fundada nos anos 60, tem a reverenciada winemaker Jeidi Peterson Barrett como enóloga-consultora. Filha do pioneiro produtor californiano Richard Peterson e mulher de Bo Barrett, do famoso Château Montelena, estrela do "Julgamento em Paris", nos anos 70, a "primeira dama do vinho americano", como Heidi é chamada, assina os tintos daquela tradicional vinícola de Nappa, além de outros vinhos ícones californianos. O **Paradigm** é mais uma comprovação de por que o Napa é considerado o melhor terroir americano para o cultivo da *Cabernet Sauvignon*. Pena que, ao preço de quase 500 reais a garrafa, prová-lo seja um privilégio para poucos.

MARCO@WINESTYLE.COM.BR



EVENTO



POR DENTRO DA VINITALY

WINE STYLE PARTICIPA DA 44ª EDIÇÃO DA VINITALY E DO JÚRI DO 18º CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL E CONTA OS DETALHES DE DOIS DOS MAIORES EVENTOS MUNDIAIS DE VINHO

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
fotos GUSTAVO ANDRADE DE PAULO/ DIVULGAÇÃO

Para grande parte dos enófilos, as feiras internacionais são ótima oportunidade para conhecer novos vinhos, conversar e aprender com enólogos e produtores, descobrir novas regiões e interar-se sobre as novas tendências mundiais. Imaginem, então, o que é participar da maior de todas elas: a Vinitaly. A convite do ICE (Istituto Nazionale per Il Commercio Estero), Wine Style teve a oportunidade de participar desse grandioso evento, ocorrido entre os dias 8 e 12 de abril de 2010, na bela e charmosa cidade de Verona. A Vinitaly atrai compradores, jornalistas e enófilos de todos os continentes, sendo superlativa em quase todos os seus aspectos (ver quadro): maior feira internacional de vinhos, maior concentração de expositores e visitantes, maior número de países representados, maior quantidade de amostras para degustação.



A primeira impressão ao passar pelo portão de entrada é de espanto: uma multidão circulando freneticamente por entre os 13 pavilhões, ocupados por uma ou mais regiões diferentes. Para melhor aproveitamento do tempo, é recomendável comprar o guia da feira e escolher previamente as regiões e os produtores que se deseja visitar. Isso, porque é humanamente impossível ver detalhadamente todos os expositores nos cinco dias de feira. Vale lembrar que os dois primeiros dias são os mais tranquilos, pois durante o final de semana, o afluxo de consumidores aumenta consideravelmente.

44ª VINITALY EM NÚMEROS

- 4.213 expositores (126 internacionais)
- 134.000 m² de área coberta
- 152.000 visitantes (47.000 estrangeiros de 110 países diferentes)
- 2.643 jornalistas (347 internacionais de 50 países diferentes)

Os pavilhões que mais atraem visitantes são os da Toscana, do Piemonte e do Vêneto. Super-toscianos, Chiantis, Barolos, Barbarescos e Amarones continuam seduzindo compradores, degustadores e jornalistas de todas as procedências. Afinal de contas, alguns dos maiores nomes da enologia italiana estão nessas regiões. Entretanto, regiões menos “prestigiadas” como Sicília, Sardenha, Lombardia, Puglia etc. podem oferecer ótimas oportunidades para degustadores mais audazes, pois elaboram excelentes vinhos por preços muito interessantes.

Grandes lançamentos também ocorrem nos cinco dias da feira. Um dos que mais surpreendeu foi o do novo vinho da Bodega Noemia, da Patagônia (Argentina). Famosa por elaborar um dos melhores Malbec argentinos, a bodega da condessa italiana Noemi Marone Cinzano apresentou um corte de Cabernet Sauvignon e Merlot chamado 2. Complexo, potente, elegante e equilibrado, esse vinho logo estará no hall dos ícones argentinos. Novas safras de ícones italianos como **Solaia**, **Sassicaia**, **Biondi-Santi**, **Casanova di Neri** e **Tignanello** também foram apresentadas.

Em paralelo à mostra de vinhos, alguns pavilhões

exibem azeites, pães, massas, trufas, conservas e queijos, que propiciam uma viagem prazerosa pelo que há de mais típico na culinária italiana.

Outra boa dica para os interessados em aproveitar a Vinitaly são as degustações e palestras que ocorrem durante a feira. As inscrições devem ser feitas com antecedência pois a procura é grande. Para deixar com água na boca, algumas das degustações desse ano foram: **Solaia, a história de um grande vinho** (vertical de 6 safras); **Melhores safras de Amarone**; **Grandes Rieslings da Alemanha**; **Ranking 2009 dos melhores vinhos italianos pela Wine Enthusiast**. O programa completo pode ser consultado no site (www.vinitaly.com).

DICAS DE TURISMO EM VERONA E ARREDORES

Para os que querem desfrutar de Verona durante o período da Vinitaly, aqui vão algumas dicas de como aproveitar melhor o seu tempo:

- *Visitar a casa de Julieta, com direito a uma foto ao lado de sua estátua. Segundo lenda local, passar a mão no peito dela traz sorte e prosperidade.*
- *Admirar a beleza da Piazza Erbe sentado em um de seus movimentados bares que servem coquetéis típicos.*
- *Passear pela feira de artesanatos e alimentos.*
- *Visitar a Arena de Verona, construída na época do império romano e palco de grandes lutas de gladiadores. Hoje em dia, serve como cenário para apresentações de renomados artistas internacionais.*
- *Deliciar-se com os saborosos sorvetes que podem ser encontrados em cada esquina da cidade.*
- *Próximo à Verona podemos encontrar o Lago de Garda, o maior da Itália. Com um visual incrível e cercado por montanhas e pequenos vilarejos, encanta por suas belezas naturais e pela gastronomia local.*

Para os que não reservaram hotel em Verona com antecedência, a região do lago tem boas opções por preços bem mais acessíveis.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR





A VISÃO DE UM JURADO

Aceitar participar de concursos de vinhos é, muitas vezes, uma decisão controversa e difícil. Em algumas situações, não podemos garantir a idoneidade dos resultados e acabamos por validá-los, expondo nossa reputação. Em outras, a heterogeneidade dos jurados compromete o resultado, o que pode confundir leitores menos informados.

No concurso da Vinitaly foram selecionados 105 jurados de mais de 30 países, divididos em 21 comissões. Essas eram compostas por dois enólogos italianos, um enólogo internacional e dois jornalistas estrangeiros. As notas de cada comissão eram obtidas pelas médias dos jurados após eliminação da maior e da menor. As fichas de avaliação empregadas foram as da "União Internacional dos Enólogos", cujos resultados variam de 0 a 100.

Os vinhos inscritos foram divididos em 16 categorias. Em cada uma delas, os melhores foram separados e submetidos a uma segunda análise por

outras três comissões (15 jurados). Somente depois dessa segunda avaliação, foram escolhidos os vencedores em cada categoria (Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro, Medaglia d'Argento e Medaglia di Bronzo). Essa "eleição em dois turnos" reduz as possíveis distorções causadas pelo fato de alguns jurados serem menos experientes nesse tipo de avaliação.

Como jurado, o concurso serviu como oportunidade para degustar vinhos de países que não estão presentes no mercado brasileiro. Foi interessante ver que México, Venezuela, Turquia, Croácia e Eslovênia, entre outros, estão surgindo no cenário internacional, algumas vezes com exemplares bem interessantes.

Também impressionou muito a competência e elegância do serviço dos sommeliers italianos que trabalharam no concurso. Com um sincronismo impressionante, os vinhos eram servidos de forma perfeita. (GAP)

OS NÚMEROS DO CONCURSO

- 3.634 vinhos inscritos de 27 países diferentes (Alemanha, Austrália, Áustria, Brasil, Bulgária, Canadá, Chile, Croácia, Eslováquia, Eslovênia, Espanha, França, Geórgia, Grécia, Hungria, Israel, Itália, México, Portugal, República Tcheca, Romênia, San Marino, Sérvia-Montenegro, Suíça, Turquia, Uruguai e Venezuela)
- 8.464 garrafas preparadas;
- 105 jurados divididos em 21 comissões;
- 137 garrafas defeituosas (3,76%);
- > 25.000 taças;
- 700 decanters;
- 22.770 fichas de avaliação preenchidas;
- 322.600 notas atribuídas;
- > 47.000 documentos registrados.

Agradecimento: ao Sr. Emilio Pelizzon, representante do ICE em São Paulo, pelo convite para participar como jurado do Concurso Enológico Internacional.

Douro Portugal

Tradicionais famílias do Douro reunidas para a produção de grandes vinhos.

DOURO FAMILY ESTATES

QUINTA
DOS
POÇOS

QUINTA DO
SOQUE

banancas



Aprecie com moderação

SALVADOR Graça - (71) 3337-1111
Shopping Iguatemi - (71) 3450-1301
SÃO PAULO (11) 3951-4333

Ana Import
vinhos
www.anaimport.com.br

ExpoViniis
Brasil'10
14º SALÃO
INTERNACIONAL
DO VINHO

DIVERSIDADE SERVIDA EM TAÇA

COM PARTICIPAÇÃO RECORDE DE EXPOSITORES E PRESENÇA DE PAÍSES SEM TRADIÇÃO VINÍCOLA COMO SÉRVIA E BOLÍVIA, A EXPOVINIS 2010 EXIBIU UM PAINEL DE O QUE HÁ DE MAIS REPRESENTATIVO HOJE NO AQUECIDO MERCADO BRASILEIRO

por MARCO MERGUIZZO



Trezentos expositores de 17 diferentes países. Presença marcante tanto de pesos-pesados no mundo do vinho, como França e Portugal, que neste ano dobraram seu espaço na feira, como de novos postulantes, como as “estrangeiras” Sérvia e Bolívia, sem nenhuma tradição vinícola, e Grécia, produtor tradicional mas ainda pouco presente no Brasil. Sem contar a participação recorde de vinícolas brasileiras: 45, no total. Mais: 20 mil rótulos degustados, de tintos a brancos e rosados, de doces a espumantes, entre nacionais e estrangeiros. Público? Quinze mil pessoas, entre profissionais e consumidores, segundo a Exponor Brasil, empresa responsável pela organização do evento. Não é pouca coisa. Porém, mais que os números superlativos da Expovinis 2010, a 14ª edição da maior e mais importante feira do setor na América Latina, realizada pela primeira vez no pavilhão do Expo Center Norte, na capital paulista, mostrou o que o consumidor brasileiro tem ao alcance das mãos – e

dos copos – em matéria de oferta de vinhos. Melhor: quem perambulou de taça em punho pelos estandes, assistiu a palestras e participou de degustações realizadas ao longo dos três movimentados dias da feira, teve acesso a um painel bastante variado e representativo de o que há hoje disponível no mercado, inclusive rótulos inéditos, oferecidos por produtores e importadores. Dentre as várias degustações promovidas durante o evento pelos organizadores e importadores, o ponto alto foi a vertical do **Cabernet Sauvignon Mas La Plana**, um ícone espanhol, conduzida pelo tarimbado enólogo Joan Pujol, das Bodegas Miguel Torres, à qual WS esteve presente (ver quadro).

Atentas à boa fase da economia no país e ao crescente interesse do consumidor brasileiro por vinhos, vários países aterrissaram na feira deste ano na tentativa de conquistar um espaço maior para seus produtos, com novos rótulos ou buscando melhorar ou manter sua representatividade no aquecido mercado interno.



Caso da França que, após o sucesso obtido em 2009, dobrou de 250 para 500m² o seu estande. Colocou-se, ainda, estrategicamente bem no “coração” da feira, visando mostrar suas garrafas, provenientes de praticamente todas as regiões gaulesas: Alsácia, Bordeaux, Borgonha, Champagne, Córsega, Languedoc, Provença, Sud de France e vales do Rhône e Loire. Mas não apenas ela. De olho em novos negócios, outros países também ampliaram significativamente sua participação. Portugal, por exemplo, reuniu uma comitiva de peso representada pela ViniPortugal, associação interprofissional privada dedicada à promoção de rótulos lusos, que trouxe neste ano 26 produtores, incluindo os da Ilha da Madeira. Reforçaram ainda o bloco luso, os já veteranos AEP (Associação Empresarial de Portugal), Fenadegas (Federação Nacional das Adegas Corporativas em Portugal) e a Comissão Vitivinícola da Região do Alentejo, Dão e Lisboa. Ainda do Velho Mundo, 18 bodegas das regiões de Castilla-La Mancha e de Aragón fizeram seu debut, empunhando a

bandeira amarelo-rubra da Espanha. Já a tricolor da Itália foi representada por 11 produtores das regiões da Lazio, Toscana, Vêneto, Friuli, Umbria e Abruzzo.

Da vizinha Argentina, a Fundação Pró-Mendoza desta vez ganhou o importante reforço da dinâmica Wines of Argentina. A participação de seu vizinho e eterno rival no mercado brasileiro, o Chile, incluiu, neste ano, dentre outros destaques, a presença do grande produtor e enólogo Pablo Morandé, cujo **Gran Reserva Syrah 2005** foi um dos destaques da feira. E mais: do presidente da associação Vinos de Chile, René Merino, que comandou várias degustações de rótulos da importadora Del Maipo e do produtor Alejandro Orueta La Ronciere, da bodega que leva seu sobrenome, e cujos vinhedos estão localizados em Colchagua e Cachapoal, no antigo vale do Rapel. Além do enólogo francês Jean-François Hébrard, da Quinta de La Quietud, situada na região de Toro, no entorno de Ribera del Duero e Rueda, e de Juan Manuel Burgos, produtor-enólogo dos vinhos de terroir Avan,

Mas La Plana

quatro décadas de um clássico

Ao lado das precursoras Marquês de Riscal e Vega Sicilia, que iniciaram o cultivo da *Cabernet Sauvignon* em solo espanhol ainda no século 19, a tradicional Bodegas Miguel Torres, atualmente presente em várias regiões espanholas, Califórnia e Chile, foi quem levou, nos anos 60, à região do Penedés, na Catalunha, a mais conhecida e globalizada das cepas francesas, ao lado de outras castas internacionais. Desde então, seu varietal elaborado desde os anos 70 sob o nome de **Mas La Plana** (“mas”, em catalão, quer dizer “casa do agricultor”, e “la plana”, terreno plano; nome da segunda finca do grupo, adquirida em 1966), só fez aumentar o prestígio da vinícola de Miguel Torres, dos vinhos catalães e da própria Espanha no cenário mundial. Capitaneada pelo experiente enólogo Joan Pujol, a vertical incluiu seis safras – desde a rara (e inencontrável) **1970** às dos anos **1981, 1996, 1997, 2001** e **2006**. Cada qual com estilo e personalidade distintas, o painel exibiu a perfeita evolução desses reputados rótulos. De acordo com Pujol, tais “mudanças” são fruto das condições climáticas e do desenvolvimento dos métodos de vinificação empregados pela bodega, ao longo das últimas quatro décadas. “Nos anos 70, elaborávamos um vinho com uvas de videiras mais altas, de maturação menos avançada. Nos anos 80, colhíamos as uvas mais tarde e promovemos a redução da produção e uma maceração mais longa. Já nos 90, introduzimos a fermentação malolática e melhoramos a qualidade dos barris. A partir daí, passamos

a selecionar anualmente as tanoarias, adquirindo maior conhecimento da interação vinho-madeira”, sintetizou. Eleito o melhor *Cabernet Sauvignon* do mundo, em 1979, na Olimpíada de Paris, organizada pelo criterioso guia Gault-Millau,

