

wine

o vinho tratado com inteligência *style*

ALLEGRI
valpolicella em grande estilo

TEMPRANILLO
a força da espanha

VINHOS BIODINÂMICOS
uma filosofia diferente

VILLA FRANCONI
novidade em santa catarina

VILLA GIONA

VERONESE
indicação geográfica típica
2001

Allegrini

03 - R\$ 9,90



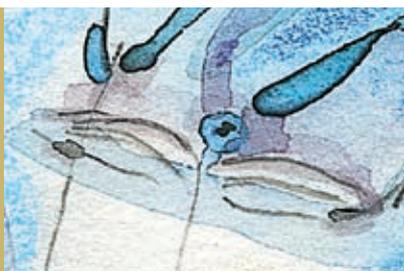
wine

style

o vinho tratado com inteligência

CAPA

foto VLADIMIR
FERNANDES
garrafas allegrini EXPAND
(11) 4613-3300



46 VINÍCOLA

Villa Francioni,
um novo vinho
brasileiro está nascendo
em Santa Catarina

06 NOTÍCIAS DO VINHO

26 CONTROVÉRSIAS

Biodinâmica,
uma nova filosofia



14 SERVIÇO

Decantação. Uma prática
de múltiplas utilidades



50 EVENTO

Encontro Internacional
do Vinho do Espírito
Santo, um evento
memorável



32 ENTREVISTA

Riccardo Cotarella

40 VINHO E SAÚDE

Vinho e aparelho digestivo



20 VINÍCOLA

Allegrini, Valpolicella
em grande estilo

56 UVA EM DESTAQUE

Tempranillo,
uma espanhola
de muitas facetas



36 NOVIDADE

Trapiche, tradicional
vinícola Argentina,
mostra a evolução
de seus vinhos

64 O SOMMELIER

Nova sede



ALLEGRINI, *valpolicella em grande estilo*

EM VALPOLICELLA, UMA DAS MAIS SUBESTIMADAS
REGIÕES VINÍCOLAS DA ITÁLIA, A FAMÍLIA ALLEGRINI PRODUZ VINHOS
DE ALTA CLASSE E MUITA PERSONALIDADE

por ARTHUR AZEVEDO foto ARTHUR AZEVEDO/VLADIMIR FERNANDES/DIVULGAÇÃO

Valpolicella é uma das mais belas e interessantes regiões vinícolas da Itália. No entanto, particularmente no Brasil, está muito longe de ser reconhecida como produtora de vinhos de alta qualidade. A razão para tal desconhecimento deriva do verdadeiro mar de opções de baixa qualidade provenientes da região que inundam as prateleiras dos supermercados e as cartas de vinhos de milhares de cantinas italianas espalhadas por todo o Brasil. Invariavelmente, esses produtos são ácidos, pouco concentrados, rústicos e sem grande expressão. Nada mais injusto que tomar este tipo de vinho como representativo de Valpolicella. Para resgatar a imagem destes vinhos e recolocar as coisas em seu devido lugar, nada como conhecer um dos grandes produtores da região, a Allegrini, onde



estivemos a convite da Expand, importadora exclusiva para o Brasil deste ícone da Itália.

a região de valpolicella

Situada em Veneto, Valpolicella é uma região montanhosa de terra fértil, conhecida desde os tempos ancestrais. Compreende os vales dos rios Negrar, Marano e Fumane, que se originam nas montanhas Lessini, a oeste de Verona. Também faz parte da região uma larga faixa de terras altas planas que se estende ao longo do Rio Adige, desde La Chiusa até Parona.

Giuseppe Silvestri, um inspirado poeta italiano, descreve a região como “um território desenhado com linhas suaves e tons delicados, com nuances que mudam de uma estação para a





VLADIMIR FERNANDES

outra, uma terra onde a rica vegetação mostra cada uma das tonalidades de verde e no céu, cuja coloração vai do mais pálido azul ao mais profundo violeta, passeiam livremente grandes nuvens brancas e acinzentadas, esculpidas pelo vento, assumindo formas de torres bizarras e palácios fantásticos, ou simplesmente lembrando tufos de algodão, que se dissolvem num magnífico pôr-do-sol, atrás do relevo das montanhas, em direção aos reflexos prateados do Lago de Garda”.

Voltando à região vinícola propriamente dita, o Valpolicella Clássico situa-se ao norte de Verona e compreende cinco municípios: Fumane, Marano, Negrar, Sant’Ambrogio e San Pietro In Cariano. O solo é predominantemente calcário, provavelmente originário dos períodos Jurássico e Cretáceo. O clima é geralmente ameno e temperado e as precipitações anuais são da ordem de 900 a 1.100mm.

Uma curiosidade diz respeito à origem do nome Valpolicella, que muitos estudiosos garantem ser formada pela

junção da palavra grega poli, significando muito, e da palavra latina cella, significando adega. Daí o nome, Vale das muitas adegas. De fato, a atividade de produzir vinhos na região vem de um passado muito distante. Há evidências de que a produção de vinhos na região remonta ao período Etrusco, dos séculos XV a VII a.C. No entanto, as primeiras descrições das virtudes dos vinhos de Valpolicella só surgiram muito depois, quando os vinhos foram exaltados pelos escritores romanos.

a história da allegri

A família Allegri tem desempenhado, há muitos séculos, um importante papel na história de Valpolicella. Na verdade, desde o século XVI, já que em 1557, Allegri Allegri adquiriu os direitos de usar algumas fontes de água da cidade de Fumane, com o objetivo de facilitar a irrigação de suas terras. Na época, os Allegri já plantavam uvas e

produziam vinho, além de possuir uma considerável área de terras e ocupar posições de destaque na sociedade local.

A nova geração da família começou com Giovanni Allegri, que foi um dos primeiros produtores da região a questionar as técnicas vitícolas de Valpolicella, colocando em dúvida a qualidade dos vinhos produzidos. Giovanni defendia uma combinação de rigorosa seleção das uvas com modernas técnicas de enologia, reunindo um grupo de talentosos enólogos, que produziu alguns grandes vinhos em Valpolicella entre os anos 1960 e 1970. Após sua morte, em 1983, seus filhos assumiram a empresa com grande competência, colocando-a entre as mais importantes vinícolas do mundo. Hoje, Walter cuida das atividades vitícolas, Franco, da parte de enologia e Marilisa, do marketing.

os vinhedos da allegri

A Allegri possui cerca de 70 hectares de vinhedos na região de Valpolicella, nos arredores de Fumane, Sant’Ambrogio e San Pietro, onde ainda existem antigos vinhedos plantados em latadas, em contraste com os novos vinhedos, dispostos em espaldeiras. O vinhedo mais renomado da empresa é o Palazzo della Torre, plantado em solo argiloso, em perfeita harmonia com o microclima local. É absolutamente perfeito para o cultivo da Corvina, que atinge a perfeição nesse *terroir* único.

O famoso vinho Amarone della Valpolicella, uma das especialidades da casa, é produzido a partir de uvas cultivadas em vinhedos situados na região montanhosa do Valpolicella Clássico. Estes vinhedos – Fieramonte, Monte dei Galli, Carpanè, Scornocio e Volta – estão situados em altitude de 250m, com exposição ao sol do sudeste. O clima é ameno, não só pela influência dos planaltos de Lessini e pelas Dolomitas ao norte, como pela vizinhança do Lago de Garda. O solo é de média fertilidade, o sistema de condução ainda é o de pérgola (latada) e a densidade, de cerca de 3.000 plantas por hectare, o que proporciona condições adequadas para um perfeito amadurecimento das uvas.

Já para a produção do delicioso Recioto Giovani Allegri são usadas uvas provenientes de vinhedos situados em Fumane di Valpolicella, conhecidos como Lena e Gardane, plantados em encostas a 250m de altitude e com excelente

insolação. O solo é de calcário e giz, adequados para o cultivo de Corvina e Rondinella.

O vinhedo do festejado La Poja está situado no alto de uma montanha, numa área plana e de visão estonteante, a cerca de 325 metros de altitude em relação ao nível do mar. Aqui são apenas 2,5 hectares, de puríssimo solo calcário, plantados exclusivamente com a uva corvina, num *terroir* absolutamente único.

a produção do amarone, o grande vinho de valpolicella

Um dos vinhos mais interessantes de toda a Itália, o Amarone é produzido a partir de uvas secas, num processo que dura cerca de 4 a 5 meses e durante o qual pode ocorrer a infecção das uvas pelo fungo *Botrytis* (a chamada “podridão nobre”). Se alguns produtores ainda consideram benéfica esta infecção, este ponto de vista é hoje contestado por Franco Allegri e outros enólogos da região.

A teoria de Franco se baseia no fato que o principal ingrediente para se produzir um excelente vinho é a perfeita sanidade das uvas, o que não ocorre quando a *Botrytis* está presente. Segundo estudos recentes, mesmo uma mínima presença do fungo afeta o sistema de defesa do vinho, tornando-o vulnerável e fazendo com que ele se torne mais suscetível à oxidação.

A forma encontrada para contornar esse problema foi a construção de câmaras de desumidificação, onde os cachos das uvas permanecem por alguns dias, livrando-se da umidade e prevenindo-se do desenvolvimento de qualquer tipo de fungo. A seguir, as uvas são colocadas em grandes galpões





de secagem, onde imensos ventiladores fazem o ar circular, promovendo a lenta e gradual secagem das uvas. A adoção de recipientes de plástico para acomodá-las também contribui de forma decisiva para a perfeita higiene do processo. A secagem das uvas da Allegrini é feita num grande centro de secagem conhecido como “Terre de Fumane”, perto da sede da Allegrini em Fumane.

os vinhos da allegrini

Durante nossa visita à Allegrini, tivemos a oportunidade de degustar toda a linha de vinhos da empresa, que se mostrou muito consistente e num patamar de qualidade muito acima daquilo que, no Brasil, conhecemos como Valpolicella.

Os vinhos que mais nos impressionaram foram:

- Pallazo della Torre 2001 (Corvina 70%, Rondinella 25% e Sangiovese 5%), um ótimo vinho de aromas frutados e florais (violetas), com notas de tostado, finos taninos, boa concentração e sabores sutis (87/100);
- La Grola 2001, um corte de Corvina (70%), Rondinella (15%), Syrah (10%) e Sangiovese (5%), com passagem por 16 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso e aromas instigantes de frutas escuras em compota, chocolate e café torrado, com boa expressão na boca, taninos finos, boa acidez e longa persistência (88/100);
- La Poja 2000, com passagem de 20 meses em barricas de carvalho francês novo. Um puro-sangue da uva Corvina (100%), de intensos aromas florais (violeta e lavanda) mesclados a aromas de frutas escuras e chocolate, encorpado,

concentrado e com taninos de boa qualidade, ainda bastante presentes (90/100);

- Amarone Clássico 2000, uma usina de força produzida com Corvina (75%), Molinara (15%) e Rondinella (5%), de complexos aromas de frutas escuras envoltas em chocolate, entremeadas por notas terrosas e notas de animais de couro e estábulo, de ataque “quase doce”, grande concentração, longa persistência e delicioso retro-olfato, um canhão de grosso calibre (91+/100). Fechando com o espetacular Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella, um vinho doce produzido com Corvina (75%), Rondinella (20%) e Molinara, com passagem de 14 meses em carvalho francês, que exhibe intensos aromas de frutas passas, geléia de frutas e melão de cana, ótima doçura, taninos finos, longa persistência e que implora pela companhia de um belo bolo de frutas (90/100).

villa giona, um paraíso em valpolicella

Uma das grandes atrações de nossa visita à Allegrini foi, sem dúvida, a visita à Villa Giona, uma belíssima propriedade, com castelo e jardins paradisíacos, além de impecáveis vinhedos de onde vem a mais nova maravilha produzida pela empresa.

O Villa Giona 2001 é um puro francês nascido no coração do Veneto, um corte de Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%) e Syrah (10%) com estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Aqui a cor é púrpura, impenetrável e sem evolução, com aromas de frutas escuras (amoras e ameixas), toques resinosos, chocolate, carvalho tostado e notas de fino couro. Na boca impressiona pela complexidade e elegância, pela extrema maciez, pelos taninos extremamente finos e por sua persistência muito longa, além dos deliciosos sabores e retro-olfato de frutas, chocolate e caramelo tostado. Um gigante gentil, ótimo hoje, mas que vai melhorar muito com mais alguns anos de adega (92++/100).

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP, VISITOU A ALLEGRINI A CONVITE DA EXPAND IMPORTADORA.

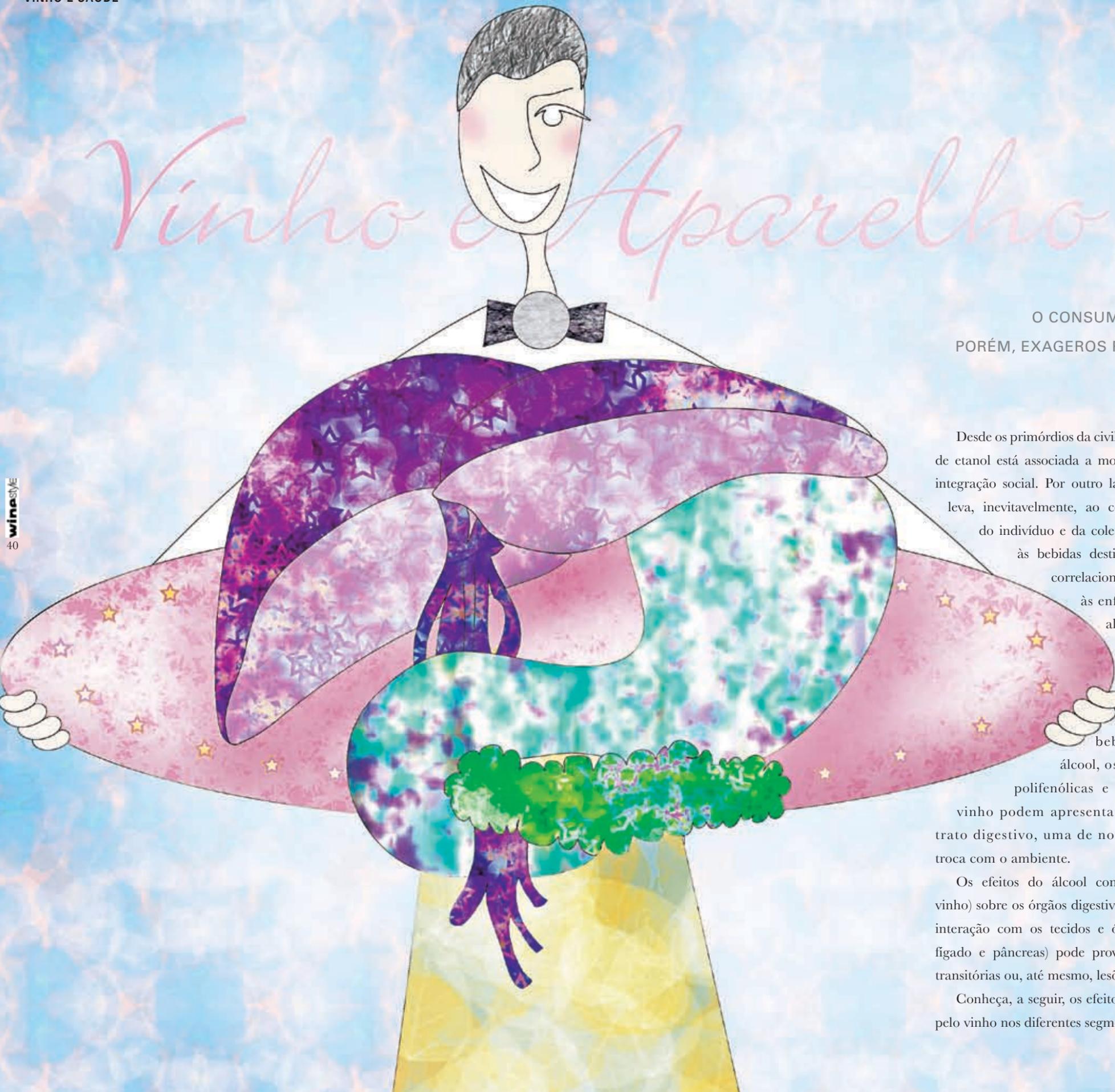
Allegrini



ABRA SEUS SENTIDOS
ABRA SEU CORAÇÃO

ABRA
SANTA CAROLINA
quando algo especial acontece

aprecie com moderação



Vinho e Aparelho Digestivo

O CONSUMO MODERADO DE ÁLCOOL TRAZ GRANDES BENEFÍCIOS.
PORÉM, EXAGEROS PODEM CAUSAR PROBLEMAS PARA O FÍGADO E OUTROS ÓRGÃOS

por JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES ilustração ANA BENTO

Desde os primórdios da civilização, a ingestão moderada de etanol está associada a momentos de grande prazer e integração social. Por outro lado, o consumo desregrado leva, inevitavelmente, ao comprometimento da saúde do indivíduo e da coletividade. Ao ser comparado às bebidas destiladas, o vinho, felizmente, correlaciona-se de forma menos intensa às enfermidades por apresentar algumas peculiaridades: teor alcoólico moderado, consumo durante as refeições e conotação de bebida social. Contudo, se bebido exageradamente, o álcool, os ácidos, as substâncias polifenólicas e os açúcares contidos no vinho podem apresentar efeitos diretos sobre o trato digestivo, uma de nossas maiores interfaces de troca com o ambiente.

