

# wine style

El Portal

Manchón de Hierro

• La Ina

Las Garenas

*o vinho tratado com inteligência*

style

## VINHOS DOCES

*o melhor da vinoble vertical do chateau d'yquem as joias de Málaga*

## SALTON

*os primeiros 100 anos de uma saga familiar*

## HARMONIZAÇÃO

*como escapar da armadilha dos pratos condimentados*

## REGIÃO

*o novo perfil do tradicional vinho verde português*



650 ML R\$ 12,00  
PORTUGAL € 3,50





# notícias do vinho

## Ortega Fournier, criatividade e inovação em três países

José Manuel Ortega Gil-Fournier, o dinâmico proprietário da vinícola O. Fournier, representada no Brasil pela Vinci Importadora, esteve novamente aqui, para mostrar as novidades de sua empresa. O simpático José Manuel começou a produzir vinhos na Argentina, depois de uma bem sucedida carreira em bancos de investimento. Hoje, tem vinícolas também na Espanha e no Chile. Irônico, diz ficar constrangido quando vai a degustações e ouve de outros produtores que suas vinícolas têm 72 anos e informa que a sua tem 72... meses. Beirando a provocação, diz que seu “principal propósito é voltar a valorizar as vinhas e não endeusar os enólogos”. Em cada país faz questão de ter enólogos exclusivos, que não podem ter projetos próprios ou dar consultoria para outros produtores. Em outras palavras, exige dedicação e comprometimento. Fiel aos seus princípios, nunca usa consultores externos – diz não acreditar nesse tipo de marketing – e tem equipes específicas em cada país. Somente seu enólogo-chefe José Mario Spisso viaja para os três países “visando dar coerência aos três projetos”. Entre as novidades por ele contadas, vale a pena destacar o plantio de Malbec em Ribera del Duero e o aumento da porcentagem de Merlot (50%) no **O. Fournier Ribera del Duero 2009**, sendo os restantes 50% de Tempranillo. Com essa composição, o vinho será classificado como *Vino de La Tierra de Castilla y León* e não mais Ribera del Duero DO. Outra revelação foi a de que o argentino **B Crux 2010** terá a Touriga Nacional em seu corte, proveniente de um vinhedo de 12 anos, plantado no vale do Uco. Finalmente, contou que em breve teremos um O. Fournier, seu vinho top, do Maule, no Chile. Será um corte de Cabernet Franc de um vinhedo de 120 anos, Cabernet Sauvignon (100 anos) e Carignan (80 anos), com todas as videiras plantadas “em vaso”.

Na degustação conduzida por ele, destacaram-se o **B Crux 2005** – delicioso, com aromas de frutas negras e chocolate, bom corpo, macio e muito longo; o **Spiga 2005**, de Ribera del Duero, muito aromático e expressivo, sabores agradáveis, macio, encorpado e com excelente persistência e o **Alfa Crux Malbec 2005**, um vinho sedutor e hedonístico, pleno de frutas, com notas florais e de chocolate, equilibrado, concentrado e muito persistente

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



**Cheval des Andes 2006 consegue juntar o melhor de dois mundos** O Cheval des Andes é um clássico exemplo de sucesso quando se associa a tradição enológica do Velho Mundo (no caso a francesa) aos privilegiados terroirs do Novo. Fruto da união entre o Château Cheval Blanc, um dos dois Premiers Crus classe A de St-Émilion, e a Bodegas Terraza de los Andes, do grupo LVMH, o vinho tem logrado juntar o melhor dos dois mundos desde que foi lançado. A voluptuosidade da Malbec mendocina é modulada pela altura dos vinhedos; e a arte bordalesa do assemblage otimiza o corte com cepas como a Cabernet Sauvignon, a Merlot e a Petit Verdot, gerando um vinho potente e ao mesmo tempo elegante e equilibrado, que amadurece durante 18 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa. Obra de um time de peso, que inclui Pierre Lurton, Hervé Byrne Scott e o responsável direto pelo vinho – o enólogo Nicolas Audebert. Wine Style esteve presente ao lançamento do **Cheval des Andes 2006**, realizado no agradabilíssimo e sofisticado Cheval des Andes Vine Loft, com direito à paisagem deslumbrante dos Andes emoldurando a cancha de polo, local em que ocorreu uma disputada partida entre os times das Bodegas Terrazas de los Andes. No dia seguinte à pugna foi promovida uma degustação vertical que incluiu esta safra de qualidade superlativa: cor rubi-púrpura densa, aroma intenso de ameixa, grafite e especiarias, com uma sugestão de alcaçuz e bom corpo, com taninos abundantes muito finos. Equilibrado em álcool e acidez, é elegante e apresenta final longo e prazeroso. Vinho de longa guarda, sua mescla inclui 60% de Malbec, 35% de Cabernet Sauvignon e 5% de Merlot. Também foram degustados exemplares das safras 1999 e 2001 (ambas com 60% de Cabernet Sauvignon e 40% de Malbec) e 2004, cuja composição inclui a Petit Verdot. Exceto o 1999, já pronto para beber, os demais necessitam de maior tempo de adega para mostrar todo o seu potencial. Foi degustado, também, com exclusividade, o 2007, ainda estagiando em garrafa, mas de futuro bastante promissor. Moët Hennessy do Brasil – [www.lvmh.com](http://www.lvmh.com)

## Salentein comemora dez anos com “Pepe” Galante

No mundo do futebol, é comum um craque ou técnico famoso trocar um grande clube por outro. No mundo do vinho, é raro um enólogo conhecido trocar de vinícola, principalmente depois de muitos anos de trabalho à frente de uma que seria equivalente, no futebol, ao Manchester United ou ao Real Madrid. Mas isso acaba de acontecer em Mendoza, na Argentina, com o anúncio de que José “Pepe” Galante, enólogo-chefe da Catena Zapata, onde trabalhou por mais de trinta anos, está assumindo o mesmo cargo nas Bodegas Salentein, de capital holandês, que também controla a vinícola Callia, em San Juan. Um dos responsáveis pela extraordinária qualidade alcançada pelos vinhos da Catena nos últimos anos, Galante é professor da Universidade de Mendoza e já produzia o vinho **Mapema** em parceria com seu colega e amigo Mariano di Paola, enólogo-chefe da vinícola Rutini. Instalada no vale de Uco, a Salentein, que neste ano completa dez anos, é uma das vinícolas mais modernas de Mendoza, contando ainda com pousada e restaurante. Evidentemente, a partir de agora, seus vinhos só terão a ganhar com a experiência de Galante, um dos enólogos mais respeitados da Argentina. Os vinhos da Salentein (e de sua marca subsidiária Finca El Portillo) são distribuídos no Brasil pela importadora Zahil, que este ano comemora 24 anos de atividade. Zahil - [www.zahil.com.br](http://www.zahil.com.br)





## Matetic reafirma vocação e aposta em tintos gastronômicos de clima frio

Fundada no final dos anos 90 pela família croata que lhe empresta o nome, a *Viña Matetic* foi uma das primeiras a se instalar no vale de San Antonio, um dos novos terroirs chilenos, entre o vale de Casablanca e o oceano Pacífico, a oeste de Santiago. E tem, entre outros méritos, o de ter introduzido naquela região fria do país os primeiros vinhedos de Syrah, além de práticas pioneiras de cultivo orgânico e biodinâmico. Os vinhedos da empresa ficam a 20 quilômetros do mar, quase na divisa com Casablanca. Por conta da proximidade com o Pacífico e das baixas altitudes, seus 120 hectares de vinhas (75 deles em produção) são um ambiente propício para cepas como a Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc, Pinot Noir e Syrah, com predominância das duas últimas. Embora os brancos de San Antonio e da vizinha Casablanca desfrutem, justificadamente, de grande prestígio, a Matetic nunca deixou de apostar suas fichas em rótulos tintos de clima frio e de perfil gastronômico. Tal filosofia foi confirmada em degustação realizada em São Paulo no final de junho. Capitaneada pela enóloga Paula Cárdenas (ex-Errazuriz e William Cole) e pelo vice-presidente da bodega Jorge Matetic Hartard, foram avaliados cinco rótulos, sendo quatro deles tintos. Da linha EQ merecem registro: o **Syrah 2007** (14° de álcool, 12 meses em barrica francesa nova; R\$ 140), um vinho de paladar complexo e atraente (frutas vermelhas, toques defumados e florais), redondo e denso em boca, com final longo (para beber já ou guardar); e o **Pinot Noir 2008** (assemblage de três clones da cepa, 11 meses em barrica francesa nova, 14,5° de álcool, R\$ 130). Com nariz de frutas vermelhas maduras, notas florais e de baunilha, boca concentrada e taninos equilibrados, tem bom potencial de guarda. Da linha Corralillo, o **Corte 2007** (44% de Cabernet Franc, 26% de Malbec e 30% de Merlot,). Com 14,5° de álcool e 12 meses em barrica de segundo uso, é um tinto potente, marcado pelas notas aromáticas florais, de frutas roxas e de damasco. Em boca, mostra taninos jovens e vigorosos, indicando que se beneficiará de mais algum tempo em garrafa (R\$ 85). Grand Cru - [www.grandcru.com.br](http://www.grandcru.com.br)

## “Descorchados” agora traz vinhos brasileiros

A grande novidade da edição 2010, em português, do guia *Descorchados*, lançada recentemente, é a inclusão de um capítulo sobre vinhos brasileiros, preparado pelo conhecido especialista Jorge Lucki. Colunista do jornal *Valor Econômico* e da revista *Prazeres da Mesa*, Lucki é um dos quatro degustadores que analisaram quase dois mil vinhos produzidos na Argentina, Brasil e Chile, para selecionar os pouco menos de 1.400 incluídos na presente edição. O *Descorchados* foi criado há muitos anos, no Chile, pelo expert Patricio Tapia que, há até três anos, se limitava a comentar vinhos de seu próprio país, degustados por ele e por seu conterrâneo, o sommelier Héctor Riquelme. Mais recentemente o *Descorchados* passou a incluir também vinhos argentinos, cuja seleção é feita por Fabrício Portelli, que também publica um guia de vinhos em seu próprio país. Lucki já fazia parte do grupo de degustadores, mas este foi o primeiro ano em que o guia passou a incluir vinhos brasileiros. Vendido nas livrarias por R\$ 150, o guia tem 608 páginas. Além de um ranking com os 50 melhores vinhos dos três países (quatro deles brasileiros), apresenta também os melhores rótulos de cada país por cepas, tintas e brancas, e uma relação das principais vinícolas dos três países. Para o próximo ano, a promessa é incluir também vinhos do Uruguai, o que tornará o *Descorchados* (“desarrollados”, em português) o mais completo guia de vinhos da América do Sul. Editora Planeta – [www.editoraplaneta.com.br](http://www.editoraplaneta.com.br)



## Tataraneto do inventor do Chianti mostra que tem brilho próprio

Descendente do barão Bettino Ricasoli, criador da fórmula do Chianti moderno, Marco Ricasoli-Firidolfi esteve no Brasil pela primeira vez, para apresentar sua vinícola, a *Rocca di Montegrossi*, cujos vinhos são importados pela Interfood. A *Rocca di Montegrossi* está situada em Gaiole in Chianti. E dispõe de aproximadamente 20 hectares de vinhedos (certificados como biológicos) e outros tantos

de olivais, no coração da região do Chianti Clássico. Os vinhos apresentados por Marco em sua breve passagem pelo país mostraram consistência e grande qualidade em toda a linha, a começar pelo mais simples, o **Chianti Clássico DOCG 2006** (R\$ 112). Gostoso corte de Sangiovese (90%) e Canaiolo (10%) é um ótimo exemplar de Chianti genérico. Num patamar superior de qualidade e preço (R\$ 208), o **Vigneto San Marcellino Chianti DOCG** é o equivalente a um Riserva, mas prefere apresentar-se como “single vineyard”. E só é produzido nos melhores anos (não foi feito em 2005, por exemplo). Foram degustados dois exemplares (2004 e 2006) e ambos são excelentes. Mas o 2006, fruto de uma ótima safra na Toscana, é mais complexo tanto no perfil aromático (em que se destacam notas animais e terrosas) como na boca (um pouco mais encorpado, mas com taninos finíssimos e muito boa acidez). Certamente terá longa vida em garrafa. A curiosidade é que em 2006 foi usada pela primeira vez no corte uma pequena porcentagem da uva Pugnello, que quase foi abandonada na Toscana por produzir muito pouco (700 gramas por vinha), mas que, segundo Marco, é a que melhor combina com a Sangiovese. Já o **IGT Geremia 2003** mostra que a *Rocca di Montegrossi* também sabe fazer vinhos de perfil moderno e internacional, caso desse corte de Merlot (60%) e Cabernet Sauvignon (40%). Com nariz marcado por frutas maduras, com notas terrosas e toques de especiarias, é um vinho macio e redondo na boca, com boa acidez, taninos finos e madeira muito bem integrada (uma característica, que merece elogios, de todos os vinhos da *Rocca di Montegrossi*). Para completar, Marco Ricasoli trouxe na bagagem algumas garrafas de seu **Vin Santo Del Chianti Clássico 2001**, um exclusivo e excepcional vinho doce, do qual são produzidas apenas, em média, 2.500 garrafas de 375 ml a cada safra. Interfood – [www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)

## Batasiolo de casa nova

Depois de rápida passagem pela Ravin, os vinhos da Batasiolo estão agora na jovem importadora Max Brands. A vinícola está localizada em La Morra, no Piemonte, região que tem 680 hectares de vinhas, mais da metade (383 ha) reservadas ao Barolo. A Batasiolo participa com 126 hectares, que produzem 3,5 milhões de garrafas, sendo 300 mil de Barolo. O portfólio dos produtos importados abrange desde um espumante produzido pelo método clássico até o **Moscato Passito** (R\$ 240). Na linha dos tintos, os destaques são o **Barbaresco 2006** (R\$ 115) e, claro, os Barolos, mais caros. O **Vigneto Cerequio 2004** (R\$ 330) tem um estilo mais tradicional, com aromas defumados, tanino muito fino e longa persistência, ao passo que o **Corde Della Bricollina 2004** (R\$ 400) incorpora um estilo mais internacional, com mais presença de fruta e madeira. [www.maxbrands.com](http://www.maxbrands.com). (Na foto, o produtor Fiorenzo Dogliani, da Batasiolo; Mirella e Alexandre Fadel, da importadora Max Brands)



FOTO: JORGE ROSEMBERG



### Vidal-Fleury está de volta ao mercado

*Um dos nomes mais conhecidos e tradicionais do Rhône, a Vidal-Fleury foi fundada em 1781, mas hoje pertence à família Guigal, produtor de grande renome na região. Da extensa linha da Vidal-Fleury, que, além de produtor, também é negociante, 11 rótulos estão de volta ao mercado brasileiro, agora nas prateleiras da importadora Vinea, de São Paulo. As estrelas do portfólio são três tintos: o **Hermitage 2001** (R\$ 438) e os dois Cote-Rôtie – **La Chatillonne** (R\$ 554) e **Brune et Blonde** (R\$ 328), ambos da safra 2004. Dos três, o **Brune et Blonde 2004**, elegante e gostoso, embora não muito complexo, é o que oferece melhor retorno em relação ao preço. Bom para o enófilo, que encontra melhores opções entre os tintos nos vinhos de preço mais em conta, a exemplo do **Cotes du Rhône Villages 2007**, em cujo corte entram Grenache (50%), Syrah (30%), Mourvèdre (10%) e Carignan (10%). Fresco e frutado, com boa acidez, taninos macios e corpo leve/médio, é um bom representante da appelação e não dói no bolso (R\$ 65). No lado dos brancos, a estrela maior é o **Condrieu 2005**, mas, também aqui, o preço (R\$ 325) não justifica a fama que essa appelação adquiriu nos últimos anos. Por um quinto desse valor (R\$ 62), o **Cotes du Rhône Blanc 2008**, 100% Viognier como o irmão mais famoso, é excelente alternativa. O vinho não passa por madeira, o que contribui para realçar seus aromas intensos de frutas brancas (pêssegos e peras frescas) e seu delicado floral. A boca repete o perfil aromático, com muita fruta, boa acidez e muito frescor, que não deixam os 14º de álcool incomodar. Completando a linha, o tradicional **Muscat de Beaumes-de-Venise 2007**, muito frutado e levemente floral, como é característico dos Muscat, é um vinho simples e agradável. E a ligeira predominância da doçura sobre a acidez não chega a comprometer seu equilíbrio. Vinea – [www.vinea.com.br](http://www.vinea.com.br)*

**ICEX promove nova feira de vinhos espanhóis no Brasil** *Como acontece tradicionalmente a cada ano, o ICEX (Instituto Espanhol de Comercio Exterior) promoveu, em São Paulo e no Rio de Janeiro, mais uma edição da feira de vinhos espanhóis. Em 2010, ela contou com a presença de nada menos que 40 produtores, sendo mais de 30 deles ainda sem importador no Brasil. Foram centenas de vinhos degustados e seria praticamente impossível falar de todos, mas alguns vinhos merecem citação, tendo sido apresentados de modo diferenciado, no Rio de Janeiro por Marcelo Copello e em São Paulo por Arthur Azevedo, editor de Wine Style. Na ala dos brancos, destacou-se o fresco e aromático **Don Olegario Albariño 2009**, que agradou bastante pelo caráter e pela ótima expressão na boca, com bom corpo e muita concentração de frutas. Entre os tintos, ótimos vinhos de novas regiões também agradaram muito. Para os que não acreditam em vinhos de cooperativa, o **3000 Años 2006** da Cooperativa Nuestra Sra. del Rosario, de Bullas, foi uma grata surpresa. Corte das uvas Monastrell e Shiraz, possui corpo e alma de Novo Mundo, com muita fruta, maciez extrema e longa persistência. Também agradaram bastante os modernos vinhos das Bodegas Hacienda del Carche, de Jumilla, em especial o **Tavs Jovem 2009**, um puro e aromático vinho de Monastrell – uva que merece ser vista com mais atenção – e o complexo **Hacienda del Carche Cepas Viejas 2007** – corte de Monastrell e Cabernet Sauvignon, de grande classe e distinção. Entre os conhecidos de longa data, o **Protos Selección 2006**, lançamento dessa ótima vinícola de Ribera del Duero foi a sensação entre seus pares. Muito frutado, moderno, acessível e delicioso, possui invejável equilíbrio, textura macia e longa persistência. Finalmente, a Vintae, que tem sete vinícolas em seis diferentes regiões da Espanha, merece uma medalha por seu trabalho de divulgação dos esquecidos vinhos brancos espanhóis. Reunidos sob a designação de “Spanish White Guerrilla”, incluem ótimos brancos de Rioja – enquadrados como indicação protegida Valles de Sadacia – e um surpreendente Riesling, muito fresco e frutado, Entre os tintos da Vintae merecem citação o intenso **Ars Romantica 2006**, de Ribera del Duero, e o potente **El Pícaro 2009**, de Toro.*



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A.

De cor profunda, vermelho rubi, que abre em toque de especiarias, tostado e aromas de cereja negra, assume notas de eucalipto com muito refinamento. Potente sem ser agressivo, revela o grande equilíbrio entre taninos, baunilha, caramelo, café. O final revela as especiarias e um toque delicado de pimenta.



APRECIE COM MODERAÇÃO

[www.vinhosul.com](http://www.vinhosul.com)  
[vendas@vinhosul.com.br](mailto:vendas@vinhosul.com.br)



**Moutard, o champanhe das seis cepas, já está no Brasil** *Um dos mais famosos e exclusivos champagnes acaba de aportar em nosso país, trazido pelo Angeloni, tradicional rede de supermercados de Santa Catarina, agora também com lojas no Paraná. O lançamento contou com a presença de François Moutard, proprietário e enólogo do Champagne Moutard, acompanhado de Jean-Benoit Hery, diretor de exportação da empresa. Para mostrar os vinhos foram organizadas degustações em várias cidades do sul do Brasil, incluindo Curitiba e Florianópolis. Sediada na Côte des Bar, mais precisamente na cidade de Buxeuil, a Moutard tem longa tradição na produção de champagnes de alta gama, em especial as elaboradas com uvas raras e praticamente extintas na região, mas que estão presentes na área de vinhedos próprios da maison. Dois chamam a atenção pela exclusividade: o **Moutard Cuvée 6 Cépages**, uma raridade elaborada com Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Arbane, Petit Meslier e Pinot Blanc, em partes iguais; e o ainda mais exclusivo **Moutard Vieilles Vignes Arbane**, produzido com uvas provenientes do último vinhedo (apenas dois hectares) dessa varietal hoje praticamente extinta em Champagne. Ambos são muito interessantes e diferentes de tudo o que se conhece em termos de champanhe. Na linha “normal” da empresa, merece especial destaque o **Moutard Extra-Brut Cuvée Sans Dosage**, um champanhe sem dosage, talvez a mais pura expressão do terroir de Champagne. Elegante e sofisticado, brilha pela fruta agradável, perfeito equilíbrio, com toques minerais e de tostado, e longa persistência. Também já estão disponíveis os champagnes da linha Prestige, um Brut e um Rosé, além dos vinhos de entrada de gama, o **Moutard Brut Grande Cuvée** e o **Moutard Demi-Sec**. Para o futuro o Angeloni promete trazer outras estrelas da Moutard, inclusive a grande aposta da casa, o **Cuvée des 2 Soeurs**, um assemblage de vinhos de Pinot Noir e Chardonnay provenientes de uma Solera. Moutard - [www.champagne-moutard.fr](http://www.champagne-moutard.fr); Angeloni - [www.angeloni.com.br](http://www.angeloni.com.br)*



**Roux Père et Fils é novidade em Borgonhas** *Livre das amarras de exclusividade que lhe impunha o contrato com a Domaine Leroy, a Zahil aumenta a participação de vinhos da Borgonha em seu catálogo. Além dos ótimos Chablis de Jean-Marc Brocard (ver notícia em WS n° 27), a importadora paulistana está trazendo dez rótulos da Roux Père et Fils, sendo cinco brancos e cinco tintos. “Procuramos um produtor conceituado, com um portfólio diversificado e bons preços na gama de entrada, que possam ser bem trabalhados em restaurantes” disse Serge Zehil, proprietário da importadora com seu irmão Antoine, a Rui Alves, da Wine Style. A vinícola é baseada em Saint-Auban e produz vinhos desde 1885. Na época, contava com 4 hectares. A partir da década de 40, Marcel Roux expandiu as atividades e hoje conta com mais de 70 hectares em produção e comercializa cerca de 70 diferentes denominações, entre vinhos próprios e de parceiros. De fato, o **Bourgogne Chardonnay 2008** é uma boa opção, ao preço sugerido de R\$ 79. Destaque também para o **Saint Aubin 2008**, com aromas que se destacam pela baunilha bem colocada (R\$ 178). No topo da gama, o **Chassagne-Monrachat “Les Macherelles” 1<sup>er</sup> Cru 2007** é um show de elegância pelo qual se paga um preço à altura (R\$ 468). Entre os tintos, o **Aloxe Corton 2006** (R\$ 278) está pronto, macio na boca com seus taninos bem resolvidos. O **Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> Cru 2006** (R\$ 410), muito complexo no nariz (notas de cereja e minerais) e com excelente equilíbrio na boca, reina no topo da linha.*

Zahil - [www.zahil.com.br](http://www.zahil.com.br)



É nas coxilhas da Campanha Gaúcha, no paralelo 31° S, que se forma a nova linha Miolo Reserva, com mais variedades, num terroir de excelência.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Tempranillo, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e Pinot Grigio.

## Painel apresenta novos produtores de borbulhas catalãs

**catalãs** Como parte da terceira edição do evento “Sabor e Saber Uma experiência gastronômica e cultural”, o Institut del Cava – associação que reúne bodegas produtoras de espumante espanhol, responsável por 95%

dos rótulos elaborados nessa categoria – realizou, na Câmara Oficial Espanhola de Comércio no Brasil, em São Paulo, um painel com pequenos e médios produtores da região catalã do Penedès. Na degustação, foram avaliados dez rótulos de diferentes estilos, alguns deles inéditos no mercado brasileiro. Vale lembrar que embora os Cavas possam ser produzidos em toda a Espanha, é do Penedès que saem os melhores exemplares. Nos cavas predominam as castas espanholas Macabeo, Parellada e a Xarel-lo, mas os melhores rótulos levam a Chardonnay. Dentre os destaques do painel, o cava **Jaume Giró I Giró Selecte Gran Reserve Nature 2005** ([www.cavagiro.com](http://www.cavagiro.com); sem importador) brilhou pela complexidade, tanto aromática quanto em boca. Com criação de 48 meses, este brut (11,6° de álcool e 1,2 g/l de açúcar residual) é feito pelo método tradicional. Apresenta coloração amarela com reflexos esverdeados, perlage fino e vibrante, notas minerais, de leveduras e frutas como damasco, pêssego, maçã verde e limão. Paladar elegante, notas tostadas, acidez vivaz, com ótimo equilíbrio e persistência. Também merecem menção os cavas brut **Mont-Marçal Reserva** ([www.mont-marcal.com](http://www.mont-marcal.com)) e **Marques de Gelida Claror 2007** ([www.elcep.com](http://www.elcep.com)), ambos inéditos e sem importadores. O primeiro é um corte de Macabeo (30%), Xarel-lo (40%), Parellada (20%) e Chardonnay (10%), com criação de 15 meses, 11,5° de álcool e 8 g/l de açúcar residual. Já o **Claror** é o primeiro cava biodinâmico certificado da Espanha. Produzido pela bodega Marques de Gelida, fundada em 1980, leva 35% de Macabeo, 45% Xarel-lo e 20% de Parellada, provenientes de cinco hectares de vinhedos próprios. Com 30 meses de criação, apresenta 11,2° de álcool, 1,5 g/l de açúcar residual, cor amarelo-palha com reflexos dourados, borbulhas persistentes e nariz elegante de leveduras, frutas secas (avelãs, amêndoas) e frutas (nectarina, pêssego e maçã verde). O paladar é amplo e elegante, com intenso mineral e toques amendoados.

