



# wine

*o vinho tratado com inteligência* style

**PRODUTOR**

*o surpreendente roman bratasiuk,  
o mago da grenache na austrália*

**ENOTURISMO**

*em santa barbara,  
na trilha do filme sideways*

**ESPECIAL**

*os "bierzo boys"  
e a milenar uva mencia*

**EVENTOS**

*as estrelas do decanter wine  
show e do grand cru tasting*



CLARENDON HILLS  
GRENACHE  
CLARENDON  
2007  
*Romas*  
750ML

BRASIL R\$ 12,00  
PORTUGAL € 3,00




VINUM



notícias do vinho

# notícias do vinho

do vinho

## Pericó lança inédito Icwine de uvas tintas

Os tradicionais icwine, ou eiswein, elaborados por um restrito grupo de países como Alemanha, Áustria e Canadá, são feitos a partir de uvas brancas. Já o primeiro “vinho do gelo” brasileiro, recém-lançado pela vinícola catarinense Pericó, é um monocasta feito a partir de uvas congeladas da conhecida tinta francesa Cabernet Sauvignon, escolhida justamente por ser tardia e ter casca resistente. Cultivada a 1.300 metros de altitude, no município de São Joaquim, em 2,5 hectares de vinhedos próprios, cada videira, rebaixada, fica a 1,70m do solo. Com baixíssima produtividade, colheu-se pouco mais de ½kg por planta. A colheita (tardia) só pode ser realizada sob condições climáticas bastante especiais, a começar pela temperatura mínima de 6° negativos, nunca acima disso. O amadurecimento dos cachos deve ser bem lento, visando obter o máximo de doçura e complexidade. No caso do **Icwine Pericó**, assinado pelo enólogo gaúcho Jefferson Nunes, foram colhidos cerca de 3.400 kg de uvas, precisamente nos dias 4 e 12 de junho de 2009, quando a temperatura, no que foi considerado um dos invernos mais rigorosos registrados naquela fria região serrana, atingiu os 7,5 graus negativos. As uvas foram colhidas antes do nascer do sol, prensadas com engaços e as máquinas de vinificação tiveram que ser resfriadas com gelo (a temperatura inicial do mosto foi de 4 graus negativos). Após fermentarem por 64 dias, do mosto originou-se um total de 700 litros de vinho que, por sua vez, foi mantido durante um ano em barricas francesas novas. O resultado são exatas 3.633 garrafas de 200 ml de um tinto de cor rubi brilhante, com 15° de álcool, acidez de 6,73% e 84 gramas de açúcar por litro, mas nem de longe enjoativo. No nariz, aromas de passas e figo seco, com pinceladas de mel e baunilha e um toque floral (rosas). Na boca, paladar aveludado de amêndoas, gostosa acidez e final longo, lembrando licor de cerejas. Uma ótima surpresa. Fundada em 2002, a Pericó é fruto de um sonho do empresário catarinense Wandér Weege, dono da conhecida indústria têxtil Malwee, que não poupou esforços nem investimentos no lançamento do primeiro icwine brasileiro. A garrafa foi importada da Itália e o vinho está sendo lançado num kit que contém, além da garrafa, em lata exclusiva, uma elegante taça de cristal, criada especialmente pela Cristallerie Strauss, também de Santa Catarina, e um livreto que conta a sua história. Pericó – [www.vinicolaperico.com.br](http://www.vinicolaperico.com.br)



notícias do vinho

**Ana Import faz 5 anos e traz Valduero** Fundada pelo simpático casal Ana e Bell Marques, ele o conhecido músico líder do grupo Chiclete com Banana, a Ana Import completou cinco anos de atividades. Para comemorar, incorporou mais um produtor a seu já bem nutrido catálogo: a Bodegas Valduero, da família García Viadero, presente em Ribera Del Duero e Toro. Para apresentar os vinhos que produz, veio ao Brasil Carolina García Viadero, diretora comercial, que divide o comando da vinícola fundada por seu pai com a irmã, Yolanda. Uma boa surpresa foi o branco **García Viadero Albillo 2009**, 100% Albillo. Essa uva branca é mais conhecida por, tradicionalmente, entrar no corte de alguns tintos de Ribera, como o próprio Vega Sicilia, mas raramente é vinificada como varietal. A Valduero tem 15 hectares plantados com Albillo na região. Já os tintos são 100% Tempranillo, também conhecida como Tinto Fino ou Tinta del País, proveniente de vinhedos que, no caso de Ribera, podem chegar a 70 anos de idade. E amadurecem exclusivamente em carvalho francês. O ótimo **Valduero Reserva Premium 2001 6 años** passa 36 meses em barrica mais 30 em garrafa, antes de ser comercializado. Nele, mais do que o equilíbrio entre fruta escura bem madura, madeira e álcool, destacam-se os taninos finíssimos, num bom exemplo da elegância – mais do que potência – que caracteriza os bons tintos de Ribera del Duero. Ana Import - [www.anaimport.com.br](http://www.anaimport.com.br)