OS DIFERENTES ESTILOS E PERSONALIDADES DA “GLOBETROTTER” CABERNET SAUVIGNON, EM UMA VERTICAL DO RÓTULO-ÍCONE DAS BODEGAS MIGUEL TORRES

na qual desbancou renomados châteaux franceses como o Latour, o **GRAN CORONAS 1970** (nome original do **Mas La Plana**) confirmou ao primeiro gole a fama de ser a “joia da coroa” da família Torres. Curiosamente, até 1976, o mais premiado monocasta da bodega catalã era na verdade um assemblage de *Cabernet Sauvignon* (70%, em média) *Tempranillo* (20%) e *Monastrell* (10%). De cor atijolada, característica dos vinhos evoluídos, apresentou-se íntegro, mas sem nenhum traço de oxidação. No nariz, aromas herbáceos, de alcaçuz e pimentões e notas de torrefação. Na boca, boa acidez, persistência suave e ausência de taninos. Sem a presença destes, mas

com acidez mais viva e paladar aveludado, o de **1981** exibiu notas animais e vegetais (piracina), marmelada, cacau, toques de torrefação, com final de boca muito equilibrado e integrado em seus 13,5º de álcool. Com o mesmo teor, mas com taninos e álcool marcantes, o **1996** apresentou cor violácea e, no nariz, a onipresente nota de alcaçuz, além de frutas negras maduras e toques minerais tanto no nariz quanto em boca. Já o **1997**, por conta de um ano chuvoso, como informou Pujol, mostrou-se fechado no nariz, com notas herbáceas sutis. Na boca, taninos potentes e vigorosos e paladar de carne animal. O **2001**, por sua vez, encantou pela complexidade e elegância. Elaborado em ano excepcional, estagiou 18 meses em barricas novas francesas especiais, provenientes das regiões de Tronçais e Nevers. Nariz de frutos maduros, alcaçuz, torrefação e cacau. Em que pesem seus 14º de álcool, exibiu na boca taninos macios, boa acidez e grande persistência. Com 14,7º (maior teor alcoólico dentre as garrafas degustadas, já denunciado pelo nariz), o **2006** (engarrafado em 2009), foi o que apresentou maior potencial de guarda. Nariz potente de notas vegetais (piracina) e alcaçuz. Na boca, no entanto, apresentou taninos elegantes e bom equilíbrio entre acidez e álcool, com final marcante. (MM)

Os vinhos Miguel Torres são importados pela Reloco – www.reloco.com.br



também localizada nesta última região espanhola de denominação de origem.

OVELHAS ANÃS PARA APARAR A GRAMA DOS VINHEDOS

África do Sul, Austrália e Nova Zelândia também disputaram a atenção do público. Desta última fronteira vinícola do Novo Mundo, brilhou a estreante Yealands Estates (www.yealands.co.nz), com seu **Sauvignon Blanc 2008**, outro destaque da feira. De ótima relação custo/benefício, este branco mostrou rica paleta aromática de frutos maduros (abacaxi, maracujá), mel, toque mineral e ótimo equilíbrio, frescor e acidez em boca. Presente à feira, o simpático produtor, Peter “Crocodilo Dundee” Yealands, contou que fornecia uvas para vinícolas da região de Marlborough e decidiu virar produtor na última década, apostando em seus próprios rótulos e em um modelo sustentável de produção. Detentora do selo CarbonZero, a vinícola familiar dos Yealands propõe, dentre outros métodos naturais, o engenhoso uso de ovelhas anãs para aparar a grama, sem que essas alcancem as uvas na videira. (Em tempo: embora ainda não tenha importador, esta vinícola neozelandesa fornece desde 2009 a linha Yealands Way, de vinhos básicos, para o grupo Pão de Açúcar).

Também chamaram a atenção – mais pela

curiosidade do que pela excelência das garrafas – as pouco conhecidas Sérvia e Bolívia, países com pouca ou nenhuma tradição vinícola. A pátria de Evo Morales esteve representada por três das mais importantes bodegas do país: Casa Grande, Kohlberg e La Concepción. Ainda sem importadores no país, esta trinca de vinícolas fica localizada no sul boliviano, nos vales de Cintis e Central de Tarija. A bodega La Concepción, por exemplo, mostrou o Singani, um destilado de vinho típico daquele país, produzido com a cepa *Moscatel*.

Na esteira do aumento da vendas de vinhos nacionais em 2009, que bateu em 12%, o Brasil foi um dos grandes destaques da Expovinis 2010 (ver reportagem sobre a participação brasileira na feira). Reunidas no espaço do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), 40 vinícolas nacionais, vindas de todas as regiões do país – Rio Grande do Sul, Pernambuco, Bahia e Santa Catarina –, integraram a maior delegação do evento. Dentre elas, a gaúcha Wine Park foi uma das grandes surpresas do evento por conta de seu espumante **Grand Legado Brut**. Pertencente ao grupo gaúcho Suvalan-Tecnovin (produtor de suco de uva), esta jovem vinícola do Sul herdou os vinhedos anteriormente utilizados pela Forestier/Mumm, em Garibaldi, e a filosofia francesa daquela empresa na produção de vinho, além de boa parte de seus enólogos e antigos

profissionais. Elaborado com as uvas *Chardonnay* (70%) e *Pinot Noir* (30%), em uma mescla de vinhos de diferentes safras (2006, 2007 e 2008, com predominância da segunda), este espumante produzido pelo método champenoise passa 18 meses em contato com leveduras especiais, que lhe emprestam personalidade diferenciada. De cor âmbar, seu nariz apresenta aromas de frutos maduros, cítricos e toques elegantes de leveduras. Na boca, um perfeito equilíbrio entre acidez e álcool.

As grandes vinícolas nacionais, por sua vez, marcaram presença com vários lançamentos. No ano de seu centenário, a vinícola Salton, onipresente em todas as edições da feira, fez o pré-lançamento do tinto e do espumante que marcam essa data histórica (ver notícia em Wine Style nº 27). O primeiro é um corte bordalês (50% *Cabernet*, 40% *Merlot* e 10% *Cabernet Franc*, provenientes de vinhedos próprios na Serra Gaúcha, com passagem de 16 meses em barricas francesas novas). Elaborado pelo método champenoise, o espumante por sua vez inclui os cortes *Pinot Noir* (70%) e *Chardonnay* (30%), estágio de 36 meses em garrafa. Com tiragem limitada a 13 mil garrafas cada qual, ambos chegam ao mercado dia 25 agosto (data de aniversário da vinícola). A venda será feita exclusivamente por algumas lojas ou pelo site da vinícola. Já a Miolo lançou o tinto *Merlot* de sua linha superpremium **Rar**, o novo **Chardonnay Cuvée Giuseppe 2009**, que se

integra à elite dos vinhos nacionais dessa casta, além de dois vinhos frutos de sua parceria com o conhecido narrador esportivo Galvão Bueno (ver nota nesta edição). A vinícola também foi destaque pelo excepcional **Sesmarias 2008**, apontado com justiça como o melhor tinto nacional do evento. Já a gaúcha Lídio Carraro apresentou sete lançamentos de sua “produção boutique”, dentre eles, o **Singular Teroldego** e o corte inédito **Elos Touriga Nacional-Tannat**. Merece menção especial, também, o lançamento do **Pizzato DNA 99 Merlot 2005**. O vinho, que mereceu rasgados elogios do produtor chileno, nascido em Bordeaux, Patrick Valette, marca uma espécie de volta às origens, já que foi produzido (com baixíssimo rendimento) com uvas do mesmo vinhedo que originou o **Merlot 1999**, considerado até hoje um dos melhores vinhos tintos já produzidos no Brasil. Também merece destaque o excelente **Anima Vitis 2005**, da Boscato Vinhos Finos, um corte das uvas *Cabernet Sauvignon*, *Ancellotta*, *Merlot*, *Refosco* e *Alicante Bouschet*, com amadurecimento em barricas de carvalho por 13 meses e nada menos que 28 meses em garrafa antes da comercialização. O resultado foi um vinho muito interessante, com boa fruta e excelente expressão.

MARCO@WINESTYLE.COM.BR

BRASIL BOA PRESENÇA E NOVIDADES

**CRIAÇÃO DA PRIMEIRA D.O. (DENOMINAÇÃO DE ORIGEM)
BRASILEIRA AINDA NESTE ANO PROMETE SER IMPORTANTE MARCO
NA HISTÓRIA DA VITIVINICULTURA NACIONAL**

por BRUNO VIANNA



A 14ª edição da Expovinis terminou com saldo amplamente positivo para o vinho brasileiro, tanto no que se refere ao interesse despertado junto ao grande público como às novidades que vieram à tona ao longo dos três dias de evento. Merece destaque o fato de que o maior estande da Expovinis foi o dos Vinhos do Brasil, montado pelo IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho). O estande reuniu 40 vinícolas brasileiras, segmentadas por região produtora, o que representou grande avanço em relação a 2008 e 2009, com 11 e 25 vinícolas, respectivamente. A este número somam-se ainda as vinícolas que participaram da feira com estandes próprios, como Miolo, Salton, Cave Geisse e Valduga. A grande participação do vinho e das vinícolas brasileiras na Expovinis coincidiu com a divulgação, pelo Ibravin, dos resultados de venda no primeiro trimestre de 2010, que mostram crescimentos alentadores no consumo do vinho brasileiro. O dado

mais expressivo foi, sem dúvida, o aumento na venda de espumantes, que dobrou nos últimos cinco anos, na contramão do mercado mundial.

Igualmente digna de nota foi a divulgação, por ocasião do evento, de que deverá ser aprovada, ainda em 2010, a transformação da Indicação de Procedência (IP) Vale dos Vinhedos em Denominação de Origem (DO) Vale dos Vinhedos. Segundo Ademir Brandelli, diretor do Conselho Regulador do Vale dos Vinhedos, setembro deste ano é o prazo esperado para a mudança. O projeto, que conta com o importante apoio da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), tramita atualmente no INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) e aguarda o levantamento do solo e as imagens de satélite. Há consenso entre os enólogos de que as uvas mais adaptadas à região para a produção de vinhos tranquilos são *Merlot* e *Chardonnay*. Já para espumantes, o foco

é no trio *Chardonnay*, *Pinot Noir* e *Riesling Itálico*. Para ostentar no rótulo a **DO Vale dos Vinhedos** serão exigidos requisitos muito mais rigorosos do que os previstos pela atual IP:

- 100% das uvas devem provir de vinhedos cadastrados no Vale dos Vinhedos;
- cultivo 100% em espaldeira;
- brancos e tintos com rendimento máximo de 10 ton/ha e espumantes 12 ton/ha;
- álcool natural mínimo de 12º (tintos) e 11º (brancos);
- não será permitida a chaptalização (adição de açúcar ao mosto), a não ser em safras atípicas e com autorização do Conselho;
- varietais: os tintos deverão ter um mínimo de 85% de *Merlot*; os 15% restantes poderão ser completados com *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon* e *Tannat*. No caso dos brancos, valerá

a exigência de um mínimo de 85% de *Chardonnay*, sendo o restante eventualmente completado por *Riesling Itálico*. É bom lembrar que, hoje, a legislação nacional para varietais é muito branda, pois basta que uma cepa participe com apenas 60% do corte para que um vinho seja rotulado como tal, o que não ocorre em outros países. Uma alteração em curso deve elevar este número para 80%;

- vinhos de corte (assemblage) - é necessário pelo menos 60% de *Merlot* (tintos) ou *Chardonnay* (brancos);
- espumantes: mínimo de 60% de *Chardonnay* e/ou *Pinot Noir*, restante *Riesling Itálico*. A espumantização será apenas pelo método tradicional com estágio mínimo de nove meses sobre leveduras (autólise).



VINHOS DA CAMPANHA PODE SER NOVA IP (INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA)

Para se ter uma ideia de o que mudará com a implantação da DO, basta mencionar que a atual **IP Vale dos Vinhedos** permite 12 variedades tintas, 10 brancas e 15% de uvas de fora do próprio Vale. As avaliações dos primeiros vinhos começaram em 2009 e constam de três passos eliminatórios: comprovação de procedência da uva; análise química e análise organoléptica, por degustação às cegas. Esse trabalho pioneiro abriu caminho para outras regiões, que também buscam a IP, como Pinto Bandeira, Monte Belo do Sul, Farroupilha e Campanha Gaúcha. Os vinhos de Santa Catarina optaram por utilizar uma espécie de marca comum, “Vinhos de Altitude”, devido às diferenças entre suas sub-regiões.

O dia 28 de abril foi marcado pelo lançamento da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, com o mote: “Vinhos da Campanha – o sabor de uma nova fronteira”. Num momento de forte expansão dos investimentos em novas vinícolas na região, a entidade já nasce reunindo 13 das 15 vinícolas com produtos no mercado, das quais 7 têm planta de vinificação. A Campanha Gaúcha responde hoje por 15% da produção de uvas para vinhos finos do Brasil, contando com 150 produtores de uvas e 1.255 hectares plantados. A nova entidade tem por objetivo organizar a cadeia vitivinícola, que abrange nove municípios gaúchos, e obter a oficialização da IP “Vinhos da Campanha Gaúcha”.

BRUNO@WINESTYLE.COM.BR

*Mais sabor
em sua mesa.*



PAGANINI

SPECIALITÀ GASTRONOMICA


CASA FLORA
IMPORTADORA E ATACADISTA

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


PORTO A PORTO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

EM SUA RECENTE VISITA AO BRASIL, ANDREAS LARSSON MOSTROU PORQUÊ FOI O VENCEDOR, EM 2007, DO ÚLTIMO CONCURSO MUNDIAL DE SOMMELIERS. WINE STYLE ACOMPANHOU-O EM SUA PASSAGEM POR SÃO PAULO E CONTA ALGUNS DE SEUS

Antes de se tornar sommelier, o sueco Andreas Larsson, 38 anos, atual campeão mundial, sonhava ser guitarrista de jazz, paixão que divide com a dos vinhos. É fã de John Coltrane (e de Bach) e acumula mais de 60 composições e gravações de jazz moderno. As duas atividades têm mais em comum do que pode parecer à primeira vista. A principal semelhança talvez seja o fato de que um vinho, assim como um improviso de jazz, nunca é igual a outro.

Como seu antecessor no posto de melhor sommelier do mundo, o italiano, radicado na França, Enrico Bernardo (ver artigo na WS nº 22), Larsson começou na cozinha e só teve o interesse pelo vinho realmente despertado depois de uma viagem à Borgonha, em 1996. A motivação inicial, como ele mesmo conta, foi “viajar e conhecer pessoas”. Em 1998, trocou

AS LIÇÕES DE UM CAMPEÃO

por ARTHUR AZEVEDO e GUILHERME VELLOSO
fotos ARTHUR AZEVEDO / DIVULGAÇÃO

a cozinha pela adega, ao ingressar no curso de sommelier profissional da Restaurangakademien, de Estocolmo. Três anos depois, veio o primeiro reconhecimento, como Melhor Sommelier da Suécia, feito repetido em 2002, 2003 e 2005. No intervalo entre o “tri” e o “tetra”, foi a Reims, capital do champanhe, e ganhou o troféu Ruinart de 2004, como Melhor Sommelier da Europa. Em 2007 chegou ao topo da pirâmide, no concurso realizado na Grécia.