**Que tal ter seu próprio vinhedo?** O sonho de quase todo enófilo é, um dia, produzir seu próprio vinho. Realizar esse sonho pode ser mais fácil do que se imagina. A **The Vines of Mendoza (TVOM)** está comercializando, inclusive no Brasil, o projeto Private Vineyard Estates.

Localizado no privilegiado vale de Uco, distante aproximadamente 100 quilômetros de Mendoza e considerada uma das melhores regiões vinícolas da Argentina, o projeto compreende área total de 372 hectares, boa parte já plantados. Ao comprar um lote, cujos tamanhos (e preços) variam, o proprietário ganha direito a administração e cuidados com os vinhedos por um período inicial que compreende os dois primeiros cultivos. A partir do terceiro ano, quando, normalmente, começa a produção comercial, ele pode optar por uma das seguintes alternativas: vender as uvas ou elaborar seu próprio vinho, na bodega do empreendimento, seja para consumo próprio seja para comercializá-lo, por conta própria ou como membro do portfólio administrado pela TVOM, que contará com a assessoria do conhecido enólogo Santiago Achaval (Achaval-Ferrer). Estima-se que a produção fique entre 3.700 e 6.400 garrafas por hectare, dependendo da varietal escolhida e do regime de manutenção do vinhedo.

Também está prevista a construção de um resort e spa 5 estrelas na área do projeto, embora o proprietário possa, se quiser, construir uma casa no(s) lote(s) que adquirir. Informações pelo telefone (54) 261-438-1031 ou pelo e-mail: [privatevineyards@vinesofmendoza.com](mailto:privatevineyards@vinesofmendoza.com); ou ainda no site [www.vinesofmendoza.com](http://www.vinesofmendoza.com)



Depois do sucesso de vendas de Ventisquero e Susana Balbo, a Cantu escolheu a dedo 20 novas marcas. Um novo mix, com a qualidade que você já conhece.



>CHILE: VIÑA VENTISQUERO - RAMIRANA >ARGENTINA: DOMINIO DEL PLATA - ZOHAR >URUGUAI: H. STAGNARI >ITÁLIA: I GIUSTI & ZANZA  
>TENUTA LA PODERINA - FATTORIA DEL CERRO - GIACOMO MONTRESOR - TERREDORA - PROSECCO LA PIEVE >PORTUGAL: MONTE VILAR (ALENTEJO)  
>QUINTA DO VALLADO >ESPAÑA: FUENTESPINA - MONTESPINA - CONDADO REAL >FRANÇA: CHÂTEAU DE PORCIEUX - ESPUMANTE VEUVE DEVIENNE  
>XAVIER VIGNON (RHÔNE) - LES COMBELLES - CHÂTEAU LA COURTIADÉ - CHÂTEAU GRAND TUILLAG - CHÂTEAU LES COMPERES - CHÂTEAU LE FLEUR DU ROY  
>CHÂTEAU PICHECAN - CHÂTEAU DUCASSE - CHÂTEAU LES HAUTS CONSEILLANTS - CHÂTEAU PEYRUCHET

APRECIE COM MODERAÇÃO

[cantu.com.br/novomix](http://cantu.com.br/novomix)  
0300 210.1010

**CANTU**  
IMPORTA PARA VOCÊ



FOTO: JORGE ROSEMBERG

### Vinhos do Tejo (agora sem o "Riba") mostram seu estilo

A região portuguesa do Ribatejo deixou o Riba para trás e, desde 2009, passou a se chamar Tejo. Localizada entre Lisboa e o Alentejo, é um lugar de clima mais moderado que outras regiões do país. Em visita ao Brasil, a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo reuniu cinco produtores de vinho da região. As vinícolas Fiúza & Bright, Quinta da Alorna,

Quinta do Casal Branco, Quatro Âncoras e Encosta do Sobral apresentaram seus melhores rótulos para uma degustação sob o comando do vice-presidente da ABS, Mário Telles, editor desta revista. Na opinião de Telles Jr., a conclusão é de que são vinhos gastronômicos, que vão muito bem com comida. "O fato de terem certo grau de doçura e não serem muito exuberantes, os torna muito bons para acompanhar refeições".

notícias do vinho

### Chega ao Brasil o aerador instantâneo de vinhos

Depois de alguns meses de lançamento no mercado internacional e de muitos elogios da imprensa internacional, inclusive de conceituadas revistas como a Wine Enthusiast, chega finalmente ao Brasil um instrumento que promete resolver de vez o problema de aerar os potentes vinhos jovens, cada vez mais frequentes em nosso dia-a-dia. Desenvolvido pelo designer dinamarquês Marcus Vagnby, o Wine Finer oferece na verdade, num único produto, quatro processos distintos: aeração, filtragem, corta-gotas e tampa, adequando-se perfeitamente a qualquer tipo de garrafa. Vale a pena alertar que o Wine Finer não deve ser usado em vinhos envelhecidos, caso em que o objetivo da decantação é simplesmente separar as borras da parte líquida, e em que a aeração excessiva pode ser prejudicial aos vinhos. Para esses vinhos, o bom e velho decanter ainda é insubstituível. Wine Finer – [www.winefiner.com.br](http://www.winefiner.com.br)

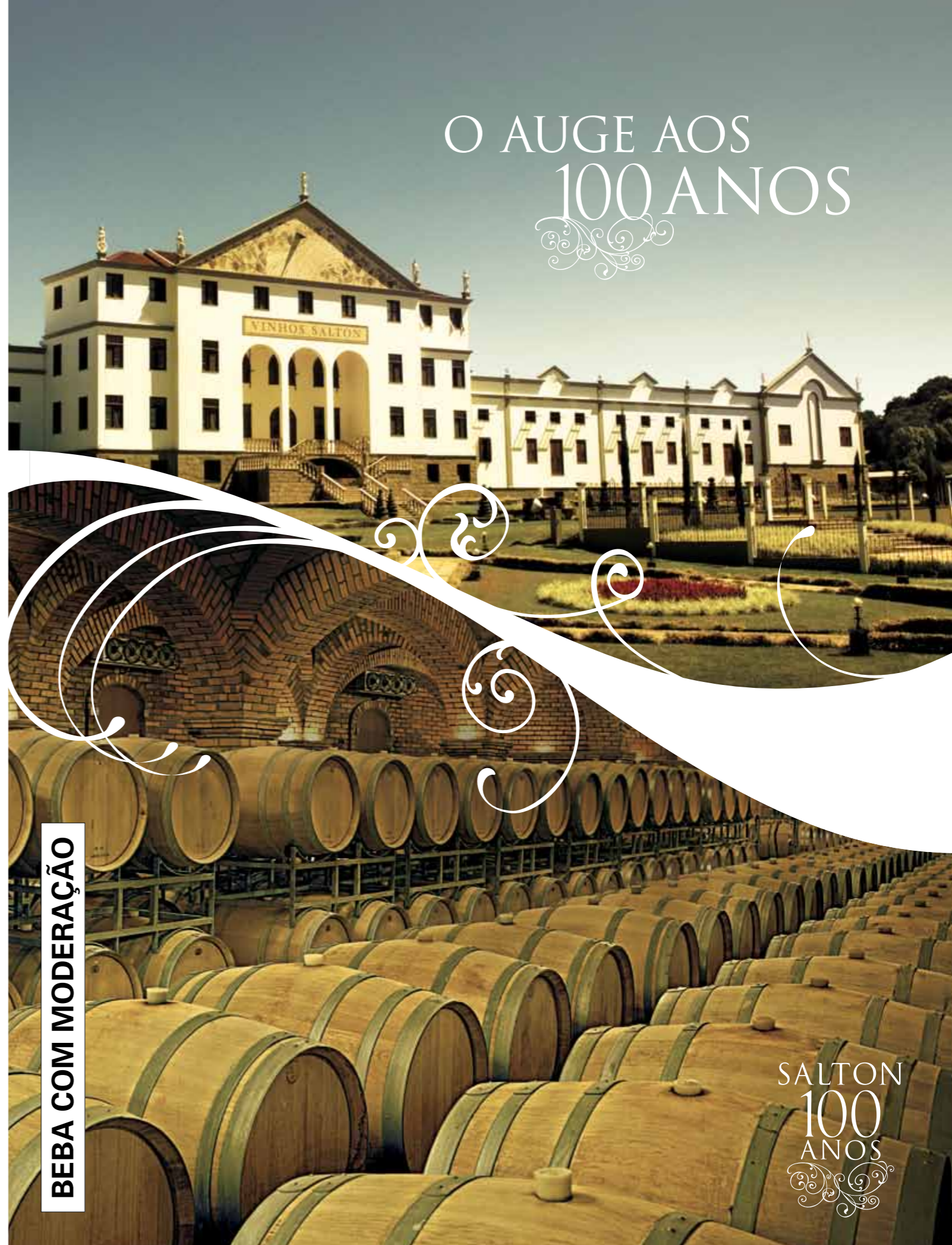
notícias do vinho

**Vinhos brasileiros à venda na Vinópolis, em Londres** Desde maio último, 17 rótulos de vinhos de oito vinícolas brasileiras estão à venda na Vinópolis – a "Cidade do Vinho", em Londres, um amplo espaço às margens do Tamisa, dedicado exclusivamente ao mundo do vinho e da enogastronomia. Os produtos à venda foram selecionados pelos próprios sommeliers da Vinópolis e contemplam exemplares

das seguintes vinícolas: Aurora, Casa Valduga, Irmãos Molon, Lídio Carraro, Miolo, Piagentini, Pizzato e Salton. A presença na Vinópolis coroa o paciente trabalho de promoção do vinho brasileiro no mercado britânico, realizado pelo projeto Wines from Brazil, parceria do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho) e da Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos). Esse trabalho inclui, desde 2005, a participação anual de vinícolas brasileiras na London International Wine Fair, uma das mais importantes feiras de vinho do mundo. "Estar na Vinópolis é um marco histórico para o vinho brasileiro", resumiu a Gerente de Exportação do projeto Wines from Brazil, Andréia Milan, por ocasião da inauguração do espaço reservado aos vinhos do Brasil na Vinópolis. Ibravin – [www.ibravin.com.br](http://www.ibravin.com.br)

notícias do vinho

O AUGÉ AOS  
100 ANOS



BEBE COM MODERAÇÃO

SALTON  
100  
ANOS



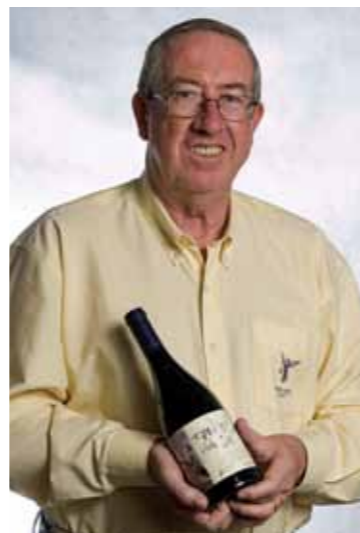


**Fogo de Chão aposta no vinho** *Sinônimo de carne de primeira, a rede de churrascarias Fogo de Chão sempre tratou o vinho com o mesmo cuidado e atenção que dedica à principal estrela de seu cardápio. Todas as unidades (hoje são seis no Brasil e 16 em diferentes cidades dos EUA, um sucesso sem precedentes num mercado difícil e exigente) possuem adegas climatizadas com grande variedade de rótulos de renomados produtores do novo e do velho mundo. Prova disso é que há nove anos a Fogo de Chão recebe o “Award of Excellence”, concedido pela revista especializada Wine Spectator, pela qualidade de sua carta de vinhos, que é constantemente renovada. Além disso, os garçons e sommeliers participam periodicamente de treinamentos específicos, para aprimorar seus conhecimentos e melhor aconselhar os clientes na escolha dos vinhos. Para completar, a Fogo de Chão decidiu produzir um rótulo próprio, após investir três anos nesse projeto. O **Gran Reserva Fogo de Chão** é um corte de Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot, produzido em Mendoza, na Argentina. A primeira safra coincidiu com a comemoração dos 30 anos de fundação da churrascaria, ano passado. O sucesso entre os clientes foi tão grande que as seis mil garrafas produzidas esgotaram-se rapidamente. A boa nova para os fiéis clientes da Fogo de Chão, que não dispensam um bom vinho para acompanhar as carnes que a tornaram famosa, é que nova safra do Gran Reserva acaba de desembarcar em todas as unidades da rede.*

wine style 18

### **Morre um dos fundadores da Viña Montes**

*O mundo do vinho chileno perdeu uma de suas personalidades mais marcantes com a morte, dia 30 de junho, de Douglas Murray, um dos fundadores e, até morrer, diretor de exportações da Viña Montes. Apesar do nome, Murray era chileno de Antofagasta, filho de pai escocês e mãe chilena. E o vinho foi quase um acaso em sua vida. Depois de estudar administração e economia nos Estados Unidos, seu primeiro emprego foi na grande mineradora de cobre Anaconda. Durante o governo socialista de Allende, Douglas e sua mulher Lucy foram viver na Espanha, onde ela tinha parentes. E lá, Murray tornou-se diretor de exportações de uma corporação que, entre outros interesses, vendia vinhos de Jerez, do Penedès e da Rioja. De volta ao Chile, após a queda de Allende, Murray acabou responsável por exportações na Viña San Pedro. Embora o trabalho fosse difícil, porque o vinho chileno ainda era praticamente desconhecido fora da América do Sul, foi lá que ele conheceu dois de seus futuros sócios na Viña Montes: o próprio Aurelio Montes, então diretor de enologia da San Pedro, e Alfredo Vidaurre, o homem das finanças. O quarto sócio, Pedro Grande, era dono de uma vinícola, em cujas instalações a produção da “Discover Wine” começou. O nome Montes acabou prevalecendo, não apenas por ser o sobrenome do próprio criador dos vinhos, como também porque fazia uma associação com as “montanhas” desenhadas no rótulo. O resto da história é conhecido. Com o tempo, a Montes tornou-se uma das mais prestigiadas e mais conhecidas vinícolas chilenas no mundo, posição que ocupa até hoje.*



### **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](http://www.abs-sp.com.br)

# LOS VASCOS



## LOS VASCOS

Equilíbrio perfeito entre a intensidade da uva chilena e a elegância francesa. É exatamente isso que os vinhos **LOS VASCOS** proporcionam. Descubra os segredos dos Barons de Rothschild, responsáveis pelo legendário Lafite Rothschild. Importado com exclusividade pela **INOVINI** – divisão de vinhos da Importadora Aurora.

**BEBA COM MODERAÇÃO**



DIVISÃO DE VINHOS DA  
IMPORTADORA AURORA

FALE COM NOSSO TELEVENDAS  
PARA SÃO PAULO: (11) 3623-2288  
OUTRAS REGIÕES: 0800-7711700



por MARCO MERGUIZZO  
especial da cidade do Porto



# VERDE VERSUS VERDE

NO EMBATE COM RÓTULOS DE ESTILO TRADICIONAL,  
A EDIÇÃO 2010 DO “BEST OF VINHO VERDE” RENDEU-SE ÀS GARRAFAS  
DE PERFIL CONTEMPORÂNEO E GASTRONÔMICO, CONSAGRANDO  
PEQUENOS PRODUTORES E JOVENS VINÍCOLAS

Esqueça o paladar fresco e ligeiro, a alta acidez e aquela “agulha” (ou frisante) final na língua. Produzido na região do Minho, o vinho verde – um dos mais tradicionais e populares de Portugal e o mais exportado do país – está mudando e incorporando novos estilos à sua antiga e conhecida personalidade. Melhor: mais estruturados e com perfil mais gastronômico – e, portanto, menos previsíveis e monocórdios ao paladar –, as últimas safras têm surpreendido e conquistado cada vez mais a preferência de críticos e consumidores.

É o que o revelou a edição 2010 do **Best of Vinho Verde**, competição realizada na última semana de maio, na cidade do Porto, Norte do país, ao premiar os melhores rótulos do gênero produzidos em 2009. Única publicação brasileira presente ao concurso, organizado pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), Wine Style também integrou o júri internacional – o primeiro em três décadas do evento –, que destacou os campeões em diferentes categorias e castas. “Essa evolução começou há pouco mais de seis,





Detalhe da bucólica paisagem do Minho: cortada por muitos rios como o Douro e o Minho, esta região D.O.C. é formada por vales férteis ideais para o cultivo da Alvarinho, a grande estrela do lugar, e de outras cepas lusas autóctones menos conhecidas como a Avesso

Embora as pequenas, médias e grandes vinícolas minhotas tenham investido pesado na melhoria dos vinhedos e na modernização de suas adegas, as cidadezinhas do interior ainda guardam a atmosfera nostálgica e hospitaleira da Portugal de antigamente

sete anos. Hoje pode-se afirmar que não há apenas um único estilo de vinho verde, o que é muito bom tanto para a região quanto para o consumidor”, avalia o crítico português Luis Lopes, diretor da conceituada Revista de Vinhos, que presidiu o júri. A cerimônia de premiação ocorreu no imponente Palácio da Bolsa, um edifício em estilo neoclássico, do século 19, e reuniu os principais produtores daquela região para um jantar de gala, com direito à apresentação da cantora portuguesa Teresa Salgueiro, ex-Madredeus, e entrega de troféus e medalhas aos ganhadores.

De fato, quando se pensa em um vinho branco leve e refrescante, invariavelmente um dos primeiros que vem à mente é o vinho verde de Portugal. Mas, ao contrário do que se possa supor, esse nome nada tem a ver com a colheita das uvas, feita precocemente, antes do tempo do seu completo amadurecimento. Embora não haja uma versão oficial a respeito, a origem da denominação do termo “verde” teria duas prováveis vertentes: uma histórico-geográfica e, outra, por conta do tempo que se deve consumir esse estilo de vinho. A expressão, empregada desde o século

16, remete à paisagem verdejante e cenográfica da região do Minho, cuja área atual, de cerca de sete mil quilômetros quadrados de extensão e 34 mil hectares de vinhedos, é cortada por muitos rios, dentre eles o Douro e o Minho, que correm para o Atlântico, formando vales férteis. A segunda explicação se credita ao fato de os vinhos provenientes dessa região lusa serem tradicionalmente elaborados para consumo imediato, de preferência no próprio ano da produção, em oposição aos rótulos “maduros”, que devem ser envelhecidos na garrafa antes de serem degustados.

### MONOVARIETAIS DE UVAS AUTÓCTONES É NOVA TENDÊNCIA

O vinho verde clássico é um branco fresco que ostenta acidez marcante e pouco álcool, em geral, abaixo de 11,5%. Além de levemente frisante, uma de suas principais marcas registradas, ele costuma ter um pouco de açúcar residual, para compensar a acidez e deixá-lo mais macio em boca. Um dos maiores representantes desse estilo é, por exemplo, o **Casal Garcia**, da Quinta da Aveleda (www.aveleda.pt; importadora Interfood),

velho conhecido dos consumidores brasileiros e, provavelmente, o mais vendido no mundo. Nessa categoria entram também os rótulos da Adega de Monção (www.adegademoncao.pt; Tio Sam), grande cooperativa fundada em 1958, detentora do best-seller **Muralhas de Monção** e de outros rótulos de grande volume, que reúne atualmente cerca de 1.600 produtores.

Mas, embora seja uma região tradicionalmente de brancos, alguns produtores minhotos também buscam revalorizar o vinho verde tinto – uma bebida peculiar, com acidez elevada, sem passagem em barrica (em tempo: alguns já fazem ensaios em madeira, como o biodinâmico Afros (www.afros-wine.com), feita principalmente com a uva *Vinhão*, que, no vizinho Douro, recebe o nome de *Sousão*. Classificado como vinho “étnico” e gastronômico, ele é feito para harmonizar com algumas receitas da vigorosa culinária local, como o substancioso arroz de sarrabulho com rojões, que leva carne de porco, tripas e miúdos. O que já tem dado frutos, porém, tanto em termos de qualidade como comercialmente, apontando um caminho promissor a seguir, é a elaboração de espu-

mantes (brancos e tintos) e de vinhos monovarietais de uvas autóctones como a *Loureiro*, a mais cultivada na região, a *Azal* e a *Arinto*. Muitas delas, inclusive, eram pouco valorizadas e estavam em vias de extinção. Casos da *Avesso*, da *Padeiro* e da *Batoca*, dentre outras.

Além disso, há em curso atualmente, na região do Minho, uma série de investimentos e mudanças, seja no campo, seja no interior da adega. Como se verifica em outras regiões do país, o plantio em latada (ou “ramada” em Portugal) vem sendo substituído, de forma progressiva, pelo cultivo em espaldeira, o que diminui a produção, mas aumenta a qualidade das uvas. A mesma preocupação com a qualidade está presente no cuidado em plantar as variedades autorizadas pela denominação que melhor se adaptam a cada sub-região. Hoje, já não é tão raro encontrar vinhos monovarietais, que passam por estágio em barricas de carvalho. Muitos produtores têm investido igualmente e cada vez mais na modernização de suas vinícolas e vinhedos.

Desde as grandes vinícolas, a exemplo da Quinta da Aveleda, cuja colheita é totalmente mecanizada

Como em outras regiões lusas, as vinícolas da região do Vinho Verde vêm substituindo o plantio em latada – também chamada “ramada” em Portugal – pelo cultivo em espaldeira: produção menor, com grande ganho na qualidade das uvas

Abaixo à esquerda, o jantar de gala no imponente prédio neoclássico do Palácio da Bolsa, onde ocorreu a premiação do Best of Vinho Verde 2010. À direita, Teresa Gil Cunha, da vinícola Marques Leandro Plainas (com o troféu nas mãos), a vencedora da categoria Tinto Verde Ouro



# QUINTA DE GOMARIZ A PEQUENA NOTÁVEL

Desde 2008, ano após ano, a cena se repete no Palácio da Bolsa, onde acontece a festa de premiação do **Best of Vinho Verde**: o produtor Manuel da Silva Correia e Sá, ou o talentoso enólogo da vinícola da Quinta de Gomariz, António Sousa, sobem ao palco para receber medalhas e troféus em várias categorias do concurso. Em 2008, foram quatro medalhas de ouro e uma de prata. Na edição do ano passado, além das quatro de ouro, dentre as 19 possíveis, ganhou também um dos cinco Best of Vinho Verde. Este ano, a “pequena notável” das vinícolas do Minho abocanhou nada menos que nove prêmios: dois Top 5 (**Grande Escolha 2009** e **Avesso 2009**), além de mais sete medalhas de ouro e duas de prata (veja a lista dos premiados no final deste artigo).

Elaborados para conquistar paladares dentro e fora do país (cerca de 70% de suas 250 mil garrafas produzidas anualmente são exportadas, em especial, para o Brasil e para os Estados Unidos) – e por que não, ganhar concursos internacionais? – os modernos vinhos da QdeG, de inconfundível personalidade, impressionam pela expressão da fruta, resultado de um trabalho técnico apurado, não só no campo, mas também com os mostos e leveduras, na cantina. São rótulos como o **Loureiro 2009**, um branco que une tons cítricos (mexerica, limão-siciliano) aos de frutas como pitanga e maracujá, num paladar vivaz e muito persistente; ou o **Espadeiro**, um rosado com características similares somadas a um leve perfume de frutas vermelhas. Ou, ainda, o recém-lançado **Avesso 2009** (ainda inédito no Brasil), de aromas e paladar deliciosamente cítricos, todos eles com boa estrutura para serem degustados tanto sozinhos quanto na companhia de pratos.

Com pouco mais de cinco anos de existência, a vinícola conta com 17 hectares de vinhedos próprios, localizados na região do Baixo Minho, mais precisamente no conselho de Santo Tirso, região do Ave Largo, área composta de pequenas colinas e vales, e cujos vinhedos disputam espaço com empresas e indústrias. Seu proprietário, um debutante em matéria de vinho, mas um bem-sucedido empresário do ramo metal-mecânica, é Manuel Sá, de 52 anos. Minhoto de berço e alma, não hesitou em investir em uma moderna cantina em Sequeirô, para criar seus próprios vinhos; e na contratação do jovem mas já tarimbado enólogo António Sousa, de 33 anos, formado

pela UTAD, que está com ele desde os inícios da vinícola, em 2005. (Em tempo: Sousa também é o enólogo responsável pelos rótulos da Quinta de Linhares ([www.agri-roncao.pt](http://www.agri-roncao.pt)), outro medalhista do concurso anual do CVRVV).

A quinta adquirida por Sá, na época estava ocupada por vinhas em latada de castas tintas e marcadas pela alta produtividade, que



cederam espaço a vinhedos em espaldeira e predominância de cepas brancas. Hoje, a produção média é de 10 mil litros por hectare. Já foram tentadas produções ainda mais baixas, conta Sousa, mas o equilíbrio do mosto sofreu com a vindima em verde, trazendo desequilíbrio, por conta das maturações repentinas das uvas. Mesmo assim, bem abaixo das médias de produtividade da região. *Trajadura*, *Avesso*, *Fernão Dias*, *Alvarinho* e *Loureiro* são as principais castas brancas que originam vinhos frescos, de cores citrinas

e aromas marcados de frutas. A *Avesso*, considerada a “*Chardonnay lusa*”, é a mais precoce das uvas brancas na maturação (de uma semana a 11 dias antes das outras), mas amadurece quase de um dia para outro e pode ganhar 2,5% de volume numa semana. Daí não gostar muito de umidade e se adaptar melhor a áreas mais altas. “Em termos de qualidade, está no mesmo nível da *Alvarinho*”, afirma Sousa. Já a *Loureiro*, também ganhadora de medalha de ouro do Best of Vinho Verde, é a campeã de produção. Há anos que ultrapassa as 25 toneladas por hectare, enquanto a *Alvarinho* não passa de 12 toneladas. Mesmo assim, o vinho da QdeG feito com esta casta consegue manter o nível de qualidade.