Os efeitos do álcool contido nas bebidas como o vinho) sobre os órgãos digestivos são bem conhecidos. Sua interação com os tecidos e órgãos digestivos (incluindo fígado e pâncreas) pode provocar alterações fisiológicas transitórias ou, até mesmo, lesões definitivas.

Conheça, a seguir, os efeitos específicos desencadeados pelo vinho nos diferentes segmentos do tubo digestivo.

Bocafaringe

Sabe-se que os alcoolistas (termo preferido a “alcoólatras”) apresentam maior incidência de câncer de boca e de faringe, principalmente se o álcool for associado ao tabagismo. Entretanto, experimentalmente, foi demonstrado que a quercitina e o resveratrol, substâncias existentes em grande quantidade no vinho tinto, têm o poder de inibir o crescimento das células de câncer oral. Além disso, estudos epidemiológicos mostram que o consumo de vinho, quando comparado com outras bebidas alcoólicas, é menos relacionado à incidência de câncer da orofaringe.

Um outro efeito do vinho na cavidade oral, observado principalmente em degustadores profissionais, é a erosão do esmalte dentário.

Esôfago

Apesar de passar rapidamente pelo esôfago, o etanol pode provocar alterações no funcionamento normal desse órgão. A mais evidente é o aumento do refluxo gastroesofágico, ou seja, a volta do conteúdo gástrico para o esôfago. Ao longo do tempo, a acidez do suco gástrico, pode provocar lesões da mucosa, conhecidas como esofagite de refluxo. Evidências mostram que o vinho, principalmente o branco, é um grande estimulante do refluxo gastroesofágico.

O consumo do álcool também está associado ao câncer esofágico que, aparentemente, prevalece em alcoolistas,

sobretudo naqueles que ingerem mais de 80 gramas de etanol por dia, geralmente sob a forma de bebidas com alto teor alcoólico. Isso equivale a 845ml de um vinho normal, com 12° alcoólicos. Esse risco é potencializado pela associação ao tabagismo. Embora os resultados sejam controversos, alguns estudos demonstram que o vinho não apresenta uma correlação forte com o câncer do esôfago.

Estômago e duodeno

Ao ser ingerido, o álcool é absorvido, em grande parte, pelo estômago sendo que o intestino delgado se incumba do restante. O metabolismo do etanol absorvido é realizado quase que exclusivamente pelas enzimas do fígado (por exemplo: álcool-desidrogenase) capazes de transformar o etanol em acetaldeído, que será eliminado posteriormente. As células da mucosa gástrica possuem um sistema enzimático semelhante ao acima descrito, realizando o chamado “metabolismo de primeira passagem do álcool”. Quanto mais eficiente for esse mecanismo, menor é a quantidade de etanol que chega à circulação sanguínea e ao fígado. Por apresentarem menores concentrações da enzima álcool-desidrogenase, as mulheres, principalmente as jovens, embriagam-se com mais facilidade que os homens. Nelas, quantidades iguais de etanol levam a maiores concentrações alcoólicas no sangue do que nos homens. Além disso, a menor quantidade relativa de água na composição corpórea das mulheres contribui para a maior concentração de etanol. Os japoneses também apresentam baixas concentrações de álcool-desidrogenase em suas mucosas gástricas comportando-se da mesma forma ao ingerir bebidas alcoólicas. Indivíduos submetidos a cirurgias que desviam o trânsito alimentar do estômago também têm o “metabolismo de primeira passagem do etanol” comprometido.

Os danos causados pelo álcool à mucosa gástrica (tecido de revestimento interno do estômago) variam em função de sua concentração. Bebidas mais concentradas retardam o esvaziamento e causam lesões cáusticas, podendo ocorrer necrose da mucosa e ruptura dos vasos sanguíneos com hemorragia. Já as bebidas como a cerveja e o vinho aceleram o esvaziamento gástrico e provocam alterações mais leves como a descamação das células, responsáveis pela produção e manutenção da chamada barreira mucosa. Essa barreira defende o estômago do ácido clorídrico por ele secretado



para digerir os alimentos. A lesão cáustica e a descamação das células da mucosa rompem a barreira podendo causar danos à mucosa. Essa agressão é potencializada pela aspirina e congêneres presentes nos comprimidos “milagrosos” recomendados pela mídia para “evitar a ressaca”. Por apresentar menor concentração alcoólica e por ser consumido juntamente com alimentos, o vinho está pouco relacionado a essas complicações. Além disso, quando consumido com moderação, é uma bebida que não costuma causar os efeitos conhecidos como “ressaca”.

O vinho estimula mais a secreção ácida do estômago do que as bebidas destiladas com maior concentração de álcool ou soluções hidroalcoólicas de concentração comparável. É provável, portanto, que o vinho estimule a secreção ácida mais pelos componentes não alcoólicos do que pelo etanol contido na bebida.

Há evidências de que o consumo de álcool (particularmente de vinho) pode diminuir a incidência de infecção pela *Helicobacter pylori*, uma bactéria encontrada no estômago e associada a diversas doenças como gastrite crônica, alguns linfomas e úlcera duodenal.

Uma potente toxina secretada por esse microrganismo é inibida pelas substâncias como os flavonóides e outros polifenóis presentes no vinho.

Aparentemente, a ingestão de álcool não apresenta relação forte com o desenvolvimento de úlcera gástrica e do duodeno.

A literatura médica é controversa quanto à associação entre álcool (e vinho) e câncer do estômago, não permitindo uma conclusão definitiva.

Intestino

O papel do etanol como fator causador do câncer do cólon e do reto encontra-se em investigação. E os dados disponíveis atualmente não permitem conclusões definitivas. As correlações entre câncer do intestino grosso e ingestão de álcool têm sido mais observadas em consumidores de cerveja.

Os ácidos orgânicos do vinho têm efeito laxativo, à semelhança dos ácidos contidos nas frutas. Já os taninos tendem a provocar prisão de ventre embora esse efeito seja leve e, freqüentemente, suplantado pela ação laxativa dos ácidos.

Fígado

O fígado é, certamente, o órgão do sistema digestivo que mais sofre danos decorrentes da ingestão abusiva do álcool.

Todo o álcool absorvido pelo estômago e pelo intestino passa obrigatoriamente por ele, sendo que mais de 90% sofre metabolização hepática (o restante é eliminado pelos rins e pulmões). O termo hepatopatia alcoólica é empregado para designar as doenças hepáticas causadas pela ingestão abusiva de álcool. Suas primeiras manifestações surgem, em geral, após um ano de ingestão diária de, pelo menos, 40 a 80g de etanol. Apresenta-se, comumente, como esteatose hepática, hepatite alcoólica ou cirrose hepática. Indivíduos que bebem menos do que 40g diárias de etanol raramente desenvolvem lesões alcoólicas do fígado enquanto que aqueles que consomem entre 40 e 80g/dia apresentam maior incidência de esteatose e hepatite alcoólica. A primeira é a mais freqüente das formas de hepatopatia alcoólica e consiste na deposição excessiva de gordura e proteínas nas células do fígado. A hepatite alcoólica é um processo inflamatório do fígado que o predispõe seriamente para o desenvolvimento da cirrose. Essa última condição, associada à ingestão superior a 80g/dia de etanol, caracteriza-se pela substituição definitiva do tecido hepático por tecido fibroso. É irreversível e, freqüentemente, leva ao funcionamento insuficiente do fígado e à morte.

Além da quantidade de álcool ingerida, outros fatores estão associados a um maior risco de hepatopatia alcoólica: tempo de consumo, ingestão contínua, estado nutricional e a presença de outras doenças do fígado (como as hepatites). As mulheres apresentam risco duas a quatro vezes maior de desenvolvimento de hepatopatia do que os homens.

Ainda é controversa a relação entre consumo de vinho e desenvolvimento de hepatopatia alcoólica. Sabe-se que a incidência dessa está diretamente associada ao consumo elevado de etanol de qualquer origem. Alguns trabalhos, no entanto, mostram que a cirrose hepática é mais freqüente em consumidores de bebidas destiladas. Um recente estudo dinamarquês envolvendo mais de 30.000 pacientes mostrou que, em indivíduos com grande ingestão alcoólica, o consumo de parte do álcool na forma de vinho representou um menor risco de cirrose, quando comparado ao consumo exclusivo de destilados.

Pâncreas

O surgimento tanto da pancreatite aguda quanto da crônica está associado à ingestão abusiva de álcool. Ambas são doenças graves e de difícil tratamento. A pancreatite

aguda está relacionada à ingestão excessiva de álcool em curto período, não importando o tipo de bebida. Já a crônica desenvolve-se após anos de ingestão de grandes quantidades de etanol. Dados do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo evidenciam que mais de 99% dos pacientes com essa doença faziam uso de bebidas destiladas. O consumo estimado desses pacientes foi de cerca de 350g de etanol/dia por 20 anos. Essas características de uso inadequado de álcool não são típicas dos apreciadores de vinho. Nas décadas de 1970 e 1980, observou-se uma diminuição da incidência de pancreatite aguda e crônica em Estocolmo e regiões próximas. Esse fenômeno foi associado à diminuição nas vendas de bebidas destiladas concomitantemente ao aumento das vendas de cerveja e vinho, de modo que a compra de bebidas alcoólicas permaneceu a mesma.

Temperança

O aparelho digestivo, assim como todos os demais órgãos e sistemas do organismo, sofrem as conseqüências da ingestão abusiva de álcool, incluindo o vinho. Porém, seu consumo inteligente, visando o prazer do intelecto mais do que as sensações inebriantes causadas pelo seu conteúdo alcoólico, raramente traz problemas sérios ao indivíduo e à sociedade.

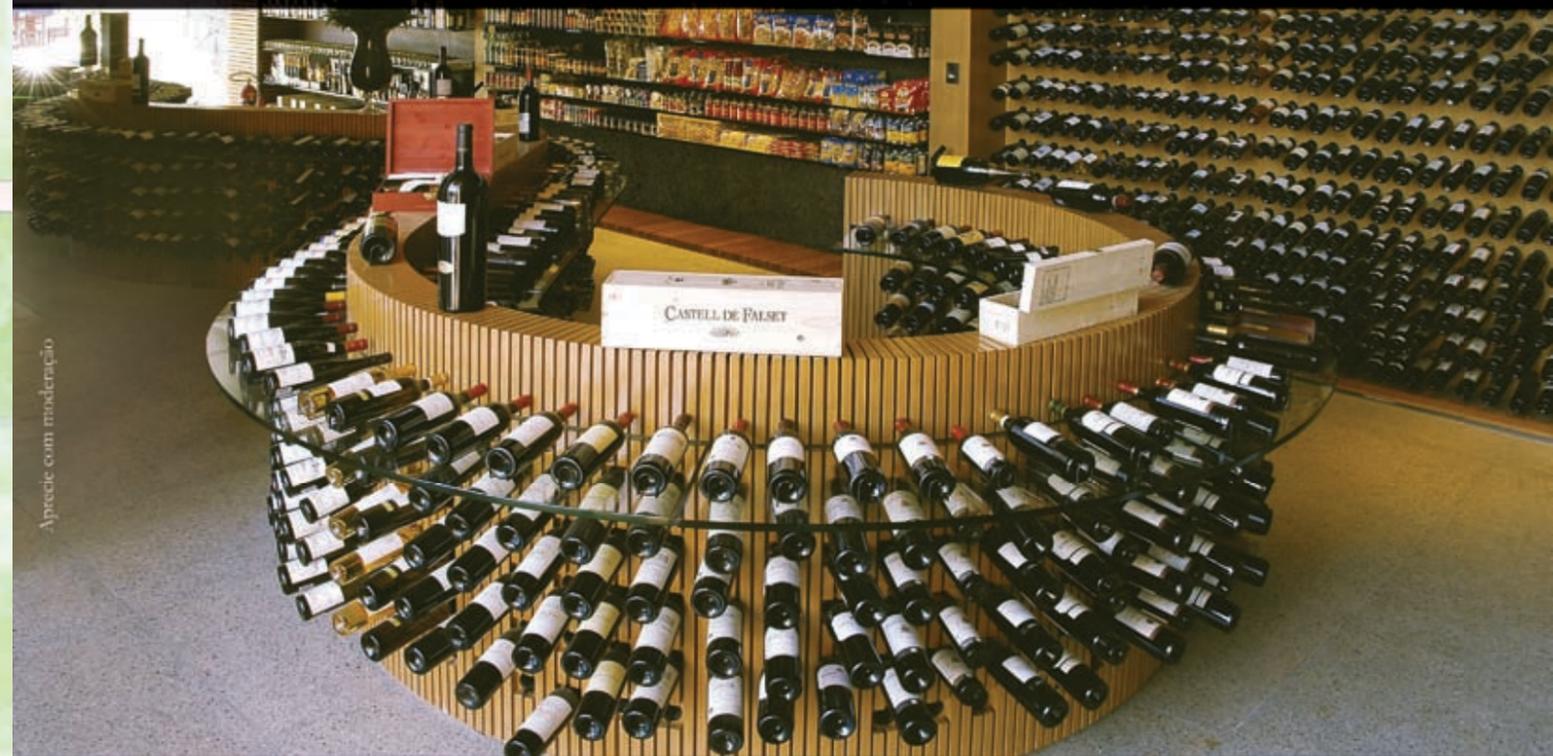
Uma recomendação sensata e inteligente, capaz de prevenir complicações, é o consumo do vinho com moderação, sempre se atendo aos limites máximos recomendados, preferencialmente durante as refeições (para realçar as características dos alimentos), com amigos e em família.

JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES É MÉDICO, EDITOR-ASSISTENTE DE WINE STYLE E VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP.



WORLD WINE JARDINS.
O NOVO ENDEREÇO DO VINHO EM SÃO PAULO.

World Wine
GRUPO LA PASTINA



VENHA CONHECER: RUA ESTADOS UNIDOS COM RUA PE. JOÃO MANOEL, 1269

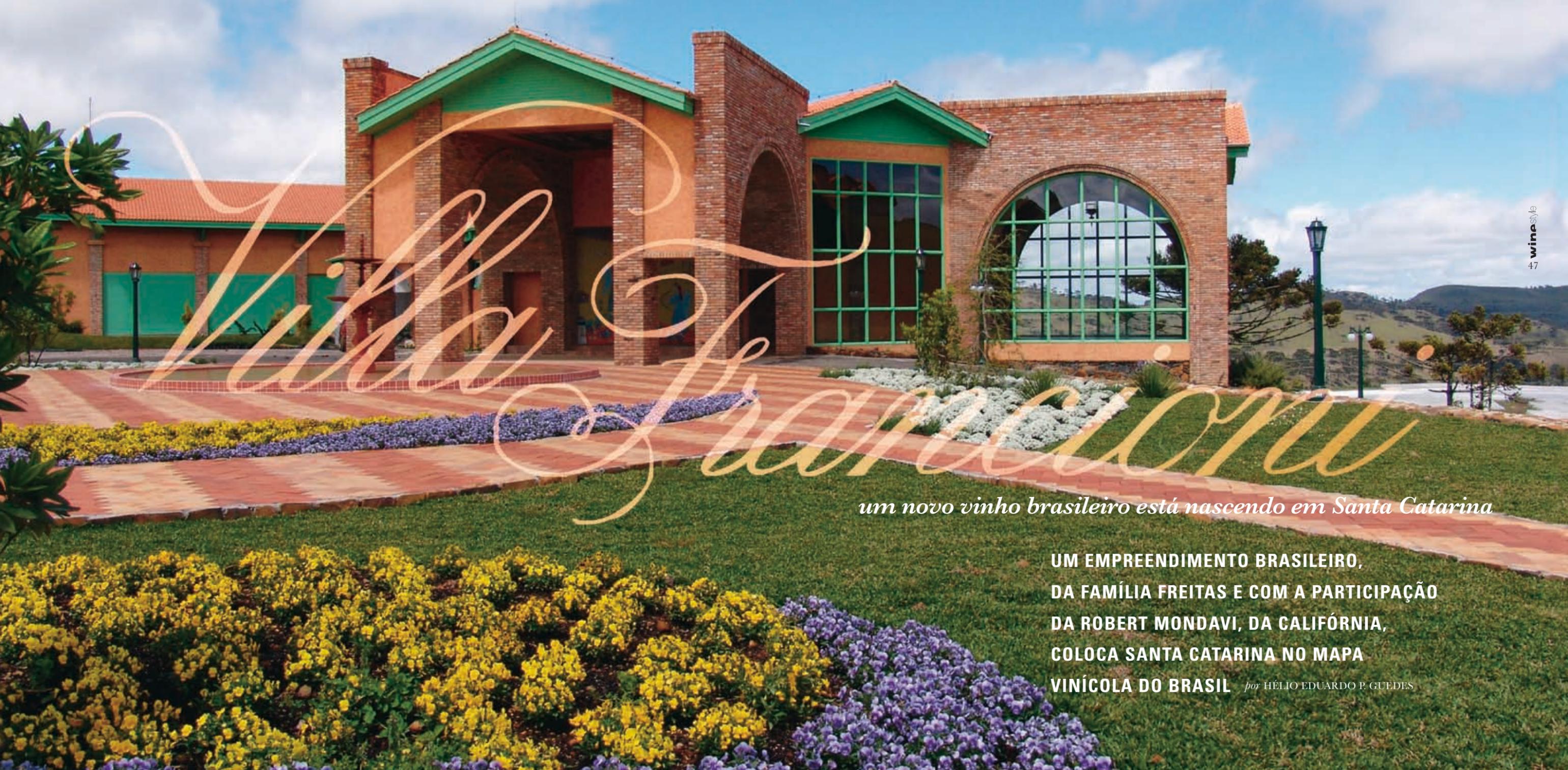
Um novo e interessante projeto viticultural está nascendo no Brasil, mais precisamente em Santa Catarina, nas cidades de Bom Retiro e São Joaquim. Iniciado no ano de 2000 pelo industrial catarinense Dailor de Freitas, recentemente falecido, o projeto é hoje administrado por seus filhos, João Paulo, Daniela, André e Adriana.