Por conta dessa consagração, ele hoje viaja pelo mundo para participar de eventos e degustações especiais e dar aulas sobre sua arte, como fez em recente visita ao Brasil. Quando perguntado se é preciso ter algum talento especial para ser sommelier, responde com sua receita: “um pouco de talento, muito trabalho e uma enorme paixão”. O sommelier, aconselha, tem que ser “humilde mas mostrar autoridade, sem assustar o cliente”. O fato de ser cozinheiro e adorar cozinhar, segundo ele, também ajuda, porque “para entender de vinhos é preciso amar a comida”. Por isso, faz questão de destacar que seu trabalho no restaurante PM & Vänner (PM & Amigos), em Växjö, Suécia, do qual é diretor de vinhos – e onde atua pelo menos dez dias por mês –, é fundamental para que continue a desempenhar a função de sommelier em seu nível mais alto.

E foi sua competência e profissionalismo o que mais impressionou os participantes da aula-demonstração que deu na sede da Associação Brasileira de Sommeliers em São Paulo, na manhã em que chegou ao Brasil, vindo de Estocolmo, com uma escala em Lisboa. Atos corriqueiros como abrir um champanhe ou decantar um vinho se transformam num momento mágico, que encanta os clientes e os faz voltar mais e mais vezes ao estabelecimento. Aliás, Larsson observa que os sommeliers também são “animadores”, ainda mais que, também segundo ele, grandes restaurantes são como um “teatro”. E o serviço perfeito do vinho é, sem dúvida, um dos componentes mais importantes desse espetáculo.

PARA HARMONIZAR, LARSSON PREFERE BRANCOS AOS TINTOS

Comprovando o grau – e abrangência – de conhecimentos que se exige de um sommelier profissional de seu nível, Larsson comentou as diferenças (químicas) das águas Panna e San Pellegrino servidas por ocasião de sua aula na ABS-SP, inclusive recomendando a harmonização mais apropriada de cada uma com vinhos. E, mesmo sendo o Brasil, país que visitava pela primeira vez, um produtor ainda pouco conhecido no mercado internacional, sabia que “Vale dos Vinhedos” é a primeira indicação de procedência brasileira.

Larsson comentou o interesse cada vez maior, na Europa, por vinhos brancos, em especial os produzidos na Áustria, seja com a uva tradicional do país, a *Grüner Veltliner* seja com a personalíssima *Riesling*. “São vinhos puros, minerais e agradáveis, ótimos para a gastronomia, em especial os vinificados em seco” (sem açúcar residual). Com relação aos vinhos do Novo Mundo, aposta nos *Pinot Noir* da Nova Zelândia e nos cortes bordaleses do Napa Valley, vinhos que têm classe, elegância e, segundo ele, lugar garantido nas cartas dos melhores restaurantes europeus. Perguntado sobre sua técnica de harmonizar vinho e comida, disse usar a metodologia clássica da Association de La Somellerie Internationale (AIS), a qual a Associação Brasileira de Sommeliers é filiada, que recomenda tanto o contraste como a similaridade. E surpreendeu ao informar que usa mais brancos que tintos, pois a seu ver, “os vinhos brancos são mais dinâmicos que os tintos na harmonização”. Segundo ele, essa é uma “tendência irreversível na enogastronomia”.

Ainda sobre os vinhos brancos, surpreendeu novamente ao recomendar a decantação dos mais estruturados, como os grandes *Chardonnay* da Bor-



Depois de ganhar o título de melhor sommelier da Suécia por quatro vezes e de se sagrar campeão europeu, Larsson foi consagrado, em 2007, na Grécia, o Melhor Sommelier do Mundo

gonha (Chablis, por exemplo) que ganham muito mais expressão com esse processo. O mesmo não ocorre com os brancos aromáticos, que não devem ser decantados. Mostrando bom senso e experiência, não descarta liminarmente vinhos alcoólicos e mais encorpados na harmonização, como preconizam alguns fundamentalistas. Segundo Larsson, tudo é questão de equilíbrio, porque “vinhos equilibrados quase sempre têm bom desempenho na harmonização”. Entre os brancos, seus vinhos prediletos são os *Riesling*; entre os

tintos, os grandes *Pinot Noir* da Borgonha. Sem falar nos clássicos Bordeaux e Champagne. Como se vê, além de competente, tem bom gosto.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

VALANDRAUD, CHAMPANHES E ESPANHÓIS NA ÓTICA DE LARSSON

TOPS ESPANHÓIS, CHAMPANHES DE PEQUENOS PRODUTORES E, DE QUEBRA, UMA AMOSTRA DE BARRICA DO VALANDRAUD SAFRA 2009, FORAM DISSECADOS COM PRECISÃO PELO CAMPEÃO MUNDIAL

por ARTHUR AZEVEDO

Aproveitando a passagem de Andreas Larsson pelo Brasil, a importadora Casa do Porto organizou uma série de degustações em São Paulo, Vitória e Belo Horizonte. Na capital paulista, foram dois eventos: uma degustação dos novos vinhos espanhóis e uma interessante degustação de champagnes de micro-produtores, em sua maioria biodinâmicos, garimpados pelo incansável sommelier Ariel Perez, que foi, diga-se de passagem, anfitrião mais que perfeito para o campeão Larsson, acompanhando-o em todas as atividades.

Antes dos espanhóis uma surpresa estava reservada para os convidados da Casa do Porto. Diretamente de Saint-Émilion, trazido em mãos por Juan Carlos Ferreira, gerente do Grupo Thunevin, foi degustada uma amostra de barrica do famoso Château Valandraud, o ícone dos “vins de garage”, da elogiada safra 2009. O vinho foi definido por Larsson como “um gigante numa safra de gigantes” e, na sua abalizada opinião, é “um prodígio de equilíbrio, delicadeza e pureza, raras vezes vistos num vinho ainda não finalizado”. Ao analisar o **Valandraud 2009**, ele destacou sua “mineralidade, mesclada a uma explosão de frutas, com alta densidade e concentra-

ção, indicativos de um grande vinho”. Chamando a atenção para o fato de o vinho já ser acessível em sua mais tenra infância, pois deve permanecer nas barricas de carvalho francês por mais 15 a 18 meses, Larsson estima que o **Valandraud 2009** pode ser apreciado com muito prazer nos próximos 25 anos. Como discordar de um campeão mundial?

Com um abre-alas dessa categoria, a degustação dos espanhóis seguiu no mesmo diapasão, com grandes vinhos que foram dissecados um a um pelo sommelier. Falando sobre a Espanha, Larsson destacou o progresso geral de seus vinhos, enfatizando que foi o país onde esteve mais vezes nos últimos anos, testemunhando uma revolução em escala não igualada em nenhuma outra parte do mundo. As mudanças radicais nos vinhedos e nas vinícolas causaram, segundo ele, uma mudança de identidade dos vinhos do país ibérico, que tem em seus vinhedos antigos seu principal tesouro. As melhores apostas estão nos vinhedos de *Garnacha Vieja*, *Monastrell* e também de *Tempranillo*. Antes, essas uvas eram utilizadas, sem sucesso, por cooperativas locais e hoje, nas mãos de criativos enólogos, dão origem a vinhos espetaculares.



Comprovando a tese, dois grandes vinhos de *Garnacha Vieja* (85 anos) em pureza: o moderno e instigante **Zerberos de Pagos Galayos Pizarra y Arena 2006** e o tradicional e monolítico **Mancuso 2005**. O primeiro, que em nossa opinião foi o melhor vinho de todo o painel, é produzido com uvas cultivadas em terreno de xisto e granito, com altitude acima dos 1.000 metros. Destaca-se pelo aroma delicioso de frutas maduras (framboesas), mostrando-se muito elegante, concentrado e equilibrado, com textura macia e longa persistência. Fenomenal... Já o **Mancuso** mostra-se fechado e reticente, fruto de sua juventude, mas com boa fruta na boca, taninos firmes e de boa qualidade e carvalho na medida certa.

Na sequência, três exemplares de Castilla Y Leon mostraram a verdadeira face da *Tempranillo* (*Tinta del País*): o extraordinário **Antonino Izquierdo Tinto 2006**, o elegante **Vizar Selección Especial 2006** e o moderníssimo **Ramiro's 2006**. Definido como um vinho "sexy" por Larsson, o biodinâmico **Antonino Izquierdo** representa um estilo mais elegante de *Tempranillo*, com aromas expressivos e irresistíveis, que remetem a frutas vermelhas (cerejas e framboesas) mescladas a sutis notas florais. Produzido em quantidades minúsculas, é saboroso, concentrado na medida certa, de corpo médio e longa persistência. O **Vizar** tem estilo oposto, muito mais opulento, com fruta expressiva, corpo pleno, muito boa persistência e delicioso retro-olfato. Um grande vinho...

O **Ramiro's 2006** tem a assinatura de Eduardo García, filho do lendário Mariano García, que por muitos anos esteve à frente do Vega-Sicília e hoje assina obras-de-arte como **Mauro** e **Aalto**. Ecológico, o vinho é fermentado com leveduras autóctones e mostra fruta de rara pureza, excelente expressão na boca e final muito delicado e agradável.

Completando o painel o **Alzania Cuvée Plus Syrah 100% Reserva 2005**, um moderno vinho de Navarra e um Cigales, **Cesar Principe 2006**, bom representante de uma região antes conhecida somente por seus rosados e que vem surpreendendo pelos tintos potentes e concentrados.

No final da degustação, um vinho doce da nova geração da Espanha, o **Mas Estela Moscatel e Garnacha Solera**, da região de Empordá, na Catalunha. Um "Vi Dolç" Natural que encantou pelos aromas de frutas secas, com toques de oxidação e defumado, mostrando perfeito equilíbrio entre doçura e acidez, textura aveludada e muito longa persistência. Fecho de ouro para uma degustação perfeita.

DECANTAR CHAMPANHES NÃO É CRIME

A degustação de grandes champanhes, muitos deles biodinâmicos, de pequenos produtores e de minúscula produção, trouxe nomes inéditos ao Brasil, como Ullyse Collin, Vouette & Sorbée e La Closerie, apresentados por Larsson, que, ante o espanto de todos os presentes, decantou dois deles. Ele explicou que em alguns casos, quando o champanhe tem grande estrutura, a decantação realça a qualidade do vinho, mesmo que ao preço de perder algumas de suas preciosas bolhas no processo. A prática mostrou que ele estava certo: os dois exemplares decantados se mostraram exuberantes e intensos, com altíssima qualidade e expressão.

Os grandes destaques foram os champanhes de Ullyse Collin, produtor que utiliza barricas de carvalho para a fermentação dos vinhos-base, com técnica de batonnage (agitação periódica das leveduras que se depositam no fundo das barricas de carvalho). Dois Ullyse Coulin, um Blanc de Blancs (100% *Chardonnay*) e um Blanc de Noirs (100% *Pinot Noir*) ofereceram a oportunidade rara de se degustar, lado a lado, dois estilos diferentes de um mesmo produtor. O primeiro, de cor amarelo-palha de boa intensidade, exibiu aromas cativantes de frutas secas, fortemente marcados pelas leveduras (brioches) e tostados. Seco e mineral, mostrou boa concentração e longo final. Em estilo oposto, o opulento e grandioso **Ullyse Coulin Blanc de Noirs Extra Brut** foi o grande vinho da noite. Sua cor amarelo-ouro, com nuances cobre, já dava uma pista de o



Em sua aula-demonstração na sede da ABS em São Paulo, Larsson observou que um grande restaurante é um "teatro" e o sommelier é um "animador" do espetáculo que ali se realiza diariamente; e ressaltou a importância de todos os detalhes no serviço do vinho

que nos esperava. E não houve decepção! Aromas impressionantes de frutas vermelhas frescas, raros em champanhes, entremeados a notas de brioche e tostados, precediam um vinho de grande expressão, com mousse consistente, muita estrutura, sabores concentrados, corpo pleno, longo e instigante. Nas palavras de Larsson, um champanhe gastronômico, que faria boa companhia a aves e carne de caça.

Outras boas surpresas foram o **Vouette & Sorbet Fidele Extra Brut**, 100% *Pinot Noir*, e o **La Closerie Les Béquines Extra Brut**, inusitado e raro *Pinot Meunier* 100%. O primeiro se destacou pelos aromas intensos e de grande personalidade, e pela expansão no palato; um champanhe estruturado, concentrado, potente e explosivo; o segundo agradou em cheio pela elegância e sutileza, com aromas de brioche, frutas secas e tostado e sabores deliciosos.

Na seção dos velhos conhecidos, fizeram boas aparições o **Cattier Blanc de Blancs** e o estupendo **Cattier Clos du Moulin**, *Chardonnay* e *Pinot Noir* 50/50, um champanhe Non Vintage (não safrado), mescla de três safras: 1998, 1999 e 2000. O **Clos du**

Moulin é a síntese de tudo o que se espera de um grande champanhe: elegância, sofisticação, equilíbrio e complexidade. Aromas clássicos de frutas secas, brioche, tostados e amanteigados e uma excelente presença em boca, com impecável equilíbrio, mousse perfeita, textura aveludada, sabores delicados e longa persistência. Impecável. Um "grand finale" para uma apresentação de alto nível de um ótimo profissional que prima pela simpatia e pela simplicidade com que trata o vinho, pelo serviço absolutamente irrepreensível e, acima de tudo, pela humildade, marca dos verdadeiros campeões. E que não tem vergonha em proclamar que tem "o melhor trabalho do mundo".