No caso das cepas rubras, além da *Padeiro* e da *Vinhão*, que originam os dois únicos rótulos tintos da casa, a *Espadeiro* é usada exclusivamente para os aromáticos e frutados rosados da vinícola, também medalhado na competição. Com produção anual de 20 toneladas/ano, é ainda curiosamente a única cepa plantada no velho sistema de latada. Mas um dos principais trunfos da vinícola é a sua moderna e bem-equipada adega. Pensada para operar todo tipo de manobra enológica, nela tudo é organizado em castas, parcelas e prensagens. O dióxido de enxofre, por exemplo, fundamental para a realização da fermentação malolática do vinho, é usado com parcimônia, muito aquém dos limites permitidos. A “agulha”, típica dos vinhos verdes, ali é originada pela fermentação natural remanescente que ocorre nas cubas, e não pela injeção de gás carbônico.

Há, ainda, uma área reservada dotada de uma bateria de cubas, com capacidade para 80 mil litros, destinada a novos ensaios da vinícola. “Aqui, temos a liberdade para fazer tudo o que se imagina”, diz António Sousa. Não por acaso, a QdeG busca surpreender a cada ano, apostando em novos projetos de rótulos. “Nossa filosofia é de nos superarmos a cada vindima. Para isso, buscamos apresentar sempre novidades. Mas cada passo é pensado e planejado bem antes. É o caso do *Avesso*, nosso mais novo monocasta, cuja uva era pouco valorizada e estava quase em extinção por aqui”, diz Manuel Sá. Os consumidores de vinho verde e a região do Minho agradecem.



Vista da cenográfica cidade do Porto, a partir do bairro histórico da Ribeira, onde ficam as caves; em primeiro plano, um barco rabelo navegando no Douro: as típicas embarcações lusas que no passado cruzavam o rio, carregando pipas de vinho, hoje transportam hordas de turistas e enófilos

e conta com adega moderníssima, às menores, caso da “pequena grande notável” Quinta de Gomariz ([www.quintadegomariz.com](http://www.quintadegomariz.com); Decanter), a “papatítulos” da edição deste ano do Best of Vinho Verde, que no total abocanhou nove prêmios (ver no box ao lado mais detalhes sobre esta vinícola). Mas o esforço das vinícolas, de porte médio, também deve ser reconhecido. É o caso da Quinta da Lixa ([www.quintadalixa.pt](http://www.quintadalixa.pt); Barrinhas) que possui uma área de 47 hectares de vinhedos próprios, que fornecem cerca de 40% das uvas utilizadas na elaboração de suas três milhões de garrafas de vinho produzidas anualmente. E da Provam ([www.provam.com](http://www.provam.com); importadoras Casa Flora e Porto a Porto), que, desde 1992, reúne um grupo de dez vitivinicultores-cotistas da região de Monção e Melgaço. Antes, ela vendia suas uvas para a cooperativa local, mas resolveu apostar suas fichas em sua própria vinícola.

Hoje, com produção atual de 700 mil litros/ano, a empresa conta com 30% de vinhedos próprios e moderna

tecnologia, que permite potencializar a qualidade das uvas. Ela começa com a marcação das vindimas vinha a vinha, passa pela colheita (feita exclusivamente em caixas de 20 kg), e chega à prensagem suave, com opção de maceração pelicular, arrefecimento de mosto e temperatura de fermentação controlada. Com cinco rótulos em seu portfólio, o destaque fica por conta de seu **Portal do Fidalgo**, do Vinha Antiga (vinhas acima de 15 anos, 6 meses em barricas francesas novas e velhas) e do espumante charmat **Côto de Mamoelas**, ambos elaborados com 100% da uva *Alvarinho*.

## ALVARINHO TEM DOC EXCLUSIVA

Considerada “rainha das uvas brancas”, a *Alvarinho* é tão importante em Portugal, a ponto de constituir uma DOC separada. Irmã-gêmea da espanhola *Albariño*, esta cepa lusa também é a mais valorizada e prestigiada das castas brancas da região do Minho. Protagonista ou dominante nos vinhos verdes, os vinhos que produz distinguem-se dos demais monovarietais verdes em

# PÓDIO VERDE



CATEGORIA	PRODUTOR	VINHO	SAFRA	PREMIAÇÃO
Best Of Vinho Verde	José Teixeira Mendes	Quinta da Levada Azal	2009	Best of Vinho Verde
Best Of Vinho Verde	Maria Carmo Tavares Costa	Costa Corga da Chã Arinto	2009	Best of Vinho Verde
Best Of Vinho Verde	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz Avesso	2009	Best of Vinho Verde
Best Of Vinho Verde	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz Grande Escolha	2009	Best of Vinho Verde
Best Of Vinho Verde	Soc Agríc Casa Vilacetinho	Casa de Vilacetinho Arinto	2009	Best of Vinho Verde
Vinho Verde Branco	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Tinto	Manuel Costa Carvalho Lima	Tapada dos Monges	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Tinto	Maria Teresa Gil Cunha	Marques Leandro Plainas	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Rosado	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Alvarinho	Quinta do Regueiro	Regueiro Secreto Alvarinho	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Arinto	Maria Carmo Tavares Costa	Corga da Chã Arinto	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Arinto	Soc Agríc Casa Vilacetinho	Casa de Vilacetinho Arinto	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Avesso	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz Avesso	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Azal	José Teixeira Mendes	Quinta da Levada Azal	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Batoca	Garantia das Quintas	Quinta de Santa Cristina Batoca	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Espadeiro	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz Espadeiro	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Loureiro	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz Loureiro	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Padeiro	Quinta Raza	Dom Diogo Padeiro	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Trajadura	Garantia das Quintas	Quinta de Santa Cristina Trajadura	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Vinhão	Quinta Raza	Dom Diogo Vinhão	2009	Verde Ouro
Vinho Verde Esp Branco	Manuel Costa Carvalho	Lima & Fos Ida Miogo	2007	Verde Ouro
Vinho Verde Esp Tinto Adegas	Coop Reg Monção Am	Adegas de Monção	2007	Verde Ouro
Vinho Regional Minho Branco	Quinta de Gomariz	Quinta de Gomariz Alvarinho	2009	Reg Minho Ouro
Vinho Regional Minho Rosado	Cavipor Vinhos Portugal	Vinhas Altas	2009	Reg Minho Ouro

(\*) Para o Best of Vinho Verde 2010, foram inscritos 6.964 rótulos de 200 diferentes produtores, dos quais 2.042 vinhos foram qualificados pela CVRVV. Desse universo, foram eleitos os 5 melhores, 21 Verde Ouro, 18 Verde Prata e 76 Verde Honra.

vários aspectos. São mais alcoólicos, mais encorpados e têm bom potencial de envelhecimento, adquirindo características que fazem lembrar um bom *Riesling*. Foi o que a reportagem de WS constatou na vertical dessa casta realizada pelo respeitado enólogo-consultor e professor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Jorge Souza Pinto, 43 anos, na Quinta do Regueiro ([www.quintadoregueiro.com](http://www.quintadoregueiro.com)), em que foram degustadas as safras de 1999, 2002, 2004, 2005, 2006, 2008 e 2009. Sem passagem por barricas, os primeiros exemplares se mostraram íntegros, com notas evoluídas (de minerais, pão, tostados) e boa acidez, demonstrando a estrutura longa e a complexidade dessa cepa. Não por acaso, esta jovem e

promissora vinícola, de apenas seis hectares (três deles próprios), pertencente a ex-associados da Cooperativa do Melgaço, ganhou a categoria *Alvarinho*, uma das mais desejadas do Best of Vinho Verde. De olho no mercado externo, dentre eles, o Brasil, a Quinta do Regueiro, pioneira na introdução de leveduras estrangeiras e na elaboração de espumantes na região, pretende investir, nos próximos anos, em uma nova área de 1,5 hectares e em projetos de vindimas tardias e fermentações em madeira e, assim ampliar sua produção, hoje estimada em 40 mil litros/ano, mas sem perder de vista a qualidade já alcançada.

MARCO@WINESTYLE.COM.BR

# Hannover

vinhos

Aprecie com moderação.



VIU MANENT  
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

FINE WINES  
SERRERA

GIMENEZ MENDEZ  
MAXIMA EXPRESION DEL TERROIR

BODEGA  
RUCAMALEN

Indispensáveis na sua adega.

MATRIZ  
(51) 3343.1195 / 3337.3890

FILIAL SP  
(11) 2638.0879 / 2638.0881

[hannover@hannovervinhos.com.br](mailto:hannover@hannovervinhos.com.br)  
[www.hannovervinhos.com.br](http://www.hannovervinhos.com.br)

# AS MUITAS FACETAS DO VINHO

Álvaro de Castro

Erin Shull  
e Brian Walker

Marco Pallanti



Pierre-Etienne Dopff



**O ENCONTRO MISTRAL 2010 TROUXE MAIS UMA VEZ AO BRASIL GRANDE NÚMERO DE PRODUTORES E ENÓLOGOS ALTAMENTE REPRESENTATIVOS DE DIFERENTES REGIÕES E PAÍSES. MAIS DO QUE PROVAR SEUS VINHOS, O ENCONTRO É UMA OPORTUNIDADE SEMPRE GRATIFICANTE DE CONHECÊ-LOS E CONVERSAR INFORMALMENTE COM ELES** por GUILHERME VELLOSO

O português Luis Pato, que se considera um “tradicionalista moderno”, nunca usa carvalho novo em seus vinhos e admite que, por essa razão, não é grande admirador de vinhos como os australianos, conhecidos pela intensidade de seu uso. Mais enfático, o francês Pierre-Étienne Dopff termina a explicação sobre o estilo dos vinhos, em sua grande maioria brancos, que faz na Alsácia, com um veemente “sans bois” (sem carvalho), para em seguida justificar: “não precisamos colocar madeira em nossos vinhos para que sejam excelentes”. Já o sul-africano Marc Kent comenta que “nunca” usa carvalho novo em seus (ótimos) vinhos à base de *Syrah*, mas “sempre” usa, quando o vinho é à base de *Cabernet Sauvignon*. Mais interessante ainda é a informação de que todos os tintos Premium de sua vinícola, de

nome quase impronunciável (Boekenhoutskloof), são fermentados exclusivamente em tanques de cimento, alguns em forma de ovo, projetados na Borgonha por uma firma cujo nome faz questão de registrar.

Conversar sobre o uso do carvalho – um dos muitos assuntos que despertam paixão e polêmica entre os amantes do vinho – com produtores de todo o mundo é uma das muitas formas de se aproveitar um evento como o **Encontro Mistral 2010**, realizado em junho último em São Paulo e no Rio de Janeiro. Promovido pela conhecida importadora paulista, o Encontro se realiza a cada dois anos nas duas cidades. E sempre traz ao Brasil expressivo número de produtores e enólogos representativos de muitos países e regiões produtoras. Entre eles,

nomes já consagrados internacionalmente e bastante conhecidos no Brasil, como o português Pato e o argentino Nicolás Catena, ou ainda não tão conhecidos do grande público, como Kent. Independentemente da fama, todos mostram visível prazer em servir seus vinhos aos consumidores que, em número cada vez maior (este ano mais de 2000) comparecem ao evento. E não se furtam a conversar sobre aspectos específicos dos mesmos e a maneira como são produzidos.

O português Álvaro de Castro, por exemplo, que produz vinhos sempre interessantes e diferenciados numa tradicional região produtora, o Dão, fazia questão de chamar a atenção de consumidores e jornalistas que passavam pelo estande de sua Quinta da Pellada para o encanto dos vinhos mais velhos,



Produtores como Luis Pato, acima à esquerda, serviram seus vinhos aos aproximadamente 2.000 enófilos que participaram do evento

principalmente brancos, embora admita que o vinho jovem é mais atraente para a maioria dos consumidores. “Vinhos brancos velhos têm um encanto que os novos nunca vão atingir”, afirmava. Para comprovar a tese, oferecia para degustação dois vinhos oriundos do mesmo vinhedo. O **Primus 2009**, em que a *Encruzado* contribui com 80% do corte, encanta pelo frescor e pela intensa mineralidade que caracteriza a casta. Já o **Quinta de Saes Reserva 2005** é o que ele chama de “field blend”, ou seja, é feito com uma mistura de castas como é comum em Portugal em vinhedos mais antigos. Embora não tenha a mesma intensidade do primeiro, seus aromas (de frutas brancas já maduras, mesclados a notas minerais aportadas pela *Encruzado*, que também predomina no corte) são bem mais complexos do que os do primeiro. Ambos oferecem ótima acidez e álcool bem equilibrado e nenhum dos dois passa por madeira, para preservar seu frescor.

#### PARCERIAS NO VINHO E NA VIDA

As próprias histórias de vida de alguns produtores são às vezes tão interessantes como os vinhos que produzem. O sul-africano Kent, por exemplo, 40 anos, queria ser piloto da Força Aérea de seu país. Mas acabou desistindo e, por acaso, foi trabalhar num restaurante que tinha uma ótima adega. Por sugestão do dono do restaurante, cursou Enologia, embora seu histórico familiar não indicasse esse caminho. Como ele mesmo conta, o pai era vendedor e sequer bebia vinho. Quando se formou, Kent foi convidado a trabalhar numa nova vinícola, a Boekenhoutskloof. E cresceu com ela, a ponto de se tornar o maior dos sete acionistas da mesma. A produção da vinícola pulou de seis mil garrafas, em 1996, para três milhões neste ano. A Boekenhoutskloof é especialista em vinhos à base de *Syrah* e em cortes inspirados nos vinhos do Rhône, como os ótimos **The Wolftrap Blend** (em que a *Syrah*, coadjuvada pela *Mouvédre*, recebe um toque de *Viognier*), e **Porcupine Ridge Syrah 2007**

(*Syrah* com 5% de *Viognier*). Vendidos a pouco mais de 20 dólares, ambos são vinhos de excelente relação preço/qualidade. Num nível acima de qualidade e preço (US\$ 62,50), também vale a pena provar o **Chocolate Block 2008**, um corte de *Syrah*, *Grenache*, *Cinsault*, *Cabernet Sauvignon* e *Viognier*. Kent faz questão de afirmar que sua abordagem é artesanal, mesmo nas linhas mais comerciais. E cita como exemplo o fato de todos os vinhos serem bombeados à mão e de não usar a acidificação, embora essa prática seja permitida na África do Sul.

No caso de seu colega neo-zelandês Brian Walker, 41, solitário representante do país no Encontro Mistral, a influência paterna influenciou tanto na decisão de trabalhar com a terra como no sonho (ainda não realizado) de se tornar piloto amador, pois seu pai era agricultor e piloto. Walker estudou em seu país, mas fez estágios em importantes vinícolas da Califórnia, Oregon e Borgonha. Da passagem pelos Estados Uni-

dos trouxe, além de valiosa experiência, a esposa, Erin Shull. Walker juntou-se à Felton Road desde seu início e ajudou, inclusive, no projeto arquitetônico da vinícola. O convite que recebeu de seu fundador foi para que participasse do empreendimento tanto na condição de enólogo como na de investidor. A Felton Road é uma vinícola pequena, certificada como biodinâmica, que produz vinhos à base de *Pinot Noir*, *Chardonnay* e *Riesling*. Tanto o **Chardonnay 2007** como o **Pinot Noir 2008** que serviu no evento são frutados e elegantes, com uso parcimonioso do carvalho. A produção atual é de 12 mil caixas e, segundo ele, não deve aumentar. Enquanto não tira o brevê de piloto, Brian e a esposa se contentam em velejar no lago, não muito distante da vinícola, à beira do qual moram. Profissionalmente, a vida de ambos gira em torno do vinho, já que Erin se dedica à importação e venda de barricas de carvalho francesas.

Brian e Erin não são o único casal no mundo do vinho a compartilhar vida, paixão e trabalho. O italiano Marco Pallanti, que colocou a Castello di Ama entre as vinícolas mais admiradas da Toscana, exibiu orgulhoso, por ocasião do evento, a garrafa de seu **Castello di Ama 2006**. Mais do que a qualidade da ótima safra, uma das melhores dos últimos anos na região do Chianti Clássico, o orgulho se explica pela dedicatória no rótulo: “Grazie Marco per questi 25 anni insieme. L.” (“Obrigada Marco, por esses 25 anos juntos. L.”). A dedicatória é assinada por Lorenza Sebasti, mulher de Marco e gerente-geral da vinícola. Se Ama deve a Marco o prestígio de seus vinhos no mercado internacional, construído ao longo das 25 safras comemoradas em 2006, a contribuição de Lorenza foi uma extraordinária coleção de obras de arte espalhadas pelas instalações e jardins da vinícola, que inclui, entre outros, um trabalho do famoso artista indiano radicado na Inglaterra Anish Kapoor. A cada ano, Lorenza incorpora uma nova obra à coleção da vinícola. A que celebra os 25 anos de parceria entre ela e Marco no Castello di Ama é um tríptico fotográfico que representa o contínuo renascer da natureza e os ciclos da vida, o que tem tudo a ver com o trabalho dos dois.



Mark Kent

# ALGUNS DESTAQUES DO ENCONTRO



## PRIORATO, A GRANDE SENSAÇÃO DA ESPANHA

Mantendo a tradição de grandes vinhos, os produtores do Priorato brilharam no Encontro Mistral. Dois de seus maiores expoentes estiveram presentes, atraindo a atenção dos participantes, que tiveram a oportunidade de conhecer verdadeiras preciosidades da região vinícola mais prestigiada da Espanha. Uma das estrelas é a Mas Doix, vinícola que iniciou oficialmente suas atividades em 1998, retomando a tradição de cinco gerações das famílias Doix e Llagostera, que remonta ao longínquo ano de 1850. Quem esteve no Brasil foi **Ramon Llagostera** (na foto acima), que mostrou três vinhos diferentes, todos de excelente qualidade. O **Mas Doix Les Crestes 2007**, vinho de entrada de gama, é produzido com as uvas *Garnacha* (80%), *Cariñena* (12%) e *Syrah* (8%), com passagem de 10 meses por barricas de carvalho francês. Jovem e muito agradável, tem ótima fruta, invejável maciez, bom equilíbrio e final elegante. Subindo um degrau, o **Salanques 2006**, de ótima relação preço/qualidade, é um corte de *Garnacha* (65%), *Cariñena* (25%), completado com *Syrah* e *Cabernet Sauvignon*. Mais intenso e expressivo, oferece ótima fruta, taninos finos e longo final. Um

belo vinho, mas um degrau abaixo do excepcional **Mas Doix 2006**. Corte de *Grenache* (45%) e *Cariñena* (55%), provenientes de vinhedos com mais de 100 anos de idade, ele permanece 16 meses em barricas novas de carvalho francês. A intensa e impenetrável cor púrpura é o cartão de visitas de um dos melhores vinhos da Espanha, que encanta pelos deliciosos aromas de frutas escuras perfeitamente maduras, mescladas a notas florais, minerais e de especiarias, e por fino tostado, tudo em perfeita harmonia. Na boca, é estupendo, com perfeito equilíbrio, maciez extraordinária, ótima concentração, taninos finíssimos, enorme persistência e retro-olfato delicioso. Um vinho ótimo para se beber hoje e com potencial para ser guardado por, no mínimo, mais 10 anos.

Outra vinícola interessante do Priorato é a Clos Figueras, representada por seu proprietário, o simpático inglês **Christopher Cannan** (na foto ao lado). Um dos nomes mais importantes do mercado europeu de vinhos, Cannan é proprietário da Europvin, com sede em Bordeaux. Seu primeiro contato com um vinho do Priorato se deu no início dos anos 80, quando adquiriu uma garrafa do **Scala Dei 1974**, na Califórnia. Encantado com a qualidade do vinho, visitou a região e começou uma



**DADA A IMPOSSIBILIDADE DE INDICAR VINHOS DE TODOS OS PRODUTORES QUE PARTICIPARAM DO ENCONTRO MISTRAL 2010, O EDITOR ARTHUR AZEVEDO SELECIONOU ALGUNS DOS QUE MAIS O IMPRESSIONARAM, TANTO DE PRODUTORES QUE INTEGRAM O PORTFÓLIO DA IMPORTADORA HÁ MUITOS ANOS COMO DE NOMES INCORPORADOS A ELE MAIS RECENTEMENTE**

bem sucedida parceria com a vinícola, distribuindo seus vinhos durante muitos anos. Em 1997 comprou a Clos Figueras, que estava abandonada há cerca de oito anos, e começou o processo de recuperação da propriedade, recuperando as velhas parreiras e plantando novas. Desde então, vem produzindo vinhos que são internacionalmente reconhecidos. Além dessa vinícola no Priorato, Cannan é proprietário, junto com René Barbier e outros sócios, do famoso e exclusivo vinho **Espectacle del Monsant**, uma das estrelas da mítica degustação de Robert Parker no Wine Future 2009 (mais detalhes em WS 27). No Encontro Mistral foram degustados o **Sierras del Priorato 2008**, delicioso, frutado agradável e de ótima relação preço/qualidade; o **Font de La Figuera 2007** (*Garnacha, Syrah, Cariñena, Cabernet Sauvignon* e *Mourvèdre*) – denso, encorpado, saboroso e longo; e o topo de gama **Clos Figueras 2007**, vinho de exceção, produzido com uvas provenientes de parreiras de mais de 60 anos de idade. Complexo e sofisticado, mostra rara classe e elegância, ótima concentração de sabores, textura sedosa, longa persistência e delicioso retro-olfato. Sob todos os ângulos, um grande vinho.

Além do Priorato, outras regiões da Espanha estavam (muito) bem representadas no Encontro. Montsant nos trouxe Laurona, com o ótimo **6 Vinyes 2004**, um corte de *Garnacha* e *Cariñena* de rara qualidade, encorpado, macio e equilibrado; Mallorca

trouxe o desconcertante **Ànima Negra 2006**, apresentado por seu irrequeto e criativo proprietário Miquelàngel Cerda; e Rioja mostrou um inusitado *Tempranillo Branco*, muito interessante e agradável.

## ALEMÃES MOSTRAM CLASSE E ELEGÂNCIA

Talvez um dos mais injustiçados e subestimados vinhos do mundo, os alemães presentes no Encontro brilharam intensamente. Os vinhos do produtor Dr. Burklin-Wolf, um dos mais conceituados da região de Pfalz, foram as estrelas do país. Fiel expressão de seu nobre terroir, os vinhos de Wolf esbanjam sofisticação e complexidade, mostrando o alto nível que os vinhos de *Riesling* podem alcançar. Dentre as várias maravilhas apresentadas, destacamos, na ala dos secos o extraordinário **Burklin-Wolf Forster Pechstein Grand Cru Riesling Trocken 2005**, marcado pelas notas minerais, fruta delicada, acidez refrescante e longa persistência, com grande elegância e complexidade. Na ala dos doces, o **Burklin-Wolf Rupperstberger Gaisböhl Grand Cru Riesling Auslese 2002** roubou a cena, com explosivos aromas de mel e frutas caramelizadas, perfeito equilíbrio na boca e quase interminável persistência. Outros excelentes produtores da Alemanha também mostraram seus vinhos, tais como Domdechanted Werner (destaque para o **Riesling Auslese 2005**) e Robert Weil (o **Rheingau Riesling Charta 2005** é um bom exemplo de uva e terroir).





## AS SURPRESAS DE PATO

Quando se pensa em **Luis Pato** (ao lado), além da companhia sempre muito agradável desse verdadeiro embaixador de Portugal, fica a expectativa de saber qual será a novidade com que ele irá nos surpreender. Isso porque, Luis tem sempre um coelho (ou seria um patinho?) para tirar da cartola. Seu repertório de vinhos inovadores parece não ter fim. E dessa vez não foi diferente. A bola da vez é o **Abafado Molecular (AM)**, um vinho para se combinar com a cozinha molecular, inspirada pelos criativos chefs da Espanha. São três vinhos deliciosamente doces, todos da safra 2009, obtidos pelo processo de crio-extração criado pelo próprio produtor. O **AM Branco** é elaborado com *Bical*, *Sercial* e *Sercialinho* e 2% de *Baga* e se mostra com exuberantes aromas de frutas caramelizadas, mel, e delicadas notas florais, com doçura sem exagero e acidez equilibrada. O **AM Rosé** é muito especial, pois, segundo Pato, foi especialmente criado para seu neto, Francisco, provar daqui a pelo menos 16 anos. Produzido com 100% de *Baga*, exibe deliciosos aromas e sabores de morangos e framboesas, com ótima doçura e muito longa persistência. Fechando a tríade das delícias, o **AM Tinto** segue no mesmo diapásão, com boa fruta, sabor destacado e ótima persistência. Não deixe de conhecê-los.

## CALIFÓRNIA É DESTAQUE COM VINHOS DE PAUL HOBBS

Um dos produtores que contribuiu para o recente resgate da imagem dos vinhos californianos no Brasil, os ótimos vinhos do enólogo americano Paul Hobbs, muito conhecido



por suas incursões em terras chilenas e argentinas, constituíram-se em outra atração do Encontro. Os vinhos de Hobbs primam pela sofisticação e elegância, que se mostram presentes em toda a linha. Para começar, palmas para o fresco e frutado **Paul Hobbs Chardonnay Russian River 2007**, um primor de vinho, com a fruta e a madeira em perfeita harmonia, sabores instigantes e textura macia. Outras excelentes opções são as duas versões da *Pinot Noir* do Russian River, ambas de 2006. A primeira versão, o **Paul Hobbs Pinot Noir Russian River**, vem de diferentes vinhedos e mostra muita tipicidade e sutileza, características da nobre uva, com fruta agradável e textura sedosa. A outra tem mais para oferecer. Trata-se de um vinho de vinhedo único, o **Paul Hobbs Lindsay Vineyard**, que mostra, além de irretocável caráter, muita concentração e complexidade. Um vinho maiúsculo. Para completar, não poderiam faltar vinhos de *Cabernet Sauvignon*, a uva mais importante da Califórnia, também em duas versões: o **Napa Valley 2005** e o sofisticado single vineyard **Stagecoach 2005**. Ambos se destacam pela pureza da fruta e pela maturidade dos taninos, além dos deliciosos sabores.