O vinhedo inicial, de 19 hectares, está localizado em Bom Retiro, numa altitude de 900 metros. O outro vinhedo da empresa, em São Joaquim, tem área de 26 hectares e está situado a 1.350 metros de altitude, numa região bastante fria. Em ambos os casos a empresa teve o cuidado de preservar a flora e a fauna do entorno dos vinhedos, numa correta atitude ecológica. Além disso, foram realizadas intensas pesquisas pelo mundo todo, comparando vinhedos, terrenos, solos, castas, solos, diferentes graus de exposição ao sol, índices pluviométricos, variações de temperatura e as castas vinífe-

ras a ser plantadas, com vistas à produção de vinhos de boa qualidade. Tudo foi rigorosamente pensado para se obter o resultado que agora começa a aparecer, pois os frutos começam a gerar os primeiros vinhos. Em Bom Retiro a primeira colheita aconteceu em 2004 e em São Joaquim, em 2005.

AS PRINCIPAIS CASTAS

As uvas brancas plantadas são principalmente a Chardonnay e a Sauvignon Blanc, enquanto as tintas são a Cabernet Sauvignon, a Cabernet Franc, a Merlot, a Pinot Noir, a Malbec, a Syrah e, de forma experimental, a Nebbiolo, a Sangiovese, a Montepulciano, entre outras. Diversos estudos estão sendo feitos para a seletividade das castas que melhor se adaptam aos



um novo vinho brasileiro está nascendo em Santa Catarina

**UM EMPREENDIMENTO BRASILEIRO,
DA FAMÍLIA FREITAS E COM A PARTICIPAÇÃO
DA ROBERT MONDAVI, DA CALIFÓRNIA,
COLOCA SANTA CATARINA NO MAPA
VINÍCOLA DO BRASIL** *por* HÉLIO EDUARDO P. GUEDES



Vinhos Degustados

SAUVIGNON BLANC VILLA FRANCIANI 2005

Intenso e muito fresco, com aromas típicos de maracujá e frutas cítricas, boa acidez, álcool bem equilibrado, boa concentração e ótima persistência.

CHARDONNAY VILLA FRANCIANI 2005

Ainda em tanque e em versão não definitiva, exibe aromas de frutas brancas frescas (maçã, abacaxi, pêssego), com toques lácteos e notas de baunilha, além de elegante tostado, proveniente da passagem por seis meses em barricas novas de carvalho francês (Allier). Na boca, tem boa expressão, com álcool e acidez em equilíbrio, corpo médio e boa concentração.

ROSÉ VILLA FRANCIANI 2005 Elaborado com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir, este vinho mostra jovialidade e frescor, exibindo aromas de frutas vermelhas frescas, com toques de casca de laranja e mel. Equilibrado na boca, tem corpo médio, média acidez e álcool bem incorporado.

CABERNET SAUVIGNON VILLA FRANCIANI 2005

Em corte de uvas de Bom Retiro e São Joaquim, de dois vinhedos diferentes e com passagem em barrica de carvalho francês de Allier, o vinho apresenta cor rubi, sem evolução e com aromas que remetem a frutas negras maduras, evoluindo para torrefação, café, caramelo e chocolate. Na boca, mostra boa acidez, bom corpo, taninos de média a boa qualidade e persistência média. Ainda precisa de tempo para integrar os seus elementos.

Além desses quatro vinhos degustados estão em elaboração dois vinhos de conceito premium: o Agripina (nome provável), um branco de corte (Sémillon e Sauvignon Blanc) e o Dilor, um tinto de corte bordelês.



locais de plantio e é objetivo da empresa concentrar a atenção naquelas castas que podem realmente produzir vinhos diferenciados. Os vinhos que vêm apresentando resultados surpreendentes são os brancos de Sauvignon Blanc e de Chardonnay e o tinto de Cabernet Sauvignon.

Projeta-se ainda para 2005 um aumento dos vinhedos em cinco hectares na sub-região de Bom Retiro, dando continuidade à concentração nas castas de maior sucesso na elaboração dos vinhos. Todos os clones utilizados na Villa Francioni foram cuidadosamente importados dos melhores vinhedos da França e da Itália. Embora haja uma natural barreira climática contra as pragas, há um cuidado rigoroso na preservação das mudas e vinhas.

OS VINHEDOS

Os vinhedos estão implantados nas duas propriedades aproveitando ao máximo as diferentes características de cada uma e preservando as belas paisagens. Tudo foi levado em conta: o solo, a altitude, a inclinação do terreno, a permeabilidade, a orientação solar, os índices pluviométricos de cada sub-região, as temperaturas médias e as amplitudes térmicas.

Os vinhedos estão situados na latitude 28°17' S, em São Joaquim, e 27°45'S, em Bom Retiro. Embora os índices pluviométricos dessas regiões sejam altos (1.400mm em Bom Retiro e 1.600mm em São Joaquim), chove pouco no período de janeiro a abril, quando ocorre a maturação final das uvas e sua colheita.

A amplitude térmica (diferença de temperatura entre o dia e a noite) é de 20° em São Joaquim e 18° em Bom Retiro, o que preserva a acidez das uvas e possibilita seu lento amadurecimento. No caso das uvas tintas, isso propicia um excelente grau de maturidade dos taninos, resultando em vinhos de boa textura e sem adstringência final. Um fator importante para o bom desenvolvimento das videiras – bastante raro no Brasil – é o intenso frio da região de São Joaquim (1.000 horas/ano) e de Bom Retiro (650 horas/ano), o que permite um repouso adequado das parreiras entre maio e agosto.

Outro dado favorável é a insolação no período vegetativo que, em média, representa 1.600 horas em São Joaquim e 1.500 em Bom Retiro, proporcionando uma ótima



fotossíntese e a conseqüente produção de açúcares.

Devido à precipitação de neve, que cobre os picos das montanhas na região de São Joaquim e também por causa das geadas e chuvas de granizo que podem ocorrer entre maio e outubro (embora sejam mais comuns nos meses de junho e julho), alguns cuidados especiais tornam-se necessários: todos os vinhedos em forma de manjedoura (espaldeira em Y) e em espaldeira simples são cobertos por uma delicada tela de material plástico, usada para proteger os frutos. Isso encarece o processo, mas reduz as perdas na produção.

A ELABORAÇÃO DOS VINHOS

A cantina é moderna e funcional, associando conceitos arquitetônicos contemporâneos à preservação da história da arte regional. Artistas de Santa Catarina como Rodrigo Del Haro e Idésio Leal, entre outros, pintaram, esculpiram e montaram suas obras-de-arte nas paredes e jardins da sede da Villa Francioni. Essa parte da história da arte de Santa Catarina está preservada pelo lindíssimo acervo da família, adquirido durante esses últimos anos e exposto na cantina situada na encosta de uma montanha. O projeto da viní-

cola é gravitacional, em que a uva é recebida no nível mais alto e vai sendo processada nos níveis inferiores, sem a utilização de bombas, buscando a melhor qualidade possível para os vinhos.

Deve-se destacar a preocupação com a estética do local, que é ricamente iluminado por majestosos vitrais e circundado por escadas de rico bom gosto arquitetônico, ao mesmo tempo em que elevadores panorâmicos, eletronicamente controlados, desvendam uma vista inesquecível, que também pode ser apreciada através das enormes janelas de vidro bem ao lado de todo o processo de elaboração dos vinhos.

Os responsáveis pela produção dos vinhos são Orgalindo Bettu, enólogo de grande experiência e Gustavo Gonzáles, da Robert Mondavi da Califórnia, que já trabalhou na prestigiada Ornelaia, uma das principais vinícolas da Itália. Gonzáles atua como consultor da empresa, emprestando todo seu talento para a produção destes novos vinhos brasileiros.

HÉLIO EDUARDO P. GUEDES É CONTADOR/ AUDITOR E DIRETOR-SECRETÁRIO DA ABS-SP.

Tempranillo, uma espanhola de muitas facetas

A UVA EMBLEMÁTICA DA ESPANHA COMEÇA A MOSTRAR SEU POTENCIAL E GANHA ADEPTOS EM TODO O MUNDO. DESCUBRA AS RAZÕES DE TANTO SUCESSO, EM NOSSO DOSSIÊ TEMPRANILLO

por BRUNO VIANNA, GLÓRIA MARIA DUCCINI ALMEIDA, GUILHERME VELLOSO
fotos ICEX - INSTITUTO PARA O COMÉRCIO EXTERIOR DA ESPANHA

Ela é a rainha da Espanha, onde dá origem a muitos dos melhores vinhos tintos do país, a começar pelo mítico Vega Sicilia Único, o mais famoso vinho tinto espanhol, que, dependendo da safra, contém de 65% a 80% de Tempranillo. Sua realeza é confirmada pela quase onipresença nas regiões vinícolas espanholas, ainda que sob diferentes nomes como: “Ull de Llebre” ou “Ojo de Liebre”, na Catalunha;

“Cencibel”, em La Mancha (região de Madrid); “Tinta del País” ou “Tinto Fino”, na região de Ribera Del Duero (de onde provém o Vega Sicilia) e “Tinta de Toro”, em Toro. Conserva a denominação Tempranillo na Rioja, sua região mais tradicional, onde estima-se que ocupe mais de 60% da área plantada com vinhas.

Os domínios da Tempranillo não se limitam ao território

espanhol. No vizinho Portugal, ela aparece como “Aragonez”, no Alentejo e como “Tinta Roriz”, no Douro, sendo uma das cinco principais variedades na produção de vinho do Porto e em vinhos secos de corte, de grande classe, do próprio Douro, do Dão e do Alentejo. E por influência dos antigos colonizadores espanhóis, tem presença destacada também na Argentina, onde é conhecida por Tempranilla.

A Argentina divide hoje com a Espanha a primazia de ter a maior extensão de vinhedos dessa cepa, que é uma das mais antigas cultivadas no país. Embora apareça marginalmente em outros países, como a França, merece registro seu crescimento na Austrália, país onde foi usada inicialmente para produzir vinhos fortificados; e, mais recentemente, no Brasil, na região da Campanha. A Miolo

colocou neste ano no mercado a linha Fortaleza do Seival, em que figura, juntamente com um Tannat, o primeiro varietal 100% Tempranillo lançado no país (ver quadro).

PARENTESCO FRANCÊS?

A Tempranillo é considerada uma uva autóctone da Espanha, mais precisamente da região de Rioja, ainda que por muito tempo se tenha tentado atribuir a ela um parentesco longínquo com a Pinot Noir. Isso porque, independentemente da controvérsia a respeito de sua origem, os especialistas são unânimes em reconhecer as semelhanças entre os vinhos, principalmente os mais velhos, oriundos dessas duas castas. O nome Tempranillo vem da palavra espanhola “temprano”

(cedo em espanhol), justamente porque é uma uva de maturidade precoce. Como exemplo, amadurece duas semanas antes da Garnacha, outra conhecida cepa espanhola.

Como a Pinot Noir, a Tempranillo precisa de frio para obter elegância e acidez, e de calor, para obter níveis altos de açúcar e também casca mais espessa, uma de suas características, que permite boa extração de cor. A influência do solo também é importante, pois um solo predominantemente calcário produzirá um vinho com elegância e acidez elevada; um argiloso originará vinhos encorpados e um solo xistoso, vinhos suculentos e com muita fruta. A Tempranillo tem forte tendência a altos rendimentos, que precisam ser controlados, sob pena de degradação da

qualidade da fruta, que da mesma forma que em sua irmã francesa, está muito associada ao baixo rendimento.

É uma casta de identificação mais difícil pelos aspectos aromáticos do que as tradicionais cepas francesas, pois seu caráter pode variar bastante. Quando jovens, em geral, os vinhos de Tempranillo mostram uma profusão de frutas vermelhas (cerejas e framboesas, por exemplo). Com o envelhecimento, aparecem aromas de ameixas, tabaco e couro. Muitas vezes ressalta um característico toque de cana de açúcar madura ou melaço, uma boa pista para sua identificação. Nos exemplares muito jovens, para consumo rápido, costuma exibir aromas de morangos e geléia de ameixa; nos supermaduros, tende para o figo.

TRADICIONAL X MODERNO

Uma das características mais interessantes e, certamente, uma das razões do sucesso da Tempranillo, é que ela combina muito bem tanto com o carvalho americano quanto com o francês. Em oposição ao estilo tradicional, com forte presença de carvalho americano e toques de morangos, café e especiarias, tem-se observado maior uso de carvalho francês, com menor tempo de maturação e maior extração, devido ao uso da técnica da maceração prolongada, o que resulta em mais cor e caráter frutado de ameixas e cerejas negras.

Outra razão para o sucesso atual dos vinhos à base de Tempranillo é que ela é capaz de produzir tanto vinhos





elegantes, macios e aptos a envelhecimento prolongado, quanto os grandes Rioja, como vinhos que podem ser bebidos jovens, com presença marcante de frutas.

Na região da Rioja, a Tempranillo entra em cortes com a Garnacha Tinta, Mazuelo e Graciano, as únicas variedades admitidas por essa D.O. Mesmo assim, Riojas mais modernos e, muitas vezes mais caros, de produtores mais ousados, costumam incluir pequena porcentagem de Cabernet Sauvignon no corte. Já em novas regiões produtoras, como Navarra, onde essa restrição não se aplica, aparecem cortes de Tempranillo com Merlot e Cabernet Sauvignon, produzindo vinhos de grande qualidade.

De modo geral, pode-se dizer que os vinhos da Rioja tendem a apresentar corpo médio, com aromas de cassis e tabaco, taninos médios e acidez não muito alta,

ao passo que os vinhos da região de Ribera Del Duero tendem a ser mais poderosos, com maior densidade tânica, como os vinhos de Cabernet Sauvignon. Em Portugal, a primeira característica (elegância) pode ser mais identificada nos vinhos do Dão, ao passo que os do Douro, onde, em geral, a Tempranillo (Tinta Roriz) entra em corte com a Touriga Nacional, são mais potentes e concentrados, lembrando Ribera Del Duero, do outro lado da fronteira. Diferenças de gosto à parte, os primeiros são mais tradicionais, mais elegantes; os segundos mais modernos e concentrados, mais ao chamado estilo “Parker”.

BOAS OPÇÕES NA ARGENTINA

Fora do velho mundo, é na Argentina que a Tempranillo encontra sua melhor expressão, sendo hoje a

quarta variedade mais plantada no país (as três primeiras são Malbec, Bonarda e Cabernet Sauvignon). Mas, também lá, sua presença em vinhos varietais é recente e deve-se ao pioneirismo da vinícola La Agrícola/Família Zuccardi, que produz o ótimo Q, varietal 100% Tempranillo (ver comentários no quadro). Outra boa opção do país vizinho são os vinhos da vinícola O. Fournier, cujos proprietários são de origem espanhola e que produz os justamente afamados A-Crux e B-Crux, vinhos de corte com presença importante da Tempranillo.

No Brasil, com o lançamento neste ano do primeiro varietal de Tempranillo – o Fortaleza do Seival, da Miolo –, o número de apreciadores de vinhos produzidos com essa uva escura, quase negra, certamente vai aumentar. Até porque são fáceis de agradar e combinam com grande variedade de pratos, principalmente os de

origem espanhola, como os tradicionais presuntos, que pedem um exemplar mais jovem e mais frutado, ou os cortes de carneiro, que só terão a ganhar com a companhia de um Tempranillo mais envelhecido, como os longevos Riojas.

BRUNO VIANNA É PRESIDENTE DA ABS-CAMPINAS;
GLÓRIA MARIA DUCCINI ALMEIDA É DIRETORA DA ABS-SP;
GUILHERME VELLOSO É JORNALISTA, CONSULTOR
DE EMPRESAS, SÓCIO E EX-DIRETOR DA ABS-SP

FOTOS GENTILMENTE CEDIDAS PELO ICEX - INSTITUTO
PARA O COMÉRCIO EXTERIOR DA ESPANHA

O presente e o futuro da Tempranillo, na opinião dos especialistas

por Guilherme Velloso

Um dos novos – e mais interessantes – vinhos nacionais colocado neste ano no mercado foi o Fortaleza do Seival Tempranillo, da Miolo, tanto pela boa relação preço/qualidade (custa em torno de R\$ 20), como pelo fato de se tratar do primeiro varietal 100% Tempranillo produzido no Brasil. No ano passado, a Miolo já havia lançado o Quinta do Seival Castas Portuguesas em que a Tempranillo, em uma de suas versões portuguesas (Tinta Roriz), contribuía com 1/3 do corte. Em ambos os casos, as uvas são provenientes de seus vinhedos na Campanha gaúcha.