o pastor de vinhos

*Há 27 anos na Perrier-Jouët, Hervé Deschamps é apenas o sétimo Chef de Caves na história da empresa de Epernay, cuja cuvée **Belle Epoque**, com sua garrafa em estilo art nouveau, é um dos champagnes mais conhecidos do mundo*



por GUILHERME VELLOSO

UM DOS MAIS TRADICIONAIS PRODUTORES DE CHAMPAGNE, A **PERRIER-JOUËT** COMPLETARÁ 200 ANOS DE FUNDAÇÃO EM 2011, COM UMA HISTÓRIA CHEIA DE EPISÓDIOS QUE FAZEM PARTE DO RICO IMAGINÁRIO ASSOCIADO A ESSE VINHO MÍTICO. CONSTA, POR EXEMPLO, QUE FOI O CHAMPANHE SERVIDO NA CORTE INGLESA PARA CELEBRAR, NÃO SEM UMA PONTA DE IRONIA, A VITÓRIA DE WELLINGTON SOBRE NAPOLEÃO EM WATERLOO. E QUE A FAMOSA ATRIZ SARAH BERNHARDT GOSTAVA DE SE BANHAR COM ELE. DE CONCRETO, A PERRIER-JOUËT, OU PJ, QUE HOJE INTEGRA O PORTFÓLIO DO GRUPO PERNOD RICARD, FOI A PRIMEIRA MAISON A PRODUZIR, EM 1848, APARENTEMENTE SEM GRANDE SUCESSO COMERCIAL, UM EXEMPLAR DO TIPO SECO (BRUT), ESPECIFICAMENTE PARA O MERCADO INGLÊS. UM DOS TRAÇOS MAIS MARCANTES DA HISTÓRIA DA PERRIER-JOUËT É QUE, AO LONGO DESSES QUASE DUZENTOS ANOS, APENAS SETE HOMENS OCUPARAM A FUNÇÃO DE CHEF DE CAVES, TALVEZ A MAIS IMPORTANTE NUMA MAISON DE CHAMPAGNE. É ELE O RESPONSÁVEL FINAL POR MANTER O ESTILO, OU SEJA, A IDENTIDADE, DOS VINHOS DA CASA E, MUITO EVENTUALMENTE, POR CRIAR UM NOVO PRODUTO. **HERVÉ DESCHAMPS**, 53 ANOS, ESTÁ NO POSTO HÁ 17. EMBORA SEJA FORMADO EM AGRONOMIA COM ESPECIALIZAÇÃO EM ENOLOGIA PELA ESCOLA NACIONAL DE BIOLOGIA DE DIJON, RECUSA O TÍTULO AMERICANO DE “WINEMAKER” (LITERALMENTE “FAZEDOR DE VINHOS”). PREFERE APRESENTAR-SE COMO CHEF DE CAVES, LITERALMENTE O RESPONSÁVEL PELA ADEGA. MAS DESCREVE SEU PAPEL DE FORMA MAIS POÉTICA: “UM POUCO COMO UM PASTOR, TOMO CONTA DOS MEUS VINHOS E ACOMPANHO SEU DESENVOLVIMENTO PARA OBTER O MELHOR RESULTADO”, DIZ ELE E COMPLETA: “É COMO CRIAR UM FILHO”. E, EMBORA SEJA DIFÍCIL PARA UM PAI REVELAR QUAL O SEU FILHO PREFERIDO, DESCHAMPS ADMITE QUE TEM ESPECIAL CARINHO PELO 1995, POR TER SIDO O PRIMEIRO QUE FEZ INTEIRAMENTE SOZINHO, DEPOIS DE TER TRABALHADO DEZ ANOS LADO A LADO COM SEU ANTECESSOR NO POSTO. MAS ACRESCENTA QUE O MELHOR QUE JÁ PROVOU TALVEZ TENHA SIDO O 1911, “QUE AINDA SURPREENDE PELO FRESCOR”. EM ABRIL, DESCHAMPS, PAI DE TRÊS FILHOS, ESTEVE PELA PRIMEIRA VEZ NO BRASIL, PARA PROMOVER OS CHAMPANHES CUJO ESTILO LHE CABE TRAÇAR, COM A AJUDA DE OUTROS DOIS ENÓLOGOS, NUMA EQUIPE QUE TOTALIZA 45 PESSOAS, INCLUINDO O PESSOAL DE CAMPO. DEPOIS DE APRESENTAR SEUS VINHOS NUMA DEGUSTAÇÃO SEGUIDA DE ALMOÇO HARMONIZADO, EM SÃO PAULO (VER QUADRO), DESCHAMPS CONVERSOU COM WINE STYLE, A RESPEITO DE SEU TRABALHO, DE O QUE MUDOU NO ESTILO DO CHAMPANHE E NO GOSTO DO CONSUMIDOR E DAS CARACTERÍSTICAS DOS CHAMPANHES PRODUZIDOS PELA PERRIER-JOUËT.

WS – O Sr. está na Perrier-Jouët há quase trinta anos. Na sua avaliação, o que mudou no estilo e no gosto do champanhe nesse período?

HD – Quando fazemos uma degustação vertical de diferentes safras da PJ remontando aos anos 50, constatamos que não há grande evolução no gosto. A evolução que existe é por conta da maturidade dos vinhos, mas os “champenoises” guardam uma noção de estabilidade. A maior mudança foi no processo de vinificação, porque nos anos 50 passamos a usar a vinificação em tanques de aço inoxidável e não mais em carvalho. Outra inovação foi que aprendemos a dominar os processos de filtração e estabilização a frio, para evitar a ressedimentação por ocasião da “prise de mousse” (nota: o processo de segunda fermentação do vinho de champanhe na garrafa). Isso eliminou a presença de pequenos agregados (cristais) no fundo da garrafa, como ocorria no passado. Uma terceira evolução foi o domínio da população de leveduras. Hoje temos um método de quantificar a vitalidade das leveduras que usamos, a qualquer momento e ao longo de todo o processo, para

conseguir a mesma eficácia, que se traduzirá na mesma qualidade ao longo do envelhecimento e do “remuage” (nota: o método de girar lentamente as garrafas para que, ao final, as leveduras e outros sedimentos se depositem no gargalo e possam ser extraídos).

WS – Em recente visita ao Brasil, Richard Geoffroy, Chef de Cave do champanhe Dom Pérignon, a quem o sr. certamente conhece, fez uma



A GARRAFA DESENHADA POR GALLÉ

Nenhum vinho no mundo simboliza melhor o que os franceses batizaram de “joie de vivre” (alegria de viver) do que o champanhe. E talvez a melhor tradução desse espírito seja a encantadora garrafa art nouveau, decorada com motivos florais, usada na cuvée **Belle Epoque**, da casa Perrier-Jouët. O desenho foi criado por ninguém menos que Émile Gallé, o famoso artista francês do vidro, em 1902. Mas, somente na década de 60 algumas poucas garrafas remanescentes do lote original foram encontradas, por acaso, perdidas num canto da enorme adega subterrânea da maison, pelo então Chef de Caves, André Baveret. Ao tomar conhecimento da descoberta, o, na época, diretor-geral da Perrier-Jouët, Pierre Ernst, teve a feliz ideia de relançar a garrafa criada por Gallé no **Belle Epoque**, o mais emblemático champanhe da PJ, que só é produzido em safras consideradas de alta qualidade, tornando-se um enorme sucesso. Hoje, inúmeras peças criadas por Gallé, e por seu contemporâneo René Lalique, podem ser apreciadas no museu abrigado no Château Perrier, que Charles Perrier mandou construir, em 1863, em frente à sede da vinícola fundada por seu pai, Pierre-Nicolas-Marie Perrier, em 1811. Nicolas Perrier decidiu acrescentar o sobrenome de solteira de sua mulher (Jouët) ao seu próprio, porque outros Perrier tinham propriedades na região. (GV)

afirmação surpreendente. Disse que, se a legislação permitisse, faria champanhe pelo método Charmat (segunda fermentação em tanque de aço inoxidável e não na garrafa, como no método champenoise), porque ele permite um melhor controle do processo (ver WS n° 27). O que o Sr. acha dessa afirmação?

HD – Eu não o diria na Champagne (risos)... É verdade que o método Charmat traz soluções técnicas, mas tem o inconveniente de ser apenas uma tecnologia. A “prise de mousse” na garrafa é uma outra abordagem sobre a vida do vinho. Ao longo do envelhecimento sobre leveduras na garrafa há diferentes etapas na vida de um vinho, que ele próprio (Richard Geoffroy) utiliza para fazer, por exemplo, o **Dom Perignon Oenothèque**. Outra questão é que o método Charmat é um tipo de tecnologia só acessível às grandes casas e que não poderia ser praticada pelos viticultores champenoises, que elaboram pequenas quantidades de champanhe e fazem excelentes produtos. O método Charmat é uma industrialização, uma estandarização do vinho. É melhor dominar a tecnologia, sem deixar que ela se imponha.

WS – Voltando à questão das mudanças, não houve também, ao longo dos anos, mudanças no gosto do consumidor de champanhe?

HD – Nos últimos anos, houve um aumento da demanda por champagnes do tipo “brut” ou “zero dosage”. Mas, para mim, isso é apenas uma questão de moda. Na minha opinião, a mudança de gosto mais notável foi o abandono do açúcar como suporte importante do

champanhe. Hoje, o “liqueur de dosage” (nota: pequena quantidade de vinho e açúcar acrescentada na garrafa ao final do processo e que determinará o grau de “doçura” do champanhe) deve ser o mais discreto possível, para deixar que o vinho se exprima. E é por isso que, hoje, quase todos os vinhos são vendidos sob a denominação “brut”, ou seja, com dosagem de açúcar inferior a 12 gramas por litro. Isso permite apreciar melhor o “vinho de champanhe” – e aqui emprego a expressão vinho de champanhe e não apenas champanhe, porque se pode descobri-lo ao nível de aperitivo e associá-lo a todos os tipos de prato, ao passo que o champanhe mais doce ficava restrito a sobremesas e pratos doces.

WS – Houve alguma outra mudança importante?

HD – Outra evolução do gosto foi o abandono das notas amadeiradas, ou oxidadas-amadeiradas, com a introdução dos tanques de aço inoxidável. Também o abandono da prática de não se fazer a (fermentação) maloláctica, porque nos tonéis (fûts) de carvalho era muito difícil dominar o processo de fermentação maloláctica. Ou seja, eram vinhos mais duros, do ponto de vista gustativo, pela presença de uma acidez mais importante, e mais austeros, olfativamente, por conta da oxidação.

WS – A propósito desse seu comentário, recentemente a equipe de Wine Style participou de uma degustação de champagnes que incluiu o Jacques Selosse Substance (ver WS n° 26). Como o sr. sabe, além de ser fermentado em carvalho, parte do vinho-base usado na elaboração desse champanhe é proveniente de uma espécie de “solera”, como em Jerez, iniciada em 1986. O título da reportagem que publicamos a respeito (“É champanhe?”) reflete a dificuldade de todos os presentes, alguns dos quais produtores franceses, em analisar um champanhe com essas características. Qual a sua opinião sobre um champanhe como o Jacques Selosse Substance?

HD – É totalmente diferente. É uma inspiração ou uma religião em torno do vinho. Para mim, ele (Jacques Selosse) está um pouco “fora” (em dehors) em relação àqueles que praticam a vinificação em carvalho. Para mim, hoje, o melhor tipo de champanhe vinificado em madeira é **Bollinger**. Em Bollinger temos tonéis que tem mais de trinta anos em média. Portanto, são tonéis que não liberam mais o tanino do carvalho, mas apenas

administram a oxidação. Ao passo que no Jacques Selosse a presença dos taninos na madeira é mais importante, o que é um pouco contrário à filosofia do champanhe. Por isso, é difícil dizer se “é champanhe”, como o sr. colocou. É “um dos champagnes”, como os rosés, que tem estilos bastante diferentes. É um champanhe de nicho e muitos clientes são atraídos por seu lado mais “amadeirado”, que se encontra também nos vinhos estrangeiros, como os californianos. Ou se ama, ou não se ama.

“O que determina o estilo de cada maison é a origem e unicidade das uvas que utiliza”

WS – No caso da PJ, o que o sr. e sua equipe buscam como estilo, como características, dos vinhos da casa?

HD – Cada maison tem realmente um estilo. É como os automóveis. Quando se vê um novo modelo de carro, temos quase certeza da marca, porque há uma transmissão (de certas características), que, no champanhe se faz ao longo das diferentes safras. Para PJ, é a expressão de seu vinhedo, no qual a presença da *Chardonnay* é muito importante. Em todos os vinhos da PJ, buscamos notas de finesse e de elegância. Finesse e elegância significam que os vinhos da PJ não são necessariamente os mais expressivos, tanto do ponto de vista do nariz como da boca. Como os puro-sangues, no caso dos cavalos, são vinhos muito finos, muito belos, mas com uma bela musculatura por trás. Não estamos do lado massivo. Vamos procurar corpo e complexidade, sem impô-los. É o lado delicado que é parte do charme da PJ. Não é um bouquet explosivo. É um pouco como na alta costura. Vamos trabalhar os detalhes para compor o conjunto, mas é preciso olhar o conjunto.

WS – O avanço da tecnologia, tanto na cultura da vinha como na vinificação, não torna cada vez mais difícil distinguir o estilo de cada maison de champanhe?

HD – O que dá o estilo de cada casa é a origem e unicidade das uvas que utiliza. Mas eu penso que a maior revolução foi o abandono dos “licores” excessivamente estruturados. No passado, para conservar graus alcoólicos



BELLE ÉPOQUE

1998 A GRANDE ESTRELA

Notas de degustação por ARTHUR AZEVEDO

MINI-VERTICAL DESSA QUE É UMA DAS MARCAS MAIS FAMOSAS DE CHAMPAGNE FOI PONTO ALTO DA DEGUSTAÇÃO CONDUZIDA POR HERVÉ DESCHAMPS

BELLE ÉPOQUE 1998

O melhor da série! Amarelo-palha com reflexos dourados, bolhas minúsculas, numerosas e muito persistentes. Aromas intensos, instigantes, sofisticados e complexos, o clássico e típico bouquet de Champagne (frutas secas amanteigadas, brioches, tostados, especiarias asiáticas). Boca excepcional, com mousse perfeita, impecável equilíbrio entre acidez e maciez. Expansivo no meio de boca, dando sensação de plenitude absoluta, revelando sabores deliciosos e concentrados. A persistência é muito longa e o retro-olfato elegante e muito complexo. Belíssimo champanhe, digno das melhores tradições da casa Perrier Jouët.

BELLE ÉPOQUE 2000

Amarelo-palha não muito intenso, bolhas minúsculas, numerosas e persistentes. Aromas clássicos de frutas secas, amanteigado, tostado elegante, brioches. Excelente na boca, com mousse consistente, ótima acidez e boa concentração. Bom corpo, longo, com retro-olfato delicioso. Dá muito prazer hoje, mas pode ser guardado ainda por muitos anos. Potencial para isso tem de sobra...

BELLE ÉPOQUE 2002

Amarelo-palha médio, com perlage perfeita. Aromas de frutas secas amanteigadas, brioches e tostado. Na boca, tem mousse consistente, acidez marcante, num estilo bastante seco e com equilíbrio centrado na

acidez. Mostra ainda boa concentração de sabores, boa persistência e corpo médio, com final austero e dominado pela acidez.

GRAND BRUT

O Non Vintage da casa encanta por ser muito fresco e agradável, com aromas de boa tipicidade, mousse consistente e boa expressão na boca. Um bom champanhe em sua categoria.

BLANC DES BLANCS 2000

Amarelo-palha claro, aromas sutis de frutas secas, acidez muito elevada, sabor discreto, persistência média e retro-olfato austero. Como é um vinho de longa guarda, pode estar numa fase de latência, não muito exuberante.

ao redor de 12,5°, as casas de champanhe utilizavam doses de açúcar importantes e acrescentavam álcoois ao licor de expedição, usando a destilação mais fina e delicada que se pudesse obter de vinhos da região de Cognac. Frequentemente, a idade desse “espírito de Cognac” dava uma tipicidade diferente ao vinho. Hoje, com a demanda por vinhos “brut” (secos) e não sendo mais obrigatório utilizar esse tipo de álcool, os licores são bem mais simples. Por isso, hoje, o “gosto” de cada maison é determinado menos pelo licor do que pela origem de suas uvas.

WS – Qual o papel da Pinot Noir nos champagnes da casa Perrier-Jouët?

HD – A PJ utiliza muito *Pinot Noir* do norte da montanha (de Reims), particularmente da região de Mailly, que, com uma exposição norte, dá a estrutura, sem impor uma potência muito grande, que esconderia o lado floral, os “agrumes” (aromas de frutas cítricas) da *Chardonnay*.

O estilo Perrier-Jouët é como sua garrafa: floral, feminino e delicado. Por isso, não usamos madeira e procuramos fazer o mínimo de tratamentos no vinho.

WS – O fato de a PJ ter parcelas muito boas de Pinot Noir não o anima a fazer um “Blanc des Noirs” (vinho branco feito a partir de uvas tintas)?