## NICOLÁS CATENA, UM SHOW EM TRÊS ATOS

Presença tradicional e sempre esperada no Encontro Mistral, **Nicolás Catena** (ao lado), o maior nome do vinho argentino, mais uma vez não decepcionou sua imensa legião de fãs. No concorrido estande de sua vinícola e na companhia do competente enólogo Alejandro Vigil, hoje responsável por toda a linha Catena, Nicolas apresentou, entre vinhos de altíssima gama, três preciosidades trazidas especialmente para a ocasião: duas edições do **Catena Zapata Malbec**



**Argentino** e a nova safra do ícone **Nicolás Catena Zapata**. O **Malbec Argentino 2004** tem como curiosidade uma co-fermentação com cascas de *Viognier*, o que lhe confere, segundo Vigil, aromas de grande complexidade (no caso, frutas vermelhas, couro e violetas). Delicioso e acessível, é um vinho macio, concentrado e longo. Já o **Malbec Argentino 2005** é uma usina de força, ainda em plena atividade. Seu processo de vinificação é bastante curioso. As uvas, provenientes de dois vinhedos, Adriana e Nicásia, situados respectivamente a 1.500 e 1.300 metros de altitude, são fermentadas em barricas, a 20°C, por 40 a 60 dias. Em seguida, o vinho é colocado em barricas novas de carvalho francês, onde permanece por 12 meses, seguindo-se novo estágio em carvalho francês novo, por mais 12 meses. Ou seja, 24 meses em barricas 200% novas. Além disso, durante o estágio em carvalho, **Alejandro Vigil** (foto ao lado) acrescenta ao vinho leveduras mortas, que foram utilizadas na fermentação do *Chardonnay* da Catena, com agitação periódica das borras (*batonnage*). O resultado é simplesmente espetacular: um vinho intenso, elegante, muito aromático e com rara concentração de sabores. Por sua vez, o **Nicolas Catena Zapata 2006** mais parece um quebra-cabeças, tal o grau de sofisticação de seu processo de elaboração. Aqui, Vigil usa *Cabernet Sauvignon* de três vinhedos, *Cabernet Franc* de dois, *Petit Verdot* de um único vinhedo e *Malbec* também de três vinhedos diferentes. Para complicar ainda mais, as uvas são colhidas em cinco momentos distintos e fermentadas em barricas e BINs. O amadurecimento se faz em carvalho francês novo (150%), de nada menos que 17 tonelarias diferentes. Alucinante... O resultado compensa toda essa complicação. O vinho se apresenta com cor púrpura, escuro e ímpetrável, e com aromas profundos de frutas escuras perfeitamente maduras, com notas resinosas, florais e de



fino couro. Na boca impressiona pelo perfeito equilíbrio entre acidez e álcool, maciez extrema, proporcionada por taninos finíssimos, concentração na medida certa, muito longa persistência e retro-olfato delicioso. Um grande vinho, para se beber hoje ou guardar por muitos anos. A nova safra justifica plenamente toda a fama de que o vinho desfruta...

## OS "SUPER-TOSCANOS" DO CASTELLO DEL TERRICIO

Um dos melhores produtores da Maremma, prestigiada sub-região da Toscana, os vinhos do Castello del Terricio são reconhecidos como uma das melhores expressões dos chamados "Super-Toscanos", vinhos elaborados com variedades francesas, acompanhadas ou não de uvas tipicamente italianas. No Encontro, três grandes vinhos confirmaram plenamente a fama desse consistente produtor. O primeiro deles é o **Tassinaiia 2004**, um corte ítalo-francês, de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Sangiovese*, em partes iguais. Pronto para beber, revelou-se um vinho delicioso, macio e longo, com fruta e carvalho perfeitamente integrados, álcool e acidez equilibrados e com taninos finos e maduros. Boa surpresa foi o **Castello del Terricio 2004**, um inusitado (pelo menos para a Itália) corte de *Syrah*, *Petit Verdot* e *Mourvèdre*, que encantou pelos aromas de mentol, frutas escuras, chocolate e floral e mostrou corpo pleno e surpreendente maciez, sabores exuberantes e longo final. Por fim, o sempre esperado **Lupicaia 2004**, o topo de gama da vinícola, corte de (85%), completado com *Merlot* e *Petit Verdot*. Um dos melhores vinhos da Itália, o **Lupicaia** confirmou plenamente sua fama. Simplesmente espetacular, alia elegância à potência, com muita fruta, carvalho muito bem empregado, textura sedosa e persistência muito longa. Em resumo: um grande vinho que justifica sua fama.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

**LABERINTO SAUVIGNON BLANC 2007 (MAULE/CHILE) – TEM AS MÃOS MÁGICAS DE RAFAEL TIRADO, SEU ENÓLOGO-PROPRIETÁRIO. A VIÑA RIBERA DEL LAGO PRODUZ APENAS 3.000 GARRAFAS DESTA DELICIOSO SAUVIGNON BLANC, DE UM PEQUENO VINHEDO JUNTO AO LAGO COLBÚN. FRESCO ATÉ A ALMA, MINERAL, CÍTRICO, HERBÁCEO, COM FINAL AGRADÁVEL E LONGO. NADA DE FRUTAS TROPICAIS EM DEMASIA; ESTILO MAIS LOIRE. UM DOS MELHORES DA VARIETAL QUE DEGUSTEI NOS ÚLTIMOS TEMPOS. (CASA DO PORTO) - GL**



# INDICAÇÕES

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), EDUARDO TAMBURO (ET), FERNANDO BASILE (FB), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV) E PEDRO COCO (PC) *dos editores*

“A CADA EDIÇÃO, OS EDITORES DE WINE STYLE SELECIONAM VINHOS QUE CONSIDERAM COMPRAS INTERESSANTES, OU PORQUE SÃO BONS EXEMPLOS DE UM ESTILO, REGIÃO OU VARIEDADE, OU PORQUE OFERECEM BOA RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE EM SUA RESPECTIVA FAIXA DE PREÇO.

**Alzania Crianza 2003** (Ribera del Duero/Espanha) – Mais uma ótima surpresa espanhola, este “crianza” encanta pelos complexos e elegantes aromas de frutas escuras maduras, mesclados a chocolate, especiarias e fino carvalho tostado. Intenso e potente, apresenta taninos finos, ótima fruta e longa persistência. De quebra, tem ótima relação preço/qualidade. (Casa do Porto) - AA

**Avondale Reserva Muscat Blanc 2007** (Paarl/África do Sul) – Deliciosamente doce, este sul-africano exibe aromas de mel, casca de limão, lichias e tangerina. Na boca mostra ótimo equilíbrio, acidez refrescante e bom corpo, com sabores agradáveis e persistentes. Ótima opção para finalizar um jantar. (Vinhos do Mundo) - PC

**Bogle Chardonnay 2007** (Califórnia/Estados Unidos) – Um Chardonnay californiano sem o excesso de madeira de alguns exemplares. Fresco, apresenta notas cítricas e leves toques de nectarina, tanto no nariz como na boca, e sugestões de ervas no retrogosto. Despretensioso, tem boa relação preço/qualidade, mesmo em se tratando de um vinho norte-americano. (Smart Buy Wines) - FB

**Casa Marin “Lo Abarca” Pinot Noir 2009** (San Antonio/Chile) – Com muita fruta madura (geleia de morangos) no nariz e na boca, oferece boa acidez, corpo médio e taninos bem macios. O álcool a mais (14%), que se revela no nariz e na boca, é típico da maioria dos PN do Novo Mundo. E produz um final de boca quase doce, mas que resulta num vinho gostoso e fácil de beber. Obviamente, passa (muito) longe da complexidade dos bons exemplares da Borgonha. Em compensação, não requer o mesmo investimento que os gauleses. (Vinea) - GV

**Ciranda 2006** (Alentejo/Portugal) – Por 20 dólares a garrafa, esse “regional alentejano”, produzido pela prestigiada Herdade dos Coelhoiros, é o que se costuma chamar de “bom e barato”. Corte de Aragonês e Syrah, é um vinho predominantemente frutado, que mostra boa acidez, taninos já praticamente sem adstringência e corpo médio, ou seja, bom perfil gastronômico. Ótimo para o dia-a-dia! (Mistral) - GV

**D’Aria Gran Reserva Shiraz/Viognier 2008** (Durbanville/África do Sul) – Interessante tinto sul-africano, encanta de imediato pelos aromas de frutas vermelhas e negras (cerejas e amoras), complementadas por notas de especiarias, tostado e floral. Encorpado, macio, longo e com ótima concentração de frutas, exibe elegante e complexo retro-olfato mineral, com frutas e alcaçuz. (Berenguer Importadora) - PC

**Domaine Fayat-Thunevin 2006** (Lalande de Pomerol/França) – Varietal de Merlot de vinhas de 35 anos de idade, projeto conjunto dos Chateaux Valandraud e La Dominique. Aromas “de livro” a frutas silvestres, bolo de frutas, violetas, tostado elegante. Rico no palato, ainda jovem, mas acessível. É um dos vinhos tintos da classe executiva da TAM. (Casa do Porto) - AL

**Hermann Dönnhoff Trocken Weissburgunder 2007** (Nahe/Alemanha) – Um raro “Pinot Blanc” com aromas cítricos e de peras, fundo mineral e paladar de grande vivacidade. Fresco e macio, com leve sensação de doçura. Sofisticado e elegante, é um branco de fina estirpe, de um dos melhores produtores do Nahe. (Decanter) - AL

**Roqueta Garnacha Crianza 2007** (Catalunha/Espanha) – Parece que, de repente, o mundo descobriu os vinhos desta cepa. Particularmente, sempre fui um apaixonado por ela. Este é um bom vinho para o dia-a-dia. Destaca-se pela tipicidade, pelos delicados aromas e pela acidez refrescante. Estágio de 6 meses em barricas francesas. (Decanter) - GL

**Wakefield Saint Andrews Riesling 2005** (Clare Valley/Austrália) – Riesling de elite da Austrália, prova incontestada da excelência da uva na terra dos cangurus. De cor palha esverdeada, exibe aromas intensos de pera, cítricos e minerais, típicos da casta. Mostra ainda exuberante acidez, corpo médio e ótima persistência. (Casa Flora) - ET

# COMO ESCAPAR DA ARMADILHA DOS PRATOS QUENTES

**COMBINAR VINHO E COMIDA  
CONDIMENTADA REQUER CERTOS  
CUIDADOS, MAS, AO CONTRÁRIO  
DO QUE MUITOS PENSAM,  
NÃO É MISSÃO IMPOSSÍVEL,  
COMO SE DEMONSTRA NESTE ARTIGO**

por MARIO TELLES JR  
ilustração THOMATE

Enfim, chega aquele momento para o qual a maioria dos enófilos não está preparado. Você está num restaurante tailandês (ou indiano, ou baiano, ou ...) e, após escolher um prato que, pelas indicações do cardápio, é classificado como “condimentado”, o “sommelier” se aproxima com a carta de vinhos, para que você demonstre seus profundos conhecimentos e indique qual deles harmonizará perfeitamente com ... pimenta malagueta, curry ou azeite de dendê.

Uma sensação de perplexidade percorre o cérebro e você se sente tentado a trair sua paixão e iniciar novo relacionamento no que se refere a harmonizações, que inclua cerveja ou água mineral. Mas não se desespere, vamos ajudá-lo a contornar essa que é uma das armadilhas mais difíceis de escapar no mundo do vinho.



Para começar, como sempre ocorre no universo das combinações, devemos fugir da generalização na definição do que seria “condimentado”. Este conceito precisa ser definido com precisão, pois constitui base fundamental para a escolha dos componentes do vinho que utilizaremos para reforçar ou para contrastar com os elementos da comida.

## ARDOR E COMPONENTES AROMÁTICOS SÃO DETERMINANTES

Ao menos, dois elementos, devem ser incluídos nesta definição: o grau de ardor provocado pela comida e os componentes aromáticos, que podem ser associados às especiarias, às ervas frescas, secas, ao defumado ou às frutas tropicais usados em seu preparo. A sensação de ardor provocada pelos frutos do gênero *Capsicum* (pimentas em geral) se deve a um grupo de substâncias hidrófobas, lipossolúveis, chamados capsaicinóides, cujo mais importante representante é a capsaicina. E seus efeitos são agravados pela presença de taninos (quer do vinho, quer da madeira) e aliviados pela acidez e doçura, ou pela caseína do leite que funciona como detergente específico sobre a mucosa (daí o efeito do iogur-

te usado pelos indianos para aliviar os efeitos do curry), ou ainda por temperaturas mais baixas no vinho.

Esse efeito, denominado pseudotérmico, é tão importante que, se muito intenso, o ardor da mucosa simplesmente anula qualquer possibilidade de compatibilização, anestesiando a língua e impedindo uma percepção melhor, tanto da comida como do vinho.

Como, ao mesmo tempo, ocorre a liberação de endorfinas pelo cérebro, acredita-se que o efeito viciante, quase aditivo, que as pimentas exercem sobre alguns indivíduos, ou até em algumas culturas, tenha relação com esse processo.

Portanto, para cada tipo de cozinha, ou mesmo de prato, a escolha adequada de um vinho vai depender da intensidade da sensação de ardor (o primeiro e mais importante fator a ser considerado) e do tipo de aromas associado a esse prato ou tipo de cozinha. A culinária de algumas regiões da Índia, por exemplo, se caracteriza por pratos muito pouco apimentados e muito ricos em especiarias doces (cravo, canela etc.). Tais pratos se harmonizam muito bem com vinhos à base de *Pinot Gris* ou *Gewürztraminer*. Já nos que se caracterizam pelo

curry mais “quente”, a escolha penderá para vinhos com maior acidez e frescor, como um *Riesling* ou um *Sauvignon Blanc*.

Na culinária tailandesa, com muitos pratos nos quais predomina o coentro, ou na mexicana, com seus “chilis”, utilizaremos, naturalmente, vinhos com aromas mais herbáceos, enquanto na culinária baiana onde o dendê e o leite de coco são elementos presentes, o caráter frutado e o estágio na madeira (com aromas de coco) serão importantes no vinho.

Vamos, então, discutir algumas regras gerais, que devem ser levadas em conta na hora de harmonizar vinho com alimentos e pratos condimentados:

**a) Evite vinhos muito tânicos**, ou com muita presença de madeira, que tendem a agravar o ardor e o amargor do vinho e da comida. Vinhos como *Cabernet Sauvignon* ou *Chardonnay* fermentados ou amadurecidos em madeira não são boas opções de compatibilização, sobretudo se a madeira estiver muito presente. Se optar por um tinto, prefira os frutados, pouco tânicos e com boa acidez, como os *Barberas* não barricados, ou *Merlots* e *Malbecs*, muito frutados, com pouca ou nenhuma madeira. Se o prato for muito rico em especiarias, mas pouco apimentado

como ocorre com o clássico “barreado” do Paraná, um tinto frutado e rico em aromas de especiarias como um *Syrah* australiano ou um *Rioja Crianza* seriam boas opções.

**b) Evite vinhos com níveis elevados de álcool.** Evite, igualmente, vinhos em que o álcool presente não esteja bem equilibrado, como ocorre por exemplo com os *Gewürztraminer* alsacianos, que podem apresentar baixa acidez e elevado teor alcoólico. Dê preferência a vinhos do Velho Mundo, com um estilo mais tradicional com níveis alcoólicos em torno de 12,5°, como os brancos do Loire ou do Norte da Itália.

**c) Quanto mais “quente” o prato**, maior a acidez recomendável do vinho, se possível associada a baixos níveis de álcool e a um toque de doçura, como seria o caso do *Riesling Kabinett* ou *Spatlese alemão*. É, aliás, o que justifica o emprego de elementos muito ácidos, como o tamarindo, em chutneys doces, ou da preservação em vinagre das pimentas, para diminuir o efeito irritante das mesmas.

**d) Para ressaltar as ervas**, com toques defumados, bastante presentes em pratos mexicanos, uma boa opção é a mineralidade presente em alguns *Rieslings*, *Pouillys-Fumés* ou *Sauvignon Blancs* da África do Sul,



elaborados com uvas de videiras plantadas em solos graníticos ou pedregosos.

**e) Quando a necessidade é de associarmos a acidez à fruta**, os rosés podem ser boa solução, ficando os espumantes como coringas para combinações com elementos mais difíceis como a raiz forte e o “wasabi”.

**f) Assim como o iogurte**, com sua consistência e gordura, cria um filme sobre a língua, aliviando o ardor, vinhos com textura untuosa e doce, como certos *Ausleses* e *Beerenausleses* alemães e austríacos, podem ter esse mesmo efeito suavizante, em combinações com pratos ricos em aromas de especiarias como o curry indiano e de inspiração thai.

**g) A presença de fruta nos vinhos** é geralmente um fator positivo tanto para aliviar o ardor como para complementar aromas de especiarias e ervas como ocorre com a célebre Mostarda de Cremona ou com os “chutneys” de frutas tropicais utilizados pelos indianos para acompanhar seus incontáveis “curries”. Uvas como *Viognier* ou *Torrontés*, desde que com teores alcoólicos mais baixos e com boa acidez, podem ser opções adequadas e diferentes.

Para finalizar, preparamos o que chamamos de “Adega do Bombeiro” (ver quadro), em linha com os princípios gerais definidos anteriormente, para ajudar o amante de culinárias “mais quentes”, que não

quer abrir mão de seu vinho, com sugestões capazes de transformar um divórcio aparentemente inevitável numa relação prazerosa e harmônica.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

## ADEGA DO BOMBEIRO

- 1 Champagne Blanc de Blancs não safrado
- 1 espumante nacional, baseado em Chardonnay
- 1 Cava Demi-Sec
- 1 Rosé de boa qualidade, como os da Provence, jovem (menos de 2 anos da safra)
- 1 Sauvignon Blanc da Nova Zelândia
- 1 Sauvignon Blanc do Vale do Loire
- 1 Sauvignon Blanc chileno do Vale de Casablanca
- 1 branco do Norte da Itália (Pinot Grigio, Friulano)
- 1 Grüner Veltliner austríaco
- 1 Chablis Comunal (não 1er Cru ou Grand Cru)
- 1 Vouvray Demi-Sec
- 1 Muscadet Sèvre-Maine sur lies
- 1 Vinho Verde português, branco (evitar Alvarinhos pois são mais alcoólicos)
- 1 Chenin Blanc (Steen) da África do Sul
- 1 Late Harvest Riesling do Novo Mundo
- 1 Auslese alemão ou austríaco
- 1 Beerenauslese alemão ou austríaco
- 1 Rioja Reserva
- 1 Syrah pouco tânico e jovem (Austrália, Chile ou Rhône)
- 1 Beaujolais ou Beaujolais-Village
- 1 Verdejo de Rueda
- 1 Arinto/Antão Vaz do Alentejo
- 1 Bical da Bairrada
- 1 Inzolia da Sicília
- 1 Pinot Noir jovem da Nova Zelândia



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](http://www.boscato.com.br) - [boscato@boscato.com.br](mailto:boscato@boscato.com.br)

# UM OLHAR AMERICANO EM SETÚBAL

**POR RAZÕES POLÍTICAS, DOMINGOS SOARES FRANCO,  
UM DOS PROPRIETÁRIOS DA TRADICIONAL JOSÉ MARIA  
DA FONSECA, TORNOU-SE O PRIMEIRO PORTUGUÊS  
A SE FORMAR NA FAMOSA ESCOLA DE ENOLOGIA DE DAVIS,  
NA CALIFÓRNIA, POR ISSO NÃO ESCONDE QUE SEUS VINHOS  
TÊM POUCA INFLUÊNCIA EUROPEIA**

*por* GUILHERME VELLOSO

O conturbado período que caracterizou os primeiros anos do processo de redemocratização de Portugal, a partir da chamada “Revolução dos Cravos”, em abril de 1974, impactou profundamente a vida econômica do país, inclusive no mundo do vinho. E teve influência decisiva na trajetória de um dos mais renomados enólogos portugueses, Domingos Soares Franco. Junto com o irmão, António, Domingos, 53 anos, detém o controle de uma das mais tradicionais e conhecidas, inclusive no Brasil, vinícolas portuguesas, a quase bicentenária (foi fundada em 1834) José Maria da Fonseca. Em 1975, Domingos preparava-se para estudar enologia em Portugal. Mas, em razão do clima político reinante na época, com ameaças de expropriações e nacionalizações, seu nome não foi aceito na Universidade de Lisboa, simplesmente,





Para fugir da proibição de anunciar à beira das estradas, o caminhão que é um “outdoor” ambulante da JMF “quebra” diariamente em diferentes pontos do caminho interno que margeia os vinhedos



Numa das salas de barricas da vinícola, onde repousam seus tradicionais Moscatéis, o logotipo da empresa aparece refletido no piso, projetado pelo grande lustre que a ilumina

como relata agora, “porque era filho do meu pai”. O pai, Fernando Porto Soares Franco, comandou a empresa, que sempre pertenceu à família, até meados da década de 80 e obviamente era uma liderança importante e respeitada no mundo do vinho português. Domingos conta que chegou a pensar em estudar em Bordeaux, mas que teria de refazer dois anos de estudos. Foi então que decidiu, para surpresa da família, ir para a universidade de Davis, na Califórnia, já na época um dos centros de estudos enológicos mais avançados do mundo. Isso só foi possível porque, nos primeiros anos, sua permanência nos Estados Unidos foi bancada pelos representantes da JMF no país, já que a empresa de sua família passava por séria crise financeira e a própria transferência de recursos para o exterior tornara-se praticamente impossível. Em 1976, seu irmão António, já

formado em Administração de Empresas, seguiu caminho semelhante e foi trabalhar nos Estados Unidos com os sócios locais da JMF.

Domingos foi o primeiro português a se formar em Davis. E não esconde que os vinhos que faz têm pouca influência europeia. Por isso, quando voltou para Portugal, em 1980, a mudança foi dramática. “O que eu tinha aprendido não tinha nada a ver com a realidade portuguesa”, relembra. Sob sua orientação os vinhedos foram totalmente replantados com as castas que ele julgava mais adequadas. E, em 1999, foi concluída a construção de nova e moderníssima vinícola, totalmente automatizada, onde são processadas uvas provenientes dos 700 hectares de vinhedos que pertencem à JMF ou a seus sócios. Nela foi montada uma espécie de miniadega, onde a equipe comandada por Domingos

vinifica pequenas parcelas e faz experiências, que poderão resultar na incorporação de novos vinhos ao já robusto portfólio da empresa, do qual fazem parte cerca de 40 marcas. A cada ano, segundo Domingos, são feitos cinco ou seis ensaios de vinhos, com castas novas. Para isso, a JMF se vale de um dos maiores acervos ampelográficos do mundo, com cerca de 560 variedades diferentes plantadas, inclusive castas russas, americanas e outras. No vinhedo, cada uma está identificada apenas por um código numérico anotado, junto com o nome da casta, num livrinho de capa preta, guardado a sete chaves na empresa. Domingos conta rindo que, no período que se seguiu à revolução, houve uma tentativa de “nacionalizar” o precioso acervo, mas que seu pai refutou a ameaça com outra maior: simplesmente queimar o tal livrinho...

## TRILOGIA, UM MOSCATEL FORA DE SÉRIE

As marcas mais conhecidas da casa José Maria da Fonseca são o tinto **Periquita** (há uma versão em branco para o mercado brasileiro) e o rosé **Lancers**, cujo grande mercado é o dos Estados Unidos. Mas a mão de Domingos se faz sentir principalmente em vinhos como o moderno **Hexagon**. A ideia inicial, segundo ele, era fazer um vinho usando oito castas. Mas a escolha final, como o próprio nome indica, resultou num corte que usa seis castas diferentes. A mais surpreendente é a *Tannat*, que Domingos aprendeu a domar com a ajuda do francês Alain Brumont, considerado o maior especialista nessa uva, em conversas informais à margem de feiras e eventos de vinhos de que ambos



Com o enorme acervo de castas de que dispõe, Domingos cria vinhos modernos, como o **Hexagon**, ou tradicionais, como o **Trilogia**. À direita, a casa-museu da família em Vila Nogueira de Azeitão

participavam mundo afora. Também de sua autoria é uma das obras-primas da vinícola de Azeitão: o excepcional, em todos os aspectos, **Trilogia**, um *Moscatel* fora de série que só a José Maria da Fonseca poderia ter feito. O desafio colocado a Domingos pela família, para celebrar a chegada do novo milênio, foi o de criar o melhor *Moscatel* possível, a partir de todas as safras disponíveis nos estoques da empresa. O lote final, do qual foram produzidas 13.926 garrafas de 500 ml, é um corte de 70% da safra de 1965 e 15% cada, das de 1934 e 1900. É um vinho cuja riqueza aromática e gustativa transcende descrições. O próprio Domingos faz questão de ressaltar que outras safras excepcionais, como 1947, não foram incluídas no corte, porque não havia disponibilidade suficiente de vinho.

Da passagem por Davis, além da sólida formação, ficou um episódio que ele faz questão de recontar com orgulho. Quando viajou para os Estados Unidos, Domingos levou na bagagem duas ou três garrafas de 24

safras diferentes, a mais antiga de 1902, dos afamados *Moscatel de Setúbal*, o tradicional vinho doce português do qual a José Maria da Fonseca é quase sinônimo. Ao final do curso, decidiu doar uma garrafa de cada safra para que fossem submetidas ao painel de provas da própria universidade que, periodicamente, analisa vinhos de diferentes procedências. Quando propôs a ideia a uma de suas professoras, que fazia parte do comitê de provas, a resposta que ouviu foi: “não provo *Moscatéis*, provo vinhos”. A doação acabou sendo feita, com a condição de que a citada professora não participasse da prova. Ao final, o 1902 recebeu pontuação máxima (20), a mais alta concedida até então pelo comitê a um vinho.