## Novidades que vêm (principalmente) do Rhône

A SmartBuyWines, que inicialmente se especializou em brancos e tintos norte-americanos do Napa e Sonoma, está ampliando seu portfólio com vinhos franceses do Rhône e de outras appellations. Entre os brancos, vale destacar o surpreendente **“Les Tourtues” 2009** (Cheval Quancard), um corte de Colombard e Sauvignon Blanc. Com delicioso nariz que lembra frutas cítricas e damasco e a boa acidez temperada por um leve off-dry, é um vinho muito gostoso, pouco alcoólico (11,04%) e, ainda por cima, barato (R\$ 58, na importadora). E certamente um dos poucos disponíveis no Brasil da appellation Côtes de Gascogne, mais conhecida pela produção de Armagnac, mas que, nos últimos anos, tem apostado na produção de vinhos brancos secos. Para quem gosta de brancos mais encorpados e gastronômicos, o **Laurus Hermitage Blanc 2008**, do produtor Gabriel Meffre, é boa pedida, mas a um preço maior. Dentre os tintos, merecem destaque os de appellations como Gigondas e Vacqueyras, do sul do Rhône, de menor fama e preço mais atraente do que os da mais conhecida Châteauneuf-du-Pape. Os tintos dessas appellations são mais encorpados e eminentemente gastronômicos. O **Gigondas Cuvée Florence 2004** do Domaine Les Goubert e o **Vacqueyras Cuvée Vieilles Vignes e Bessons Dupré**, ambos 2007, dos Vignerons de Caractère são duas das opções interessantes que chegaram nessa nova leva da importadora. SmartBuyWines - [www.smartbuywines.com.br](http://www.smartbuywines.com.br)

notícias do vinho



notícias do vinho



**De Bordeaux a Borgonha** A Wine Stock foi outra importadora que ampliou o escopo de seu portfólio, inicialmente concentrado exclusivamente em crus classés de Bordeaux. Como seria natural, a ampliação contemplou a região que disputa com Bordeaux a preferência da maioria dos enófilos, quando se fala em brancos e tintos franceses: a Borgonha. Os dois novos produtores recém-chegados são Louis Moreau e Henri de Villamont. O primeiro é especialista nos afamados brancos secos de Chablis; o segundo, um grande produtor de brancos e tintos, presente em diferentes apelações da Borgonha. Tanto o **Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaillons 2008** como o **Grand Cru Vaudésir 2006** são dignos representantes da apelação.

O primeiro, talvez por ser dois anos mais jovem, é mais direto, com nariz que combina notas cítricas e minerais intensas e a acidez quase cortante característica dos Chablis; o segundo é menos intenso, porém mais complexo: “pedra de isqueiro”, ervas, notas florais e uma ponta de mel aparecem no nariz e na boca a textura é mais macia, com a ótima acidez bem equilibrada por fruta madura. A casa Henri de Villamont passou por grande mudança em sua administração em 2005. A nova gestão investiu em qualidade, reduzindo drasticamente a produção, e em melhorias tanto no campo como na adega de vinificação. Os vinhos são produzidos tanto com uvas próprias como compradas de viticultores parceiros (caso do Clos de Vougeot, por exemplo). Destaque para o ótimo **Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru “Sous Les Puits” 2007**. Notas florais, minerais e de amêndoa tostada dominam o nariz desse vinho quase untuoso na boca, que ressalta o bom uso da madeira (só 25% é carvalho novo). Dos tintos apresentados, o **Clos de Vougeot Grand Cru 2007** amadurece por 15 meses em carvalho francês novo e mostra mais elegância do que potência, característica dos bons Pinot Noir da Borgonha. O nariz é dominado por muita fruta vermelha e, na boca, a boa acidez é equilibrada por taninos finos, mas ainda bem marcados, como seria de se esperar de um vinho ainda jovem dessa famosa apelação (ver reportagem de capa desta edição).

Wine Stock - [www.winestock.com.br](http://www.winestock.com.br)

wine style 08

**Château Fleur Cardinale, um vinho com a grife Thunevin, mostra a força de Bordeaux** O irrequieto enólogo francês Jean-Luc Thunevin esteve em São Paulo para apresentar mais uma de suas criações: o instigante e sofisticado **Château Fleur Cardinale**, um **Grand Cru Classé de St-Émilion**, que nasceu do sonho do casal Florence e Dominic Decoster, ele o antigo proprietário da companhia de porcelana de luxo Haviland Limoges. A propriedade, de 20 hectares, está situada no platô calcário, a poucos quilômetros do centro da charmosa Saint-Émilion, onde estão plantadas as videiras de Merlot (70%), Cabernet Franc (15%) e Cabernet Sauvignon (15%). Thunevin é o consultor do **Fleur Cardinale**, que ainda conta com a expertise do enólogo Jean-Philippe Fort (da equipe de Michel Rolland). Importados pela Casa Flora e Porto a Porto, foram mostrados por Thunevin dois **Fleur Cardinale**, frutos de safras muito distintas: a complicada **2006** e a precoce **2008**. Mesmo numa safra difícil, o **Fleur Cardinale 2006** se revelou um vinho elegante, de corpo médio e boa persistência, e com delicados aromas florais, mesclados a frutas e notas minerais. Já seu irmão, o **Fleur Cardinale 2008**, fruto de uma safra com o menor rendimento obtido na propriedade até os dias de hoje, impressiona pela concentração de frutas e pelos finos taninos, além do nariz delicioso, bem marcado pelas frutas maduras e pelo carvalho bem integrado. A surpresa é que já está perfeitamente acessível e “quase” pronto, mas certamente deve melhorar com mais alguns anos de guarda. Casa Flora - [www.casaflora.com.br/Porto](http://www.casaflora.com.br/Porto) a Porto - [www.portoaporto.com.br](http://www.portoaporto.com.br)