HD – A Perrier-Jouët estabeleceu sua reputação sobre o assemblage. Aumentar a gama seria perturbador para o consumidor, ainda que interessante para o enólogo. Se eu pegasse as melhores parcelas de *Pinot Noir* para fazer um Blanc des Noirs, o **Belle Époque** (cujo assemblage usa em torno de 45% de *Pinot Noir*) não seria o que é.

Quando um ano é ruim para a *Chardonnay*, sabemos que será difícil fazer os assemblages. A *Chardonnay* é a espinha dorsal, a coluna vertebral, da Perrier-Jouët, sobre a qual acrescentamos *Pinot Noir* e *Pinot Meunier*.

WS – Fale um pouco dessa última, que não recebe a mesma atenção que suas irmãs mais famosas.

HD – É a uva mais plantada na Champagne. A indígena e a que melhor se adaptou à região. E a que se mostra mais rápido. Quando se prova o vinho-base em janeiro, é sobre a *Meunier* que se tem uma visão do ano. A razão porque não se fala muito a respeito é que envelhece rapidamente, por isso não pode ser usada em grande proporção em vinhos safrados. Mas, hoje, não conheço maison que não use *Meunier* em seus “brut”, salvo e for um Blanc des Blancs.

WS – O que acha dos espumantes feitos em outras regiões do mundo que não a Champagne?

HD – Há bons produtos e outros que são mais difíceis para mim. Cada região tem seu clima e talvez as melhores variedades para se cultivar não sejam *Chardonnay* e *Pinot Noir*, que utilizamos em Champagne. Dou como exemplo alguns vinhos efervescentes da Nova Zelândia, que são muito bons, dão bastante prazer, mas são muito diferentes do champanhe. E há efervescentes produzidos na região do Napa que usam um licor de dosagem à base da uva *Muscat*, que é mais aromática.

WS – O sr. concorda com a opinião de muitos especialistas, para quem, hoje, os champagnes são liberados muito cedo para atender à demanda do mercado?

HD – Hoje, com a crise, penso que não. Mas é preciso compreender que o quilo da uva na região de Champagne é o mais caro do mundo. Por isso, financeiramente, o custo do estoque é sempre uma restrição.

Na Perrier-Jouët, não esperamos apenas os 15 meses em garrafa exigidos pela legislação para liberar nossos “brut”. Estamos mais perto de três anos em garrafa (nota: a **Belle Époque** fica, no mínimo, cinco anos nas caves da PJ antes de ser liberada para o mercado). Se não fizermos isso, ouviremos de muitos consumidores que o champanhe está “verde”. Não porque o champanhe tenha cor verde, mas por causa dos aromas herbáceos e por um pouco de agressividade na acidez. Nós preferimos manter a nossa reputação.

Os champagnes Perrier-Jouët são distribuídos com exclusividade no Brasil pela Pernod Ricard do Brasil (www.pernodricard.com.br).

wine

style

e vinho tratado com inteligência

CONSELHO EDITORIAL

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

REDAÇÃO

editor ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO
editor GUILHERME VELLOSO
editor MARIO TELLES JR.
editor especial MARCO MERGUIZZO *marco@winestyle.com.br*
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, FERNANDO BASILE,
GERSON LOPES, NELSON PEREIRA E SONIA AZEVEDO
foto VLADIMIR FERNANDES

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, CERQUEIRA CÉSAR, 01416-001, SÃO PAULO
WWW.WINESTYLE.COM.BR

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

Caros amigos,

É com grande satisfação que saudamos a chegada de um novo colaborador à equipe de Wine Style. Já a partir desta edição, a revista (e seus leitores) passa a contar com o texto inteligente, bem humorado e preciso do jornalista Marco Merguizzo, novo Editor Especial. Ao longo de sua carreira, nosso novo companheiro colaborou com diversas publicações, bastante conhecidas do público, a exemplo das revistas Prazeres da Mesa, Gula e Playboy. Podemos garantir que Merguizzo começou com o pé direito, assinando a cobertura de dois importantes eventos do calendário enológico realizados recentemente em São Paulo (a Expovinis e a World Wine Experience dedicada aos vinhos do Novo Mundo) e trazendo para o leitor muitas novidades do mundo do vinho.

Infelizmente, nem todas as notícias são tão boas como essa. O Ministério da Fazenda acaba de confirmar, para 2011, o início da obrigatoriedade do uso do famigerado “selo fiscal” em todas as garrafas de vinho vendidas no Brasil. O pretexto oficial para a adoção dessa esdrúxula medida – coibir o contrabando e a entrada de vinhos de baixa qualidade no mercado brasileiro – dificilmente será alcançado. Afinal, há anos bebidas destiladas como o whisky e a vodca são obrigadas a portar este selo e nem por isso há menos contrabando e falsificação. Simplesmente, vai aumentar a burocracia. Como já opinamos em editorial publicado na edição nº 24, no ano passado, é difícil dizer quem ganha com essa medida. Mas é fácil apontar quem perde: você, consumidor e apreciador de vinhos, e os pequenos produtores, inclusive nacionais. Por isso, parodiando os grandes tribunos romanos, deixamos no ar a pergunta: “cui prodest” (a quem interessa)?

Para não encerrar este pequeno comentário em tom negativo, chamamos sua atenção para o fato de que esta edição está recheada de assuntos bem mais agradáveis para o amante do vinho. Além dos já citados no início, destacamos também a entrevista com Hervé Deschamps, apenas o 7º Chef de Caves na história do prestigiado champanhe Perrier-Jouët; o perfil e as opiniões de Andreas Larsson, eleito o “melhor sommelier do mundo” em 2007 (a quem acompanhamos em duas degustações, uma delas exclusiva); e a cobertura da 44ª edição da Vinitaly, uma das mais importantes feiras de vinhos do mundo (realizada no início de abril, em Verona).

Um abraço e bons vinhos (ainda sem selo!),

Arthur Azevedo,
Guilherme Velloso
Mario Telles Jr.

notícias do vinho

O narrador que virou vinho

Da telinha da Globo para a taça, o locutor esportivo Galvão Bueno agora já pode atualizar dois de seus mais conhecidos bordões e bradar em alto e bom som: “Vai que é teu, Galvão!!” ou, ainda, “Bueno Paralelo 31, é do Brasiíííí!!”.

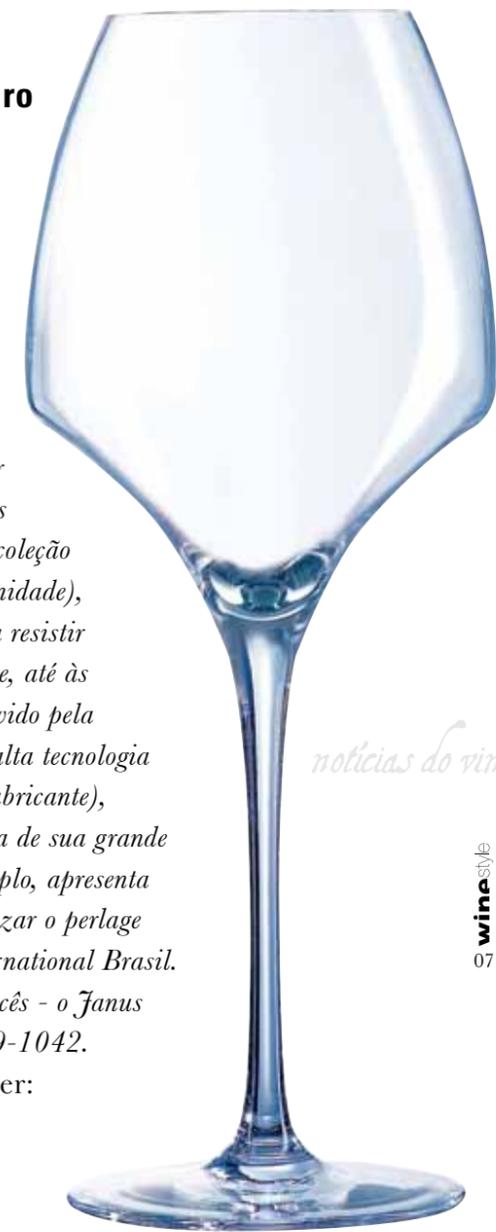
Durante a Expovinis 2010, o mais conhecido narrador esportivo do país fez o pré-lançamento de dois dos primeiros rótulos de sua novíssima vinícola: o tinto **Bueno Paralelo 31** e o espumante **Bueno Cuvée Prestige**,



frutos da associação da recém-nascida Bellavista Estate Bueno com o consolidado Miolo Wine Group. Localizada na região de Campanha, no extremo Sul do Rio Grande do Sul, próximo dos vinhedos da Fortaleza do Seival, onde Bueno, a propósito, já criava gado e cordeiros, a mais nova vinícola do país era um sonho do apresentador, cuja paixão por “vinhos untuosos e encorpados” é antiga. “Acalentava esse projeto há muito tempo. Mas, há cinco anos, resolvi tocá-lo a sério, com o auxílio de Adriano Miolo, que costuma dizer que são vinhos elaborados a seis mãos: as minhas, as dele e a do consultor Michel Rolland”, afirmou à Wine Style para em seguida completar: “Mas eu digo que são apenas quatro: a desses dois profissionais, e mais o meu coração”. Para quem ainda não provou, o **Bueno Paralelo 31** é um corte de Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) e Petit Verdot (10%). Quem acompanha a parceria de Rolland na Miolo já sabe o que vai encontrar: tintos com fruta madura, taninos macios, toque de madeira – o chamado estilo “Novo Mundo”, bem cuidado e fácil de gostar. O **Bueno Cuvée Prestige**, por sua vez, é um champenoise que usa as tradicionais Chardonnay e Pinot Noir, mas provenientes da Miolo, no Vale dos Vinhedos, e apresenta o mesmo padrão dos espumantes de alta gama do grupo gaúcho. Ao preço de 60 reais, tanto o tinto quanto o espumante chegarão ao mercado em agosto. Bellavista Estate Bueno - www.vinicolabueno.com.br

Copos high-tech Open Up chegam ao mercado brasileiro

As taças de design futurista feitas de kwarx – vidro ultrarresistente desenvolvido pela centenária empresa francesa Arc International – acabam de desembarcar no Brasil. E poderiam tranquilamente estar presentes em endereços famosos, como o catalão El Bulli, do chef tecnoemocional Ferran Adrià, ou The Fat Duck, do chef número um do Reino Unido, Heston Blumenthal. Ou ainda estar na mesa da família Jetsons, do desenho animado que fez muito sucesso na TV nos anos 60, cujos membros viviam às voltas com objetos high-tech. Em formato côncavo, em bulbo, que lembra uma tulipa, cujo ângulo e área de oxigenação foram desenhados para realçar os aromas do vinho, as taças Open Up têm haste mais curta que os clássicos copos ISO de cristal. Mas, o que mais chama a atenção na recém-lançada coleção Open Up, da linha Chef & Sommelier da Arc (entre R\$ 36 e R\$ 41, a unidade), é sua grande durabilidade e resistência, pois as taças foram concebidas para resistir aos impactos comuns no uso diário, inclusive pequenas quedas, e, presume-se, até às trapalhadas de Astro, o enorme e desastrado cachorro dos Jetsons. Desenvolvido pela equipe de pesquisadores do engenheiro francês Philippe Durand, o vidro de alta tecnologia kwarx, em cuja composição entram minerais raros (não especificados pelo fabricante), facilita a percepção fiel das nuances e intensidade da cor do vinho, por conta de sua grande transparência e brilho, além de outras inovações técnicas. “A flûte, por exemplo, apresenta fissuras microscópicas feitas a laser, em sua base interior, visando a maximizar o perlage do espumante”, informa Luiz Felipe Antunes, diretor executivo da Arc International Brasil. A linha de copos Open Up ostenta o mais prestigiado prêmio do design francês - o Janus da Indústria, do Instituto Francês de Design. Mais informações (11) 3709-1042. Arc International – www.arc-intl.com; coleção Chef & Sommelier: www.chefsommelier.com



Vinissimo estreia com Clarendon Hills

Importar vinhos que se alinham entre o melhor que se produz em países do Novo e do Velho Mundo é a ambiciosa proposta da nova importadora Vinissimo. Criada pelos empresários Wlamir e Solange Rizzo, a Vinissimo nasceu da paixão de ambos pelos vinhos. E sua primeira importação não deixa margem a dúvidas em relação a suas intenções. Ela está trazendo, entre outros, os vinhos da conceituada vinícola australiana Clarendon Hills, que faz verdadeiras obras-de-arte como o **Astralis** e o **Romas**. Este último, um puro Grenache, foi uma das estrelas da degustação conduzida por Robert Parker no Wine Future, em novembro último (ver reportagem a respeito na WS nº 26). Também fazem parte dessa primeira leva vinhos de produtores como Jean-Luc Thunevin (França), Antonio Saramago (Portugal), Castello de Sonnino (Itália), Daisy Rock e Dog Point (Nova Zelândia), Mauricio Lorca (Argentina) e Mosaique (Chile). Ao longo dos próximos meses virão vinhos biodinâmicos da Alsácia, modernos alemães e os vinhos do novo projeto que está sendo desenvolvido no Alentejo por Saramago. Vinissimo – www.vinissimo.com.br





Chef de Caves da Veuve Clicquot apresenta projeto Cave Privée Responsável por todas as etapas da produção do champanhe Veuve Clicquot, o mais vendido no Brasil e provavelmente no mundo, Dominique Demarville é, desde abril de 2009, o décimo Chef de Cave nos 233 anos de existência da famosa Maison de Reims. Demarville veio ao Brasil para conduzir interessante degustação de vinhos-base de Champagne, antes de revelar os preciosos champanhes safrados, base do projeto Cave Privée. O objetivo da primeira foi ilustrar a dificuldade que é combinar, a cada ano, os 600 vinhos da safra, oriundos de diferentes parcelas de vinhedo das três castas autorizadas (Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir), e mais 200 a 300 vinhos de reserva, até chegar à cobiçada fórmula do **Veuve Clicquot Carte Jaune**, o clássico champanhe não safrado de rótulo laranja, carro-chefe da vinícola. Segundo Dominique, a maior dificuldade consiste em manter o estilo da casa, ano após ano, independentemente das variações de safra, que são inevitáveis. O grande segredo, na sua opinião, é a qualidade dos vinhos de reserva, que, no caso da Veuve Clicquot, podem ter mais 20 anos de idade - o mais antigo utilizado é um Chardonnay de Cramant de 1988. São esses vinhos

especiais que dão o caráter e a qualidade final do Carte Jaune. Falando do projeto Cave Privée, Dominique contou ser o fruto do trabalho de várias gerações de viticultores e Chefs de Cave, que guardaram durante 30 anos os **Champagne Vintage** (safrados), representativos das melhores safras de Champagne. Cada um desses vinhos, disponíveis em pequena quantidade, oferece aos apreciadores de champanhes envelhecidos um raro prazer. Para o Brasil foram trazidos os **Cave Privée Brut 1980, Brut 1990, Rosé 1978 e Rosé 1989**. Além dessas preciosidades, e fora da linha Cave Privée, a LVMH também está lançando dois exemplares da excepcional safra de 2002, um Brut e um Rosé. Entre os vinhos degustados com Demarville destaque para o **Veuve Clicquot Cave Privée 1990**, um champanhe de inigualável fineza e inebriantes aromas de frutas secas, manteiga, mel, tostado, brioches e especiarias. Na boca deixa sabor inesquecível, com mousse consistente, bom corpo, equilíbrio perfeito, textura sedosa, longa persistência e personalíssimo retro-olfato, onde se destacam notas minerais, de cogumelos, de leveduras e de tostado, amplificados pela refrescante acidez. Um fenômeno, infelizmente, para poucos privilegiados. LVMH - www.lvmh.com.br

Vinícolas espanholas chegam ao Brasil com modelo inédito de comercialização

Coordenado pelo empresário Nelson Delgado, um grupo de quatro vinícolas espanholas se associou com o objetivo de trazer seus vinhos diretamente ao Brasil, sem intermediários. A notícia não poderia ser melhor para os consumidores, que terão à disposição ótimos vinhos, produzidos em quatro regiões diferentes e com uvas em ascensão no país. Entre elas, a Garnacha Vieja, a mais nova sensação da Espanha (veja matéria sobre a degustação de Robert Parker no Wine Future na WS 26) e a Monastrell, ambas provenientes de vinhedos muito antigos, plantados “em vaso”.