A Tempranillo foi uma das mais de 20 variedades selecionadas pela Miolo quando iniciou seu projeto na Campanha, região que, por seu potencial, tem atraído a atenção das principais vinícolas gaúchas (Salton, Aurora, Valduga, Lídio Carraro, entre outras). A idéia, segundo Adriano Miolo, enólogo-chefe da Miolo, era selecionar as que melhor se adaptassem ao clima e solo da Campanha, diferentes das encontradas na região produtora tradicional da serra gaúcha.

A partir do projeto inicial, nasceu a idéia de testar castas portuguesas, em parte pela importância da relação entre Brasil e Portugal, em parte, como lembra Adriano, “porque nunca se tinha pensado nisso”. No processo, a Miolo recorreu à ajuda de reputados enólogos portugueses, como Virgílio Loureiro, famoso por seu trabalho na Quinta de Cabriz, no Dão. Entre as variedades recomendadas, uma das que mostrou melhor adaptação foi, justamente, a Tempranillo, oriunda de três clones diferentes testados pela Miolo: um de origem espanhola e dois de Portugal.

Se, no Brasil, apenas neste ano nasceu o

primeiro varietal de Tempranillo, na Argentina ela está presente no mercado desde 1993, por iniciativa da bodega La Agrícola (Familia Zuccardi) que, em 1997, lançou o Zuccardi Q, o primeiro vinho top de Tempranillo da Argentina – ainda hoje um dos mais prestigiados (e premiados) produzidos com esta cepa. “Com o passar dos anos, a Tempranillo se converteu cada vez mais em uma variedade que se identificou plenamente com nossa bodega”, comentou José Alberto Zuccardi, dirigente da La Agrícola/Familia Zuccardi. Ele lembra que a Tempranillo é uma das variedades mais antigas cultivadas na Argentina, pois foi introduzida pelos espanhóis em 1784. Segundo o dirigente, os vinhos de Tempranillo da Península Ibérica são vinhos de guarda, com presença marcante de madeira e grande evolução. Já nos argentinos, procura-se um bom equilíbrio, em que a fruta vem antes da madeira e em harmonia com ela.

Na Vinexpo deste ano, em Bordeaux, a Zuccardi lançou o Zeta, um corte super-premium de Malbec e Tempranillo, que foi premiado com o Top Ten Star Wines Award 2005, pelo júri Découvertes. Embora considere que a tendência mundial seja para vinhos varietais, que facilitam a identificação dos consumidores, Zuccardi acredita que a associação Malbec-Tempranillo tem tudo para se tornar um corte tipicamente argentino, já que em outros países essas duas variedades não se encontram convivendo juntas e ocupando superfície plantada significativa, há mais de 150 anos, como na Argentina. O Zeta 2002, lançado em Bordeaux, é um corte 54% Malbec e 46% Tempranillo, envelhecido por 14 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Mas não é apenas na Argentina, e no Brasil, que a Tempranillo está mudando de feição. Mesmo na Espanha, sua terra de origem, os vinhos à base de Tempranillo, variedade símbolo do país, também vêm se adaptando às novas tendências. Na opinião de José Osvaldo Albano do Amarante, da importadora Mistral, grande apreciador e conhecedor de vinhos espanhóis, o estilo clássico dos grandes Rioja, que se caracterizam pela elegância, aromas sutis, presença de madeira, cor clara e longevidade, está paulatinamente desaparecendo, para dar lugar aos chamados vinhos “parkerizados”, mais alcoólicos, potentes e concentrados, com aromas que lembram geléia de frutas. Os Rioja atuais, segundo ele, estão cada vez mais parecidos com os vinhos produzidos na região de Ribera Del Duero ou mesmo na nova designação Toro, onde muitos produtores de Ribera Del Duero também possuem vinhedos, porque as terras são mais baratas. Embora reconheça que os vinhos à base de Tempranillo dessas novas regiões – que também incluem as denominações La Mancha (região de Madrid), Navarra e Catalunha –, ofereçam “qualidade e preço muito interessantes”, Amarante lamenta que não tenham a elegância dos velhos Rioja, que, ao envelhecer, podem até ser confundidos com os bons Borgonhas, o que confirmaria a crença, desmentida por estudos mais recentes, de que a Tempranillo teria um parentesco longínquo com a Pinot Noir, uva ícone daquela região da França.

GUILHERME VELLOSO É JORNALISTA, CONSULTOR DE EMPRESAS, SÓCIO E EX-DIRETOR DA ABS-SP



INDICAÇÕES TEMPRANILLO

ATÉ R\$ 50,00

1. Códice 2003 – Viño de La Tierra de Castilla - **Península**
2. Miolo Fortaleza do Seival Tempranillo 2004 - **Miolo**
3. Benjamin Nieto Senetiner Tempranillo 2004 - **Casa Flora**
4. Viña Bajoz Joven 2002 - **World Wine La Pastina**
5. O. Fournier Urban Oak Tempranillo 2004 - **Grand Cru**
6. Cosecheros y Criadores - **Martinez Bujanda** Copa Real Oro Tempranillo 2001 - **Mistral**
7. Sierra Cantabria Cosecha 2003 - **Península**
8. Vega Saucó Tinto de Toro 2001 - **Expand**
9. Telmo Rodríguez Dehesa Gago Toro 2002 - **Mistral**
10. Vinacol Tempranillo 2001 - **Grand Cru**
11. Don Román Rioja Tinto 2001 - **Casa Flora**
12. Palacios Reales Reserva 2001 - **Muñoz**
13. Norton Tempranillo Línea Blanca 2001 - **Expand**
14. Val Viadero 2002 - **Península**
15. Sumarroca Tempranillo 2002 - **World Wine La Pastina**

DE R\$ 50,00 A R\$ 100,00

1. Real Sitio de Ventosilla Prado Rey Crianza 2001 - **Decanter**
2. El Vínculo (Pesquera) Crianza 2000 - **Mistral**
3. Protos Joven 2002 - **Península**
4. Baron de Ley Reserva 1999 - **Expand**
5. Marques de Tomares Crianza 2001 - **Casa Flora**
6. Pesquera Crianza 2000 - **Mistral**
7. Perez Pascuas - **Viña Pedrosa** Cepa Gavilán 2002 - **Mistral**
8. Raimat Tempranillo 2001 - **Zahil**
9. Valduero Toro Barrica 2001 - **Península**
10. Família Zuccardi Tempranillo Q 2002 - **Expand**
11. Finca El Retiro Reserva Especial Tempranillo 2002 - **Expand**
12. Luis Cañas Reserva 1998 - **Decanter**
13. Finca Antigua - **Martinez Bujanda** Tempranillo 02 - **Mistral**
14. O-Founier B Cru 2002 - **Grand Cru**
15. Castell del Remei Gotim Bru Crianza 2001 - **Mistral**

ACIMA DE R\$ 100,00

1. Sierra Cantabria Finca El Bosque 2002 - **Península**
2. Pintia 2001 - **Mistral**
3. La Rioja Alta Gran Reserva 904 1994 - **Expand**
4. Mauro Vendimia Seleccionada 1999 - **Mistral**
5. Numanthia Thermes – Numanthia 2002 - **Península**
6. Leda Viñas Viejas 1999 - **Mistral**
7. Roda I Reserva 1999 - **Expand**
8. Finca Allende Calvario 2001 - **Península**
9. Artadi Viña del Pison Reserva 2000 - **Mistral**
10. Alión 2000 - **Mistral**
11. Abadía Retuerta Cuvée El Campanario 1999 - **Península**
12. Bodegas Roda Cirsion 2001 - **Expand**
13. Viña Bajoz Gran Reserva 1998 - **World Wine La Pastina**
14. Legaris Reserva 1999 - **Zahil Wine House**
15. Abadía Retuerta Pago Negralada 2002 - **Península**

LOJAS

Empório Diniz (11) 3823-2523, Empório Santa Maria (11) 2102-7700, Casa Santa Luzia (11) 3897-5000, Varanda Frutas (11) 3035-5855

IMPORTADORAS

Best Wine (11) 5506-6422, **Casa Flora** (11) 3327-5166/5199, **Decanter** (11) 3071-3055, **Enoteca Fasano** (11) 3074-3959, **Épice** (11) 6910-4662, **Expand** (11) 4613-3300, **Grand Cru** (11) 3062-6388, **Grand Vin** (11) 3045-9888, **Hannover** (51) 3343-1195, **Interfood** 0800 770 1871, **LVMH/Chandon** (11) 3062-8388, **Mistral** (11) 3372-3400, **Muñoz** (11) 4432 1502/(11) 9653-9600, **Península** (11) 3822-3986, **Wine Company** (19) 3294-1570, **Wine House/Zahil** (11) 3704-7313, **World Wine La Pastina** (11) 3315-7477

Nota do Editor: A maioria dos vinhos indicados é produzida com 100% da uva Tempranillo e algumas com no mínimo 75%. As indicações foram obtidas do consenso entre os colaboradores da Wine Style e são de exclusiva responsabilidade da revista.

Em teoria, a decantação é o processo de separação da fase líquida, adequada para ser bebida, do sedimento depositado no fundo das garrafas. Esta borra (como também é conhecido o sedimento) é formada com o passar do tempo nos vinhos com maior estrutura de taninos, portanto, com maior potencial de guarda. Dos assuntos relacionados ao serviço do vinho esse é um dos que encontra fervorosos defensores mas também grandes opositores.

O sedimento se forma por causa do agrupamento (polimerização) das moléculas de taninos que, por serem mais pesadas, vão para o fundo da garrafa. Quando o assunto decantação se refere a vinhos de longa guarda, que apresentam depósito, não há dúvida: você deve decantá-los. Vinhos tintos envelhecidos, sejam eles de mesa ou fortificados como os Vinhos do Porto Vintage, enquadram-se nessa categoria. O sedimento, quando não separado, é ingerido provocando uma sensação gustativa bastante desagradável, na forma de um intenso amargor e adstringência que, certamente, comprometem a degustação do vinho.

DECANTAÇÃO

UMA PRÁTICA DE MÚLTIPLAS UTILIDADES

A DECANTAÇÃO DE VINHOS TINTOS JOVENS OU ENVELHECIDOS E ATÉ DE VINHOS BRANCOS TEM SIDO USADA COM UMA FREQUÊNCIA CADA VEZ MAIOR. DESCUBRA AQUI OS SEGREDOS DESSA ARMA DO ARSENAL DOS SOMMELIERS

por MÁRIO TOREZAN FILHO fotos VLADIMIR FERNANDES

A DECANTAÇÃO DE VINHOS TINTOS JOVENS E VINHOS BRANCOS

Outra situação que pode levar à decantação é a dos vinhos muito tânicos, ainda que sejam jovens. Nesse caso, ao solicitar um jovem Cabernet chileno ou argentino, num restaurante, e o sommelier perguntar se quer que o decante, não reaja com indignação. Essa prática beneficia o vinho por oxigená-lo de forma mais rápida, modificando seu perfil aromático num curto espaço de tempo. Aqui, o termo mais adequado seria aeração e não decantação. Em resumo, o oxigênio, considerado o maior inimigo para a guarda do vinho, é o maior

amigo do vinho jovem na hora de servi-lo. Vale ressaltar, porém, que há autores que defendem e outros que dão menor importância a essa questão.

Assunto que também gera controvérsia é a decantação de vinhos brancos, sob o mesmo pretexto da oxigenação rápida. Deve-se lembrar que nos vinhos brancos jovens pode ser encontrado um depósito constituído de cristais de bitartrato de potássio, muitas vezes confundido com açúcar por seu aspecto, mas que tem sabor extremamente desagradável, justificando assim a decantação.

Quanto aos materiais envolvidos na fabricação de decantadores, o cristal e o vidro são os mais adequados. Os de cristal são considerados mais nobres e elegantes e, portanto, mais caros, mas não necessariamente melhores que os de vidro. Os de melhor desempenho são os que possuem uma base larga e gargalo longo e estreito. Os desavisados podem confundirlos com um lindo vaso de cristal.

Há boas opções de decantadores no mercado em importadoras de vinhos e, até mesmo, em lojas de decoração. Entre as linhas de maior prestígio – e preço mais elevado – encontramos marcas como Riedel, Spiegelau e L'Esprit & Le Vin, que possuem excelentes peças, além de serem verdadeiros objetos de arte. Há também decantadores produzidos no Brasil pela Strauss e pela

Hering, de Blumenau, que são bastante eficientes e acessíveis.

A TÉCNICA DA DECANTAÇÃO

No caso de vinhos que possuam sedimento em grande quantidade, uma providência interessante é retirar a garrafa da adega com antecedência e deixá-la em pé por algumas horas, a fim de que o sedimento se deposite no fundo. Tenha cuidado para não agitar a garrafa até que todo o processo seja concluído.

A fase mecânica da decantação começa com a inclinação da garrafa para a posição de cerca de 45° em um movimento constante e uniforme, porém elegante. Lembre-se de que, para vinhos com

sedimento, essa é uma manobra que não se deve voltar atrás: uma vez iniciado o processo, você deve ir até o final, sem interrupções, caso contrário, o sedimento poderá se misturar ao vinho e prejudicar a decantação. Se o intuito é apenas de oxigenar o vinho, esse processo pode ser interrompido e o restante do conteúdo guardado para outra ocasião.

Alguns sommeliers utilizam uma vela acesa embaixo do gargalo da garrafa para observar o momento exato em que o sedimento começa a passar da garrafa para o decantador. No entanto,

apesar de charmosa, a vela acesa tem um ponto negativo: os odores que se desprendem, quase nunca agradáveis, podem atrapalhar a análise olfativa do vinho. Uma alternativa seria usar qualquer outra fonte de luz, como uma pequena lâmpada, por exemplo.

Outra questão frequentemente abordada é em relação à capsula de metal. Para uma decantação mais adequada, recomenda-se tirá-la totalmente para melhor visualizar

o líquido com o sedimento.

Pelo já exposto, não se recomenda “lavar” o decantador com uma pequena porção do vinho a ser servido, para então despejar todo o conteúdo da garrafa, uma vez que isso caracterizaria a decantação interrompida acima condenada. Além disso, se o decantador estiver absolutamente limpo e livre de resíduos de poeira, não há necessidade desse procedimento.

A HORA DE SERVIR O VINHO

Uma vez decantado, o vinho jovem pode repousar no decantador por alguns minutos para melhor aeração. Já os vinhos mais maduros, devido à fragilidade, devem ser servidos imediatamente, para não dispersar os maravilhosos aromas terciários que já devem brotar do decantador.

Por fim, lembre-se: esses são apenas alguns aspectos de uma prática que tem por finalidade proporcionar mais prazer a você, que possui uma boa garrafa de um vinho de guarda ou para que apenas agilize o aparecimento das boas sensações olfativas de um encorpado vinho jovem.

MÁRIO TOREZAN FILHO É MÉDICO, DIRETOR DA ABS-SP E PROFESSOR DE DIVERSOS CURSOS DA ENTIDADE.

AGRADECIMENTOS:
CASA DO PORTO (11) 3061-3003
EXPAND (11) 4613-3300

(caté)



O MUNDO APRECIA O
ESPUMANTE BRASILEIRO.
APRECIE SALTON BRUT
RESERVA OURO.

*Um dos melhores e mais premiados
espumantes do Brasil.*



Apreze com moderação

T

RAPICHE, TRADICIONAL VINÍCOLA ARGENTINA, MOSTRA A EVOLUÇÃO DE SEUS VINHOS

MUDANÇAS NOS VINHEDOS E NA VINIFICAÇÃO SE REFLETEM NAS NOVAS SAFRAS DOS VINHOS DESSA VINÍCOLA ARGENTINA

por ARTHUR AZEVEDO

Trapiche é uma marca de grande prestígio em todo o mundo. Essa tradicional e prestigiada vinícola da Argentina vem, ano após ano, surpreendendo a todos, não só pela contínua melhoria de seus vinhos como também pela iniciativa de implantar mudanças radicais em seus vinhedos e em suas técnicas de vinificação – atitudes que vêm se refletindo de forma cristalina em seus vinhos.

Para uma degustação vertical (várias safras de um mesmo vinho) do Trapiche Medalla, um seletivo grupo de jornalistas se reuniu em São Paulo, num evento organizado com competência por Denise Cavalcante, com o objetivo de apreciar não só a evolução dos vinhos, como também avaliar as mudanças enológicas implantadas na vinícola por Daniel Pi, enólogo de altíssimo padrão e hoje responsável por todas as

operações da empresa. Os vinhos foram apresentados por Sérgio Eduardo Casé, enólogo da Trapiche. Estiveram presentes, também, Luiz Eduardo Arroxellas de Carvalho, proprietário da Impexco, importadora dos vinhos da Trapiche para o Brasil e Julian Ortí, diretor de exportação da Trapiche para a América do Sul.

Foram mostradas seis safras do Medalla, duas anteriores às mudanças e quatro posteriores. As duas primeiras, 1995 e 1996, mostraram-se bastante evoluídas e claramente vinificadas num estilo mais austero, com taninos bem marcados e sem evidenciar muito as frutas.