*Os vinhos da José Maria da Fonseca, exceção feita ao Periquita (distribuído pela Diageo do Brasil), são representados pela Inovini, divisão de vinhos finos da importadora Aurora.*

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



O VERDADEIRO  
NÉCTAR DO  
DEUS SOL



Grécia, terra de deuses, terra ensolarada. Sua natureza viva abençoada pelo deus sol produz frutos excepcionais que conferem ao azeite Mykonos, um paladar rico e agradável, aroma fresco e cor verde dourado. Um néctar de experiência única para os sentidos.

Mykonos, o verdadeiro azeite extravirgem grego. Néctar dos deuses, sabor de sol.



# VINOBLE

# NO PARAÍSO DOS VINHOS DOCES E FORTIFICADOS



TENDO COMO CENÁRIO A HISTÓRICA JEREZ DE LA FRONTERA, A EDIÇÃO 2010 DA VINOBLE, A MAIS IMPORTANTE FEIRA DE VINHOS DOCES E FORTIFICADOS DO MUNDO, APRESENTOU VINHOS DE SONHO EM DEGUSTAÇÕES INESQUECÍVEIS, A QUE WINE STYLE, MAIS UMA VEZ, ESTEVE PRESENTE COM EXCLUSIVIDADE

por ARTHUR AZEVEDO,  
de Jerez de La Frontera, Espanha  
fotos ARTHUR AZEVEDO/  
DIVULGAÇÃO



Um dos mais esperados acontecimentos no mundo do vinho, a tradicional Vinoble – Feira de Vinhos Doces e Fortificados –, que acontece a cada dois anos desde 1998 em Jerez de La Frontera, na Espanha, teve em 2010 uma edição mais do que especial. Organizada pelo *Ayuntamiento de Jerez de La Frontera*, com apoio da *The Wine Academy of Spain*, sob a orientação técnica e operacional de Pancho Campo, o único Master of Wine da Espanha, a mostra contou com a presença de dezenas de produtores de 25 regiões vinícolas de todo o mundo. Para os apreciadores desses vinhos muito especiais, a Vinoble se firma a cada edição como absolutamente obrigatória, visto não existir em outro país uma feira nos mesmos moldes.

A grande atração da Vinoble 2010 foi a presença de oito Masters of Wine,

que discutiram em profundidade as diferentes nuances e técnicas de vinificação dos vinhos apresentados, o que deu ao evento um caráter técnico muito distinto de outras feiras de vinhos e também das edições anteriores da própria Vinoble. Além disso, a presença de alguns dos mais importantes enólogos especializados em vinhos doces e fortificados, como Sandrine Garbay, *chef de cave* do Château d'Yquem (ver matéria a seguir nesta edição), também contribuiu para que se tivesse uma visão única sobre os mais diversos aspectos desses nobres vinhos.

O local do evento, o famoso *Alcázar de Jerez*, fortaleza árabe do século 11, que tem no seu interior o Palácio de Villavecencio, totalmente restaurado, é uma atração a mais. Os diversos *stands* da Vinoble se distribuem tanto pelas salas do palácio, como pelos magníficos jardins do Alcázar. As degustações aconteceram

*Ciprestes em perfeito contraponto às videiras de Palomino Fino, nos amplos horizontes de Jerez; o Seppeltfield 100 1909, australiano que roubou a cena na Vinoble; o clássico serviço do Jerez com o uso da venencia, instrumento usado para retirar o vinho das "botas", nome que se dá às barricas em Jerez; estátua Bodeguera com o Alcázar de Jerez ao fundo; interior de uma antiga bodega em Jerez*



e composta por 15 produtores, a associação nasceu com a missão de restaurar a reputação do *Tokaji*, um tanto arranhada após anos e anos de controle estatal. Pelo nível dos vinhos degustados, podemos assegurar que o objetivo foi plenamente alcançado, pois ficou patente que a qualidade dos vinhos dessa nova fase de *Tokaji* está muito acima da média, com vinhos marcantes e representativos da apelação. Entre todos, merece destaque o espetacular **Disznóko Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2000**, um vinho extraordinário baseado principalmente na uva *Furmint*, que emocionou a todos pelos seus inebriantes aromas de frutas caramelizadas (abacaxi), mel e tostado, emoldurados por elegantes notas oxidativas. Na boca, revelou uma indescritível

e deliciosa explosão de sabores, mostrando ainda perfeito equilíbrio, com doçura adequada, textura untuosa e persistência na casa dos minutos. Uma obra de arte. Seu irmão gêmeo, o **Disznóko Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999** esteve quase no mesmo nível, mas sem a mesma riqueza e complexidade. Num estilo mais contido e menos exuberante, mas nem por isso menos interessante, o **Patricius Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2002** destacou-se pelo intrigante perfil aromático, que além dos habituais aromas de frutas em compota e mel, mostrou delicadas notas florais e de ervas aromáticas, que lhe conferem final de boca fresco e agradável.

Outra atração da Vinoble foram os vinhos doces de Bordeaux, mostrados por

*Na página oposta, a sala de bandeiras das Bodegas Garvey; Pancho Campo (Master of Wine) e a alcaideza de Jerez, Pilar Sánches, na cerimônia de abertura; o manto de leveduras, a flor, recobrimdo o vinho dentro da barrica de demonstração. Abaixo, a antiga mesquita serve de abrigo para as nobres Soleras, os deliciosos Tokaji e a famosa Torre Octogonal do Alcázar de Jerez*

nos diversos prédios do Alcázar, com destaque para a antiga mesquita, a única que se conservou após o fim da ocupação da região pelos mouros.

Duas novidades muito interessantes deram nova dimensão ao evento: as seções de enogastronomia e as degustações populares realizadas em Jerez, na *Plaza del Arenal*. As seções de harmonização foram comandadas pela Real Academia Española de Gastronomía, abrangendo a culinária do estrelado restaurante Celler de Can Roca, além da participação do grupo de Sommeliers da Dinamarca, da Associação de Produtores de Alimentos da Cantábria e da Escuela de Hosteleria de Jerez.

A cerimônia de abertura da Vinoble 2010, presidida pela *alcaideza* de Jerez, Pilar Sánchez, foi marcada por um ato de grande significado. Na oportunidade, Pancho Campo abriu um *Jerez Palo Cortado* com mais de 100 anos, uma relíquia denominada **Gran Señor de Urium**, que foi posteriormente transferido para uma garrafa de cristal tcheco, fechada com uma tampa de ouro 24 quilates. O valor da preciosidade? Apenas

20.000 euros, o que motivou Pancho a comentar que “no momento de crise pelo qual a Espanha está passando, abrir essa garrafa talvez possa parecer inadequado, mas sem dúvida serve para dar um toque de prestígio e distinção, tornando a Vinoble 2010 ainda mais especial”. Outro destaque da cerimônia de abertura foi a presença da delegação de Portugal, país homenageado em 2010, que se fez representar por uma delegação da Confraria do Vinho do Porto, liderada por George Sandeman. Para marcar a inauguração, todos brindaram com **Jerez Fino Tio Pepe**, bem gelado, que se constituiu num bem vindo alívio para o forte calor do sul da Espanha.

### TOKAJI RENAISSANCE ABRIU A ESPETACULAR SÉRIE DE DEGUSTAÇÕES

A primeira das degustações magistras, na mesquita do Alcázar, deu o tom de o que viria a acontecer durante toda a feira. Ela reuniu quatro grandes produtores de *Tokaji*, a joia da Hungria, integrantes da associação *Tokaji Renaissance*. Fundada em 1995





Acima, as bandeiras da Vinoble em frente do Alcázar; jornalistas de todo o mundo na vertical de Yquem e os interessantes vinhos do “Universo da Crianza Biológica”



diversos produtores de regiões clássicas como *Sauternes* e *Cadillac*. Entre os bons exemplares apresentados, merecem citação o **Château La Bertrand 2005**, um delicado vinho de uvas *Sémillon* botritizadas e o **Château Saint-Vincent 2005**, um *Sauternes* de muito boa qualidade e expressão.

### O APAIXONANTE UNIVERSO DA CRIANZA BIOLÓGICA

Esse foi o tema escolhido por Jesús Barquim, grande especialista em Jerez, para uma incursão no fascinante mundo da “flor”, o véu natural de leveduras que confere caráter e distinção a alguns estilos de Jerez como o *Fino*, o *Amon-tillado* e a *Manzanilla*; e também a outros vinhos, de diferentes partes do mundo, como o Jura na França e a Califórnia, nos Estados Unidos. Talvez uma das mais interessantes e didáticas degustações da Vinoble, pela expertise do expositor e a diversidade dos vinhos, a abordagem de Barquim permitiu que se conhecessem alguns vinhos muito raros e exóticos, como o **Condado Palido**, produzido com a uva *Zalema (Moscatel)* em Condado de Huelva, sob a influência da “flor”. Absolutamente intrigante, com o toque pungente da levedura sobrepondo-se ao caráter varietal da *Moscatel*. Outra curiosidade foi o **Perez Barquero Gran Barquero Fino**, um vinho não fortificado de Montilla-Morilles, elaborado em estilo seco com a uva *Pedro Ximenes*, habitualmente vinificada em doce. Aqui novamente o caráter da levedura domina a cena, mascarando a tipicidade do vinho. Vale destacar que o resultado é muito interessante, pois o vinho é agradável, com notas amanteigadas e cítricas, além de equilibrado e longo. Ainda na linha dos vinhos excêntricos, o californiano **Quady Palomino Fino** é quase imbatível. Poderia até, num ato de heresia, ser chamado de “*sherry norte-americano*”. Não é jerez, mas que parece, parece. Trata-se de um vinho elaborado exclusivamente com a uva *Palomino Fino* (a mesma com a qual são elaborados os vinhos de Jerez), com dois anos de con-

tato com a “flor” e passagem pelo sistema de solera (idêntico ao usado em Jerez). O resultado é surpreendente, especialmente pelos deliciosos aromas de frutas caramelizadas e mel, mescladas a toques claros de oxidação, num vinho com ótima expressão no paladar, muito macio, equilibrado, saboroso e longo, com final redondo e complexo. No mínimo surpreendente.

Representando o país anfitrião veio o **Valdespino Tio Diego Amon-tillado**, um Jerez de vinhedo único e alta classe.

### MASTERS OF WINE ESBANJAM CATEGORIA EM PROVA ANTOLÓGICA

Um dos momentos mais esperados da Vinoble 2010, a **Cata Magistral dos Masters of Wine** foi realmente um espetáculo à parte. Primeiro, pela rara oportunidade de se reunir, num mesmo painel, um grupo muito seletivo de especialistas; segundo, pelo privilégio de se conhecer um pouco mais de perto a refinada técnica de degustação e análise de vinhos pelos poucos portadores desse cobiçado título. O painel foi formado por uma seleção de *Masters of*

*Wine* de diferentes nacionalidades: Sarah Jane Evans (Inglaterra), Mai Tjemsland (Noruega), Ulf Sjödin (Suécia), Peter Koff (EUA), Collin Gent (França) e Pancho Campo (Espanha). Sarah deu a partida, afirmando que “os vinhos nobres são os mais excitantes do mundo”. Em seguida, Peter conclamou a todos

para a tarefa de “tornar os vinhos doces e fortificados mais conhecidos e, como consequência, mais consumidos”. E ainda chamou a atenção para as “dificuldades inerentes à produção desses vinhos, o que os torna ainda mais especiais”. Mai Tjemsland, que está envolvida com gastronomia, ressal-

tou a versatilidade dos vinhos fortificados, que são produzidos em diferentes estilos, do seco ao muito doce, o que, segundo ela, facilita sua utilização na enogastronomia. Aliás, esse último ponto ficou mais do que comprovado em várias oportunidades durante a Vinoble, em inúmeras sessões de harmonização de Jerez com diferentes *tapas* e pratos variados.

Por fim, Ulf também reafirmou sua convicção de que “somente a educação em Jerez poderá fazer



Os Masters of Wine: Mai, Sarah Jane, Pancho Campo (em pé), Ulf, Peter e Collin, minutos antes da Cata Magistral



com que as pessoas conheçam, e consumam, mais esses sofisticados vinhos espanhóis”. A degustação que se seguiu foi muito especial. De início, um raro e complexo **Oloroso Garvey Jerez 1989**, safrado, o que não é habitual nesse estilo de vinho. Intenso e potente, agradou pelos aromas incisivos e pelos deliciosos e persistentes sabores. Na ala dos doces, grandes vinhos deixaram saudade. O canadense **Inniskilin Icewine Vidal Oak Aged 2006** representou muito bem a tradição do país nesse estilo quase inigualável de vinho. Aromas de damasco caramelizado, abacaxi em compota, mel, especiarias e tostado serviram de abre-alas para um vinho de rara concentração, sabores plenos, perfeito equilíbrio e excepcional persistência. Foi o melhor *icewine* degustado na Vinoble. No mesmo nível, o austríaco **Nittnaus Trockenbeerenauslese 2002**, um pouco usual corte de *Chardonnay* (70%) e *Weissburgunder*, a versão local da *Pinot Blanc* (30%), deliciosamente hedonístico e luxuriante, com 24 meses de estágio em carvalho francês novo. Na sequência, novamente um **Disznóko Tokaji Aszu 6 Puttonyos**, agora de 1993, uma feliz conjugação de aromas e sabores celestiais. Um vinho de rara delicadeza e expressão, em estilo moderno e praticamente sem resquício de aromas oxidativos. Absolutamente inesquecível.

Fechando o painel, Pancho Campo apresentou,

pela primeira vez em degustação aberta ao público, um dos trunfos da Espanha, um vinho doce que recebeu 100 pontos do crítico Robert Parker, de quem, por sinal, é amigo. O **Esencia Jorge Ordoñez 2004** é puro *Moscatel de Alexandria*, da DO Málaga. Com nada menos que 553 gramas de açúcar residual natural, sete gramas de acidez tartárica e quatro graus de álcool, passa dois anos em barricas novas de carvalho francês. Com consistência semelhante a de um “mingau”, o vinho tem explosivos aromas de doce de laranja e de marmelo, com doçura intensa, acidez encoberta pelo açúcar, corpo pleno, imensa concentração e persistência interminável. Deveria vir com uma tarja preta para diabéticos... Depois dessa “overdose” de doçura, chegou um dos momentos mais aguardados da Vinoble: a degustação do mítico **Toro Albalá Pedro Ximenes Ginés Liébana 1910**, vinho fortificado com 27 anos de amadurecimento em bota (barrica de 600 litros) de carvalho. A espera valeu a pena. O vinho mostrou-se de cor âmbar/iodo, escuro e com aromas de rara complexidade, remetendo a figos turcos secos, café torrado, tâmaras e chocolate. Estupendo! Na boca é desconcertante, como bem definiu Mai Tjemsland. Com imensa concentração e untuosidade, é muito intenso e com intrigante contraste entre a doçura e um leve amargor. O retro-olfato é seu ponto forte, com duração quase

interminável e lembrando chocolate amargo com notas de laranja e torrefação. Inesquecível!

## NOVO MUNDO MOSTROU QUE TAMBÉM PRODUZ VINHOS DOCES DE ALTA GAMA

A Vinoble também permitiu comprovar a tese de que o Novo Mundo também produz vinhos doces de altíssima qualidade. Merecem ser destacados os de pelo menos duas vinícolas muito interessantes: De Bortoli, da Austrália e Quady, da Califórnia. A De Bortoli há muito tem seu nome associado aos vinhos doces, por conta do espetacular **Noble One**, vinho de uvas botritizadas que é considerado um dos melhores do mundo. Quatro safras foram mostradas, sendo que a mais antiga, 1985, foi produzida num estilo totalmente diferente das outras três, a saber, 1990, 2001 e 2006. Uma curiosidade sobre esse vinho é que a partir de 1990 os enólogos da De Bortoli passaram a usar barricas produzidas pela mesma tonelaria do **Yquem** e introduziram mudanças radicais no processo de vinificação. Por conta

dessas mudanças, o **Noble One** tornou-se muito parecido, pelo menos em estilo, com o mítico francês, o que lhe valeu o honroso título de “**Yquem da Austrália**”. Dos quatro vinhos degustados, todos, diga-se de passagem, muito bons, o que mais impressionou foi o **De Bortoli Noble One 2001**, um grande vinho por qualquer ângulo que se analise. De intensa cor ouro, tendendo ao âmbar, exibe intensos aromas de mel, verniz, frutas secas e frutas caramelizadas, com toques minerais e notas de tostado. Potente e exuberante, caracteriza-se pelo grande equilíbrio, untuosidade extrema, sabores deliciosos e persistência de minutos. O Master of Wine Collin Gent, presente

na degustação, disse ser um vinho capaz de trazer “dead people back to life” – em bom português e na linguagem de nossos avós – “de levantar defunto”.

Ainda da De Bortoli foi apresentado o **Black Noble**, um vinho no mínimo curioso. A cada ano, os enólogos da vinícola selecionam algumas barricas do **Noble One** e o vinho, que originalmente já é totalmente produzido com uvas acometidas pela *Botrytis cinérea*. A amostra selecionada é então fortificada a 17 graus e colocada em pequenas barricas novas (110 litros) de carvalho francês, onde permanece



intocada por nove anos, em lento processo de oxidação. O resultado é um vinho de cor âmbar escuro, com aromas de figo *ramy* e tâmaras, sabores exuberantes e grande untuosidade. Encorpado, concentrado, longo, expansivo e sedutor, é outro que entra na categoria dos “imperdíveis” da Vinoble 2010. Outro líquido no mínimo intrigante, porque nem parece vinho, foi mostrado no stand da Austrália. Trata-se do **Sepeltsfield 100 PARA 1909** – um corte das uvas *Mataro*, *Shiraz* e *Grenache* –, elaborado

na histórica vinícola australiana do Barossa Valley. Quase no final da fermentação os vinhos, de forma individual, são fortificados a 17 graus. Após a *assemblage*, o lote final é colocado em barris de 500 litros (os chamados “puncheons”) onde permanecem intocados por 100 anos! Servido em minúsculas taças, o líquido negro tem aromas exóticos de bala *toffee* queimada, uva passa, chocolate amargo e café expresso. Na boca é doce, concentrado, viscoso, muito longo e com retro-olfato potente. Um “bicho estranho”, mas muito saboroso.

Já a especialista Quady Winery, da Califórnia, trouxe, entre outros, para a Vinoble, o delicioso **Quady Essencia 2008** e o aromatizado **Deviation 2008**.

### A VINOBLE 2010 EM NÚMEROS

- \_ 10.000 visitantes
- \_ 8 Masters of Wine
- \_ 30 conferencistas de todas as partes do mundo
- \_ 25 nacionalidades representadas por seus produtores
- \_ 100 jornalistas especializados
- \_ 65 expositores e 125 vinícolas
- \_ 4.000 garrafas de vinhos degustadas
- \_ 1910 é o ano do vinho mais antigo degustado
- \_ 20.000 euros é o preço do vinho mais caro degustado
- \_ 10.000 taças e 150 saca-rolhas utilizados



A delegação da Confraria do Vinho do Porto, de Portugal, país homenageado este ano na Vinoble, com George Sandeman ao centro, ladeado por António Vasconcelos (à esquerda) e Manuel Ferreira

O primeiro é um delicioso, untuoso e longo na boca *Moscatel*, marcado pelos aromas de mel de laranjeira e doce de casca de laranja. Já o **Quady Deviation 2008** é também um *Moscatel*, só que aromatizado com pétalas de *Rose Geranium* e *Damiana*, duas flores muito aromáticas. Diferente de tudo o que se conhece, destaca-se, obviamente, pelos intensos aromas florais e sabores de especiarias, com doçura agradável e acidez equilibrada. Diz-se que também teria poderes afrodisíacos, qualidade que, se comprovada, seria um grande trunfo a favor dos vinhos doces...

### ESPUMANTES DOCES E PORTOS ESPECIAIS MARCARAM PRESENÇA NA VINOBLE

Mostrando que os espumantes doces também podem ser muito interessantes, uma degustação desse estilo de vinho atraiu a atenção de boa parte dos participantes da Vinoble. Os mais exóticos exemplares apresentados foram o **Gramona Gewürztraminer Frisant de Gel 2008**, um delicado, aromático, doce e leve espumante dessa clássica uva alemã, de sabor sutil e insinuante; e o personalíssimo **Inniskillin Vidal Sparkling**, um *icewine* espumante doce, muito agradável no nariz e no paladar.

Outra degustação bastante concorrida foi a de Vinhos do Porto, apresentada pela Confraria do Vinho

do Porto e conduzida por George Sandeman. Entre as preciosidades especialmente trazidas de Portugal para a ocasião estavam o **Sandeman Vintage 2007**, um jovem e incrivelmente acessível Porto e um delicioso **Offley Forrester Tawny 30 anos**, um vinho que impressionou pela sutileza e pela elegância.

Em meio a tantos vinhos espetaculares, ainda houve tempo para se falar de negócios. Várias conferências sobre o mercado internacional de vinhos doces e fortificados aconteceram durante a mostra. O autor deste texto teve o privilégio de representar o Brasil na mesa-redonda sobre o mercado dos países emergentes, os chamados BRIC – Brasil, Rússia, Índia e China. A conclusão a que se chegou é que o mercado desses quatro países ainda está engatinhando quando se trata de vinhos doces e fortificados. Mas o interesse no mercado brasileiro, demonstrado pela quase interminável bateria de perguntas vindas da plateia, deixou bem claro que, dentre todos, pelo menos no mundo do vinho, o Brasil é o que mais atrai a atenção dos produtores.

*Agradecimentos especiais a todo o pessoal de The Wine Academy of Spain, em particular a Pancho Campo MW, Paulina Campo, Rony Bacqué, Javier Arauz e Wendy Vallaster, pelo suporte e assistência durante a Vinoble 2010. Wine Style é "Media Partner" da The Wine Academy of Spain.*

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA

# A ESTRÉIA DE UM VETERANO

Duorum, a alma do Douro com a experiência mundial em enogastronomia.



Duorum, expressão latina que significa "de dois". Projeto de dois enólogos, de duas regiões, de duas histórias que deram origem a vinhos duplamente ricos e prazerosos.

É originado do sonho de João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco, dois nomes que marcaram a história do vinho português. Somaram suas experiências profissionais em um projeto de elaboração de vinhos na histórica região do Douro. Seus vinhos já nasceram com características únicas e reconhecimento internacional.

# OS PRIMEIROS 100 ANOS DE UMA SAGA

**NO ANO EM QUE CELEBRA O SEU CENTENÁRIO,  
A VINÍCOLA GAÚCHA, CUJA TRAJETÓRIA SE CONFUNDE COM A DE MUITAS  
FAMÍLIAS ITALIANAS DO SUL DO PAÍS, AMPLIA SEUS DOMÍNIOS  
COM A AQUISIÇÃO DE NOVA ÁREA EM SANTANA DO LIVRAMENTO E,  
DE OLHO NO FUTURO, TRAÇA OS CAMINHOS PARA SUA SUCESSÃO**

por MARCO MERGUZZO  
de Bento Gonçalves, RS



À primeira vista, a geografia montanhosa esquadrihada por vinhedos, os casarões seculares de pedra, a plasticidade do rio que corta a região e o sotaque peninsular, entreouvindo nas conversas do cotidiano do lugar, sugerem que se está em algum ponto do território da Velha Bota. Talvez o Piemonte ou a Toscana, ou, muito provavelmente, o Vêneto, por conta das expressões típicas e da inconfundível pronúncia dos habitantes que ali residem.

Mas não se engane. Apesar das semelhanças, o

lugar é o distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves, espetado bem no coração da Serra Gaúcha. O rio? O do Rastro. Os personagens? As centenas de milhares de oriundi – os descendentes de italianos que há mais de um século colocaram os pés pela primeira vez naquela parte do país, com o sonho de “fazer a América” e construir uma história de sucesso, sobretudo na agricultura. Caso dos Salton, cuja saga familiar conduz tanto ao passado dos primeiros imigrantes, que ali desembarcaram entre a segunda metade do século 19 e as primeiras décadas do 20,

após cruzarem o Atlântico, quanto ao presente, no qual a terceira e quarta gerações do clã preparam, para a década que se inicia, a troca de comando de uma das maiores e mais antigas vinícolas do país.

Uma trajetória empresarial construída durante os últimos 100 anos, em um cenário mutante de constantes transformações políticas, econômicas e sociais ocorridas no país, nem sempre favoráveis, e que incluiu momentos de pioneirismo, determinação, alegrias, tristezas, desafios e viradas rumo à evolução e à qualidade do vinho brasileiro.

Com direito, inclusive, como todo enredo de contornos épicos, a momentos de puro estoicismo e superação. Caso da vinda, em 1878, de um grupo de imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul, mais precisamente da região do Vêneto, entre eles o lavrador Antônio Domenico Salton, segundo dos cinco filhos do patriarca Ângelo Salton, que perdeu a jovem esposa Rosa Isotton durante o parto, pouco antes de embarcar para o Brasil, e chegou por aqui com o filho no colo, o pequeno Giovanni, além da mala de roupas e alguns tostões no bolso.