E, o que é melhor, a preços justos. As vinícolas integrantes do consórcio são Hacienda del Carche, Bodegas Aragonesas, Viña Garmendia e Chozas-Carrascal, instaladas respectivamente em Jumilla, Campo de Borja, Arlanza (Castilla y León) e Utiel-Requena. Segundo informações de Delgado, os vinhos deverão estar disponíveis para venda a partir de junho, num primeiro momento apenas em lojas especializadas, hotéis e restaurantes.

Posteriormente, alguns rótulos específicos também poderão ser encontrados em redes de supermercados.



Supertoscans da Tua Rita agora no Brasil Um dos chamados “supertoscans” mais incensados pela crítica internacional, os vinhos da Tua Rita já estão à venda no Brasil, trazidos pela World Wine. A vinícola tem apenas 22 hectares de vinhedos e produz pouco mais de 40 mil garrafas por ano. O gostoso **Rosso dei Notri IGT 2008**, corte de Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (15%), Merlot (10%) e Petit Verdot (5%), é um vinho de entrada, de estilo mais leve, bom companheiro para massas à base de molho de tomate. E tem a vantagem de não doer no bolso (R\$ 98). Numa escala ascendente de preço, o ótimo **Giusto di Notri IGT 2007**, corte de Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) e Cabernet Franc (10%), sai por R\$ 371. E quem não teve a poupança afetada pela crise financeira internacional pode levar para casa uma garrafa do badaladíssimo topo da gama da vinícola, o **Tua Rita Redigaffi IGT 2007**, 100% Merlot, por R\$ 1.200. World Wine – www.worldwine.com.br



Secret Spot e Crooked Vines, dois portugueses de elite Ampliando ainda mais seu já alentado portfólio, a Casa do Porto traz para o Brasil novos e instigantes vinhos portugueses. A equipe de Wine Style degustou os vinhos em primeira mão, apresentados por Rodrigo Gomes, diretor da Casa do Porto. Os vinhos são provenientes de um projeto tocado a quatro mãos pelo viticultor Gonçalo Sousa Lopes e pelo enólogo Rui Cunha. Dois vinhos se destacaram na degustação. Primeiro, o **Crooked Vines Douro Tinto 2005**, produzido com uvas provenientes de vinhas velhas plantadas no Cima Corgo, a mais prestigiada sub-região do Douro. Situadas em pequenos vales, essas parreiras têm como característica o tronco envelhecido e retorcido - daí o nome do vinho “crooked vines”. A fermentação se deu em lagares de pedra e em tanques de aço inoxidável e o vinho foi amadurecido em barricas de carvalho por 16 meses. É um vinho escuro, de cor púrpura intensa e aromas marcantes de frutas escuras em compota, com notas de violeta e toques resinosos. Muito expressivo na boca, é estruturado, encorpado, concentrado e muito persistente. Tem excelente potencial de guarda. Já o **Secret Spot 2004** faz parte de um projeto mais, segundo os autores, “tem como objetivo produzir vinhos de uma única vinha, que apresente potencial para produzir um vinho de qualidades únicas”. Assim, todos os anos são acompanhadas diferentes vinhas com potencial para produzir o vinho, sendo que somente uma será escolhida a cada ano. Visando manter o segredo a cada vinha é atribuída uma cor, que será reproduzida na cápsula do vinho. Nessa edição foi escolhida uma vinha do Douro, com mais de 70 anos, à qual foi atribuída a cor dourada. O rendimento desse vinhedo é muito baixo e cada videira não produziu mais do que 200 gramas de uvas, o que mal dá para encher uma taça! A fermentação se deu em lagares de pedra, com pisa humana a pé. O amadurecimento se deu em barricas novas de carvalho, por 14 meses. O resultado foi um vinho absolutamente espetacular, intenso, concentrado, saboroso e com aromas exuberantes de frutas escuras, esteva, chocolate e tostado. Expansivo na boca, mostrou-se equilibrado, com textura macia (taninos finíssimos e perfeitamente maduros) e longa persistência. Um belíssimo vinho, para se beber agora ou guardar por muitos anos. Completando a linha foram apresentados dois vinhos de entrada de gama: O **Rhea Douro 2005** e o **Rhea Reserva 2005**, ambos com muita tipicidade e boa qualidade. Casa do Porto (11) 3061-3003.



Sucre Reserva aposta na expressão varietal A Wine Company apresentou ao mercado os novos vinhos da Sucre, produzidos no vale do Maule no Chile. A Wine Company é sócia no empreendimento, o que permite acompanhar todas as fases de produção dos vinhos e depois se encarregar diretamente de sua comercialização. Os novos **Sucre Reserva** são produzidos nas versões Syrah, Carmenère e Cabernet Sauvignon, varietais que se adaptaram perfeitamente ao solo e clima do Chile. A meta é que cada um expresse o mais possível a uva com a qual é produzido e todos passam por amadurecimento de 10 meses em carvalho majoritariamente francês. Eles se somam aos **Sucre Cabernet Sauvignon, Carmenère e Sauvignon Blanc**, também provenientes do Maule, já conhecidos do consumidor brasileiro. Wine Company - www.winecompany.com.br

Adelaide, o “vinho do bem” de Mourinho e Ronaldo É por um certo Adelaide, tinto topo de gama da Quinta do Vallado, que costumam balançar o paladar e o espírito de solidariedade do atual treinador da Internazionale de Milão, o português José Mourinho, e do craque galáctico do Real Madrid Cristiano Ronaldo, que daqui a algumas semanas estará em campo na África do Sul, envergando a camiseta rubro-verde da seleção portuguesa. A predileção foi revelada pelo diretor da vinícola duriense João Ferreira Álvares Ribeiro – um dos chamados “Douro Boys” (ver Wine Style nº 20) – em recente passagem pelo Brasil para promover seus vinhos, agora em nova importadora. João, declarado torcedor do Porto, é tetranelo de Dona Antónia Adelaide Ferreira, a lendária Dona Ferreirinha, a quem o vinho é dedicado. E contou que grande parte das apenas 1.600 garrafas produzidas a cada safra são arrematadas por cerca de 100 personalidades do cenário político, cultural e esportivo de Portugal, a exemplo de Mourinho e Ronaldo. A razão é que toda a renda obtida com a venda desse rótulo é destinada à Associação Via Nova, instituição da cidade de Vila Real, no Douro, que acolhe crianças e adolescentes carentes. Engarrafado só em anos excepcionais, o **Adelaide 2005** (R\$ 500) é elaborado com 40 diferentes castas provenientes de vinhedos centenários da Quinta do Vallado, de baixíssima produtividade, em torno de 300 gramas de uvas por planta. Imponente, denso e concentrado no nariz, exhibe um conjunto de notas que vai do couro a frutos macerados, com toques defumados, esmaltados e balsâmicos. Na boca, mostra notas herbáceas, minerais e de especiarias, com taninos ainda bem marcados, mas finos, além de grande complexidade e equilíbrio, em que pesem os 15º de álcool. Para completar, um elegante toque mineral no final. Foram mostrados também os **Quinta do Vallado Douro Branco DOC 2008** (único sem passagem em barrica) e **Tinto DOC 2007** (R\$ 81,60), servidos na classe executiva da TAP. E, num patamar acima, os ótimos, embora bem mais caros, **Quinta do Vallado Touriga Nacional 2006** (R\$ 200,40) e **Quinta do Vallado Douro Tinto Reserva DOC 2006** (R\$ 240), que passam 17 meses em barricas de carvalho francês. Cantu – www.cantu.com.br



Quinta Santa Maria, inspiração para criar o “Douro Brasileiro” Com a presença do empresário português Nazário dos Santos, um dos sócios da Quinta Santa Maria, e do enólogo Jean Pierre Rosier, um dos grandes responsáveis pelo desenvolvimento da vitivinicultura em Santa Catarina e especialista em vinhas de altitude, foram lançados os novos rótulos da Quinta Santa Maria. O projeto foi inspirado no Douro e criado em 2004, no distrito de Pericó, em Santa Catarina, com vinhedos plantados em patamar, nas encostas do rio Lava Tudo, em São Joaquim. Hoje a empresa produz nove vinhos diferentes, dois brancos e sete tintos. Um dos mais interessantes é o **Portento Branco**, um vinho fortificado produzido com a uva Moscatel, ótimo para acompanhar sobremesas. O outro branco é o **Utopia Glamour**, um Chardonnay sem madeira, delicado e elegante. Os tintos (**Portento 2005, Gran Utopia 2008, Utopia Lote Um, Utopia Mosaïque e QSM Blend**) são variações de cortes elaborados a partir das castas Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional e Tinta Roriz. Há também dois varietais: o **Utopia Noir 2009**, elaborado exclusivamente com a casta Pinot Noir, está sendo lançado no mercado; o **Utopia Purpurata 2009**, 100% Touriga Nacional, a grande casta do Douro, está em barricas e chegará ao mercado provavelmente em meados do ano. Decanter – www.decanter.com.br

Arzuaga Navarro, nova estrela da tradicional Ribera del Duero Para apresentar seus vinhos e celebrar a parceria da vinícola fundada por seu pai, a Arzuaga Navarro, com a importadora Decanter, esteve no Brasil Ignácio Arzuaga Navarro. A vinícola nasceu com a compra, em 1990 (o primeiro vinho foi lançado em 1993) de uma finca em Ribera Del Duero, estrategicamente localizada entre a Vega Sicília e a Pingus. Além dos vinhedos e da bodega, Florentino Arzuaga, que ainda comanda a vinícola, construiu no local um hotel e SPA de luxo e um restaurante. O enólogo que contratou trazia na bagagem trabalhos na Romanée-Conti e na Vega Sicília, pois, segundo Ignácio, os vinhos da Arzuaga Navarro buscam “equilíbrio e elegância”. Essas características, numa escala crescente de qualidade, estão presentes em todos os que estão à venda no Brasil, como o ótimo **Arzuaga Crianza 2006** (R\$ 140). Quem se dispuser a gastar um pouco mais, não se arrependerá dos R\$ 430 investidos para levar para casa uma garrafa do **Arzuaga Reserva Especial 2004**, com seu nariz sedutor e elegante e uma boca com fruta quase em geleia, madeira bem integrada e uma ponta de álcool a mais. Como curiosidade, esse vinho, que só é produzido nas melhores safras, leva no corte, além de Tinto Fino (Tempranillo), um pequeno percentual de Albillo, casta branca tradicionalmente utilizada para “amaciar” os grandes tintos da região. O mesmo acontece com o excepcional **Gran Arzuaga 2004**, só que, nesse caso, as uvas provêm de vinhedos pré-filoxéricos. É um vinho que precisará de pelo menos mais 4 ou 5 anos para chegar ao apogeu (em tempo: foram produzidas menos de 3.000 garrafas e cada uma custa quase mil reais!). Já o **Pago Florentino 2007**, feito com uvas de outra propriedade, em Castilla-La Mancha, é um vinho muito gostoso (fruta bem madura, boa acidez, taninos macios, boa persistência) e de bom preço (R\$ 105). É um dos nove vinhos espanhóis que tem o nome da propriedade que lhe dá origem (“pago” é o equivalente a domaine) e talvez o único com o nome do próprio dono. Decanter – www.decanter.com.br



Novo assemblage da De Lucca terá Tannat, Sangiovese e Nero d'Avola *In vinea veritas.* Para o conhecido produtor uruguaio de ascendência piemontesa, Reinaldo De Lucca, cuja bodega leva seu sobrenome, é no vinhedo, e não na adega, que nascem vinhos de qualidade. Embora não sejam certificados, os vinhos de De Lucca (www.deluccawines.com) traduzem sua crença na vitivinicultura biodinâmica e também sua personalidade inquieta, ao extrair a melhor expressão das cepas brancas e tintas cultivadas

em 60 hectares de vinhedos próprios no terroir de Canelones, onde fica a bodega, uma das regiões vinícolas mais antigas do país, 30 quilômetros ao norte de Montevideú. “Gosto de vinhos autênticos. Ser biodinamista é coisa séria, um estado de espírito e, portanto, muito além de mera jogada de marketing”, enfatiza Reinaldo, que preconiza a maturação completa das uvas. De fato, os rótulos da De Lucca, em especial os brancos, caracterizam-se pela acidez vibrante, a valorização da fruta e de sua tipicidade. Caso, por exemplo, de seu intrigante **Sauvignon Blanc Reserva 2007** (R\$ 30), que contém pequena parcela botritizada. Com notas de grape fruit, laranja e mel, seu primeiro ataque faz lembrar um Jerez espanhol. Ou do elegante **Marsanne Reserva 2008** (90% Marsanne, 10% Rousanne) (R\$ 40,50), único de seus brancos com passagem de quatro a cinco meses em barricas de carvalho francês, que apresenta notas de damasco e nêspera. Os tintos, por sua vez, são vinhos gastronômicos e em geral apresentam taninos finos e baixo teor alcoólico (entre 12,5° e 13°), por conta de várias colheitas em diferentes datas de maturação e da alta insolação média da região de Canelones. É o caso do rótulo ícone da bodega, o **De Lucca Rio Colorado 2004** (R\$ 135), um assemblage de Tannat (predominante), Cabernet Sauvignon e Merlot, com passagem de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso. De Lucca guarda na manga, para 2011, como contou a Wine Style, um novo tinto de corte, ainda sem nome, da recém-colhida safra 2010. Sabe-se apenas que em sua composição entram Tannat (80%) e as italianas Sangiovese (10%) e Nero d'Avola (10%), provenientes de uma área de apenas 2,5 hectares, de baixa produção, comprada em 1910. Não bastasse esse novo corte, provavelmente único no mundo, o inquieto biodinamista ítalo-uruguaio revelou que acaba de plantar a portuguesa Touriga Nacional e a italiana Aglianico em seu vinhedo, sinal de que outras novidades sairão, em breve, de sua adega. Premium - www.premiumwines.com.br



Expovinhoff, novo formato de feira que veio para ficar *Elogios rasgados, ambiente descontraído e alegre, degustação de ótimos vinhos sem aglomerações, amigos se reencontrando, palestras informais num local aprazível e amigável.* Isso e muito mais foi o que se viu na primeira (espera-se, de muitas) edição da Expovinhoff, feira alternativa criada e administrada com rara competência por Fernanda Fonseca e Beto Duarte. A Expovinhoff contou com mais de vinte expositores, entre importadoras bastante conhecidas, como Casa do Porto, Interfood, Decanter e Ana Import, e mais novas como Max Brands, Cave Jado (vinhos da França), Sorio (vinhos da Córsega), SmartBuy Wines (vinhos da Califórnia) e MIB (vinhos do Chile). Alguns produtores também estiveram presentes, como Ghisolfi (Piemonte) e Sucre (Chile, ver nota a respeito nesta edição). Centenas de pessoas, entre sommeliers profissionais e enófilos passaram durante todo o dia pela Expovinhoff, mostrando o acerto da iniciativa, que tem tudo para se consolidar no concorrido cenário do vinho da cidade de São Paulo.