A partir de 1997, a Trapiche iniciou um novo modelo de manejo dos vinhedos, com redução do rendimento, maior distanciamento entre os cachos (o que facilitou a insolação dos frutos), redução do número de cachos por videira, diminuição da temperatura de fermentação para 25°C, inoculação



das leveduras no momento da chegada das uvas e uso da "pigeage" (afundamento das cascas por delicados meios mecânicos). O resultado é facilmente detectado no Medalla 1997: um vinho com aromas de frutas escuras, couro, chocolate e especiarias, que tem na excelente qualidade dos taninos seu ponto de maior destaque.

O ano de 1999 resultou em uma ótima safra. Esses cuidados com os vinhedos foram intensificados, originando um vinho de grande expressão com aromas de ameixas e amoras em compotas, defumado e chocolate, boa concentração, taninos finos e ótima persistência.

A partir de 2000, novas técnicas foram incorporadas, tais como a irrigação por gotejamento, maior exposição dos cachos ao sol, seleção de cachos e de grãos, incorporação de oxigênio durante a fermentação, maceração prolongada por 40 dias, uso de gravidade no manuseio dos vinhos (abolindo-se as bombas) e engarrafamento sem clarificação e/ou filtração. Um novo patamar foi alcançado e o Medalla 2000 impressiona por seu intenso e sofisticado perfil aromático, excelente concentração e textura sedosa, fruto de seus taninos finíssimos.

NOVOS LANÇAMENTOS RESSALTAM O POTENCIAL DA MALBEC

A Malbec é a mais bem sucedida varietal na Argentina e os enólogos da Trapiche decidiram que seria necessário mostrar todo o potencial desta uva em terras portenhas. Para tanto, elaboraram vinhos de Malbec, a partir de três vinhedos criteriosamente selecionados: em Ugarteche (média de idade das vinhas de 8 anos), El Cepillo (média de 9 anos) e La Consulta (média de 65 anos).

O objetivo foi mostrar como a Malbec se comporta em diferentes microclimas. Em Ugarteche destaca-se o frescor das frutas, em El Cepillo a estrutura e os aromas de violeta, frutos da altitude e em La Consulta, a complexidade e a concentração propiciadas por vinhedos antigos. A vinificação se dá de forma muito cuidadosa e os três vinhos passam nada menos que 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

A primeira série desses vinhos, chamados de Malbec Single Vineyard 2003, foi lançada com grande sucesso na Vinexpo 2005 e previsão para chegar ao Brasil em novembro de 2005. A comercialização será em caixas de madeira, contendo as três garrafas num conjunto único. Os vinhos não serão comercializados individualmente.

NA ARGENTINA O ISCAIY 2002 FOI A GRANDE ESTRELA

Em nossa visita à Trapiche na Argentina, pudemos degustar (entre muitos) duas pérolas da coleção de vinhos da empresa. A primeira e grata surpresa foi o Broquel Bonarda 2003, uma inequívoca mostra de quanto essa uva vem sendo subestimada. A cor púrpura intensa mostra um vinho jovem e de grande expressão aromática, com frutas vermelhas, mentol, chocolate e tostado. Delicioso, tem destacado equilíbrio, muito boa concentração, taninos finos e longa persistência.

A outra estrela, um solista de primeira grandeza, é o Iscaiy 2002 que, sem dúvida, é hoje um dos melhores vinhos do Novo Mundo. O da safra 2002 reflete duas realidades incontestáveis: primeiro, a qualidade desta safra na Argentina, extraordinária sob todos os pontos de vista e segundo, a contribuição do craque Daniel Pi, um enólogo sensível e muito cuidadoso, na mudança do perfil do vinho.

O Iscaiy é um corte de Malbec e Merlot, em partes iguais, com a assinatura de Pi e do onipresente Michel Rolland, com longa passagem por barricas novas de carvalho francês. Aqui, podemos dizer que tivemos o privilégio de testar o Iscaiy quando ainda estava nas barricas, em 2003, e desde o primeiro momento ficamos maravilhados com o potencial e com a qualidade do vinho.

A degustação do vinho pronto em 2004, já engarrafado, revelou que nossa previsão foi amplamente superada pela evolução do Iscaiy 2002. Na época, o vinho mostrava-se de cor rubi, intensa e com um complexo e sofisticado perfil aromático, exibindo frutas escuras em geléia, caramelo, bala de cevada, chocolate e delicado tostado. Impressionante na boca, por seu perfeito equilíbrio e inigualável maciez, é muito concentrado, encorpado, expansivo e muito longo. Potente e, ao mesmo tempo, elegante, tem delicioso retro-olfato de frutas e caramelo. Um vinho antológico!

Não tenham dúvidas que a Argentina ainda tem alguns trunfos e que certamente os consumidores brasileiros terão bons motivos para se alegrar nos próximos anos.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE, VISITOU A TRAPICHE NA ARGENTINA A CONVITE DA EMPRESA E DO PRÓ-MENDOZA.

Uma revista única para uma dupla paixão



As histórias, as curiosidades, os designs, o passado, o presente e o futuro das marcas mais sofisticadas de relógios e canetas. Não perca nem mais um minuto! Vá buscar já a sua revista Pulso.

www.revistapulso.com.br
Telefone: (11) 3051-2302

NAS MELHORES BANCAS E LIVRARIAS DO PAÍS.

PULSO
RELÓGIOS & CANETAS



o consumidor dá as cartas

“As pessoas descobriram que gastavam muito pelo vinho”, diz o mais conhecido enólogo italiano da atualidade

entrevista por RUI ALVES

“ELE TEM UM TOQUE MÁGICO COM A MERLOT”, ESCREVEU A JORNALISTA INGLESA JANCIS ROBINSON EM SEU SITE. MAS DA CONVERSA COM **RICCARDO COTARELLA**, O QUE SURGE É CIÊNCIA. “VINHO NÃO É POESIA”, DIZ ELE. PROFESSOR UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DE VITERLO, COTARELLA ESTÁ EM CONSTANTE PESQUISA E EXPERIMENTAÇÃO. PROPRIETÁRIO DA VINÍCOLA FALESCO, PRESTA CONSULTORIA A DIVERSAS VINÍCOLAS, TAIS COMO A VOLPE PASINI E A FEUDI DE SAN GREGORIO, REPRESENTADAS NO BRASIL PELA WORLD WINE LA PASTINA. FOI **ELEITO ENÓLOGO DO ANO** PELA REVISTA ITALIANA **GAMBERO ROSSO**, UMA REFERÊNCIA MUNDIAL. EM VISITA A SÃO PAULO, INAUGUROU A NOVA SEDE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS (ABS-SP), LOTANDO OS 120 LUGARES DO AUDITÓRIO. EM ENTREVISTA CONCEDIDA A MIM, MARIO TELLES E HÉLIO GUEDES, DA EQUIPE DA WINE STYLE, COTARELLA FALOU SOBRE O FUTURO DO VINHO, DO GOSTO MUTANTE DO CONSUMIDOR E MUITO MAIS.



WS - Qual é o futuro do vinho?

COTARELLA - Não está muito claro. Há diversos fatores que devem ser levados em consideração. Em primeiro lugar, há muitos vinhos de boa qualidade, muito baratos, especialmente do novo mundo, como Austrália, África do Sul, Chile e Argentina. Outro fator foi o erro dos produtores europeus em termos de preço. O consumidor moderno descobriu que gastava muito pelo vinho. Temos de pensar nisso se quisermos pensar no futuro.

WS - E como a Itália se coloca nesse contexto?

COTARELLA - Nós produzimos vinhos há séculos, mas somos relativamente jovens na produção de

vinhos de qualidade. Nesse aspecto, temos 20 anos de história. Redescobrimos as variedades autóctones, não apenas a Nebbiolo e a Sangiovese. Temos grandes uvas, especialmente no centro e no sul do país. Aglianico, Primitivo, Montepulciano, Greco Di Tufo e Fiano são grandes cepas. Também descobrimos *terroirs* muito importantes para a Merlot e a Cabernet Sauvignon. É um erro considerá-las como qualquer outra Merlot ou Cabernet. O *terroir* é diferente e isso muda tudo. Vinho não é poesia, é ciência. Nas experiências que fazemos com microvinificação na universidade, percebemos que pequenas diferenças podem mudar o caráter de um vinho. Deve-se diferenciar vinhos de figos.

WS - *Os novos enólogos italianos estão atentos a essas mudanças?*

COTARELLA - Sim, estão atentos. No meu tempo, eu não viajava tanto quanto os novos enólogos. Um dos lados bons da globalização é o intercâmbio de idéias.

Os novos enólogos viajam mais, estão mais expostos às novas técnicas. A Itália é um país rico, temos a melhor tecnologia. O nosso investimento deve ser em comunicação.

o uso de chips de madeira pode dar bons resultados a curto prazo, mas não a longo prazo

WS - *Os portugueses também estão redescobrando as variedades autóctones. É esse o caminho?*

COTARELLA - É preciso esclarecer que considero autóctone toda uva que pode dar sua melhor performance num *terroir* específico. Em minha região cultivamos a Trebbiano há séculos. Eu não a considero autóctone, porque não reflete e não refletirá nenhuma característica do *terroir*. Por que seria autóctone? Por que ajudou a produzir vinhos em grande quantidade? Eu não estou interessado nisso. Autóctone é o *terroir* que pode mostrar seu potencial com um tipo de uva. Se hoje a Merlot, em minha região, representa a melhor uva para mostrar o potencial do *terroir*, o consumidor, no futuro, reconhecerá a Merlot no Friuli como autóctone. É uma discussão longa e complexa.

WS - *É possível fazer bons vinhos a preços menores? Os enólogos australianos dizem que, em alguns anos, com um melhor entendimento das técnicas de microoxigenação e do uso*

de chips de madeira, será possível produzir excelentes vinhos a preços mais baixos.

COTARELLA - Os australianos de fato usam muita tecnologia, mas eu devo ser sincero. O uso de chips de madeira pode dar bons resultados a curto prazo, mas não a longo prazo. O mercado muda e, atualmente, não gosta tanto de carvalho nos vinhos. O chip dá ao vinho apenas carvalho. Em relação à microoxigenação, eu sou um apaixonado e, de fato, utilizo-a em alguns de meus vinhos. Ela traz uma certa doçura.

Em algumas safras, como na de 2003, muito forte e seca, a microoxigenação ajudou a concluir dois processos biológicos, as fermentações alcoólica e malolática. Então, eu adoro a tecnologia quando ajuda a produzir um vinho melhor. Eu sei, mas não quero produzir vinhos como meus antepassados.

a forte presença do carvalho não tem sido mais do gosto do consumidor

WS - *Qual a sua filosofia para o uso do carvalho?*

COTARELLA - Eu não tenho uma filosofia. O consumidor, sim, tem uma filosofia. A forte presença do carvalho não tem sido mais do gosto do consumidor. O carvalho deve ser usado para preservar, mais que no passado, o sabor e a doçura da uva, sem perder o frescor. Tenho administrado o uso do carvalho. Por exemplo, reduzi o grau de tostagem do barril, do alto para o baixo. Há uma nova filosofia. Não significa que abandonamos o uso do carvalho. Ele representa a união das diversas características do vinho. No passado, achávamos que apenas o carvalho novo dava essa característica. Hoje, em alguns vinhos, colocamos no carvalho novo o vinho

secundário da casa, para tirar a juventude do carvalho. Depois colocamos o primeiro vinho.

eles são bons de marketing. Mas o vinho não é só isso

WS - *É possível falar em vinhos do novo e do velho mundo ou essas diferenças são apenas de técnica?*

COTARELLA - Eu estou convencido de que o vinho, não do novo mundo, mas da Austrália, é o resultado de um fenômeno que não vai durar muito. Há uma marca australiana que tem crescido muito no mercado americano. Pode-se achar a Yellow Tail em todas as lojas. Não é possível distinguir a Merlot da Cabernet Sauvignon, da Syrah. É tudo igual. O uso intenso da tecnologia confunde as características das uvas. Na Itália, podemos distinguir a safra, a região, a cepa. Mais cedo ou mais tarde, o consumidor vai entender a diferença. Eu nasci numa vila de pessoas onde a única atividade econômica era a viticultura. As pessoas não chamavam o vinho pelo nome da uva, mas sim pelo nome da família. Esse patrimônio é muito importante. Devemos manter essa característica e usar a tecnologia para ajudá-la.

WS - *Você já explicou que distingue o vinho australiano dos vinhos do novo mundo. Qual é a sua opinião sobre os vinhos do Chile, da Argentina e do Brasil?*

COTARELLA - Experimentei hoje o Salton Volpi e o Talento. O Brasil pode melhorar. Eu acho que o vinho é resultado da paixão do povo. No Chile e na Argentina, eles vão ao vinhedo com entusiasmo.

Gosto de alguns enólogos chilenos e acho que eles vão melhorar. E isso eu não vejo acontecer na Austrália. Podemos aprender com eles a construir uma marca. Eles são bons de marketing. Mas o vinho não é só isso.

WS - *O que os produtores italianos aprenderam com a globalização?*

COTARELLA - Informação. Não podemos ficar fechados em nossas casas. Temos de mostrar o que criamos e produzimos. Comecei a ir aos Estados Unidos há 20 anos e o resultado foi que eu mudei. Poderia produzir vinhos como há 15 anos, mas o fato é que ninguém está interessado nesses tipos de vinho. Nunca vi um povo tão curioso quanto os americanos. Eles querem saber tudo sobre o vinho.

ao falar com os vendedores, percebi a atenção deles, anotavam tudo

WS - *Então temos esperança no Brasil, porque percebemos o interesse pelo vinho em ascensão permanente.*

COTARELLA - De fato, ontem, ao falar com os vendedores da La Pastina, percebi a atenção deles, anotavam tudo. Isso me lembrou os Estados Unidos de 20 anos atrás. Isso não acontece na Itália. Os vendedores acham que já sabem tudo.

RUI ALVES É DIRETOR DA ABS-SP. ESCREVA PARA SEÇÃO: RUIALVES@UOL.COM.BR

Biodinâmica, Uma Nova Filosofia

Fases da lua? Marés? Solo vivo? Solstício de verão?
Harmonia da vinha? Energia do universo?
Mas afinal de contas, o que isso tem a ver
com a produção de vinhos?
A biodinâmica tem a resposta...

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO/HÉLIO EDUARDO P. GUEDES
ilustração ANGÉLICA PEDROSO

A biodinâmica deve ser entendida como uma **filosofia** que considera a terra (fazenda, *terroir*) como um sistema vivo em toda a sua integralidade. É uma forma diferente de pensamento, uma versão ultra-refinada da agricultura orgânica, mesclada com um entendimento das forças da natureza e das influências lunares, planetárias e cósmicas. Propriedades biodinâmicas devem ser sistemas fechados auto-sustentáveis, envolvidos em um contexto muito mais amplo, sujeito às energias invisíveis da natureza.

Sob um ponto de vista holístico, o solo não é encarado apenas como o substrato para o crescimento das plantas, mas como um organismo vivo. Um solo saudável, bem estruturado, rico em matéria orgânica e atividade biológica é imprescindível dentro da cultura biodinâmica. Por este motivo, fertilizantes, pesticidas,

adubos químicos etc. são totalmente banidos, sendo substituídos por uma série de preparações especiais que aumentam a vida (*stamina*) do solo. Essas são aplicadas em quantidades mínimas e em momentos certos, de acordo com o ritmo da natureza, aproveitando-se as energias da Terra, Sol, Lua e planetas. Na opinião de Nicolas Joly, proprietário do Clos de la Coulée de Serrant (Loire) e fervoroso defensor da vitivinicultura biodinâmica, para se entender a biodinâmica, é preciso tornar-se parte do sistema. Uma propriedade biodinâmica deve ainda respeitar três pré-requisitos essenciais: sustentabilidade ambiental, social e financeira. Sob a óptica biodinâmica, as doenças não são encaradas como problemas a que devem ser resolvidos diretamente, mas como sintomas de enfermidades mais profundas, desequilíbrios no "organismo-fazenda". Corrigindo-se os problemas no sistema, as doenças desaparecem.

UM POUCO DE HISTÓRIA

Em 1997, um grupo de diretores e vendedores da Corney & Barrow, convidado por Madame Anne Leflaive visitou o Domaine Leflaive, na Borgonha. Em uma degustação às cegas, duas garrafas de Puligny Montrachet 1^{er} Cru Clavoillon 1996 foram servidas: 12 dos 13 presentes preferiram o mesmo vinho. Para surpresa de todos, a única diferença entre eles era o sistema de produção: um orgânico e o outro biodinâmico (o preferido). No ano seguinte, todo o Domaine Leflaive tornou-se biodinâmico.

O INÍCIO DAS PRÁTICAS BIODINÂMICAS

As bases da biodinâmica foram lançadas por Rudolf Steiner, filósofo e cientista austríaco, em 1924, em uma série de oito palestras intituladas *Fundamentos Espirituais para a Renovação da Agricultura*.

Steiner, além da conceitualização do método Waldorf de Pedagogia e da Medicina Antroposófica, combinou métodos “homeopáticos” de agricultura com fenômenos naturais, com o objetivo de revitalizar solos cansados e, conseqüentemente, melhorar as colheitas e a saúde dos animais. As práticas modernas da biodinâmica são construídas sobre as teorias de Steiner. Entretanto, inúmeras variações podem ser encontradas. Cada agricultor deve desenvolver a biodinâmica mais adaptada às suas necessidades particulares.