Os vinhedos da Salton defronte à nova sede Tuiuty, em Bento Gonçalves: além da moderníssima vinícola de 30 mil m<sup>2</sup>, o megainvestimento de R\$ 60 milhões inclui instalações com ótima infraestrutura para o enoturismo

Da comuna italiana de Cison di Valmarino, na região do Vêneto, para a colônia Dona Isabel, núcleo que originou a cidade gaúcha de Bento Gonçalves, berço do vinho brasileiro. Ali, o jovem imigrante cultivava as primeiras videiras no lote 17 (antiga demarcação agrária italiana que batiza as áreas rurais no Sul do país) e casa-se com Lúcia Canei, com quem tem 11 filhos. Em 1910, os herdeiros de Antônio fundam a “Paulo Salton Armazéns Gerais”, baseando seus negócios na comercialização de cereais e produtos secos e molhados. Mas, como toda família de ascendência italiana, também passam a cultivar uvas no distrito de Tuiuty e a vinificá-las em Bento Gonçalves, nos prédios centenários pertencentes à vinícola, que começaram a ser erguidos à época e resistem até hoje bem no centro da cidade gaúcha.

A partir de então, a mudança de ramo dos negócios é inevitável para os Salton, que passam a se dedicar

ao cultivo de uvas e à produção de vinhos e vermouths. Nascem assim as bases da vinícola Salton, que, aos poucos, vai ganhando respeito e clientes no Rio Grande do Sul e em todo o Brasil. Na mesma década, mais precisamente em 1916, a empresa lança o primeiro vinho com a marca Salton: o licoroso **Canônico**, um dos pilares econômicos que impulsionou o crescimento da vinícola em seus primórdios e até hoje é produzido sob licença especial da Igreja Católica. “Foi meu pai, Nini, um enólogo prático, que desenvolveu esse vinho a partir da solicitação de um padre italiano em visita à serra gaúcha, de nome Franco”, recorda-se Antonio Salton, o Toninho, 71 anos, da segunda geração, atual diretor superintendente.

### DE OLHO EM NOVOS MERCADOS

Em outubro de 1948, a Salton mira as principais cidades do país e inaugura estrategicamente no bairro

da Cantareira, zona norte da capital paulista, o seu centro de operações. Com isso, marca presença no principal mercado brasileiro, passando a comercializar

seus produtos, voltados para o segmento de bebidas populares e vinhos de grande volume. Caso, por exemplo, dos vinhos **Chalise**, **Rannisch Wein** e dos filtrados, além do conhaque **Presidente**, o grande campeão de vendas e, durante décadas, principal fonte de faturamento da Salton (nos anos 70, chegou a representar 95% de seus lucros). A origem dessa bebida remete à década de 50, quando a vinícola gaúcha recebe a solicitação do Palácio do Catete, antiga sede da Presidência no Rio de Janeiro, para produzir um vinho destinado aos cerimoniais e jantares diplomáticos do Itamaraty. Na esteira do “fermentado de uva presidencial”, elaborado em pequenas produções, a Salton lança no mercado, uma década depois, o seu conhaque, produzido em escalas gigantescas, marcando assim sua filosofia empresarial.

Impulsionada pelas vendas deste best-seller e de vinhos populares e, ainda, pelo cenário favorável do “milagre econômico”, nos anos 70, durante o período militar, a empresa se consolida como uma das dez maiores vinícolas do país. Mas seu grande salto se dá a partir de 1980, quando Ângelo Salton Neto, representante da terceira geração, assume o comando e direciona a empresa rumo à modernização. Administrador talentoso, além de vendedor nato de vinhos, Ângelo une a família, reorganiza as finanças da empresa e, por conta de seu conhecido carisma e incomparável habilidade em comunicar-se, projeta-a nacionalmente junto aos consumidores, consagrando a figura de “presidente-propaganda” (ver quadro).

Com a abertura do mercado brasileiro às importações, promovida no governo Collor, no início da década de 90, Ângelo promove nova e crucial mudança de direção. O aumento do interesse pelo vinho, por conta desse novo cenário, colocaria os empresários brasileiros diante de um grande dilema: continuar produzindo vinhos simples e baratos,

# UM SÉCULO NA TAÇA

Ano a ano, os fatos históricos que marcaram a trajetória da maior vinícola brasileira



1878

Originário do Vêneto, Antonio Domenico Salton chega à Serra Gaúcha, após um mês e meio de viagem de navio. Na Itália do século 19, o patriarca trabalhava como lavrador em condições de semiescravidão. Dias antes do embarque, a mulher, Rosa Isotton, morre durante o parto, em Gênova. Mesmo assim, Antonio parte com o filho Giovanni.

1880

Na colônia Dona Isabel, no distrito de Tuiuty, arredores de Bento Gonçalves, Antonio cultiva as primeiras videiras no lote 17. Conhece e casa-se com Lúcia Canei, com quem tem 11 filhos.



1890

Uma década depois, colhe os primeiros frutos – literalmente: produz vinho para consumo próprio e comercializa o excedente. Surge aí a figura dos Saltons como comerciantes de vinho, embutidos e outros produtos coloniais.



1900

Comerciante bem-sucedido, Antonio transfere-se com a família para o centro de Bento Gonçalves. Ali, planta uvas e abre o armazém Casa do Pasto, onde, além do vinho, passa a servir refeições. Já crescidos, os filhos abraçam profissões correlatas. Dois deles, Paulo e Luiz, incrementam o serviço de frete puxado por mulas, transportando produtos coloniais da zona rural para várias cidades gaúchas, incluindo a capital Porto Alegre e o porto de Montenegro.

1910

Com a morte do patriarca, a viúva, Lúcia, assume os negócios da família, ao lado dos filhos. Melhor: amplia-os, inaugurando o “Paulo Salton Armazéns Gerais”, ao lado da igreja matriz de Bento Gonçalves. Compra, ainda, áreas vizinhas, constrói galpões e consolida as atividades de vinificação, deixando para Tuiuty a produção de uvas.



A primeira grande mudança promovida pela Salton foi a troca do antigo sistema de latada, nos vinhedos, para o de espaldeira, muito mais adequado para o cultivo de uvas e rótulos de qualidade



para consumidores pouco exigentes, ou investir em melhorias tanto nos vinhedos quanto nas vinícolas, para competir com um mínimo de condições com as garrafas importadas. Para fazer frente aos desafios colocados pelo novo cenário globalizado, aliado a outras adversidades, como a histórica falta de cultura vinícola no país e os baixos índices de consumo da bebida, sem contar a instabilidade política vivida pelo país naquele período, a Salton parte para um ousado projeto de remodelação de seus vinhedos e de sua vinícola, mesmo enfrentando resistências culturais relativas à maneira de cultivar uvas e produzir vinhos. Nesse contexto, a vinícola gaúcha cria a linha **Classic**, com variedades de qualidade superior, elaborados com as cepas *Chardonnay* e *Merlot* (1997), *Cabernet Sauvignon* e *Riesling Itáliaico* (1998) e *Gewürztraminer* (1999). (Em tempo: todos os vinhos dessa linha acabam de receber uma nova e moderna rotulagem, em homenagem ao ano do centenário, cuja data comemorativa é 25 de agosto de 2010).

## REVOLUÇÃO NOS VINHEDOS

Porém, um imenso trabalho estava à espera da Salton, já que 100% dos vinhedos da Serra Gaúcha eram plantados pelo velho e ultrapassado sistema de latada, no qual as videiras se espalham sobre fios de arame dispostos horizontalmente a cerca de 2 metros do solo. Neste sistema, os cachos se posicionam embaixo das folhas, o que impede que recebam a luz solar, indispensável para que as uvas tintas acumulem substâncias corantes, aromas e sabores. Pior: tal configuração dos vinhedos dificulta a ventilação das parreiras, favorecendo o aparecimento de doenças, especialmente as causadas por fungos. Daí, a primeira providência da vinícola foi mudar a condução das videiras para o sistema de espaldeira, muito mais adequada para o cultivo de uvas de qualidade.

Esse trabalho foi iniciado em 2000 e, hoje, os 80 hectares dos vinhedos pertencentes à Salton, dos quais 20 na Tuiuty, 50 em Santa Lúcia, no Vale dos Vinhedos, e 10 hectares de viveiros em Nova Prata

(excetuam-se obviamente os dos produtores parceiros, responsáveis por 95% das uvas processadas pela vinícola), estão enquadrados no novo padrão de plantio. E isso tanto na Serra Gaúcha quanto na nova área recém-adquirida pela empresa na região da Campanha, em Santana do Livramento, na divisa com o Uruguai, onde serão plantados mais 500 hectares nesse sistema (ver mais detalhes na entrevista com o presidente Daniel Salton). Outra vitória alcançada pela vinícola foi a mudança da mentalidade dos agricultores de Bento Gonçalves, em especial no que dizia respeito à necessidade de se reduzir o rendimento dos vinhedos, que chegavam a 150 hectolitros por hectare de uva plantada, valor incompatível com qualquer pretensão de se produzir um vinho de alta qualidade.

Passo importante nessa caminhada, o trabalho do então supervisor de vinhedos Antonio Salton e do enólogo Lucindo Copat era convencer o agricultor a cortar cachos de uva e jogá-los fora (a chamada poda em verde), fazendo o controle do rendimento dos vinhedos. Até hoje, tal tarefa tem sido difícil e a saída encontrada foi pagar mais pelas uvas de melhor

## 1916

A empresa lança seu primeiro vinho: o licoroso **Canônico**, ligando de vez o nome da família ao segmento vitivinícola.

## 1920

Os negócios prosperam. A rebatizada Paulo Salton & Irmãos constrói nova cantina e novas instalações. Mas, no final da década, com a superprodução de vinhos coloniais e conseqüente crise no setor, a empresa integra ações como a fundação do Sindicato Vitivinícola do Rio Grande do Sul e da Sociedade Vinícola Riograndense.



## 1936

A empresa mira os principais mercados do país e adquire uma área no bairro da Cantareira, Zona Norte de São Paulo. Uma década depois, constrói seu centro de operações, passo estratégico crucial para o seu crescimento.

## 1950

Nome consolidado no mercado nacional, a Salton cria no final da década de 50, a pedido do ceremonial do Palácio Catete, no Rio, o exclusivo vinho Presidente, servido nos jantares e encontros diplomáticos do Itamaraty. No início dos anos 60, passa a comercializar o rótulo em todo o país.



## 1969

Na esteira do sucesso do vinho Presidente, nasce o conhaque homônimo, que se populariza e vira best-seller, tornando-se a principal fonte de faturamento da Salton nas três décadas seguintes.



## 1980

Ângelo Salton Neto assume a presidência e promove a reestruturação e profissionalização da empresa, determinantes para o seu crescimento. Em pouco mais de uma década, torna-se a terceira maior vinícola do país.







**CENTROAVANTE PROMISSOR QUE TROCOU A BOLA PELA ADMINISTRAÇÃO, DANIEL SALTON, 56 ANOS, DA TERCEIRA GERAÇÃO DA FAMÍLIA, FAZ UM BALANÇO DOS 100 ANOS DA VINÍCOLA GAÚCHA, PREPARA A SUCESSÃO E REVELA, EM PRIMEIRA MÃO, A MAIS NOVA AQUISIÇÃO DA EMPRESA: UMA ÁREA DE 700 HECTARES NA REGIÃO DA CAMPANHA, PARA A PRODUÇÃO DE ESPUMANTES E VINHOS DE ALTA GAMA**

# PONTARIA CERTEIRA

**WINE STYLE – Hoje, a Salton é uma das vinícolas brasileiras mais conhecidas do consumidor.**

**Como se deu essa identificação?**

**DANIEL SALTON** – Em grande parte, por conta do ótimo trabalho realizado pelo Ângelo, que foi muito competente no trabalho de personificar a nossa marca e o próprio vinho brasileiro. Ao lado do Wagner (Ribeiro), ele fazia o trabalho de formiguinha, de garrafa embaixo do braço. De outro modo, pela qualidade alcançada por nossos rótulos, nas últimas duas décadas. Nesse período, passamos a atender às novas exigências do consumidor brasileiro e do mercado, que passou a querer vinhos nacionais de melhor qualidade a preços atraentes. Além disso, a Salton tem sua própria identidade, já que na cabeça das pessoas há uma forte ligação de sua história centenária com a trajetória de vida de muitos imigrantes italianos do Sul do país.

**WS – E o que atrai mais o consumidor de vinho: qualidade ou preço?**

**DS** – Em todos esses anos, a política da Salton foi sempre a de oferecer ao consumidor rótulos de qualidade com vantajosa relação custo-benefício. Nossos clientes querem isso, o que nos permite lançar produtos agregados. Nosso espumante, por exemplo, tem exatamente essa proposta. O consumidor sabe exatamente o que vai encontrar: um

produto bem feito e que não vai doer no bolso. Além do mais, o bebedor de vinho hoje não é bobo, ele compara qualidade e preço. Por estar cada vez mais bem informado, ele já não aceita pagar caro por um vinho importado e não ter a contrapartida em matéria de qualidade.

**WS – Por que é difícil fazer bons vinhos no Brasil?**

**DS** – Porque a indústria vinícola atual exige grandes investimentos tanto no vinhedo quanto na vinícola. Após a abertura do mercado, nos anos 90, para os vinhos estrangeiros, todas as vinícolas brasileiras tiveram que correr atrás de um padrão mais elevado de produto. Foi o que aconteceu conosco. Percebemos que era preciso profissionalizar e investir em todas as etapas de produção. Começamos a trabalhar melhor a uvas que comprávamos, qualificando-as já no vinhedo. Foi o início de uma grande mudança.

**WS – E como isso foi feito?**

**DS** – Até duas décadas atrás, comprávamos uvas sem procedência. Nosso diretor de enologia, Lucindo Copat, iniciou um programa de qualidade junto aos nossos produtores, visando a melhoria da condução e manejo dos parreiros, do redimensionamento da produtividade por hectare ao recebimento das uvas. Dos mais de 1.000 fornecedores que tínhamos

na época, passamos a trabalhar com praticamente 1/3 deles, pois muitos não quiseram se enquadrar às novas exigências, de produções limitadas e melhor qualidade.

**WS – Nesse tempo, aumentou o percentual de uvas provenientes de vinhedos próprios da Salton?**

**DS** – Não. Ainda compramos 95% das nossas uvas e não temos planos de mudar essa relação.

**WS – E quais outros investimentos foram feitos?**

**DS** – Contratamos, a seguir, o enólogo Angel Mendoza (enólogo de grande prestígio na Argentina, que trabalhou na tradicional vinícola Trapiche), que nos deu consultoria durante 5 anos na elaboração e desenvolvimento de vinhos tintos. O **Talento**, cuja primeira safra foi lançada em 2004, nasceu dessa assessoria. Passamos a compreender melhor como trabalhar as uvas tintas, seu envelhecimento na garrafa. Simultaneamente, começamos a repensar toda a empresa e passamos também a requalificar nosso pessoal, enviando técnicos ao exterior, visitando feiras nacionais e internacionais. Ou seja, ficamos mais atentos ao que se faz hoje no mundo em matéria de vinhos. Recentemente, fomos conhecer de perto a produção de cavas, a técnica

de champenoise com que são feitos, os equipamentos usados. A partir dos próximos anos, vamos investir forte em espumantes com esse perfil.

**WS – E de onde virão as uvas?**

**Também de produtores parceiros da Serra Gaúcha?**

**DS** – Não. Acabamos de adquirir na região da Campanha, no município de Santana do Livramento, uma área de 700 hectares, dos quais 500 deles serão destinados a novos vinhedos para a elaboração de espumantes e vinhos brancos. A princípio, plantaremos *Chardonnay* e *Pinot Noir*. Também vamos construir ali uma pousada. É um projeto realista com visão de futuro, para dar frutos em uma década, definido a partir

será fazer essa transição da forma mais tranquila e planejada possível – e é isso que tem sido feito, já que não pretendo ficar aqui por muitos anos mais.

**WS – Mas é preciso ter o sobrenome Salton para ser diretor ou presidente da empresa?**

**DS** – De acordo com nossos estatutos, não necessariamente tem que levar o nome da família. O Wagner Ribeiro (diretor de vendas), o Ronaldo Seripierro (diretor financeiro) e o Lucindo Copat (diretor de enologia), por exemplo, já ocupam cargos de direção. Se a quarta geração tiver um ótimo desempenho, que é a nossa expectativa, não teremos porque buscar outros nomes no mercado.

**WS – Como você imagina que serão os próximos 100 anos da Salton nas mãos da quarta e das futuras gerações?**

**DS** – Bastante promissores, com certeza. Eu gosto de mudanças e o nosso futuro já começou. Se tem que mudar, vamos mudar. Além do investimento na região da Campanha, que será a nossa nova Califórnia, e da própria sucessão, já em andamento e prevista para ser concluída entre 3 e 5 anos, incrementaremos ainda mais nossas políticas internas de gestão. Há quatro anos iniciamos uma série de ações aqui em Bento Gonçalves, com programas de treinamento e qualidade

de uma estratégia de crescimento anual entre 10 e 12%.

**WS – Depois da nova sede da Tuiuty, este investimento é o mais importante da Salton nesses 100 anos?**

**DS** – Sem dúvida. Mas a construção da Tuiuty foi um marco e um divisor de águas em nossa história, pois permitiu ampliar a nossa visão do futuro, com foco em qualidade, lançamento de novos produtos e o crescimento de novos negócios, como o enoturismo. Em 2009, recebemos 56 mil visitantes. Este ano, esperamos mais de 70 mil. Com isso, ampliamos também a nossa percepção da marca e temos hoje a certeza de que o investimento feito foi o mais correto. A pessoa que conhece as nossas instalações

percebe o profissionalismo e a seriedade que empreendemos em nosso trabalho.

**WS – E quais são os desafios para se administrar uma empresa familiar com o tamanho da Salton?**

**DS** – Atualmente, temos profissionais qualificados, infraestrutura, equipamentos e logística, além de uma rede consolidada de compradores e um ótimo relacionamento com nossos clientes, que são verdadeiros parceiros, pois sugerem e aceitam novidades. O compromisso de cumprir o que falamos para o cliente é o nosso maior legado. A quarta geração que está chegando, e tem visão de mercado, sabe disso. Ela receberá uma estrutura pronta e sua responsabilidade será operá-la da melhor forma. Nossa missão

e um plano de cargos e salários. Nossa intenção é promover uma verdadeira revolução de gestão, estabelecendo as bases de investimentos e cultura voltadas para resultados. Essa nova etapa ficará a cargo do meu filho Maurício (recentemente nomeado novo diretor administrativo da empresa).

**WS – E o que pretende fazer quando pendurar as chuteiras? A propósito: é verdade que na juventude você foi um bom jogador de futebol?**

**DS** – Nos anos 70, fui cursar o Científico em Porto Alegre, antes de prestar vestibular. Lá, um olheiro do Grêmio me viu jogar e me chamou para fazer um teste. Não fui, claro, já que queria ser engenheiro. Acabei desistindo no segundo ano e cursei administração. Mas sempre gostei de praticar esportes. Hoje, jogo tênis e adoro assistir partidas de rúgbi pela TV. Quando me aposentar, daqui a alguns anos, pretendo passar mais tempo fazendo isso, claro.

**WS – E a paixão dos Salton pelo Grêmio? De onde vem?**

**DS** – Por conta do meu avô materno, José Baldi, que era cônsul do Grêmio, aqui na região de Bento Gonçalves, nas décadas de 60 e 70. Figura bastante conhecida no Rio Grande do Sul, o cônsul é um representante dos dois grandes clubes da capital, o Inter e o Grêmio,

nas cidades do interior. No passado, eram figuras muito populares. Meu avô acabou passando essa paixão para os filhos e netos.

**WS – Se fosse eleger um dos vinhos da empresa para simbolizar a história da Salton, qual seria?**

**DS** – O tinto **Salton 100 anos** é um grande vinho. Para elaborá-lo, nossa equipe técnica selecionou as uvas dos nossos melhores vinhedos, com um controle rigoroso de sanidade, maturação e climatização. O espumante **100 anos** (*Pinot Noir* (70%) e *Chardonnay* (30%)) também é excepcional. Mas destacaria, ainda, o **Talento**, pois é um vinho que reflete e traduz perfeitamente a credibilidade, o respeito e o bom trabalho desenvolvido pela Salton nos últimos anos. Depois de bebê-lo tem-se a noção exata de que temos de fato um vinho brasileiro de qualidade.

**WS – Afinal, vinho é paixão ou business?**

**DS** – O vinho está no sangue da família e de nossos colaboradores, mas sobretudo vinho é business. Entra-se nesse negócio para que o seu produto seja reconhecido e você ganhe dinheiro. Nós repetimos isso diariamente: vendas é o nosso negócio e definitivamente não é feito para amadores, que agem de modo passional e por mera intuição.

qualidade. “Hoje, conseguimos rendimentos da ordem de 56 a 70 hectolitros por hectare, bastante satisfatória e muito abaixo da média brasileira”, informa Copat. Alguns vinhedos especiais da Salton têm rendimento ainda menor, cerca de 35 hectolitros por hectare. É deles que saem as uvas utilizadas na produção dos melhores vinhos da empresa. Caso dos rótulos da linha premium **Volpi**, lançada há cerca de uma década, além dos tintos **Talento** (2002) e **Desejo** (2004).

## ESPUMANTES: A INSPIRAÇÃO EM PLENO FASANO

Foi também nessa época, mais precisamente em 2000, que a Salton iniciou sua vertiginosa ascensão rumo ao posto de maior produtor de espumantes do país. Embora o bisavô de Ângelo, Antonio Salton, fosse originário de uma região do Vêneto próxima a Valdobbiadene, o berço dos melhores *Proseccos* do mundo, não foi o patriarca quem a teria inspirado. Tudo começou após uma visita de Ângelo Salton e do diretor de vendas e também acionista da empresa Wagner Ribeiro, ao classudo restaurante paulistano da família Fasano (confira, abaixo, todos os detalhes dessa história). Hoje, de cada 100 garrafas de espumantes finos produzidas no Brasil, 42 saem dos

tanques de aço inoxidável da vinícola gaúcha. A qualidade de suas garrafas, tanto as produzidas pelo método charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável), quanto pelo tradicional (segunda fermentação na garrafa), é amplamente reconhecida por críticos e consumidores, dentro e fora do país. Para o método charmat são utilizados tanques pressurizados de 50.000 litros. No caso do método champenoise, a fermentação se faz em uma cave climatizada de 1.200 metros quadrados. O resultado são espumantes frescos e elegantes, com notas de frutas, aromas de leveduras e frutas secas.

A cada ano, o volume de rótulos borbulhantes produzidos pela vinícola gaúcha não para de crescer. De 4,5 milhões de litros produzidos em 2009, que representou 35% de seu faturamento, passará dos 5 milhões projetados para este ano. Para dar conta desse avanço, a Salton deve investir até o final de 2010 um total de R\$ 15 milhões, incluindo, dentre outros projetos, uma segunda linha de produção, com a compra de novas autoclaves. A ideia é separar a área reservada aos vinhos tranquilos daquela onde são produzidos os espumantes, aumentando a capacidade de processamento. “Isso vai nos permitir operar sem hora extra e sem forçar equipamentos”, informa o

diretor de enologia Lucindo Copat. Nos vinhedos, de outro lado, a Salton tem estimulado seus parceiros a cultivar variedades brancas que são utilizadas em seus espumantes. Caso da *Pinot Noir*, *Prosecco*, *Chardonnay*, *Riesling* e *Chenin Blanc*.

Dentre os destaques em sua linha variada de espumantes, o **Evidence**, seu espumante top, e o **Moscatel** são produzidos pelo método champenoise. Pelo método charmat, há o **Brut** e o **Demi-Sec Tradicional**, o **Reserva Ouro**, com fermentação prolongada, e o **Prosecco**. Além dos espumantes, a Salton lançou, em 2008, vinhos frisantes da marca **Lunae**, gaseificados artificialmente. É um produto que visa o mercado jovem, para ser consumido fresco numa balada ou à beira de piscina. Ainda de olho nas novas gerações de consumidores, a vinícola lançou em 2009, outras duas novidades: o chamado “**Prosequinho**” e o **Moscatel**, envasados em garrafas de 187 ml.

## SEDE EM TUIUTY OCUPA ÁREA DE 70 HECTARES

Na epopeia centenária da Salton, a imponente sede em Tuiuty, construída em 2004, no pequeno e tranquilo distrito que lhe empresta o nome, situado a 10 km de Bento Gonçalves, é um dos maiores e mais ousados

ao mais conhecido executivo da Salton um de seus maiores legados. Wagner conta que, após participarem de um grande evento supermercadista, na capital paulista, em 2000, a dupla rumou para o restaurante Fasano. O objetivo não era coroar com um jantar memorável um dia de bons negócios e, sim, fechar mais uma venda para o mais sofisticado dos restaurantes paulistanos. Sentados no bar, enquanto esperavam pelo sommelier Manoel Beato, notaram que a maioria das mulheres bebia taças e mais taças de *Prosecco* Italiano. Na mesma hora, Ângelo ligou para Lucindo Copat, em Bento Gonçalves, e relatou ao enólogo da Salton: “Aqui, só se bebe isso. Precisamos fazer o nosso. Conhece esse vinho?”, lembra Ribeiro. Copat teria respondido que não só o conhecia, mas que a empresa tinha 77 hectares cultivados da cepa, no distrito de Tuiuty. (Em tempo: ainda de acordo com Ribeiro, tanto ele como Ângelo, a exemplo da grande maioria dos consumidores, desconheciam que *Prosecco* era o nome de uva com que esses espumantes italianos são feitos). Touchée! Em três meses, a Salton lançaria suas primeiras 6.000 garrafas e as venderia em apenas quatro meses. Sucesso de público e de crítica, de lá para cá a vinícola gaúcha não só chegou à liderança do setor, mas até hoje permanece nessa posição. Atualmente, de cada três garrafas de espumantes finos abertos no Brasil, duas são de marcas nacionais. Dessas, de cada 100 produzidas no país, 42 saem dos tanques da vinícola Salton, no distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves. Um prêmio à perspicácia e ao atilado espírito comercial de Ângelo.