Susana Balbo lança linha Zohar *Uma das enólogas mais famosas da Argentina, com vinhos de há muito conhecidos do consumidor brasileiro, Susana Balbo está lançando no Brasil a linha Zohar, especificamente para restaurantes. Na verdade, os vinhos são os mesmos que já integravam a linha Crios, de excelente relação preço/qualidade, com outra marca. Segundo a enóloga, Zohar, um termo da cabala, significa luz/esplendor e tem significado especial para ela, pois é fruto de anos de meditação e marca seu re-encontro com Deus. Susana é mestre na complexa arte de produzir vinhos equilibrados com a Torrontés, uva branca que é sinônimo de Argentina, plantada no terroir que lhe tem conferido mais virtudes, Cafayate, região de Salta. Mas o Zohar Torrontés 2009 já tem um pouco de uva comprada em Altamira, região de Mendoza, que, segundo ela, alcança qualidade equivalente à obtida em Salta. O vinho surpreende por ter uma paleta aromática muito atraente, sem o floral excessivo que caracteriza muitos vinhos dessa casta, com frutas brancas, toques herbáceos e muito frescor. O Zohar Syrah/Bonarda (50% de cada) resgata o melhor caráter da Bonarda, uma das uvas mais plantadas na Argentina, mas que em geral produz vinhos simples, por excesso de produtividade no vinhedo. Com nove meses em barricas de carvalho francês (50%) e um ano em carvalho americano (50%), este corte conjuga muito bem a fruta intensa com especiarias, preservando boa acidez, o que facilita a harmonização com diversos pratos. Em sua linha tradicional, o Susana Balbo Malbec 2008, um dos carros-chefes da vinícola e um dos melhores vinhos dessa casta produzidos na Argentina, mostra maior complexidade aromática e maciez em boca, além de maior persistência, do que em safras anteriores. A explicação, segundo ela, é o uso de uma família de barricas confeccionadas com técnica inédita na Argentina. O processo de tostagem é mais longo (dura quatro horas), só que é feito por convecção (ar quente) e não por contato direto da madeira com o fogo. Como novidades, Susana anunciou a chegada de um novo vinho, o Essential, um corte com 55% de Cabernet Sauvignon e 45% de Malbec, produzido especialmente para o Brasil. E, para 2010, de um late harvest de Torrontés, produzido com uvas do vinhedo em Altamira. Cantu - www.cantu.com.br*

Vinoble 2010 dará especial atenção à enogastronomia

O Salão Internacional dos Vinhos Nobres, mais conhecido como Vinoble, cuja 7ª edição acontecerá em Jerez de la Frontera entre os dias 30 de maio e 2 de junho, promete muitas novidades para os apreciadores de vinhos doces e fortificados. A edição 2010, organizada pela prefeitura de Jerez e coordenada por Pancho Campo, único Master of Wine da Espanha e fundador da Wine Academy of Spain, que também dá total apoio ao evento, terá a participação da Real Academia de Gastronomía Española, que organizará 4 sessões enogastronômicas na Torre del Homenaje, um dos lugares mais representativos do Alcazar de Jerez. À frente de uma dessas atividades estará o famoso chef espanhol Josep Roca, que, junto com o irmão Jordi, responde pela refinada gastronomia do Celler de Can Roca, três estrelas Michelin situado em Girona. Segundo Roca, “vamos demonstrar que os vinhos nobres são perfeitos para acompanhar qualquer tipo de prato”. Alguém duvida? Além da participação de Roca, a Vinoble 2010 terá ainda como atração os alimentos da Cantábria, que serão harmonizados com vinhos escolhidos por David Denton, sommelier americano que coordenou a histórica degustação de Robert Parker no Wine Future. Participarão também os chefs e sommeliers da Dinamarca, ganhadores da Copa Jerez, que irão harmonizar vinhos nobres com pratos da culinária escandinava. As degustações especiais terão a participação de 8 Masters of Wine. Além desses especialistas, a Vinoble 2010 contará com a prestigiosa presença de Pierre Lurton, diretor-geral do Château d'Yquem, de Sauternes. Vinoble: www.vinoble.org





Aumenta a oferta de rótulos californianos O número de rótulos californianos à disposição do consumidor brasileiro praticamente dobrou, com a chegada ao país da primeira leva de vinhos importados pela SmartBuy Wines. O foco principal da importadora são, justamente, brancos e tintos californianos, bem pontuados nas publicações internacionais (ver notícia em WS nº 26). Além de nomes mais conhecidos, como Château Montelena, entre os brancos, e Silver Oak, entre os tintos, vieram interessantes exemplares de outros produtores. Caso da excelente vinícola Duckhorn, uma das primeiras do Napa a apostar firme na Merlot, presente no ótimo **Merlot Napa Valley 2007** (que leva 10% de Cabernet Sauvignon e 1% de Petit Verdot), um vinho redondo e macio em boca, com acidez correta, muita fruta, estrutura firme (taninos finos) e boa persistência. (R\$ 199 com os 15% de desconto a que os membros do “clube” da importadora, que se comprometem a comprar três vinhos a cada dois meses, têm direito). Na mesma faixa de preço, também merece destaque o **Siduri Rosella’s Vineyard Pinot Noir 2007**, da denominação Santa Lucia Highlands. Embora com um pouco de álcool (14º) e de corpo a mais que os clássicos Pinot Noir da Borgonha, é um vinho gostoso e sedutor, no nariz e na boca. Especialidade californiana, a Zinfandel está muito bem representada pelo **Hobo Zinfandel 2007**. Como é característico nos vinhos dessa casta, a combinação de fruta bem madura, 15º de álcool e 15 meses em carvalho novo enche a boca e certamente vai conquistar muitos consumidores (R\$ 79 para os membros do clube). Já o **Educated Guess Cabernet Sauvignon 2007** (na verdade um típico corte bordales, pois leva 7% de Cabernet Franc, 6% de Merlot e 2% de Petit Verdot,) é uma boa opção na casta que tornou o Napa famoso, por pouco mais de R\$ 110 para quem não é membro do clube. SmartBuy Wines - www.smartbuywines.com.br



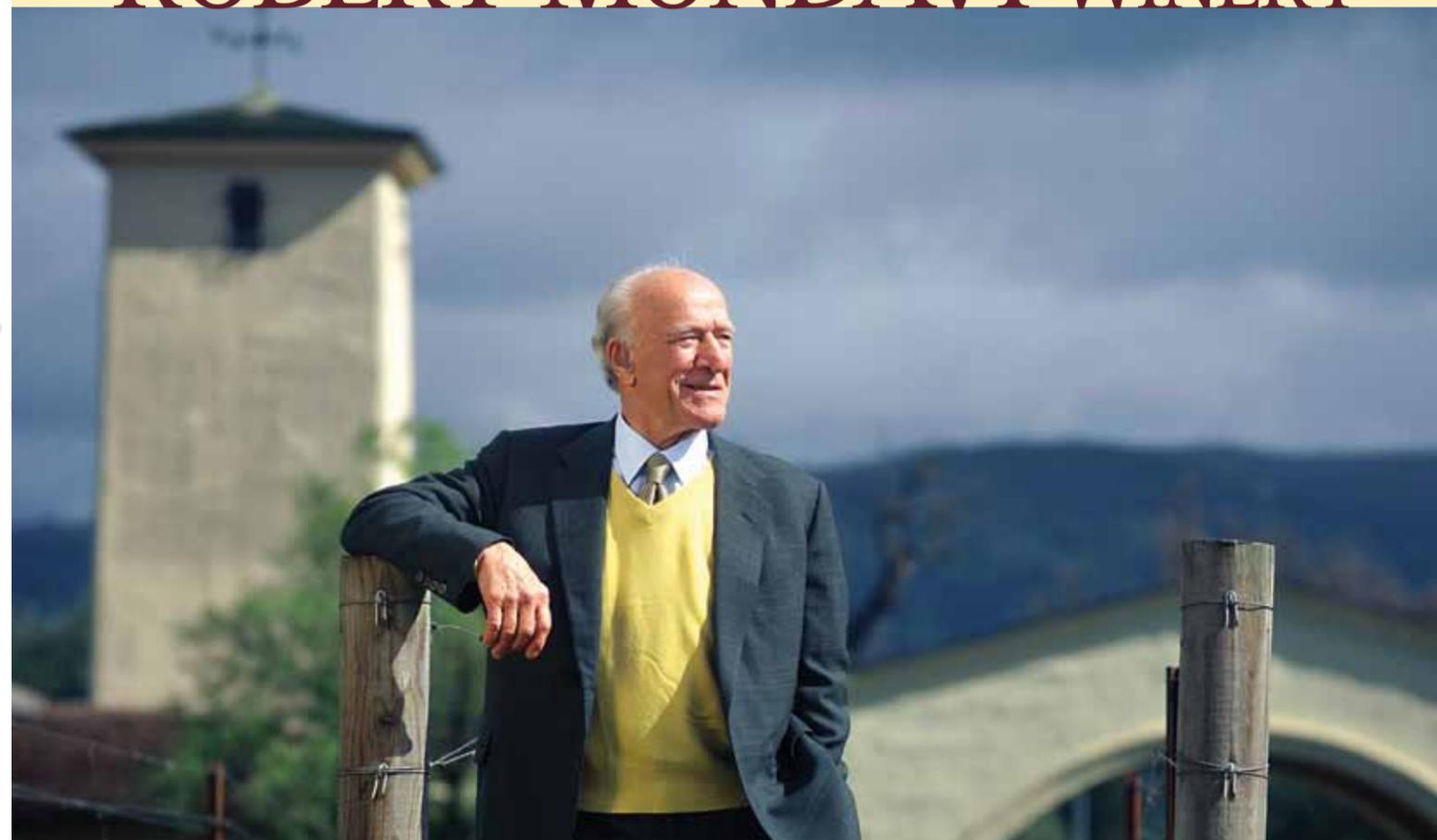
VILLA FRANCIONI
Vinhos e Vinhedos

Villa Francioni lança late harvest de garagem Contadas uma a uma, elas somam apenas 500 garrafas. Ao melhor estilo vins de garage, esta é a produção total do **Villa Francioni Sauvignon Blanc Colheita Tardia**

2005 (R\$ 248), que estará à venda nas próximas semanas por meio do telefone e do site da vinícola catarinense.

O pré-lançamento deste novo late harvest brasileiro ocorreu no final de abril, em São Paulo. Elaborado pelo gaúcho Orgalindo Bettú, enólogo-chefe da Villa Francioni, o novo rótulo é um vinho de sobremesa botrytizado com passagem de cinco anos em barricas de carvalho novo. Parcialmente desidratada no vinhedo, após a ação da Botrytis cinérea (fungo responsável pela chamada podridão nobre), a Sauvignon Blanc é congelada na adega, por meio da crió-concentração do mosto (congelamento em que o suco é separado da água), quando então é completado seu processo de desidratação. “São necessários 5 kg de uva para produzir 500 ml de vinho”, informa Bettú, o que contribui para inflar também o preço final. O resultado é um vinho com teor alcoólico de 16,4º, que exibe cor dourada intensa e cristalina, aroma e paladar com notas de passas, figo e alcaçuz, boca persistente e a acidez tipicamente pronunciada da Sauvignon Blanc. Bettú adiantou à Wine Style dois novos lançamentos da vinícola: em 2011, chega o **Villa Francioni Nebbiolo 2005**, de produção restrita também a 500 garrafas, com passagem de cinco anos em barrica francesa de primeiro uso, cujo engarrafamento ocorrerá nos próximos meses; depois, um outro vinho doce, inspirado no “passito de pantelleria”, elaborado a partir de uvas tintas, dentre elas, a Syrah, ainda sem data prevista para ser lançado. Vila Francioni - www.villafrancioni.com.br

ROBERT MONDAVI WINERY



ROBERT MONDAVI
WINERY

Considerado o maior nome do vinho norte-americano, **ROBERT MONDAVI** é sinônimo de excelência, inovação e perseverança. Seu trabalho foi fundamental para projetar, perante o mundo, a qualidade dos vinhos do Napa Valley. Conheça os vinhos que representam essa história de sucesso que conquistou o mundo. Uma exclusividade da **INOVINI** – divisão de vinhos da Importadora Aurora.



BEBE COM MODERAÇÃO

INOVINI
fine wines by Aurora

DIVISÃO DE VINHOS DA
IMPORTADORA AURORA

FALE COM NOSSO TELEVENDAS
PARA SÃO PAULO (11) 3623-2280
PARA OUTRAS REGIÕES 0800-77116000



Altos Las Hormigas vai lançar Gran Reserva “Fomos os verdadeiros pioneiros da Malbec na Argentina”. A afirmação do respeitado enólogo italiano Alberto Antonini pode soar como bravata, mas tem respaldo nos fatos. Nos anos 90, quando estudava enologia em Davis, Califórnia, Antonini teve sua atenção despertada para os Malbec argentinos por um colega daquele país. De volta à Itália, já formado e trabalhando como enólogo na Antinori, foi visitar Argentina e Chile com um amigo, o empresário Antonio Morescalchi, interessado em fazer um investimento em vinho. Em Mendoza, depois de conhecerem vinhedos plantados com castas internacionais, se encantaram com uma quinta de 216 hectares plantada com a, na época, desprestigiada Malbec. E fecharam a compra (“muito ingenuamente”, como admite hoje Antonini) em três dias. O resto é história. Em 1997, lançaram o primeiro vinho com uvas compradas de terceiros. Em 1999, o primeiro **Malbec Altos Las Hormigas**, produzido com uvas próprias. E até 2003 produziram exclusivamente duas linhas de Malbec (normal e Reserva). Naquele ano, acrescentaram um vinho de Bonarda, por sinal de excelente relação

preço/qualidade, outra casta praticamente autóctone do país e, como a Malbec no passado, pouco prestigiada.