VINHOS BIODINÂMICOS

De acordo com as conclusões do “Primeiro Fórum Internacional sobre Vinhos Biodinâmicos”, ocorrido em Victoria, Austrália, entre 19 e 21 de novembro de 2004, a biodinâmica reconhece que os grandes vinhos começam nas vinhas, e não na cantina. O vinhateiro tem que entender o solo antes de fazer grandes vinhos. Ao trabalhar com o solo vivo e as forças da natureza, a biodinâmica conecta as vinhas ao mundo das energias, melhorando as características de cada appelação e a individualidade dos vinhos.

O objetivo principal da viticultura biodinâmica é produzir vinhos com personalidade, que encham nossas narinas, repousam sobre nossas línguas, exigindo atenção e reverência. Quando engolidos, entram delicadamente em nossa memória. “Ao se provar um vinho, você deve ter a sensação de estar degustando o *terroir* e não algo produzido em um longínquo laboratório”, afirma Joly.

Na biodinâmica, a vinha deixa de ser uma monocultura, sendo substituída por uma complexa rede de micro-organismos, com a participação de compostos orgânicos, adubos naturais, outras plantas e animais. De acordo com Nicholas Joly, há quatro formas maiores de matéria em ação nos vinhedos: (1) ar e luz, que favorecem o crescimento; (2) água, que influencia as folhas; (3) calor, que auxilia na formação dos frutos; e (4) terra, que serve como protetora das raízes, reservatório natural de nutrientes e catalizadora do crescimento.

A vinha está intimamente ligada ao sol, atingindo a perfeita maturidade das frutas na época em que o sol está em seu ponto máximo no céu (solstício de verão). Nos meses de julho e agosto no hemisfério norte e janeiro e fevereiro no hemisfério sul, quando a exposição ao sol é máxima, ocorre uma concentração de energias nas uvas. Desse fenômeno resultam a cor, os aromas e a estrutura do vinho. O vinhateiro tem que ajudar a vinha a produzir matéria na primavera e verão e a absorver luz e calor do verão do outono.

Outros tipos de energia resultam da passagem da lua pelas diferentes constelações. Por exemplo: os “dias das folhas” são favoráveis à aplicação de aerossóis

AS PREPARAÇÕES BIODINÂMICAS

BD500 - EXTRATO DE VACA FERMENTADO ESPIRITUAL DE VACA, ENTERRADO POR SEIS MESES DURANTE O INVERNO E APLICADO NA PLANTAS. EQUÍVOCOS O SOLO, AUMENTA A MICROFLORA, A DISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES E FORNECE AS RAÍZES.

BD501 - QUARTZO DO SAO (SÍLICA), MISTURADA COM ÁGUA DA CHUVA, COLOCADA EM CHIFRE DE VACA, ENTERRADO NA PRIMAVERA E DESENTERRADO NO OUTONO. PROMOVA A PENETRAÇÃO DE LUZ E CALOR, GERANDO FRUTOS MELHORES, COM MAIS SABOR, AROMA, COR E VALOR NUTRICIONAL. FORNECE OS VINHOS NO INVERNO.

BD 502 a 507 - FLERES (MILFÓCIO, CAMOMILA, URTIGA, BEMÉIA, DE-LEÃO, VALERIANA E RABO-DE-CARVALHO) E CASCA DE CAFURCHO FERMENTADOS EM PARTES DE ANIMIS (EXEMPLO: CRÂNIO DE ANIMIS DOMÉSTICOS, RESÍDUO DE VACAS, BEXIGA DE CERVO) DILUÍDOS E ATIVADOS EM UNGUIZADOS POR UM PROCESSO ESPECÍFICO DE MISTURA CONHECIDA COMO DILUIÇÃO. AUXILIAM NOS CICLOS DINÂMICOS DA AÇEVA E MICROORGANISMOS, FORNECENDO O NUTRIENTE BIOLÓGICO AO SOLO.

ELAS SÃO APLICADAS EM QUANTIDADES MÍNIMAS E EM MOMENTOS CERTOS, DE ACORDO COM O RITMO DA NATUREZA, AFINANDO AS ENERGIAS DA TERRA, SOL, LUA E PLANTAS, O QUE FAZ COM QUE, NUMAS VEZES, OS INCRÉDULOS CONCORDAM AS PREPARAÇÕES COM BACTÉRIAS.

É Bom Não Confundir

- **AGRICULTURA SUSTENTÁVEL:** SISTEMA DE AGRICULTURA QUE PROTEGE O AMBIENTE E SEUS OCUPANTES DOS RISCOS DA AGRICULTURA CONVENCIONAL;
- **VITICULTURA ORGÂNICA:** AS UVAS DEVEM CRESCER EM VINHAS SEM FERTILIZANTES SINTÉTICOS, INSETICIDAS OU HERBICIDAS. EMBORA AS ESPECIFICAÇÕES VARIEM DE PAÍS PARA PAÍS, UM PONTO DE CONCORDÂNCIA É QUE A CERTIFICAÇÃO DE UM VINHEDO DEVE ESPECIFICAR A LOCALIZAÇÃO EXATA E A DATA EM QUE O PROCESSO ORGÂNICO FOI INICIADO;
- **VINHOS ORGÂNICOS:** VINHOS PRODUZIDOS COM UVAS ORGÂNICAS E SEM A ADIÇÃO DE SULFITOS. ALÉM DA VITICULTURA, A VINICULTURA É ORGÂNICA;
- **VINHOS FEITO COM UVAS ORGÂNICAS:** AS UVAS DEVEM SER ORGÂNICAS MAS OS VINHOS PODEM CONTER ATÉ 100 PPM (PARTES POR MILHÃO) DE SULFITO ADICIONADO.

pois elas estão mais receptivas quando a lua passa por Câncer, Escorpião e Peixes. Os “dias das raízes” são ideais para o plantio, pela influência gravitacional da lua ao passar por Touro, Capricórnio e Virgem. Os “dias de flores” são influenciados pelo ar e pela luz, favorecendo as cores e aromas que passarão para o vinho. Coincidem com Gêmeos, Libra e Aquário. Os “dias das frutas” são influenciados pelo calor, favorecendo a colheita. Correspondem aos períodos em que a lua passa por Áries, Sagitário e Leão. A chave para o sucesso (leia-se qualidade) é encontrar o equilíbrio ideal entre essas forças durante todo o ano, que vão muito além do microscópio ou da tela do computador.

Na opinião de Julian Castagna, vinhateiro de Victoria, Austrália, a biodinâmica não é um fertilizante. Ela não torna os vinhedos mais vigorosos nem fertiliza o solo; ela simplesmente torna os solos mais “vivos”, permitindo que as vinhas retirem dele o que precisam – não para o vigor, mas para a saúde, sabor e vida.

Apesar de toda a antipatia dos “bio-vinhateiros” contra tratamentos químicos, quantidades mínimas de cobre (mistura bordalesa) e enxofre são necessárias para evitar certas pragas (míldio e podridão cinza). Segundo Jacques Mell, consultor biodinâmico em Reims, essa concessão é feita porque na viticultura não existe rotação de plantio. As vinhas permanecem no mesmo solo por anos e anos, alimentando-se dos próprios resíduos. Por não haver revitalização dos solos, as vinhas enfraquecem suas defesas, ficando sujeitas ao ataque de pragas.

LEVEDURAS AROMÁTICAS E INDIVIDUALIDADE DOS VINHOS

Por meio do uso de inseticidas, herbicidas e adubos químicos, a viticultura convencional destrói a maior parte das leveduras presentes nas vinhas. Por isso, a adição de leveduras selecionadas tornou-se prática comum nos dias de hoje. Para se ter uma idéia, mais de 300 leveduras aromáticas podem ser empregadas nos vinhos AOC franceses. Entretanto, essas leveduras clonadas, ou geneticamente modificadas, distanciam os vinhos de sua tipicidade, do *terroir* original. Além disso, na opinião de alguns especialistas em biodinâmica, vinhos “maquiados” por leveduras aromáticas não envelhecem bem. Na viticultura biodinâmica, as leveduras indígenas dos vinhedos são preservadas, acentuando a expressão do *terroir* nos vinhos produzidos. A qualidade advém do respeito à integralidade e naturalidade do processo de vitivinicultura.

CERTIFICAÇÃO

A qualidade das práticas biodinâmicas pode ser aferida por meio de um sistema de avaliação que estabelece três níveis de comprometimento, representados por uma, duas ou três estrelas verdes. Este sistema tenta resgatar a tipicidade de cada região (*terroir*, AOC), fazendo com que o vinho seja uma expressão ímpar do clima e do solo. Para Joly, a harmonia natural entre a vinha e o produto final deveria ser incluída na definição de *terroir*. Práticas modernas baseadas apenas em tecnologia devem ser desencorajadas.

Para assegurar que os princípios básicos da biodinâmi-

ca sejam respeitados por todos, há órgãos de certificação espalhados pelos diversos países produtores de vinho. O maior deles é a **Demeter**, uma organização internacional fundada em 1928. Hoje, 56 produtores de todo o mundo estão certificados pela **Demeter**. Segundo suas normas, para ser chamada de biodinâmica uma propriedade tem que aderir aos métodos biodinâmicos por, no mínimo, dois anos. Outra organização certificadora é a **Biodivin**, voltada especificamente para a vitivinicultura.

BIODINÂMICA & CIÊNCIA

Apesar de todas as dificuldades de se provar de forma convencional e científica os efeitos da biodinâmica, dois trabalhos publicados na revista *Science*, uma das mais conceituadas publicações científicas internacionais, mostram que a biodinâmica realmente difere de outras agriculturas.

Em 1993, Reganold et al. comparou duas fazendas na Nova Zelândia, uma convencional e a outra biodinâmica. Foi observado que, na propriedade biodinâmica, a qualidade do solo era muito superior à outra, com mais matéria orgânica e atividade microbiana.

Em 2002, os resultados de um estudo comparativo entre agricultura convencional e agriculturas orgânica e biodinâmica foram publicados por um grupo suíço liderado por Paul Mäder. Após 21 anos de pesquisa, os investigadores mostraram que, apesar de ter um rendimento ligeiramente inferior às outras duas formas, a biodinâmica era superior em quase todos os parâmetros. Propriedades biodinâmicas mostravam maior biodiversidade, maior número de micro-organismos no solo e uma utilização mais eficiente dos recursos por essa comunidade microscópica.

CONCLUSÃO

Para os acostumados a discutir a “anatomia” de um vinho, a filosofia biodinâmica (“psicologia do vinho”) pode parecer estranha. Entretanto, vale lembrar que, durante séculos, a idéia de que a Terra era redonda também pareceu esdrúxula. É incrível como os seres humanos, por meio das relações interpessoais, da globalização da informação e da flexibilidade às idéias modernas, são capazes de se adaptar às boas novidades.



É difícil dizer quantos vinicultores empregam técnicas biodinâmicas atualmente em todo o mundo pois o número aumenta a cada dia. Provavelmente, este número é superior a 100. Alguns exemplos incluem:

1) FRANÇA

Borgonha: Leflaive, Leroy, Lafon, Trapet, Pierre Morey, Domaine de la Romanée Conti (parcial), Thierry Guyot, Jean-Claude Rateau, A. et P. de Villaine
Alsácia: Zind Humbrecht, Marcel Deiss, Weinbach, Ostertag, Kreydenweiss, Pierre Frick, Eugene Meyer
Loire: Coulée de Serrant (Savennières), Huet (Vouvray), Clos Roche Blanche (Touraine), Catherine e Pierre Breton, Domaine de la Sansonniere
Champagne: Jean-Pierre Fleury, Jacques Selosse, Leclapart, Erik Schrieber, Alain Reaut, Raymond-Boulard (parcial)
Bordeaux: La Tour Figeac (Saint Emilion), Falfas, Gombaude-Guillet, Haut-Nouchet, Lagarette
Rhône: Maison M. Chapoutier, Marcoux (Châteauneuf), Eric Saurel, Montirius
Languedoc-Roussillon: Domaine Cazes, Domaine Léon Barral
Provença: Domaine Sainte-Anne (Bandol), Château Romanin
Jura: Andre et Mireille Tissot

2) ITÁLIA

Friuli Venécia Júlia: Josko Gravner, Vadopivec, Radikon, La Castellada
Toscana: Massavecchia
Piemonte: Nuova Cappellata, Cascina degli Ulivi, Trincherio
Sicília: Do Zenner, Gulfi Ramada
Vêneto: Zenato

3) ESPANHA

Domínio de Pingus, Alvaro Palacios, Telmo Rodrigues, Mas Estela

4) ALEMANHA

Freiherr Heyl Zu Herrnsheim, Eymann, Hahnühle, Wittmann, Sander

5) CHILE

Viña Antiyal, Viñedos Orgânicos Emiliana

6) EUA

Frey, Ceago, Benzinger, Araujo Estate, Brick House, Copper Mountain, Robert Sinskey, Patianna, Coturri

7) AUSTRÁLIA

Robinvale, Castagna, Cullen, Jasper Hill, Carlei Green

8) NOVA ZELÂNDIA

Milton (Gisborne), Providence

9) ÁUSTRIA

Nikolaihof Wachau, Geyerhof

10) ESLOVÊNIA

Movia

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP; HÉLIO GUEDES É CONTADOR/AUDITOR E DIRETOR-SECRETÁRIO DA ABS-SP.



ENCONTRO INTERNACIONAL DO VINHO DO ESPÍRITO SANTO, UM EVENTO MEMORÁVEL

por ARTHUR AZEVEDO foto CESAR ROMERO

EM SUA OITAVA EDIÇÃO, O ENCONTRO DE PEDRA AZUL, ESPÍRITO SANTO, REUNIU ESPECIALISTAS DE TODO O MUNDO EM TORNO DA ESTRELA MAIOR DO EVENTO, O VINHO

A oitava edição do Encontro Internacional do Vinho, realizada em Pedra Azul, no município de Domingos Martins, no Espírito Santo, sob a inspiração e a organização do médico Roberto Serpa e seus fiéis escudeiros (leia-se Podestá, Jesse e Eidi), atingiu plenamente seus objetivos congregando enólogos, enófilos e importadores, do Brasil e de diversos países produtores de vinhos.

Neste ano, várias degustações muito especiais e almoços de harmonização (com a chef Bel Coelho e o sommelier Manoel Beato) fizeram a alegria dos privilegiados que se deslocaram para o cinematográfico Parque Nacional de Pedra Azul, motivados por sua imensa paixão pelo vinho.

DESTAQUES DO ENCONTRO

Dentre as muitas atrações do encontro, algumas atividades merecem destaque pela inovação, pela profundidade com que assuntos técnicos foram abordados ou, simplesmente,





pelo imenso prazer que proporcionaram.

Vale menção a degustação de novos vinhos espanhóis, conduzida por Arthur Azevedo (diretor-editor de Wine Style) que apresentou produtos inéditos no Brasil, trazidos pela Península Importadora. Alguns exemplos são: o estupendo Numanthia 2002 (Toro), o Casa Cisca 2002 (Alicante) e o ótimo Abadia Retuerta Cuvée El Campanário 1999 (Sardón de Duero).

A palestra sobre Vinho e Madeira, que enfocou a influência do carvalho sobre o vinho, teve profundidade e didatismo poucas vezes vistos no Brasil.

Dois supercraques – o enólogo Pascal Marty, que já trabalhou no Château Mouton-Rothschild e hoje é consultor de inúmeras vinícolas e o especialista em barricas, Louis Blanchard, consultor da Seguin-Moreau, maior produtor mundial de barricas de carvalho – uniram-se para mostrar de forma

definitiva os diferentes aspectos do uso do carvalho no amadurecimento dos vinhos. Partindo de um mesmo vinho como base, mostraram nada menos do que nove amostras com diferentes tratamentos de carvalho, o que resultou em nove vinhos diferentes em seus aspectos organolépticos.

VINHOS DE CORTE, O POLÊMICO SIDEWAYS E O MAGNÍFICO MONTRACHET

O presidente da Associação Brasileira de Sommeliers ABS-SP e também diretor-editor de Wine Style, Mario Telles Jr., conduziu duas interessantes degustações.

Na primeira, abordou o difícil tema dos Vinhos de Corte, explicando os diferentes aspectos da decisão de se mesclar duas ou mais uvas, mostrando as vantagens e as desvantagens de tal associação. Em outro desafio,

foi discutido o polêmico filme *Sideways*, devidamente ilustrado com uma impecável seleção de vinhos. Desfilaram estrelas como o Ancien Pinot Noir (Russian River), o notável Clos Eglise 2001 (Pomerol), o clássico Sassicaia 2000 (Bolgheri, Itália) e nada menos que duas safras, 1992 e 1998, de um dos ícones da Borgonha, o Richebourg (Domaine Mongeard-Mugneret).

O jornalista e consultor de vinhos Jorge Lucki teve destacada participação ao conduzir uma degustação do mítico Montrachet – um Borgonha raro e de qualidades inegáveis (ver quadro). Lucki também



comandou uma das degustações paralelas de grande apelo, a dos vinhos de Bordeaux em garrafas magnum (1,5 litros). Destacaram-se: o Château La Gaffelière 1998, o Tertre-Rotebeuf 1999, o Cos d'Estournel 1999 e o ótimo

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1996.