# O PRODUTOR BRASILEIRO POR EXCELÊNCIA



Ângelo Salton com a esposa Fátima e as filhas Luciana, Stella e Julia (na foto não aparece o filho mais novo, Ângelo)

Responsável direto por mudar os rumos da Salton ao apostar no segmento de vinhos e espumantes finos, Ângelo Salton Neto, engenheiro mecânico formado pelo Mackenzie e um exímio vendedor de seus próprios vinhos, foi uma das figuras mais marcantes da história da vinícola gaúcha e do vinho brasileiro. Ângelo morreu no dia 10 de fevereiro de 2009, aos 56 anos, vítima de um infarto, desafortunadamente quatro dias antes do casamento de sua filha mais velha, Luciana, hoje gerente de Marketing da empresa. Durante o período em que ocupou a cadeira de presidente, foi, além de seu principal executivo, um divulgador incansável dos rótulos da vinícola gaúcha. Intuitivo, midiático, de personalidade vibrante e magnética, seu vozeirão e o permanente sorriso no rosto tornaram-no, também, um dos personagens mais conhecidos e benquistos do setor. “Não tenho dúvidas de que, se em vez de vinho, fossem eletrodomésticos, Ângelo venderia máquina de fazer gelo na Sibéria ou aquecedor movido a etanol em pleno Oriente Médio”, brinca o atual diretor de vendas, o também engenheiro Wagner Ribeiro, que conviveu com o ex-executivo, ao longo das últimas três décadas. “Ele soube capitalizar muito bem essa sua característica, e personificava como ninguém ‘a cara’ do produtor brasileiro”, analisa. “Além disso, era uma ‘locomotiva’ para trabalhar. Como administrador, Ângelo teve inúmeros méritos, dentre os quais, o de equacionar várias questões internas, tanto de natureza familiar quanto financeira, profissionalizando e modernizando a empresa”, sublinha. Ao lado de Ângelo Salton, Wagner Ribeiro foi co-protagonista do episódio que alçaria a Salton, anos depois, à condição de maior produtora de espumantes do país, concedendo também



1990

Com a abertura do mercado brasileiro para os importados, promovida pelo governo Collor, a empresa cria a linha **Classic**, voltando o seu foco para a consolidação de uma linha de vinhos finos de qualidade.

2000

Antes da virada do milênio, a Salton assume a vice-liderança do ranking das maiores vinícolas do país e lança as linhas **Séries**, de vinhos varietais sem passagem em madeira, e os rótulos premium **Volpi**.

2004

É inaugurada, no distrito de Tuiuty, local onde tudo começou, a moderna e atual sede da vinícola. Ali, a empresa passa a concentrar toda a sua produção, incluindo as linhas mais recentes. Caso do vinho **Talento** (corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Tannat*), do **Desejo** (100% *Merlot*), do vinho de colheita tardia **Intenso** e do espumante **Evidence**.



2009

Com a morte precoce de Ângelo Salton Neto, executivo responsável pela modernização e projeção nacional da vinícola, Daniel Salton assume o comando da empresa.

2010

No ano de seu centenário, a Salton lança o tinto e o espumante **100 Anos** (veja a nota sobre estes vinhos na edição 27 de WS) para marcar a data histórica. Anuncia, também, a aquisição de uma área de 700 hectares, em Santana do Livramento, na região da Campanha, para a produção de espumantes e vinhos de alta gama.

marcos da empresa. Executado em parte com recursos próprios, em parte financiado pelo BNDES-Finame, é um megainvestimento de mais de R\$ 60 milhões. Trata-se de um projeto do arquiteto gaúcho Julio Posenato, que abriga, em uma área total de 70 hectares, a moderníssima vinícola de 30.000 m<sup>2</sup>, a área administrativa e comercial da empresa, além de instalações com ótima infraestrutura para o enoturismo.

Com números superlativos, a Salton segue o padrão das maiores e melhores vinícolas do mundo. Sua capacidade de fermentação e estocagem, por exemplo, é de 20 milhões de litros em 18 tanques de aço inoxidável (“a maior da América Latina”, como informa Daniel Salton), sendo 50% com controle de temperatura por computador, o que permite processar até 30 milhões de quilos de uvas/ano. Em 2009, foi processado pouco mais da metade desse potencial, exatos 15,7 milhões de quilos e, neste ano, 16,4 milhões. Toda a operação é supervisionada pelo diretor de

enologia Lucindo Copat, que conta com um moderno e bem-equipado laboratório de análises e uma equipe de jovens enólogos, com experiência internacional.

Ao chegar a Tuiuty, as uvas recebem tratamento individualizado, de acordo com a linha de produtos para a qual se destinam. Na produção dos melhores vinhos da Salton se utiliza a crioextração seletiva para as uvas de alta qualidade, que são colocadas inicialmente numa câmara fria, seguindo-se uma rigorosa seleção de cachos e também de grãos. A fermentação se dá em baixas temperaturas, com o objetivo de preservar ao máximo os aromas e sabores de fruta. Para os vinhos tintos da linha premium também são utilizados tanques de madeira abertos para a fermentação, retomando uma antiga prática de vinificação, mas com todos os cuidados exigidos nos dias de hoje.

O amadurecimento destes vinhos se faz em ampla sala de barricas, com controle de temperatura e umidade, e capacidade para 5.000 barricas. Atualmente

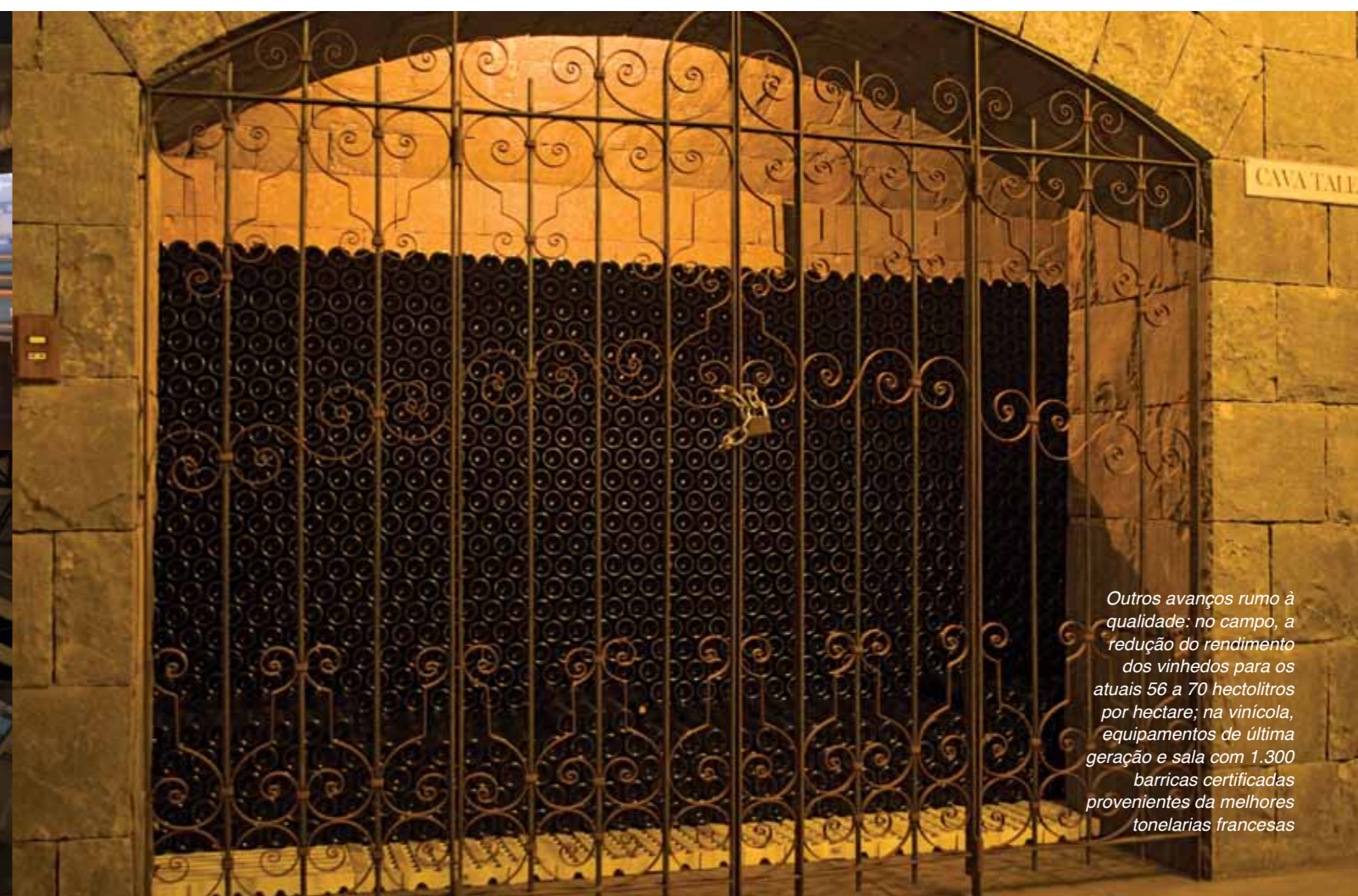
há 1.300 delas, certificadas: 50% nova francesa e 50% americana, importadas da França e produzidas pelas melhores tonelarias como Seguin-Moreau e Radoux. Na sala das barricas a temperatura é mantida a 10°C constantes e 80% de umidade relativa, com filtragem do ar para garantir um ambiente totalmente livre de impurezas. A qualidade dos insumos utilizados em todas as fases da produção, tais como enzimas e leveduras selecionadas, é rigorosamente controlada e a Salton trabalha hoje com um moderno sistema de rastreabilidade dos vinhos, permitindo que se identifique com precisão eventuais problemas que venham a ocorrer durante o processo de vinificação.

Há ainda um reservatório, com capacidade para captar e armazenar 3 milhões de litros de água da chuva, patenteado por Copat, que faz toda a refrigeração da vinícola, durante o verão, e a calefação no inverno. Medida ecologicamente correta que revela outra das constantes preocupações da Salton:

gerar o mínimo de impacto ambiental possível, já que a produção de vinhos gera uma série de resíduos que pode contaminar irremediavelmente o solo.

## SUCCESSÃO E NOVA SEDE NA CAMPANHA

Produzir e investir em vinhos de alta qualidade, sem ônus para o meio ambiente e com ótima relação custo-benefício, é aliás tema recorrente no QG da Salton, em Bento Gonçalves. Mas outros assuntos, como a sucessão e novos investimentos que pavimentem o futuro da empresa, também são obrigatórios na mesa da presidência. Capitaneada atualmente por Daniel Salton, 56 anos, com a inestimável colaboração de Wagner Ribeiro, diretor-comercial e acionista da empresa e um dos artífices, ao lado de Ângelo Salton, das mudanças ocorridas nos últimos anos, a vinícola gaúcha planeja sem alardes a passagem de bastão para a quarta geração da família, cujos membros vêm sendo preparados para assumir importantes postos de



*Outros avanços rumo à qualidade: no campo, a redução do rendimento dos vinhedos para os atuais 56 a 70 hectolitros por hectare; na vinícola, equipamentos de última geração e sala com 1.300 barricas certificadas provenientes das melhores tonelarias francesas*



Da esquerda para a direita, os diretores Maurício e Antonio Salton, a coordenadora de Comunicação e Marketing, Daniela Salton, o presidente Daniel Salton e o diretor de enologia Lucindo Copat. Abaixo, o diretor comercial Wagner Ribeiro



comando. Caso de Maurício, filho de Daniel, 27 anos, recém-promovido a diretor administrativo, sediado na sede Tuiuty, em Bento Gonçalves. E de Luciana, de 28 anos, atual gerente de Marketing, e Stella Salton, 26 anos, gerente de Comunicação, ambas filhas de Ângelo, que trabalham na sede paulistana. "Aposto muito nessa nova geração, pois ela reúne

ótima formação acadêmica e ampla visão de mercado, além de já possuir importante vivência no dia-a-dia da Salton. A ideia é que consolidemos esse processo num prazo entre três e cinco anos", anuncia Daniel.

Além da sucessão, outro assunto na ordem do dia, revelado em primeira mão à WS, é o recente investimento da Salton na região da Campanha, na

## O GIGANTISMO DA SALTON

OS NÚMEROS QUE TRADUZEM A MAGNITUDE DA VINÍCOLA GAÚCHA\*

**Funcionários:** 396\* (197, na sede, em Bento Gonçalves, e 199 sediados em São Paulo, interior e outros estados)

**Produtores parceiros:** 700 famílias

**Vinhedos próprios (em hectares):** 80

**Total de rótulos:** 41

**Produção anual de espumantes (em garrafas):** 5.500.000

**Produção anual de vinhos tranquilos (em garrafas):** 10.000.000

**Produção anual de suco de uvas (em garrafas):** 2.200.000

**Produção de conhaque (em garrafas):** 20.000.000

**Capacidade de fermentação e estocagem dos tanques de aço inoxidável (em litros):** 20.000.000

**Capacidade vinícola para o processamento de uvas (em quilos):** 21.000.000

**Faturamento em 2009:** R\$ 207.000.000

**Faturamento previsto para 2010:** R\$ 240.000.000

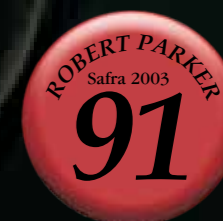
\* DADOS DE 2009

destinados à fabricação de espumantes a partir de 2014, e a seguir de *Pinor Noir*. A ideia é que essas e outras cepas sejam utilizadas na nova linha de espumantes da vinícola. Pode-se dizer que são os primeiros passos na construção dos próximos 100 anos de história de uma das maiores e mais conhecidas vinícolas brasileiras.

MARCO@WINESTYLE.COM.BR

# O Espírito de Apalta

BEBA 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



# DEGUSTANDO OURO LÍQUIDO

MAIS ESPERADA ATRAÇÃO DA VINOBLE 2010,  
A VERTICAL DE CHÂTEAU D'YQUEM, CONDUZIDA PELA CHEF DE CAVE  
DO PRÓPRIO, SANDRINE GARBAY, E POR PANCHO CAMPO, MASTER OF WINE,  
FOI UM PRIVILÉGIO PARA POUCOS, ENTRE OS QUAIS A WINE STYLE

por ARTHUR AZEVEDO

fotos ARTHUR AZEVEDO/MARCELO DONATELLI



O cenário não podia ser mais inusitado e mais adequado: o interior da antiga mesquita do Alcázar de Jerez, construção que data do século 12, a única remanescente das dezoito mesquitas que existiam quando a cidade estava sob o domínio muçulmano.

Desde as primeiras horas do dia, reinava no ambiente da Vinoble 2010, feira de vinhos doces e fortificados que se realiza em Jerez, uma grande expectativa para o que iria acontecer na mesquita, na verdade o momento culminante do evento.

Isso porque o cultuado Chateau d'Yquem, o mais famoso vinho doce do mundo, produzido na França, mais precisamente na região de Sauternes, seria apresentado na mesquita em degustação vertical, ou seja, em várias safras distintas, por duas grandes personalidades do mundo do vinho: Sandrine Garbay e Pancho Campo. Sandrine é a enóloga responsável pela produção do Yquem há 16 anos e Pancho, o único espanhol a ter o cobiçado título de Master of Wine. Ambos são profundos conhecedores do assunto e certamente teriam muita coisa para contar





Pancho Campo (MW) desvenda os segredos do **Yquem**, sob o olhar atento de Sandrine Garbay, chef de cave do Château. Durante a degustação, as mudanças na vinificação do **Yquem** foram reveladas por Sandrine para um pequeno grupo de privilegiados

sobre esse vinho mítico, objeto de desejo de todos os apreciadores de grandes vinhos.

O **Château d'Yquem** é um vinho naturalmente doce, produzido com uvas acometidas pelo fungo *Botrytis cinerea* que, em determinadas condições climáticas, dá origem a um fenômeno conhecido como “podridão nobre”. A infecção pelo fungo faz com que, entre outras alterações mais complexas (ver artigo sobre a *Botrytis* na WS 02), a uva sofra uma sensível perda de água, concentrando açúcar e ácido, o que acaba permitindo a elaboração de um vinho de características únicas e imensa longevidade, podendo manter-se vivo por mais de 100 anos.

### QUATRO SOLOS DISTINTOS, UM DOS SEGREDOS

Motivada pelo imenso interesse do público, Sandrine contou vários segredos do terroir e da elaboração do **Yquem**, para delírio da plateia, composta quase que exclusivamente por jornalistas especializados de todo o mundo, juntamente com os Masters of Wine presentes na Vinoble. Começou ressaltando o microclima da região, influenciado por dois rios, o Ciron e o Garonne, que possuem temperaturas diferentes e pelas florestas vizinhas, que propiciam a umidade adequada para o desenvolvimento da *Botrytis*. Um detalhe interessante é que os vinhedos do **Yquem**

estão situados no ponto mais alto de Sauternes, a 85 metros de altitude, e são os que menos umidade recebem em toda a região demarcada. No **Yquem**, a neblina desaparece mais cedo, a insolação é perfeita e as uvas secam melhor do que em qualquer outra propriedade de Sauternes. Nesta região, o sol e os ventos secam as uvas antes que nos outros vinhedos e as uvas têm naturalmente melhor concentração.

Outro fator importante é que, por se estender por uma grande área – cerca de 100 hectares –, os vinhedos estão plantados em nada menos do que quatro tipos de solo: argila e pedregulho na parte mais alta da propriedade, perto do Château; argila pura ao norte; calcário e argila a leste; e argilo-arenoso ao sul. Assim, em grandes safras, os quatro solos dão mais complexidade ao vinho e, nas safras não tão favoráveis, a consistência e a qualidade estão garantidas. Nos anos muito quentes, como 2003, os frios solos de argila propiciam frescor aos vinhos; nos anos mais frios, o pedregulho ajuda a maturação das uvas.

### COLHEITA SELETIVA, FEITA POR ESPECIALISTAS, É FUNDAMENTAL

A colheita das uvas no **Yquem** é realizada por cerca de 200 pessoas especialmente treinadas para só colher as uvas que estão no ponto exato para serem vinificadas. A equipe muda pouco a cada ano: 70% dos colhedores fazem parte da equipe fixa do château. Realizada a partir do início de setembro, a colheita se faz por “tries”, que é o nome que se dá às passagens no vinhedo, para colher as uvas que vão atingindo o estágio ideal de botritização para a elaboração do vinho. São em média 6 tries, dependendo do ano, num período que pode se estender até novembro ou, em casos extremos, até dezembro (em 1972, por exemplo, foram 11 passagens ao longo de 71 dias e mesmo assim o vinho não foi produzido, por não ter alcançado a qualidade necessária).

A duração da ocorrência de *Botrytis* no vinhedo é de cerca de seis a oito semanas. É bom lembrar que o acometimento do fungo no vinhedo é disseminado, focal e progressivo. Sandrine

fez questão de frisar que 40% da qualidade final do vinho são provenientes da colheita, 50% dos solos e só 10% das técnicas de vinificação. Outro dado interessante é que o tão falado aquecimento global, segundo ela, está permitindo que o **Yquem** tenha mais regularidade, não variando tanto entre as diferentes safras, além de não interferir, pelo menos por enquanto, nem na umidade e nem no desenvolvimento da *Botrytis*. Ainda bem. Como fator de qualidade ela também citou a melhora nas condições da fermentação, que tem início espontâneo, com leveduras naturais, com posterior inoculação de leveduras selecionadas.

### TÉCNICA DE ELABORAÇÃO ATUAL PREVÊ MENOR TEMPO EM BARRICA

Para a elaboração do **Yquem** se utilizam duas uvas, 100% acometidas por *Botrytis*, fermentadas separadamente em barricas novas de carvalho francês. A mais importante delas e predominante no corte (em média 80%), é a *Sémillon*, que é prensada e posteriormente fermentada nas barricas. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para tanques de aço inoxidável, resfriado a temperatura próxima de zero graus por alguns dias, sulfitado e mandado de volta para as barricas, para completar o período de amadurecimento. No caso da *Sauvignon Blanc*, todo o processo se dá nas barricas. O tempo de madeira também mudou. Antes de três anos, agora é de dois anos, com seis meses em tanques de aço inoxidável antes do engarrafamento. Sandrine também informou que se está tomando mais cuidado com o manejo do oxigênio durante o processo de trasfega, diminuindo a oxigenação do vinho, com conseqüente diminuição da oxidação. E destacou que a mudança no tempo de barrica não produziu mudança alguma no estilo do vinho, pois o que se buscou com essa redução foi preservar melhor a fruta. A produção do **Yquem** é de cerca de 100.000 garrafas por ano e em alguns anos específicos se produz um vinho seco, o **Y de Yquem**. Para produzi-lo, tira-se um cacho de cada videi-

ra, que é destinado ao vinho seco, geralmente um corte em partes iguais de *Sémillon* e *Sauvignon Blanc*.

Depois de descobrirmos (quase) todos os segredos do **Yquem**, nada melhor que degustar quatro safras da maravilha, na companhia de Sandrine e Pancho Campo, para avaliar as mudanças, na medida em que três safras eram anteriores à mudança (2000, 1996 e 1990) e uma posterior (2007 – que será comercializada em breve). Antes do início da “árdua missão”, Pancho fez questão de contar um segredo que aprendeu com o falecido Alois Kracher, o grande mago dos vinhos de *Botrytis* da Áustria, sobre como degustar vinhos de uvas acometidas pelo nobre fungo. Segundo Kracher, é muito importante se analisar a qualidade da *Botrytis*, que se manifesta pela maior ou menor integração das notas químicas (principalmente acetato de etila) com os outros elementos do vinho. Segundo ele, quanto mais perfeita e delicada a integração, melhor a qualidade da *Botrytis*.

### NA DEGUSTAÇÃO ESTELAR, UM ESPETACULAR DESFILE DE AROMAS E SABORES

O primeiro vinho a ser degustado foi o extraordinário **Château d’Yquem 2007**. Fruto de um ano difícil, mas de muita *Botrytis*, o 2007 é o expressivo resultado de uma perfeita seleção de uvas. De cor dourada, exibe aromas de mel, frutas caramelizadas, especiarias, verniz e tostado. Exuberante, mostra perfeito equilíbrio entre a acidez e a doçura, abrindo-se na boca com uma explosão de sabores deliciosos e persistência quase interminável. Toques minerais acrescentam classe e elegância. Um vinho para se consumir hoje e nos próximos 50 anos.

Seguiu-se o **Château d’Yquem 2000**, também de uma safra menor em Sauternes, mas tendo como resultado um vinho de ótima qualidade e um dos melhores da degustação, por já estar mais pronto para consumo e já ter desenvolvido boa complexidade aromática. No nariz encanta pelos aromas de frutas em compota (doce de marme-

lo), mel e caramelo tostado, com delicados toques de verniz. Na boca não exibe a potência do 2007, mas revela perfeito equilíbrio, untuosidade, boa concentração e delicioso retro-olfato.

Sandrine classificou a safra 1996 como “acadêmica” e que teve como resultado um Yquem clássico, produzido com uvas perfeitamente botritizadas. Na degustação, o **Château d’Yquem 1996** mostrou-se muito elegante mas até reticente de início, abrindo-se aos poucos antes de se revelar por completo, após bom tempo no copo. Os aromas eram de frutas muito maduras (maçã cozida), com notas de mel e especiarias. Na boca, acidez e doçura bem equilibradas, bastante mineral, pouca expansão, com sabor de especiarias bem marcado. Segundo Sandrine, esse vinho está em fase de transição e deve melhorar muito com mais alguns anos de garrafa.

A safra 1990 foi definida como “solar” por Sandrine, por ter sido um ano bastante quente, mas com bom desenvolvimento de *Botrytis*. Segundo ela, o vinho está evoluindo muito rápido, mais do que a média dos Yquem. Na degustação, o **Château d’Yquem 1990** brilhou intensamente, cativando pela fruta delicada e pelo caráter sutil da *Botrytis*. Complexo, mostra leve toque oxidativo e tostado evidente. Muito agradável na boca, tem ótimo equilíbrio, untuosidade, boa concentração, carvalho bem integrado e persistência muito longa, com retro-olfato mineral e elegante.


No final da degustação, Sandrine contou que seu Yquem predileto é o 1988. E deu uma boa dica para os numerosos amantes desse vinho mítico. Ela revelou que, depois de muitas experiências, chegou à conclusão que a melhor taça para apreciá-lo é a Riedel para *Sauvignon Blanc*, o que é no mínimo curioso, uma vez que a própria Riedel produz uma taça específica para o Sauternes.



ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR  
WWW.TWITTER.COM/ARTWINE77

## PELO MENOS DESTA SELEÇÃO ARGENTINA VOCÊ VAI GOSTAR.

As premiadas vinícolas argentinas Bodega Atamisque, Finca Sopenia e Adeluna Cellars acabam de chegar à World Wine.

 World Wine

Televentas | 11 3383-7477  
Atendemos em todo o Brasil

Lojas:  
Jardins | 11 3085-3055  
Ribeirão Preto | 16 3931-6008  
Outlet Brás | 11 3383-7477

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



BEBA COM MODERAÇÃO.