Hoje, os Altos Las Hormigas são quase referência em Malbec elegantes e sedutores, a exemplo do delicioso 2009, que está pronto para beber. Mas Antonini acredita que os bons Malbec tem grande potencial de guarda. O **Reserva 2004**, provado em sua recente visita, é uma prova. Mas o **Malbec Reserva 2006**, fruto de uma safra que Antonini define como “perfeita”, tem a vantagem de estar à venda no Brasil (US\$ 52,50), embora, segundo ele, só vá alcançar a plenitude daqui a pelo menos dez anos. Dessa mesma safra, só que com uvas de um vinhedo em Vistaflora, está em fase final de gestação o primeiro **Malbec Gran Reserva** da vinícola. Depois de passar 36 meses em carvalho francês novo, as 6.000 garrafas que foram produzidas repousam na adega, para lançamento no final deste ano ou início de 2011. Mistral - www.mistral.com.br



Tenuta Sette Ponti melhora preço

Reduções de preço são sempre boa notícia para o consumidor, independentemente das razões que as motivaram. Em visita ao Brasil, Stefano Maggini, diretor de exportação da vinícola italiana Tenuta Sette Ponti, anunciou que, de comum acordo com sua importadora, a World Wine, os preços de seus produtos no mercado brasileiro foram reduzidos. A retração nos grandes mercados consumidores, como os Estados Unidos, e a própria desvalorização do euro, certamente ajudaram. Mas o que importa é que o **Crognolo IGT 2007**, antes vendido por R\$ 164, será agora vendido por R\$ 137. Não é exatamente uma barganha, mas um estímulo para quem gostaria de colocar esse exemplar da Toscana na adega. Tem cor rubi escura, halo médio, aroma complexo de frutas vermelhas, especiarias e baunilha, excelente acidez, equilíbrio e persistência.

O corte é 80% Sangiovese, 10% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon. Em patamar superior aparece o **Oreno IGT 2006** (R\$ 279), encorpado, mas elegante, que impressiona pela explosão de aromas. A vinícola fica na região de Chianti e seu nome refere-se às sete pontes que cruzam o rio Arno, de Arezzo a Florença. Tem 60 hectares de vinhedos e, até 1997, vendia suas uvas para grandes produtores, como Antinori. A partir de então, com o auxílio do enólogo Dr. Carlo Ferrini, busca o equilíbrio entre a tradição da Sangiovese e a modernidade das uvas internacionais, como Cabernet Sauvignon e Merlot. World Wine - www.worldwine.com.br

É COMO UM DIAMANTE:
DEVE SER USADO APENAS
EM OCASIÕES ESPECIAIS.

Excelente avaliação de Robert Parker: 99 pontos.



Seu prazer, nossa paixão.

VINISSIMO
IMPORTADORA



Sua nova importadora.
Reserve esse prazer: 11 4195-5554.
vinissimo.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO.



Todas as boinas de Benjamin Romeo e seu inédito Rioja clássico Produtor do premiadíssimo **La Cueva del Apontador**, Benjamin Romeo é um dos grandes nomes da moderna viticultura riojana. Além de sua proclamada paixão pela família, pelo filho Andrés e pelos vinhedos aninhados em La Guardia, a 15 km do pequeno povoado de San Vicente, onde fica sua bodega, a marca registrada deste craque do vinho espanhol é a onipresente boina na cabeça. Em sua mais recente viagem ao país, Romeo confidenciou à Wine Style que as peças são uma verdadeira mania e que sua coleção conta mais de uma centena delas. “Meus amigos e familiares sabem dessa minha predileção e trazem exemplares de todos os lugares do mundo. Do Brasil, também vou levar mais algumas na

mala”, disse, ajeitando sua boina na cabeça, após exibir timidamente e de forma quase confidencial a indisfarçada calva. Porém, bem mais importante, Romeo desmistificou que só faça “vinhos para milionários”, em referência aos excepcionais **La Cueva del Contador 2005** (R\$ 390) e **Cacareaba** (R\$ 308), ambos de impressionante personalidade e estrutura que inclui baixo teor alcoólico, mineralidade e ótima acidez natural, e cotados na casa dos três dígitos. “Os impostos no Brasil são muito altos”, protestou. Mais amigável ao bolso, seu **Predicador 2006** (R\$ 135), com notas de frutos maduros, minerais, tabaco e baunilha, paladar fino e elegante, e ótima relação preço/qualidade, serve de parâmetro para o seu mais novo projeto, desenvolvido atualmente com outro produtor da Catalunha, batizado de **Vins del Massis** (em catalão, massis significa maciço). Ali, a nova bodega de Romeo já elaborou o **Macizo** (assemblage das cepas espanholas Xarell e Garnacha Blanca com a italiana Malvasia, fermentação de 7 meses de barricas francesa, 10,5° de teor alcoólico) e está fazendo ensaios para os inéditos Massis (espumante “blanc des blancs” com as uvas Xarello e Malvasia) e um rosado que, segundo o produtor, expressará “a intrigante alma catalã”. O produtor-enólogo ainda revelou em primeira mão que está em gestação um novo tinto top de sua lavra: o **Gran Reserva Carmen Hilera**, dedicado à mãe octogenária, que leva Tempranillo (90%), Garnacha (7%) e Graciano (3%). Safra de 2007, o vinho, com passagem de 36 meses em barricas francesas antigas de quinto uso, uma “preciosa herança familiar”, será engarrafado em agosto e guardado por mais dois anos. “Terá o perfil e o ‘punch’ de um Rioja clássico”, garante. Só não se sabe a que preço uma de suas 4 mil garrafas chegará ao Brasil. Grand Cru - www.grandcru.com.br

notícias do vinho

Late Harvest é destaque da Viña Echeverria Viviane Echeverria, diretora comercial da Viña Echeverria, esteve no Brasil para apresentar os vinhos da empresa, que estão chegando ao mercado pelas mãos da Paralelo 35, importadora sediada no Rio de Janeiro. A Echeverria é uma empresa familiar, dedicada à produção de vinhos desde o princípio do século 20. A tradição em agricultura da família é ainda mais antiga, desde 1700. Situada no tradicional vale de Curicó, a vinícola se destaca pela produção de vinhos de alta qualidade, de diferentes estilos e variedades. Da extensa gama que produz, destacaram-se o ótimo **Cabernet Sauvignon Reserva 2006**, com exemplar tipicidade e preço muito atrativo, o **Founder's Selection**



Cabernet Sauvignon 2003, vinho de alta gama, complexo e elegante, e o delicioso **Late Harvest Sauvignon Blanc 2005**, produzido com uvas acometidas pela Botrytis Cinerea, a chamada “podridão nobre”. Paralelo 35 - www.paralelo35sul.com.br

notícias do vinho



OS MELHORES VINHOS DO MUNDO, EM UM EVENTO INCOMPARÁVEL

As maiores celebridades do mundo do vinho vêm novamente ao Brasil para conversar e degustar com você

Realizado apenas a cada dois anos, o Encontro Mistral já se consagrou como o mais importante evento de vinhos realizado na América Latina e um dos mais importantes de todo o mundo.

De fato, nenhuma descrição do Encontro Mistral é tão impressionante quanto olhar a lista dos produtores que dele participam — com os maiores e mais consagrados nomes do vinho, como Catena Zapata, Cos d'Estournel, Paul Hobbs, Biondi Santi, Quinta do Vale Meão, Penfolds, Luis Pato, Viña Montes e mais 80 grandes estrelas.

Para quem gosta de vinhos, é simplesmente imperdível.

São Paulo

7, 8 e 9 de Junho
Hotel Grand Hyatt São Paulo

Rio de Janeiro

10 de Junho
Sheraton Rio Hotel & Resort

Preço: R\$290,00 por dia de participação

Apenas 200 ingressos por dia são vendidos ao público, para que você possa mesmo conversar e degustar pessoalmente, em perfeitas condições, com quem produz os melhores vinhos do mundo.

Reservas e informações: (11) 3372 3400

Como o número de ingressos é muito limitado, é essencial reservar com antecedência. Não haverá venda de ingressos no local.

Mais de 80 das maiores personalidades do mundo do vinho

APRECIE COM MODERAÇÃO





Herdade do Rocim é boa novidade do Alentejo Dentre as boas novidades da delegação lusa, que este ano ampliou sua participação na Expovinis tanto em quantidade quanto em qualidade, chamou a atenção a jovem e emergente vinícola alentejana Herdade do Rocim (www.herdadedorocim.com). Projeto da produtora e enóloga Catarina Vieira, de 33 anos, formada em Agronomia com pós em Enologia pela Universidade do Porto, seus rótulos passam a integrar o catálogo da importadora Premium.

Localizada entre a Vidigueira e Cuba, no Baixo Alentejo, a vinícola foi adquirida pelo pai de Catarina, José Ribeiro Vieira, executivo de sucesso que comanda o grupo Terralis/Movicortes, com atuação em vários setores, que lhe deu a propriedade de 100 hectares, dos quais sessenta de vinhedos, para que fosse totalmente reestruturada por ela. Ex-aluna do professor australiano Andrew Birks, da Charles Sturt University, expert em vinificação de brancos, foi a partir dele que Catarina ampliou seu fascínio pelas castas lusas brancas. Com isso, em 2006, a vinícola lusa apostou na plantação de mais sete hectares das cepas Antão Vaz, Arinto e Alvarinho, totalizando atualmente 20 castas diferentes, além das 40 tintas lá existentes. Paradoxalmente, porém, não foram seus brancos frescos, de aromas frutados, com acidez vibrante e ótima relação custo/benefício, que primeiro chamaram a atenção dos críticos. Foi um tinto, o **Grande Rocim Doc Reserva 2007** (R\$ 390), que lhe rendeu o primeiro reconhecimento internacional. A crítica inglesa Sarah Ahmed, do site "The Wine Detective" (www.thewinedetective.co.uk), elegeu-o um dos 50 melhores vinhos lusos, em 2009. Elaborado com a Alicante Bouschet, o vinho, que só é produzido nos melhores anos, estagia durante 18 meses em barricas de carvalho francês de grão extrafino, com dupla passagem por barrica nova, além de mais 1 ano e meio em garrafa. O resultado, em que pesem os 15,5º de álcool, é uma bebida de aromas e paladar complexos, de frutos negros maduros, toques abaunilhados refinados, já pronta para beber, mas com grande potencial de guarda. A produção é de apenas

3.500 garrafas, todas numeradas. Também vale conferir a linha reserva **Olho de Mocho Tinto** (Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet, 14º de teor alcoólico; R\$ 150), de ótima relação preço/qualidade e Branco (100% Antão Vaz, R\$ 95) e o **Rocim 2006**, de perfil moderno (R\$ 75). Catarina produz ainda, o "rótulo sentimental" **Vale da Mata**, com as castas Aragonez, Syrah e Touriga Nacional, provenientes de vinhedos comprados por seus avós, homenagem da talentosa neta aos patriarcas. Premium - www.premiumwines.com.br

notícias do vinho

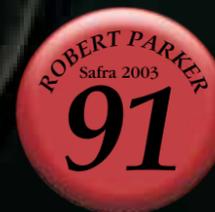
"Pop", da Pommery, já está no Unique Os hóspedes do exclusivo hotel Unique, em São Paulo, original projeto do arquiteto Rui Ohtake, são os primeiros no Brasil a encontrar no frigobar de seus quartos as charmosas garrafinhas do champagne **Pop**, da Pommery. Um dos maiores sucessos da conhecida casa de Champagne, a Pop não foi o único lançamento da Pommery a introduzir uma dose do marketing moderno no sisudo mundo do champante. Também fazem parte de sua linha o **Summertime**, um Blanc de blancs, o **Wintertime**, um Blanc de noirs e o **Springtime**, rosé, além do carro-chefe, a **Brut Royale** e da tradicional **Cuvée Louise**. Todas elas estão de volta ao mercado brasileiro, já que o país é considerado um mercado de grande potencial para a marca, como informou o gerente de exportação da Pommery, Frédéric Baiocco, por ocasião da Expovinis. Cantu - www.cantu.com.br



O Espírito de Apalta



BEBE COM MODERAÇÃO



Neyen de Apalta é o conjunto perfeito de tradição e modernidade que caracteriza a história da vinícola, que foi fundada em 2002 pela família de Rojas. Seu nome Neyen, quer dizer espírito, espírito de dedicação e perfeição buscados em cada uma das suas safras, com o apoio e a experiência dos consultores, Patrick Valette e Eduardo Silva.

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



UAINE

www.casadoportovinhos.com.br

CASA DO PORTO
desde 1988
Referência em Vinhos





Os surpreendentes vinhos do espanhol Raúl Pérez

Seguindo a linha de trazer para o Brasil vinhos de minúscula produção e de enólogos criativos, a Casa do Porto apresentou mais uma de suas novidades, como sempre garimpadas por seu incansável e talentoso sommelier, Ariel Perez. E desta vez ele se superou, mostrando tenacidade exemplar. Após cerca de um ano e meio conseguiu convencer o enólogo espanhol Raúl Pérez, um artesão do vinho que desafia definições, a vender seus vinhos no Brasil. Os vinhos de Pérez são únicos e até difíceis de descrever, pois fogem completamente de qualquer padrão convencional. Raúl, que é tímido e de fala contida, explica detalhadamente cada um dos vinhos, produzidos com técnicas pouco usuais e particulares para cada um e para cada safra, numa receita única e sem repetição. Produzidos

em quantidades minúsculas, são vinhos com altas notas na imprensa internacional e muito disputados em todo o mundo. Sua grande especialidade são os vinhos produzidos com variedades autóctones da Espanha, em particular a Mencía, a Prieto Picudo e a Godello, esta última uma uva branca que goza de grande prestígio na Espanha. Dentre os onze vinhos apresentados por Raúl em evento especial na Casa do Porto em São Paulo, destacaram-se o **Ultreia La Claudina 2007**, um puro Godello de finíssimos aromas de frutas maduras mescladas a sofisticados toques minerais, intenso, delicioso e longo; o **A Trabe Red 2005**, produzido com uvas (Mencía, Alicante Bouschet, Bastardo, Samarrica e Serodio Tinta) provenientes de videiras de 120 anos, plantadas em Monterrei, na Galícia, que exibiu aromas de frutas escuras maduras, mescladas a toques florais (violeta) e balsâmicos (cânfora), com sabores complexos e instigantes, boa textura e longa persistência; o inusitado **El Pecado 2007**, vinho onde a Mencía de Ribera Sacra na Galícia mostra sua melhor forma, exibindo sofisticados aromas de frutas escuras em compota, mescladas a notas animais e de café finamente tostado e boca potente e muito interessante; e o Rara Avis 2007, um Prieto Picudo de Castilla Y León em pureza, que surpreende pelos aromas que remetem a frutas exóticas, mescladas a chocolate, violetas e tostado, e pela ótima expressão na boca, com textura macia, muita concentração, longa persistência e retro-olfato exuberante. Casa do Porto - www.casadoporto.com



CURSOS: BÁSICO DE VINHOS E DE PAÍSES.

NOVA SEDE ABS-SP.
Rua Gomes de Carvalho, 1327/1329, 2º andar, cj. 21
Edifício Olympia Park.
Inscreva-se: (11) 3814-7853 e 3814-1269
ou acesse www.abs-sp.com.br



CHEGOU O NOVO MIX DE PRODUTOS CANTU.

MARCAS ESCOLHIDAS A DEDO PRA VOCÊ TER CERTEZA DE QUE, COM CANTU, É BOM NEGÓCIO.

Conheça os escolhidos em:
cantu.com.br/novomix



VIÑA VENTISQUERO - RAMIRANA - DOMINIO DEL PLATA - ZOHAR - H. STAGNARI - I GIUSTI & ZANZA - MIONETTO - SAIAGRICOLA
MONTRESOR - TERREDORA - SANTA VITÓRIA - QUINTA DO VALLADO - AVELINO VEGAS - CHATEAU DE POURCIEUX - VEUVE DEVIENNE
XAVIER VIGNON - LES COMBELLES - CHATEAU LA COURTIADIE - GRAN TUILLAC - LES COMPERES - VIGNOBLES - JEAN BAPTISTE AUDY - POMMERY