A clássica uva Riesling foi mostrada em detalhes na palestra de Euclides Penedo, da ABS-Rio. Os vinhos do Chile e da Argentina também tiveram seu momento nas degustações temáticas sobre o Alto Maipo e numa divertida disputa entre os dois países, representados por dois de seus mais destacados enólogos, o argentino Roberto de La Motta (Terrazas) e o chileno Rodrigo Soto (Matetic). Quem ganhou com isso foram os enófilos presentes que tiveram a chance de conhecer vinhos do quilate do CARO (Catena-Rothschild),



Cheval des Andes (Cheval Blanc/Terrazas), Matetic Syrah e Neyem, este último um corte das uvas Carmenère e Cabernet Sauvignon, provenientes do Vale de Apalta, vinificadas com maestria por Patrick Valette.

A GRANDIOSIDADE DO CHEVAL BLANC E AS NOTÁVEIS BORBULHAS FRANCESAS

Philippe Mevel, especialista em borbulhas e enólogo da Chandon, apresentou espumantes e champanhes franceses numa degustação em que a Taittinger Brut 1996 e a Gosset Grand Rose Brut mostraram toda a classe dos vinhos de Champagne, na França.

A grande atração do encontro foi o francês Pierre Lurton, enólogo e administrador de duas vinícolas emblemáticas da França e veneradas em todo o mundo: a Château Cheval Blanc e a Château de Yquem. Num primeiro momento, ele discorreu sobre o *terroir* e as particularidades de Saint-Émilion, mostrando as sutilezas dos diferentes solos e microclimas encontrados nesta que é uma das mais interessantes regiões



VERTICAL DO CHÂTEAU CHEVAL BLANC

por Mario Telles Jr.

A degustação vertical de um vinho é a oportunidade pouco freqüente de penetrar na essência de um vinho e descobrir, por exemplo, que suas características nunca mudam, independentemente da safra ou da forma com que as safras mais jovens evoluem no futuro. Quando a degustação vertical é de um vinho extremamente raro e cultuado, como o Château Cheval Blanc, ela passa a ser incomum e se, além disso, for orientada pelo enólogo que produz o vinho, transforma-se em um evento único, como o ocorrido no 8º Encontro Internacional do Vinho do Espírito Santo.

A degustação revestiu-se de caráter mais didático que o habitual, já que o Château Cheval Blanc é o único dos vinhos de Bordeaux a apresentar a uva Cabernet Franc como importante constituinte (entre 45 e 55%), o que o torna um vinho sem parâmetros de comparação em relação aos outros grandes Bordeaux. Para exemplificar o que afirmamos, descobrimos por meio de Pierre Lurton que o caráter herbáceo muito intenso – que em vinhos como Cabernet Sauvignon poderia ser visto com ressalvas e até como um pequeno defeito – em vinhos com predomínio de Cabernet Franc, como no delicioso 1989, é uma marca de perfeita maturidade das uvas e sinal de excelência.

A experiência serviu para confirmar que 2001 e 1988, apesar de bons, estão abaixo dos demais e que 2000 é realmente um ano único com uma associação de potência, fruta e elegância únicas, com um longo futuro. O Cheval Blanc 1995 apresenta uma surpreendente evolução, mostrando-se um vinho de maturidade precoce e de menor guarda; enquanto o 1989 apresenta todo o esplendor da fruta madura combinada às especiarias, aos toques animais e herbáceos frescos e secos, de boca equilibrada e macia, com enorme persistência final.

No entanto, na opinião de Pierre Lurton, a grande estrela da degustação, com um potencial de guarda e crescimento tão grandes quanto o 2000, foi o Cheval Blanc 1998. Seus aromas balsâmicos de eucalipto prevalecem e a seu ataque intenso e pleno, com uma concentração de fruta incrível, associam-se um delicioso frescor e taninos maduros e de qualidade, encontrados apenas nos vinhos especiais.

Não bastasse esta verdadeira aula, teríamos ainda reservada uma grande emoção final: a chance de degustar, praticamente em primeira mão, o recém-engarrafado Château D'Yquem 2001. Para descrevê-lo, ocuparíamos certamente o mesmo espaço já utilizado para esta nota. Portanto vamos apenas qualificá-lo de maravilhoso, extraordinário e encantador – um sério candidato a se tornar o melhor Yquem de todos os tempos e absolutamente merecedor da nota 100 que lhe atribuiu Robert Parker.



MONTRACHET – A MÁXIMA EXPRESSÃO DA CHARDONNAY DA BORGONHA

por Mario Telles Jr.

Um dos pontos altos de qualquer degustação (ao contrário do que imaginam os “entendidos”, muito encontrados dentro e fora da imprensa brasileira) é a escolha de o que degustar, ou seja, a preocupação de se colocar lado a lado vinhos que sejam comparáveis. Devemos pensar qual estilo ou características avaliar, para que as conclusões possam revelar um mínimo de consistência e, principalmente, que alguma coisa possa ser aprendida. Foi exatamente o que fez com maestria o crítico de vinhos do jornal *Valor Econômico*, Jorge Lucki, cuja degustação foi uma das mais didáticas dentre as que foram realizadas no 8º Encontro Internacional do Vinho do Espírito Santo.

Inicialmente, a clara diferença entre um Chassagne Montrachet Marquis de Laguiche 2002 (Joseph Drouhin), mais aberto e voluptuoso com toques minerais, frutas secas, frutas tropicais (caju) e defumados – mas também, menos profundo e denso – e um Puligny Montrachet 1er Cru “Les Perrieres” 2002 (Louis Carillon), bem mais fechado, com toques animais e tostados, com frutas brancas, mel e uma acidez tão intensa que chega a sugerir a sensação de adstringência, indicando ser vinho de maior guarda.

Seguiram-se três Grand Crus sendo um deles o Bienvenue Batard Montrachet Domaine Leflaive 1999, com aromas maravilhosos de frutas tropicais, torrefação (gergelim) e especiarias (gingibre), muito macio, mas ainda com ótima acidez e grande persistência final, permitindo imaginar a possibilidade de guarda para mais 5 a 10 anos.

Lado a lado, desfilaram um Batard Montrachet 2003 Verget, mais delicado e floral, com uma certa falta de concentração e acidez, e um Chevalier Montrachet 1998 Domaine Leflaive maravilhosamente complexo nos seus aromas de mel, tostado, manteiga com toques minerais (iodo), frutas maduras ou em calda (marmelo) e frutas secas (amendoim) que, na boca, revela maciez sem arestas, típica dos grandes Borgonhas maduros, embora sua excelente acidez permita ainda alguma guarda (3 a 5 anos).

Para completar a grande festa, restava a atuação da grande estrela, que não decepcionou: um magnífico Montrachet Jacques Prieur 2001, com aromas exóticos de avelãs, florais e terrosos, toques de cogumelos e lácteos, potente, com intensa acidez na boca e uma personalidade digna e representativa dos vinhos das comunas de Chassagne e Puligny Montrachet, que evoluirá por pelo menos mais 10 a 15 anos. Uma festa para os sentidos, absolutamente inesquecível!



vinícolas do mundo. No entanto, a expectativa era para a imperdível oportunidade de degustar nada menos do que seis grandes safras do Château Cheval Blanc, na companhia de Pierre.

Trinta e seis privilegiados acompanharam com reverência e atenção as explicações de Lurton, sorvendo seus ensinamentos e seus vinhos com a devida consideração (ver quadro). Para encerrar o momento tão especial, Lurton e Davide Marchovich, presidente da LVMH para a América Latina ofereceram aos enófilos (em estado de êxtase!) a oportunidade de degustar pela primeira vez no Brasil o estupendo Château de Yquem 2001.

Como se vê, Serpa mais uma vez conseguiu surpreender e até superar as mais otimistas expectativas, o que apenas confirma sua fama de “ligeiramente louco” (no bom sentido, é claro!). Ficam as lembranças de bons momentos em companhia de grandes amigos e a torcida para que o tempo passe rápido para que o 9º Encontro chegue logo.

ARTHUR AZEVEDO E MARIO TELLES JR.
SÃO DIRETORES-EDITORES DA WINE STYLE

FOTOS: CESAR ROMERO
FONE: (27) 3081-5884/9962-6797
ROMERO@ROMERO.FOT.BR

PENINSULA

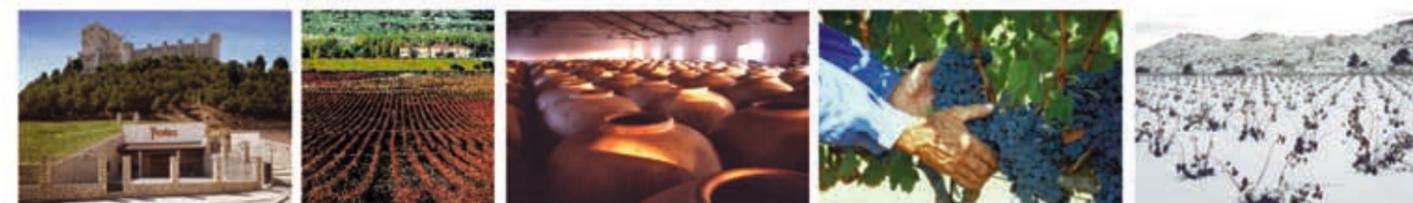
Vinhos da Espanha

Salud !



WWW.VINHOSDAESPANHA.COM.BR

Abadia Retuerta • Protos • Finca Allende • Valduero • Numanthia Termes • Pirineos • Ismael Arroyo
Viña Sastre • Valgrande • Castaño • Sierra Cantabria • Adegas Galegas • Juve y Camps • Enrique
Mendoza • Val Viadero • Javier Asensio • E. Mendoza • Dominio de Eguren • Alvear



Central de Atendimento: 11-3822-3986 • 21-2529-8983

notícias do vinho

Expand mostra nova safra do Concha y Toro Don Melchor, a 2001, apresentada por Enrique Tirado, um dos melhores enólogos do Chile

Para o lançamento do Concha y Toro Don Melchor 2001, a Expand organizou uma degustação muito interessante, comandada por Enrique Tirado, enólogo desde 1993 da Concha y Toro e desde 1999 responsável pelo Don Melchor, modelo do estilo do Cabernet Sauvignon chileno de alta qualidade. Foram degustadas as safras de 1999 e 2000 em um painel muito didático. Confirmamos o caráter excepcional do 1999 com sua fruta muito intensa, um pouco mais evoluído que em nossa última avaliação há cerca de 1 ano, devendo ser bebido agora em seu ápice (89/100). O 2001 mostra ser o melhor Don Melchor já produzido, com aromas muito intensos e explosivos, frutas frescas e especiarias associados à incrível maciez, proporcionada pelos taninos muito finos e longa persistência final (92/100). Expand (11) 4613-3300



Mistral traz os vinhos do produtor Hubert de Montille

A Importadora Mistral passa a ser representante no Brasil dos afamados vinhos do produtor Hubert de Montille conhecido, recentemente, por meio do filme Mondovino, em que fazia parte da "Turma do Bem", representando o lado poético e romântico da produção de vinho. Para marcar o acontecimento, foi realizado um jantar no Restaurante DOM, excelente oportunidade para conhecer Etienne, filho de Hubert, que revelou-se uma pessoa completamente diferente da forma antipática e autoritária, apresentada no filme. Adepto da Biodinâmica sem exageros (em suas próprias palavras, como ciência e não como religião), o enólogo do conhecido Chateau de Puligny Montrachet, revelou que, em conjunto com Jacques Seysses do Domaine Dujac, adquiriu recentemente todos os vinhedos de Thomas Moillard, que resultarão, em breve, nos novos vinhos na Cote de Beaune para Hubert de Montille e novos vinhos da Cote de Nuits para Dujac. O grande vinho da noite foi o Puligny Montrachet "Lés Folatieres" 2002 do Chateau de Puligny Montrachet, um vinho extremamente jovem mas que já demonstra sua classe desde cedo (90 pontos). Mistral (11) 3372-3400 - www.mistral.com.br



Viña Casablanca, a premiada vinícola chilena chega ao Brasil pelas mãos da Casa Flora

Os vinhos da Viña Casablanca, vinícola de grande prestígio no Chile, estão chegando ao Brasil, em importação exclusiva pela Casa Flora, empresa que está reformulando seu acervo de vinhos, trazendo produtos muito diferenciados e dirigidos aos consumidores mais exigentes. Em eventos muito concorridos, realizados em todo o Brasil, os vinhos da Casablanca estão sendo apresentados para jornalistas, formadores de opinião e também para o consumidor final. As grandes estrelas da casa são o Sauvignon Blanc Santa Isabel Estate 2005 e o Neblus 2002, vinho premium da Casablanca, que tem arrancado suspiros de prazer em todas as degustações. Casa Flora (11) 3327-5199

Masi, o melhor Amarone para a Wine Spectator

Masi foi a principal estrela de uma reportagem especial sobre o fantástico e encorpado tinto italiano Amarone, do Veneto, publicada recentemente pela revista Wine Spectator. Segundo a revista, todas as três últimas safras lançadas — 2001, 2000 e 1999 — são excelentes, e o melhor vinho entre todos os mais de 80 avaliados — primeiro colocado isolado no painel — foi o estupendo Mazzano Amarone 1999 de Masi, com nada menos do que 95 pontos.

Segundo a revista, "é exatamente isto que quer dizer Amarone... Irresistível, fantástico!"

Todos seus outros vinhos são excelentes, consagrados e muito premiados. O Amarone Costasera é um clássico, poderoso e encorpado, com toda a tipicidade da denominação. O rico e achocolatado Grandarella é uma grande descoberta - elaborado no mesmo estilo do Amarone, mas também com uvas Carmenère, sendo um pouco mais seco, com excelente relação qualidade/preço. O saboroso e macio Campofiorin é uma verdadeira especialidade - o vinho que reinaugurou a tradicional técnica do ripasso, 30 anos atrás. E seus saborosos Valpolicella e Bardolino têm ambos grande tipicidade, sendo muito superiores à média destas denominações, deliciosos com pizza, massas e outros pratos.

Mistral, a importadora dos melhores vinhos... Italianos, também.



Mistral

Rua Rocha 288 São Paulo Tel (11) 3372 3400 www.mistral.com.br
Mais de 2.500 vinhos de 15 países diferentes



Miolo fez a festa no lançamento dos vinhos da Fortaleza do Seival

Num evento para marcar época, a Vinícola Miolo apresentou os novos vinhos da Fortaleza do Seival, cinematográfica propriedade da empresa localizada no Rio Grande do Sul, em Candiota, na região da Campanha. Com a presença de centenas de jornalistas e convidados, de norte a sul do país, o lançamento foi comandado pelo patriarca Darci assessorado pelos filhos Adriano, enólogo da empresa, e Fábio, diretor-comercial. O evento contou também com a presença do consultor internacional da Miolo, o francês Michel Rolland. Durante todo o dia, os convidados conheceram os vinhedos da empresa, aprofundando seus conhecimentos nessa que é a mais nova região vinícola do Brasil. Um fato a ser destacado é a beleza das novas plantações, impecavelmente dispostas em espaldeiras e cuidadosamente distribuídas pelos ondulantes pampas gaúchos. Ponto alto do evento foi a degustação dos novos vinhos da linha Fortaleza do Seival – Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Tannat e Tempranillo – modernos, frutados, acessíveis e de excelente relação preço/qualidade, assim como os da linha Quinta do Seival, os ótimos Quinta do Seival Quintas Portuguesas 2004 e o surpreendente Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2004. Mais informações: www.artwine.com.br Miolo 0800-5414165 www.miolo.com.br

Paul Hobbs, grande personalidade do vinho visita o Brasil

Um dos mais importantes enólogos da Califórnia, Paul Hobbs esteve no Brasil, a convite da Interfood Importadora, para apresentar os vinhos da Bodegas Pascual Toso, vinícola Argentina para a qual presta consultoria desde 2001. Contratado para desenvolver uma linha de vinhos de alta qualidade, Hobbs conseguiu imprimir sua marca nos vinhos da empresa, mostrando toda sua competência e conhecimento. Os vinhos do especialista caracterizam-se pela elegância e grande classe, fruto da concepção do enólogo, que evita a qualquer preço os excessos, tão comuns nos dias de hoje. Além de ser proprietário da Paul Hobbs Winery, em Sonoma, na Califórnia, o consultor também desenvolve outro grande projeto na Argentina, na premiada Viña Cobos. No sofisticado jantar realizado no restaurante Fasano, em São Paulo, Hobbs falou para os mais representativos jornalistas de São Paulo e mostrou vários de seus vinhos. A grande estrela da noite foi o Magdalena Toso 2002, um vinho delicioso produzido com Malbec (95%) e Cabernet Sauvignon (5%), provenientes de vinhedos de mais de 80 anos e de inacreditável rendimento – apenas 21 hectolitros por hectare. Complexo e refinado, tem aromas de frutas escuras, couro novo, especiarias, chocolate e tostado, com equilíbrio perfeito, taninos finíssimos, ótima concentração e longa persistência. Um grande vinho com potencial para guarda por muitos anos. Hobbs também esteve na nova sede da ABS-SP, onde falou para uma platéia de mais de 100 pessoas, em plena sexta-feira, ao meio-dia. A presença de tão expressivo público, num horário pouco usual para este tipo de atividade, dá a exata dimensão da importância de Paul Hobbs para os verdadeiros apreciadores dos ótimos vinhos. Interfood Importadora (11) 3341-7255



Da esquerda para direita, Francisco Cortez (diretor de exportações da Vinícola Pascual Toso), Paul Hobbs e Bruno Airaghi (diretor de marketing da Interfood)

Cuvelier Los Andes, a aposta do Château Léoville-Poyferré na Argentina

Um novo vinho premium argentino chegará em breve ao Brasil. E pedigree não lhe falta. Trata-se do Cuvelier Los Andes Gran Vin 2004, um vinho com a assinatura da família Cuvelier, proprietária do renomado Château Léoville-Poyferré, de Saint-Julien (Bordeaux). O vinho foi apresentado na feira Vinos & Bodegas 2005, em Buenos Aires, pelo proprietário da empresa, Jean-Guy Cuvelier, e pelo enólogo Adrian Manchon. Sofisticado e elegante, o Cuvelier los Andes Gran Vin é um corte de Malbec (75%), Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (10%). O outro vinho da empresa é o Cuvelier Los Andes Colección 2004, também de ótima qualidade e preço mais acessível.