**ABS-SP E WINE STOCK  
PROMOVEM EVENTO  
POUCO COMUM, QUE REUNIU  
EXEMPLARES DOS CINCO  
PREMIERS CRUS DE BORDEAUX  
MAIS UM ÓTIMO SAUTERNES**

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO  
colaboração ARTHUR AZEVEDO/  
JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES

Definir o que é um grande vinho é difícil até para os mais experientes degustadores, como admite Robert Parker em seu conhecido livro sobre os vinhos de Bordeaux. Ainda assim, praticamente todos os enófilos, iniciantes e iniciados, concordam que os cinco Premiers Crus de Bordeaux estão, consistentemente, entre os vinhos mais excepcionais produzidos no mundo. São eles os châteaux Lafite-Rothschild, Margaux, Latour, Haut-Brion e Mouton-Rothschild. Os quatro primeiros integram essa elite do vinho desde a famosa classificação feita em 1855 pelos comerciantes de Bordeaux, que basicamente levou em conta o preço de cada um no mercado. Já o Mouton-Rothschild só obteve esse reconhecimento em 1973, coroando a luta de toda a vida do Barão Philippe de Rothschild para alçá-lo a essa honrosa categoria. Para comemorar a vitória, o Barão mudou, inclusive, a frase até então estampada no rótulo de seu famoso vinho. Antes da promoção a Premier Cru, ela não escondia sua inconformidade

com a classificação: “Premier ne puis, second ne daigne, Mouton je suis” (em tradução livre “primeiro não posso, segundo não aceito, sou o Mouton”). Depois de 1973, o rótulo passou a ostentar orgulhosamente a frase: “Premier je suis, second je fus, Mouton ne change” (“Primeiro eu sou, segundo eu fui, Mouton não muda”).

Degustar, ao menos uma vez na vida, pelo menos um desses vinhos é, para qualquer enófilo, missão semelhante à busca do Santo Graal pelos cavaleiros templários. O que dizer, então, de provar todos os cinco, lado a lado? Em parceria com a importadora Wine Stock, a Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP) promoveu, recentemente, uma degustação dessas joias da enologia mundial.

O primeiro vinho servido foi o **Mouton-Rothschild 1998**, um AOC Pauillac elaborado com 86% de *Cabernet Sauvignon*, 12% de *Merlot* e 2% de *Cabernet Franc*.

O vinho exibia cor rubi de média intensidade, com discreto reflexo acastanhado. No exame olfativo, encantou pelas frutas vermelhas maduras, aromas florais intensos, com notas de especiarias, chocolate e alcaçuz, além de toques balsâmicos. Na boca, mostrou bom corpo, ótima acidez, teor alcoólico correto e taninos finíssimos. Exemplar de uma safra difícil na região norte do Médoc, apenas 57% da produção foram empregados para sua elaboração, resultando em um vinho de boa estrutura e concentração satisfatória para a safra.

A seguir veio o **Haut-Brion 1998**, de Pessac-Léognan, elaborado com 50% de *Merlot*, 39% de *Cabernet Sauvignon* e 11% de *Cabernet Franc*. Apenas 60% da produção foram empregados nessa safra. Aqui surgiram aromas de frutas negras (cassis, ameixa), florais, de especiarias (pimenta) e de caixa de charutos, com notas balsâmicas e de animais/couro. Destacou-se pelo bom

# UMA PROVA DE EXCEÇÃO

Château Latour

Château Margaux



corpo, ótima acidez e teor alcoólico bem equilibrado, com taninos de boa qualidade. Um vinho fresco, macio, pleno e equilibrado, mais estruturado e tânico e ainda bastante reticente. Certamente precisará de mais alguns anos de adega para mostrar plenamente seus encantos.

### “SUTIL E FEMININO”, A JUSTIFICADA FAMA DO MARGAUX

O terceiro vinho servido foi o **Margaux 1999**, da AOC homônima. Considerado o mais sutil e “feminino” entre os grandes de Bordeaux confirmou a fama, com aromas de frutas escuras em compota, acompanhados de notas florais, de fumo de cachimbo, especiarias e mentol, e um toque mineral muito delicado. Na boca mostrou bom corpo, frescor agradável, com ótimo equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finíssimos, além de sabores deliciosos e concentrados. Certamente um vinho muito elegante, macio e equilibrado, digno de sua



reputação. Está pronto para ser bebido, ou guardado por mais tempo, e, com razão, foi um dos mais votados como o melhor da noite.

O vinho mais jovem do painel foi o **Lafite-Rothschild 2002**, da AOC Pauillac, elaborado com 87% de *Cabernet Sauvignon*, 9,5% de *Merlot* e 3,5% de *Cabernet Franc*. Com cor rubi intensa, ainda com reflexos violáceos, exibiu aromas de frutas negras (cassis, ameixa) e chocolate, além de notas florais, de especiarias (alcaçuz) e de cedro, complementadas por um toque mineral (grafite) e leve mentol. Equilibrado e macio na boca, mostrou ótima acidez, álcool equilibrado e taninos finíssimos, com boa persistência. Segundo Robert Parker, considerado grande especialista em Bordeaux, é um dos candidatos ao título de vinho do ano nessa safra. Melhor no nariz

do que na boca, reflete as dificuldades de um ano particularmente complicado.

Para terminar com chave de ouro o painel de tintos, entrou em cena o **Latour 2001**, também de Pauillac. O vinho é um corte de 79% *Cabernet Sauvignon*, 18% *Merlot*, 2% *Petit Verdot* e 1% *Cabernet Franc* e apenas 53% da produção total de uvas foi empregado em sua elaboração. Aromas de frutas negras muito maduras, alcaçuz, florais, especiarias, cacau e fumo, com notas terrosas, minerais e de trufas dão uma ideia de sua complexidade aromática. Na boca mostrou ótima integração entre acidez (frescor), álcool e taninos, fluindo com maciez, intensidade e equilíbrio pelo palato. Foi o vinho preferido pela maioria dos presentes à

degustação, numa prova incontestada da grandeza da subestimada safra de 2001, que foi eclipsada pela excelência da safra 2000. Fique de olho nos Bordeaux 2001, que se revelam, ano após ano, vinhos de excelente relação preço/qualidade.

Para encerrar a noite, nada melhor que um grande Sauternes. E todos tiveram o prazer de degustar o ótimo **Château Rieussec 1998**, um vinho com aromas de frutas brancas muito maduras (abacaxi), frutas em compota, mel, baunilha, delicadas notas florais e o inconfundível toque de esmalte/verniz, indicativo indireto da *Botrytis*. Untuoso, macio e fresco na boca, exibiu ótimo equilíbrio, sabores muito concentrados e deliciosos e longa persistência. Um grande fecho para uma degustação certamente inesquecível para os felizes participantes.

*Os vinhos citados são importados pela Wine Stock (www.winestock.com.br). Telefone: (11) 3074-3656.*

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



APRECIE COM MODERAÇÃO

VALDEPEÑAS

Denominación de Origen

UM PRÊMIO AO SEU PALADAR

UM VINHO EUROPEU PREMIADÍSSIMO. DE SABOR INCOMPARÁVEL.

Casa Flora Importadora. Tel.: (11) 3327-5199 - [www.casaflorea.com.br](http://www.casaflorea.com.br) - Porto a Porto. Tel.: (41) 3018-7393

## MÁLAGA CONARTE

# quando o vinho encontra a arte

CONHECIDA PELOS RICOS VINHOS DOCES, MÁLAGA COMEÇA A DESTACAR-SE NO CENÁRIO VITIVINÍCOLA DA ESPANHA TAMBÉM POR SEUS VINHOS SECOS, TINTOS E BRANCOS, COMO DEMONSTRA EXCLUSIVA COLEÇÃO MÁLAGA CONARTE, QUE ASSOCIOU DEZ VINHOS DOS MELHORES PRODUTORES DA REGIÃO A CONCEITUADOS ARTISTAS, NUM PROJETO OUSADO E INOVADOR

por ARTHUR AZEVEDO



A história dos vinhos de Málaga, região da Andaluzia conhecida pela excelência de seus deliciosos vinhos doces, começa com a chegada dos fenícios à costa espanhola. Procedentes do mediterrâneo oriental, eles cultivaram uva e elaboraram vinhos em conjunto com os habitantes locais. Muitas referências históricas se seguiram desde então, destacando a importância econômica e histórica das vinhas e dos vinhos. Outras fontes atribuem aos gregos, em 600 a.C., o plantio das primeiras videiras na região. Durante a ocupação da Espanha pelos mouros, a produção de vinhos não cessou, sendo o produto denominado *xarab al Malaquí*, ou “xarope de Málaga”, para retirar qualquer conotação de álcool, mas sem perder a referência à extraordinária doçura das uvas cultivadas nas colinas próximas à cidade. Durante os séculos 17 e 18 os vinhos de Málaga eram exportados para todo o mundo, e, em meados do século 19, havia 100.000 hectares plantados com uvas, o que tornava Málaga a segunda maior região vinícola da Espanha. Uma sucessão de doenças, como o míldio, e de pragas, como a *Phylloxera*, devastou praticamente todos os vinhedos da região, reduzindo a área plantada a apenas 1.200 hectares no início do século 21.



O artista Carlos Aires com a obra que ilustra o rótulo do vinho DV Conarte 2006

Tradicionalmente, os vinhos de Málaga são produzidos com as uvas *Pedro Ximénez* e *Moscatel de Alexandria*, podendo ser submetidas ao processo de asoleo, ou secagem ao sol. Mais recentemente, também a *Airén*, a uva branca mais plantada na Espanha e, possivelmente, no mundo, passou a ser utilizada, porém em menor escala do que as duas primeiras. Independentemente de onde as uvas sejam cultivadas, os vinhos de Málaga devem ser amadurecidos na cidade de Málaga, para terem o direito à denominação, Malaga DO. Mais recentemente foi criada a denominação Sierras de Malaga DO, visando acomodar produtores que se situam fora

dos limites da cidade, englobando também vinhos secos não fortificados.

### “NATURALMENTE DULCES” OU “VINOS DE LICOR”

A doçura dos vinhos de Málaga é obtida pela fermentação das uvas colhidas tardiamente e/ou passificadas, o que dá origem a vinhos com até 18 graus de álcool, e ainda assim, com muito açúcar residual. Esses vinhos são chamados de **Vinhos Naturalmente Dulces**. Outra maneira de se produzir vinhos doces é interrompendo a fermentação pela adição de álcool

vínico. São os chamados **Vinos de Licor**. Também se permite na região o uso do arrope para se adoçar os vinhos. “Arrope” é o nome que se dá ao mosto não fermentado e cozido até que se reduza a 30% do volume original, podendo ser adicionado antes ou depois da fermentação alcoólica. Também é muito frequente uso do sistema de Solera, nome que se dá ao arranjo das barricas colocadas em fileiras superpostas, do mesmo modo que na produção do Jerez.

As vinícolas dão nomes distintos aos vinhos, de acordo com o tempo de amadurecimento em barricas. Assim, um Málaga Pálido tem amadurecimento de até 6 meses; um Málaga – 6 a 24 meses, um Málaga Noble – 2 a 3 anos, um Málaga Anejo – 3 a 5 anos e um Málaga Transañejo – mais de 5 anos. Pajarete é o nome de um vinho doce popular de Málaga – um Vino de Licor, com conteúdo de açúcar entre 45 e 140 gramas por litro, amadurecido em barricas, sem adição de arrope e de cor âmbar, mais ou menos escuro, pela gradativa oxidação a que é submetido.

Outras designações típicas de Málaga são Lágrima e Lacrimae Christi. A primeira designa todo vinho cujo mosto não foi submetido a algum tipo de pressão mecânica, ou seja, sem prensagem. Já o termo Lacrimae Christi é reservado para um vinho Lágrima com no mínimo dois anos de amadurecimento/envelhecimento.

## DEZ VINÍCOLAS, DEZ PINTORES

O projeto “Málaga Conarte” uniu dez vinícolas e dez pintores da província de Málaga, para elaborar, segundo seus criadores, “uma coleção exclusiva dos melhores vinhos das denominações de origem Málaga e Sierras de Málaga, lado a lado com pinturas dos

mais reconhecidos artistas da região, pretendendo com isso mostrar ao mundo os valores tradicionalmente transmitidos durante 25 séculos de história”. A coleção se compõe de cinco vinhos com a denominação Sierras de Málaga e cinco vinhos doces da histórica denominação de origem Málaga, embalados originalmente num luxuoso estojo de couro natural, que além dos vinhos, contém uma reprodução em serigrafia de cada um dos quadros que ilustram os rótulos dos vinhos. Essa versão somente estará disponível sob encomenda. Os vinhos da coleção Málaga Conarte foram degustados com exclusividade pelos editores de Wine Style. A conclusão de todos foi a de que, se os tradicionais vinhos doces da região continuam soberbos, ela também é capaz de oferecer tintos e brancos surpreendentes. Confira a seguir as impressões dos editores da revista.

## TINTOS (E UM BRANCO) SURPREENDERAM PELA SUTILEZA E PELA ELEGÂNCIA



**Montespejo Conarte 2009 – Bodegas Tieras de Molina – DO Sierras de Málaga** – Um branco seco produzido com as uvas *Moscatel* e *Doradilla*, sem madeira e deixado por 2 a 3 meses em contato com as leveduras. Vinho leve, mas muito agradável, que mescla aromas cítricos com delicadas notas florais, mostrando boa acidez, corpo leve a médio, boa fruta e razoável persistência. Excelente opção para aperitivos, especialmente no verão. Seu rótulo é uma obra do pintor Rando, que destaca o caráter sensorial da pintura, remetendo à juventude do vinho, sua cor e seus aromas.



**Capuchina Vieja Conarte 2006 – Bodega y Viñedos de La Capuchina – DO Sierras de Málaga** – O primeiro dos tintos é elaborado com *Syrah* e *Cabernet Franc*, com 10 meses de passagem por barricas de carvalho francês e americano. Destacou-se pelos aromas intensos de frutas escuras maduras, remetendo a uva-passa, mesclados a chocolate e delicioso caramelo tostado. Na boca, mostrou-se concentrado e com boa acidez, transmitindo sensação de doçura, com boa persistência, taninos finos e retro-olfato longo e muito agradável. Já está pronto para ser bebido. Ilustra seu rótulo a obra “Alambique”, de Pepe Bornoy, uma profusão de linhas ininterruptas sobre um cacho de uva tinta ao fundo. Segundo o autor, “pura criação e fantasia”.

**DV Conarte 2006 – Bodegas Descalzos Viejos – DO Sierras de Málaga/DO Serranía de Ronda** – Elaborado por uma vinícola situada no interior de uma igreja do antigo Convento Trinitario, conhecido como Descalzos Viejos, próximo ao impressionante cânion Tajo de Ronda, esse intenso tinto leva em sua composição as uvas *Petit Verdot*, *Syrah*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, cultivadas aos pés do Tajo. Sua maturação se dá pela passagem em barricas de carvalho francês, por 12 meses. De cor rubi intensa, exibe aromas de frutas maduras em compota, complementados por delicado floral (violetas) e notas de especiarias, tostado e chocolate. Macio e com boa fruta, apresenta taninos finos e maduros, acidez e álcool equilibrados, corpo médio, sabor e retro-olfato agradáveis. Tem bom potencial de guarda e acima de tudo, fineza. Possui um dos rótulos mais interessantes da coleção, assinado por Carlos Ai-

res, que representa, segundo o autor, “a linha delgada entre o cômico e o dramático, muito presente na cultura espanhola”. Inspirada em grandes mestres como Goya e Velázquez, mostra “um toureiro sem nada de patético ou de ridículo”.



**Finca Saguijuela Conarte 2006 – Bodega F. Schatz – DO Sierras de Málaga/DO Serranía de Ronda** – O mais intrigante tinto do painel, esse vinho é produzido na primeira vinícola ecológica de Málaga e, segundo informações que obtivemos, com utilização de técnicas biodinâmicas. Focado no conceito de terroir, é elaborado com as uvas *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Tempranillo* e *Merlot*, criteriosamente cultivadas por Friederich Schatz em vinhedos situados entre as serras de Grazalema e de las Nieves. Com passagem por barricas de carvalho francês (80%) e americano, em contato com as borras finas, o vinho exibe um caráter realmente extraordinário. Sutil, complexo e elegante, desfila aromas de frutas frescas (framboesa, cereja e morango), com notas balsâmicas e mentoladas muito agradáveis, mescladas a sândalo, toques florais, chocolate e baunilha. Delicado, oferece excepcional acidez (o que lhe confere grande frescor), sabores deliciosos, equilíbrio perfeito, boa concentração de frutas, corpo médio, taninos finíssimos e longa persistência. Seu retro-olfato remete a cerejas, tabaco e especiarias. Um vinho feito para ser bebido com muito prazer, hoje e nos próximos anos. Imperdível... Seu rótulo tem a assinatura de Dámaso Ruano, que diz ter se inspirado “nos diferentes matizes de luz que um vinhedo nos proporciona”.

### **Chinchila Conarte 2006 – Bodega Doña Felisa – DO Sierras de Málaga / DO Serranía de Ronda**

– Situada próxima à cidade romana de Acinipo, a jovem vinícola Doña Felisa, fundada em 2000, elabora somente esse tinto para o projeto Conarte, a partir das uvas *Cabernet Sauvignon* (55%) e *Merlot* (45%), com passagem por 14 meses em barricas de carvalho francês, novas e de segundo uso. Sua intensa cor púrpura e os aromas ainda reticentes de cassis, chocolate e notas florais denunciam a clara intenção de se produzir um tinto de alta classe e longa guarda. De estilo moderno, focado na fruta, é encorpado, com muita concentração, destacada estrutura, calcada em taninos de boa qualidade e ainda muito presentes, longo e com retro-olfato também contido. Certamente tem muito a ganhar com alguns bons anos de adega. Seu rótulo é uma obra de Jaime Rittwagen, que se encantou com o entorno da vinícola e o retratou em traços simples e cativantes.

### **VINHOS DOCES, UMA CATEGORIA À PARTE**

#### **Victoria Conarte 2007 – Bodegas Jorge Ordoñez & CO – DO Málaga**

– Numa zona montanhosa junto ao Mediterrâneo, Jorge Ordoñez, conhecido especialista em vinhos espanhóis, cultiva velhos vinhedos de *Moscatel de Alexandria*, cujas uvas dão origem a esse *Vino Naturalmente Dulce*, criado pelo famoso (e lamentavelmente falecido) enólogo austríaco Alois Kracher, nome cultuado pelos apreciadores de vinhos doces em todo o mundo. Hoje seu filho dá continuidade ao trabalho. Delicado desde a cor, amarelo-palha claro com reflexos verdes, o vinho encanta pelos sutis aromas cítricos e florais típicos da varietal, com toques de mel de laranja e compota de laranja. Muito agradável na boca, tem acidez moderada, boa doçura, sabor concentrado e longa persistência. Fará bom par com sobremesas onde a acidez prevaleça sobre o açúcar, tais como mousse (ou torta) de limão ou de maracujá. A pintura de Eugenio Chicano que ilustra o rótulo ressalta, segundo o autor, “o caráter heráldico e emblemático que deve marcar um grande vinho”.



#### **Montes de Málaga Conarte – Bodegas Quitapenas – DO Málaga**

– Um clássico Pajarete, produzido nas antigas soleras dessa tradicional vinícola, fundada em 1880. Aqui são utilizadas as uvas *Pedro Ximénez*, *Moscatel* e *Romé*, cuidadosamente lapidadas pelo tempo de passagem nas barricas de carvalho americano. De cor âmbar, intenso e brilhante, é um verdadeiro show de aromas exuberantes: frutas caramelizadas, frutas secas, elegantes toques de oxidação, mel de laranja e doce de casca de laranja. Absolutamente delicioso, tem destacado equilíbrio, doçura na medida certa, maciez e muito longa persistência. Para finalizar, um retro-olfato quase interminável. Ótima companhia para tortas de frutas secas (a famosa Torta de Santiago espanhola ou outras tortas baseadas em amêndoas), frutas ácidas e creme brulée. González de Lara é o autor de “Sabor de Málaga”, título da obra que ilustra o rótulo do vinho, um quadro que vincula os vinhos da região ao porto marítimo, porta de saída dos produtos para todo o mundo.



#### **Zumbral Conarte – Bodega Dimobe – Málaga DO**

– Um dos melhores vinhos da degustação, o extraordinário Zumbral é produzido exclusivamente com uvas *Moscatel de Alexandria*, colhidas à mão e secas pelo processo de “asoleado” (ao sol), com amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho americano de 225 litros. Elaborado sem nenhum tipo de aditivo, é a mais pura expressão dessa varietal, cuidadosamente trabalhada pela natureza e pelo homem. Sua cor é âmbar escuro, brilhante e profundo e seus aromas, de inacreditável intensidade, remetem a uvas-passas, mel de laranja, laranja kinkan, tostado e caramelo. Na boca é uma usina de força, com impressionante doçura muito bem equilibrada pela acidez, untuosidade extrema, muita concentração de sabor, corpo pleno e

persistência na casa dos minutos, com retro-olfato inesquecível. A paleta de harmonização poderia incluir os doces cristalizados, doces caseiros brasileiros (cidra, mamão) e queijos como Cabrales, Manchego Curado, Parmigiano-Reggiano, Gorgonzola Dolce e Saint-Agur. Também não seria má idéia servir o vinho como solista, brilhando como sobremesa principal. É tão bom que até dispensa companhia! O pintor indicado para ilustrar o rótulo foi Rando Soto, que escolheu como tema a beleza da mulher malagueña, próxima a vinhedos muito antigos.



#### **Gomara Conarte – Bodegas Gomara – Málaga DO**

– Cinematográfico *Lacrimae Christi Dulce Noble*, com nada menos que 36 meses de passagem em barricas de carvalho americano, elaborado com as varietais *Pedro Ximénez* e *Moscatel de Alexandria*, num processo de Crianza Dinâmica em soleras viejas. Cor de mogno (âmbar muito escuro), com bordas esverdeadas e instigantes aromas de mel de engenho, melado de cana, bananas passas, figo rami e fino tostado, muito complexo e elegante. Na boca tem textura viscosa, doçura muito agradável, com boa acidez e frescor. Encorpado e concentrado, é muito persistente e tem final de boca com delicados toques defumados. Um grande vinho, com rótulo ilustrado por Maribel Alonso, que usa como cenário um jardim imaginário “onde os cachos de uva amadurecem lentamente no entardecer malagueño”. Uma imagem poética perfeitamente adequada ao caráter do vinho.



#### **Verdiales Conarte – Bodegas Antigua Casa de Guardia – Málaga DO**

– Final muito adequado para essa degustação antológica esse belíssimo Málaga Añejo. Elaborado com *Pedro Ximénez* e *Moscatel*, com três anos de Crianza Dinâmica em botas de carvalho americano dispostas no sistema de Solera, exibe cor âmbar

escuro, com bordas esverdeadas, e sofisticados, complexos e elegantes aromas de licor de cacau, Bálamo do Peru, marron-glacê, chocolate e tostado, em fundo de frutas secas e frutas caramelizadas. Na boca surpreende pelo frescor, com muito equilíbrio, doçura delicada, bom corpo, untuosidade, concentração, sabores deliciosos e retro-olfato interminável de chocolate com menta (“After Eight”). Espetacular e desconcertante! Seria uma harmonização perfeita para figos turcos secos e sorbet de morangos, por exemplo. Inspirado no nome do vinho, o pintor Andrés Mérida trabalhou com o conceito de “Verdiales”, um grupo de três músicos retratado em cores vibrantes. É um dos mais interessantes da coleção.



### **MÁLAGA MERECE MAIS ATENÇÃO DOS ENÓFILOS**

Pelos vinhos degustados, projeto gráfico e de design à parte, ficou patente que os tintos surpreenderam, numa região que não tinha, até agora, tradição em produzi-los. De modo geral são vinhos elegantes, com boa fruta, agradáveis e que claramente oferecem bom campo para a prática da enogastronomia. Merecem atenção, especialmente, os vinhos de castas “estrangeiras”. Embora só estejam sendo cultivadas na região há menos de 10 anos, portanto ainda em franca evolução, os vinhos com elas produzidos já apresentam resultados bastante significativos. Chamam a



Obra do pintor Andrés Mérida que ilustra o rótulo do vinho **Verdiales Conarte**

atenção a perfeita maturidade das uvas e a qualidade da vinificação dos tintos, já que nenhum dos vinhos degustados mostrou qualquer nota herbácea.

Quanto aos vinhos doces, as grandes estrelas do projeto e da região confirmaram plenamente, e com sobras, o prestígio e a vocação de Málaga para esse estilo. São vinhos de muita personalidade, alguns maravilhosos e que merecem ser melhor conhecidos pelos brasileiros. Boa surpresa foi a utilização em diversos vinhos do corte *Pedro Ximénez/Moscatel*, que se revelou muito interessante, conferindo frescor e caráter aos vinhos. Outra constatação é que a *Pedro Ximénez* se manifesta em Málaga de forma bastante distinta da encontrada nos vinhos da mesma uva em Jerez, pois são mais frescos e com doçura mais equilibrada. Certamente, a degustação Málaga Conarte foi uma

das mais interessantes que já fizemos desde a criação de Wine Style. Outras informações podem ser obtidas no website [www.vinosconarte.com](http://www.vinosconarte.com)

*Participaram da degustação, além do autor, os seguintes editores de Wine Style: Mario Telles Junior, Guilherme Velloso, Marco Merguizzo, José Luiz Borges e Gustavo Andrade de Paulo; e também o diretor de Wine Style, Estácio Rodrigues. A degustação contou ainda com a participação especial e os comentários abalizados do sommelier Ariel Perez, um dos mais competentes do Brasil.*

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR  
WWW.TWITTER.COM/ARTWINE77

Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

**Esta outra importadora é a Vinci.**

Em poucos lugares do mundo você consegue encontrar uma seleção de vinhos e produtores tão conceituados e premiados como no catálogo da Vinci.

Em cada região, **os vinhos da Vinci são bons e premiados** como os melhores que você está acostumado a provar. São vinhos de conhecedores que gozam de enorme prestígio internacional e que estão na Vinci para conquistarem um merecido lugar na sua adega.

**Por isto, se você gosta de variar, a Vinci é sua melhor alternativa.**

vin  
WIJN  
ВИНО  
VINO  
wine  
WEIN  
κρασί  
vinho



APRECIE COM MODERAÇÃO

Para mais informações, acesse  
[www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br)  
ou ligue para 11 2797 0000

**vinci**  
somos loucos por vinhos