Festival Gastronômico de La Rioja

O Governo de La Rioja, por meio do Conselho de Agricultura, promove seu 1º festival gastronômico em São Paulo. Farão parte do evento várias atividades de caráter gastronômico e enológico, que visam mostrar a imensa riqueza cultural, histórica, enológica e gastronômica de La Rioja. Sucesso em Miami e Nova Iorque, o festival conta com a colaboração de seis dos melhores cozinheiros da Comunidade Autónoma e de um grande mestre confeitiro, que trarão aos brasileiros todos os sabores e aromas de La Rioja. Os chefs integrantes deste “Dream team” são Francis Paniego, do Restaurante Echaurren (com uma estrela no guia Michelin), do El Portal del Echaurren e Pedro Masip da Casa Masip, ambos de Ezcaray; Juan Nales, do Las Duelas, em Haro; Jesús Sáez, da Casa Toni, de San Vicente de la Sonsierra; Laura Suescun, da La Taberna de la Cuarta Esquina, em Calahorra; e Diego Carasa, do Kabanova, de Logroño. O mestre confeitiro é Juan Ángel Rodríguez, da Pastelería Viena, situada também na capital riojana. O festival acontece entre os dias 4 e 7 de outubro, com atividades no Hotel Hyatt, no Campus de Gastronomía da Universidade Anhembi Morumbi, restaurante D.O.M., na Enoteca do Hotel Fasano e na nova sede da ABS (Associação Brasileira de Sommeliers). Mais informações, Assessoria Gastronômica de Joana Munné: joanamunne@uol.com.br

Salton apresenta os novos membros da família Volpi

A Vinícola Salton coloca no mercado dois novos vinhos da consagrada linha Volpi, de grande aceitação no mercado. Além da qualidade dos vinhos, o diferencial da linha é o sofisticado visual, uma vez que cada produto tem no rótulo a reprodução de um quadro do pintor Alfredo Volpi, conhecido por sua temática de “bandeirinhas”. As novidades são dois vinhos de inspiração moderna: um branco da uva Sauvignon Blanc, da excelente safra 2005, vinificado em tanques de aço inoxidável e à baixa temperatura e um Merlot bastante frutado e muito agradável, da safra 2004. O Sauvignon Blanc Volpi tem delicados aromas de frutas e notas florais, grande frescor e boa tipicidade, preenchendo uma lacuna no mercado brasileiro, que se ressentia da falta de vinhos brancos leves para acompanhar peixes e frutos do mar. Já o Merlot Volpi tem intensa cor púrpura, boa textura e agradáveis aromas e sabores de frutas maduras, emolduradas por carvalho muito bem integrado. Ainda na linha Volpi, o espumante ganhou novo nome e roupagem, passando a se chamar Volpi Reserva Ouro. Os já conhecidos Volpi Cabernet Sauvignon e Volpi Chardonnay continuam sua história de sucesso, ficando ainda mais interessantes a partir de 2004, devido à passagem por barricas francesas, nas quais estagiou o Salton Talento, o vinho premium da empresa.



Salton (11) 6959-3144 - www.salton.com.br



Out of Africa

Descubra o prazer que vem da África



Best Wine: (11) 5506-6422
contato@bestwine.com.br
www.bestwine.com.br

Hector Vergara, Master Sommelier, mostra chilenos inéditos na Casa do Porto

Um grupo de privilegiados colaboradores da Wine Style esteve presente numa inédita degustação de vinhos premium do Chile, conduzida com maestria por Hector Vergara, Master Sommelier e proprietário das Caves Reunidas, de Santiago do Chile (leia-se El Mundo Del Vino). Hector estava acompanhado por Bernardo Vogt, diretor de exportação da empresa, que está envolvida neste novo projeto de descobrir vinhos de pequenos produtores chilenos. Os grandes destaques da degustação foram o Casa Marin Litoral Vineyard Pinot Noir 2003, uma deliciosa surpresa do Vale de San Antonio, de instigantes aromas de café torrado e frutas, com boa expressão, taninos finos e longo final (88/100);

o Viña Maquis Lien 2003 – um corte de Syrah, Carmenère, Petit Verdot e Malbec – intenso, encorpado, com aromas de frutas escuras e notas animais, longo (90/100); o Falernia Syrah 2004, do Vale de Elqui, sedutor, com seus aromas de especiarias e frutas, ótimo corpo, boa acidez e final agradável (88/100) e a grande estrela, o extraordinário Alta Tierra Syrah 2002 (guarde este nome!) da Viña Falernia, também do Vale de Elqui, é um canhão de perfil aromático complexo, com frutas, especiarias, couro, defumado e notas balsâmicas, potente, concentrado, com taninos finíssimos e longa persistência (91/100). O Alta Tierra se origina no vinhedo El Titon, plantado em solos graníticos, numa encosta de 30° de inclinação, com rendimentos de 40 hectolitros por hectare. O vinho tem estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês. Casa do Porto (11) 3061-3003



Nick Mills, enólogo da Rippon Vineyards, esteve no Brasil a convite da Premium Wines

O almoço oferecido pela Premium Wines, de Belo Horizonte, para apresentar os vinhos da Rippon Vineyards, uma das mais conceituadas vinícolas da Nova Zelândia, teve como grande atração o enólogo da empresa, Nick Mills. Além de degustar seus excelentes vinhos, os convidados tiveram a oportunidade de entender a filosofia de um produtor cujo objetivo é o de valorizar o conceito de terroir em seus vinhos, todos originários de Central Otago. Assim, o solo xistoso com suas camadas superpostas, onde é cultivado o Sauvignon Blanc 2002 (90/100), proporciona ao vinho uma textura linear e aguda, enquanto seu Riesling 2001 (86/100), proveniente de solo calcário (argiloso), apresenta uma textura densa e cheia. A estrela do almoço, porém, foi o Pinot Noir 1995 (91/100) cuja fruta decadente e toques de caça e alcaçuz associados à elegância e à fineza lembram um grande Borgonha, o que, aliás, não surpreende, dada a origem do enólogo que se especializou em Pinot Noir no Domaine de La Romanée-Conti. Premium (31) 3282-1588

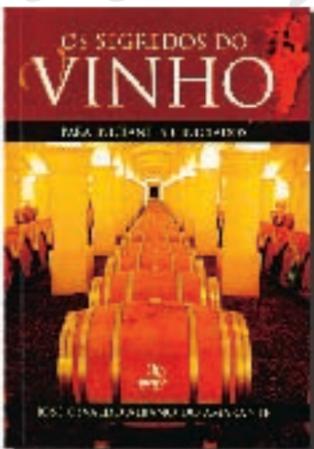
Livro de Amarante desvenda segredos do vinho

José Osvaldo Albano do Amarante garante que a formação em Engenharia Química não influenciou sua paixão pelo vinho. Contudo, só o rigor de um engenheiro explica o fato de que, desde 1981, Amarante anota todos os vinhos que bebe, registrando as informações a respeito de cada um em fichas que depois são passadas para o computador. Essa invejável prática enológica, complementada por leituras e viagens, é a sólida base de Os Segredos do Vinho, terceiro livro do autor, lançado recentemente. Como promete o subtítulo, é um livro para iniciantes e iniciados. Em suas 566 páginas, os iniciantes encontram informações importantes para entender o fascinante mundo dos vinhos. Já para os iniciados, há detalhes dificilmente encontrados mesmo em obras estrangeiras, como a legislação vinícola de 16 países analisados, o que permite conhecer, por exemplo, as diferentes definições de vinho “varietal”.

Mas não pense que Os Segredos do Vinho é um livro frio e técnico. Além de curiosidades, como a história dos famosos vinhos de garrafa azul no Brasil, Amarante indica as melhores opções que provou de cada uma das regiões produtoras.

Os Segredos do Vinho para iniciantes e iniciados de José Osvaldo Albano do Amarante, Mescla Editorial, São Paulo

(11) 3865-9890 www.gruposummus.com.br/mesclaeditorial Preço aproximado R\$ 150



Júlia Vinagre, ícone da culinária portuguesa, esteve no Bela Sintra, em São Paulo

Os apreciadores da deliciosa culinária portuguesa tiveram a oportunidade de conhecer um dos expoentes desta arte. Júlia Vinagre esteve no belíssimo e moderno restaurante Bela Sintra, de Carlos Bettencourt, numa promoção conjunta com a Herdade do Esporão, um dos grandes produtores do Alentejo. A profissional, responsável pela cozinha do restaurante Galeria, na Herdade do Esporão, foi acompanhada pelo enólogo da empresa, David Baverstock, que apresentou os diversos vinhos da região, alguns em safras inéditas no Brasil. Dona Júlia

(como é carinhosamente chamada) trouxe de Portugal toda sua equipe, em que se destaca a simpática Hilda Vinagre, seu braço direito e responsável direta pelo comando dos bastidores e pela confecção dos pratos. Falando à Wine Style, Júlia Vinagre definiu seu trabalho como uma “cozinha lenta”, em que tudo se faz a seu tempo, com reduções gradativas e muito cuidadosas. Este procedimento tem como objetivo preservar ao máximo o sabor dos alimentos. Além disso, explora ao máximo o conceito de contraste entre os elementos, como ficou muito bem evidenciado no camarão crocante com abacate. Em outras palavras, esta é a verdadeira cozinha do Alentejo, que segue o ritmo e o compasso dessa região de Portugal. Outras maravilhas do cardápio do Galeria foram apresentadas com absoluto destaque para o Bacalhau ao Esporão, um dos pratos de maior sucesso do restaurante. Bela Sintra (11) 3891-0740 - Herdade do Esporão (11) 5181-4492

Callia.
Mais uma descoberta da Decanter.

Callia Signos • Callia Alta • Callia Magna • Gran Callia

A Decanter acaba de descobrir esta moderna variedade que já se tornou unanimidade entre os novos e os mais experientes apreciadores. Callia, mais uma Seleção Decanter para você.



Portugueses dão show no São Gotardo, nos Altos da Mantiqueira Com o apoio do incansável Tiago Soares (ICEP – Instituto para o Comércio Exterior de Portugal) e das importadoras Adega Alentejana, Aurora, Mistral, Zahil e Gran Cru, Arthur Azevedo, diretor-editor de Wine Style, conduziu para um seleto grupo de hóspedes e convidados do Hotel São Gotardo, uma degustação de grandes vinhos portugueses, precedida de palestra sobre os novos rumos da vitivinicultura daquele país, que desponta cada vez com mais força no cenário mundial. Foram degustados os vinhos Campolargo Vinha da Costa 2003

(inédito no Brasil e enviado especialmente de Portugal para o evento por nosso grande amigo Carlos Campolargo), Quinta da Leda 2000, Herdade de São Miguel 2003, Herdade do Peso Alfrocheiro 2000, Quinta de Baixo Garrafeira 2000 e Bagos de Touriga Terroso 2001. O sucesso foi absoluto e os elogios para os vinhos, unânimes. Confira na próxima edição de Wine Style todos os detalhes desta magnífica prova de vinhos. ICEP (11) 3084-1830, Adega Alentejana (11) 5044-5760, Aurora (11) 3048-3484, Mistral (11) 3372-3400, Wine House/Zahil (11) 3704-7313, Gran Cru (11) 3062-6388, Hotel São Gotardo (35) 3363-9000

Confraria dos Enófilos do Alentejo se reúne em São Paulo

Comandada pelo sempre dinâmico Manuel Chicau e por sua esposa Roseli, da Adega Alentejana, a Confraria dos Enófilos do Alentejo “Capítulo de São Paulo” reuniu seus membros em almoço realizado no restaurante A Figueira Rubaiyat. Na ocasião, além de assuntos inerentes à Confraria, foram degustados alguns vinhos muito especiais, que mereceram elogios unânimes dos confrades. A grande estrela do dia, em estréia mundial, foi sem dúvida alguma o sensacional Mouchão Tonel 3-4 2001 “talvez o melhor Mouchão já produzido até hoje” que encantou a todos pela potência e elegância, apesar de ser tão jovem. Outros destaques foram: o campeoníssimo Mouchão 3-4 1996, delicioso e sedutor; e o interessante Mouchão 1998, servido em garrafa magnum (1,5l).



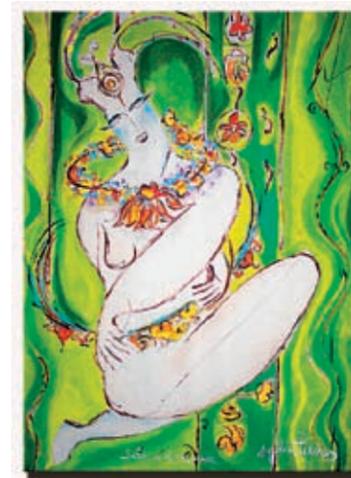
O Mouchão 3-4 1999 também mostrou qualidades intrínsecas, mas precisa ainda de um bom tempo de garrafa para desenvolver seu potencial. O Mouchão é um dos mais conceituados vinhos de Portugal, mais especificamente do Alentejo e tem a uva Alicante Bouschet praticamente como solista em sua constituição. Paulo Laureano, Enólogo do Ano de 2004 em Portugal é quem assina esta verdadeira maravilha da terrinha.

Pro-Chile: mostra de vinhos chilenos movimentou São Paulo Como acontece todo ano, o Pro-Chile (Escritório para Assuntos Econômicos do Chile no Brasil) realizou uma megadegustação de vinhos chilenos, organizada por Rigoberto Garcia, Adido Comercial do Chile no Brasil. Uma presença ilustre no evento foi a de Alejandro Hernández, ex-presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), que discorreu sobre a nova divisão vinícola do Maipo Alto. Outra palestra importante foi a de Arthur Azevedo, diretor da Wine Style, que falou sobre o panorama da indústria vitivinícola do Chile, para uma atenta platéia de empresários, importadores e enófilos interessados nos variados aspectos da produção de vinhos daquele país. O Chile é hoje o mais importante país exportador de vinhos para o Brasil, ultrapassando a impressionante cifra de US\$ 22 milhões, em 2004, ocupando o primeiro lugar em exportações para o Brasil (valores em dólares FOB) desde 2002. Mais de 40 vinícolas participaram do evento, algumas ainda sem representação no Brasil, e centenas de participantes tiveram a oportunidade de degustar os vinhos mais representativos da produção chilena atual. Pro-Chile www.prochile.com.br



World Wine La Pastina inaugura loja de vinhos nos Jardins

Sob o comando de Celso La Pastina, a World Wine La Pastina inaugurou, no dia 22 de agosto, sua nova loja nos Jardins, em São Paulo. A loja conta com adega climatizada a 14° para vinhos especiais, sala para degustação e cozinha para preparo de jantares. São 1.500 rótulos de vinhos de todo o mundo, com destaque para produtores renomados como os grandes Châteaux de Bordeaux, Château Pétrus, Château Lynch-Bages, Lafite Rothschild, Mouton Rothschild, Haut-Brion, entre outros. Merecem menção os ótimos vinhos da Borgonha, de produtores exclusivos como Dugat-Py e também de produtores renomados como Olivier Guyot, Jacques Prieur e Domaine Pavelot. Na ala italiana, muito bem representada, destacam-se: Barone Ricasoli da Toscana, Feudi di San Gregório da Campânia, Volpe Pasini do Friuli, Roberto Voerzio do Piemonte e Donna Fugata da Sicília. Além disso, uma ampla gama de vinhos da Espanha, Portugal, Estados Unidos, Chile, Argentina, Uruguai, Alemanha, Hungria e até de Israel podem ser encontrados pelos enófilos mais exigentes. A World Wine é uma divisão do Grupo La Pastina, que importa vinhos finos de todo o mundo. World Wine La Pastina Rua Padre João Manoel, 1269 – Jardins (11) 3085-0335



Vinho e arte Que tal unir o fascinante mundo da pintura a um descontraído bate-papo regado a vinho? A artista plástica Angélica Pedrosa (ilustradora da matéria Biodinâmica, uma nova filosofia) realiza semanalmente em seu ateliê encontros variados regados a um bom vinho. O objetivo é fazer uma agradável confraternização em meio às belas obras da artista e vinhos especialmente selecionados para serem degustados. É necessário agendar visitas. 11 4158-4482. Conheça mais: www.itatoscana.com/artgallery