# NINO FRANCO



Nino Franco Spumanti

BEBE COM MODERAÇÃO

“Os leitores que queiram experimentar o que há de mais fino entre os Proseccos devem colocar Nino Franco no topo de suas listas de compras”, por Antonio Galloni, crítico da Wine Advocate – Robert Parker. Prove e confirme a qualidade dos espumantes italianos **NINO FRANCO**, importado com exclusividade pela **INOVINI**.



DIVISÃO DE VINHOS DA IMPORTADORA AURORA

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





**Vinho e turismo na Umbria** *Giorgio Lungarotti foi um dos primeiros produtores a mostrar que a Umbria tinha mais a oferecer do que os (em sua maioria) insípidos Orvieto. O **San Giorgio**, corte de Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Canaiolo, que criou em 1977, foi uma espécie de resposta da Umbria aos chamados supertoscans. Com a morte de Giorgio, a Lungarotti tornou-se a primeira grande vinícola italiana dirigida exclusivamente por mulheres. Sua mulher, Maria Grazia, que estudou História, dirige uma Fundação que mantém, entre outras atividades, um Museu do Vinho em Torgiano, onde fica a sede da empresa; as duas filhas, Chiara (na foto) e Teresa, comandam a vinícola. A primeira, que é viticultora, esteve recentemente no Brasil para mostrar seus vinhos, agora*

*distribuídos pela Mistral. A Lungarotti produz 2,7 milhões de garrafas de uma extensa linha, que inclui brancos, espumantes, rosés, tintos e doces, além de azeite e condimento balsâmico. Dos vinhos que apresentou, o **Grechetto 2009**, um branco leve e gostoso, é, em suas próprias palavras, “um vinho de aperitivo”. O **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004**, corte de Sangiovese (70%) e Canaiolo (30%), é um tinto estruturado, que passa um ano em barrica e que pede comida (como a maioria dos tintos italianos). Mas, quase pelo mesmo preço, o **San Giorgio 2003** é melhor compra. Ainda que proveniente de uma das safras mais quentes da Europa, ele conserva boa acidez e frescor, e oferece muita fruta madura no nariz e na boca, com bom equilíbrio entre potência (aportada pelos 50% de Cabernet Sauvignon que entram no corte) e elegância. O **Sagrantino de Montefalco 2006** representa o recente investimento da Lungarotti em Montefalco, onde comprou vinte hectares de vinhedos. O **Dulcis 2006** é um interessante corte de Trebbiano, Malvasia e Grechetto, maturado em pequenas barricas de carvalho usadas. Trata-se de um vinho fortificado, uma vez que a fermentação é interrompida pelo acréscimo de álcool vínico (“mistela”). A família Lungarotti também é proprietária de um resort e SPA de vinho 5 estrelas: o Le Tre Vaselle. Mistral - [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)*

**O vinho, na privilegiada visão de Lucki**

*Um dos mais experientes e respeitados colunistas de vinhos do Brasil, Jorge Lucki reuniu em “A Experiência do Gosto” mais de 60 dos artigos que vem publicando semanalmente, há dez anos, no jornal VALOR Econômico e em outras publicações ligadas ao jornal. Escritos com rigor técnico, mas em linguagem agradável e sem afetação, os artigos foram organizados em sete grandes temas, que vão de tipos de vinhos e de uvas a harmonização vinho e comida, propiciando aos leitores um saboroso passeio por esse mundo que ele conhece como poucos. Lucki começou a trocar a carreira de engenheiro pela de articulista e consultor de vinhos na década de 80, mas a paixão pela bebida vem dos tempos de faculdade (ele é formado pela prestigiosa Escola Politécnica da Universidade de São Paulo). Hoje, além dos artigos que escreve para o jornal e para a coluna mensal que assina na revista Prazeres da Mesa, ele dá palestras, integra o time de degustadores do guia Descorchados, que analisa vinhos da América do Sul, e é consultor (“apenas para a parte técnica”, faz questão de esclarecer) de três importadoras. Ainda encontra tempo para percorrer anualmente as principais feiras de vinhos do mundo, visitar regiões vinícolas e fazer contatos regulares com produtores. “A Experiência do Gosto” é um precioso destilado dessa vasto cabedal de conhecimentos. E leitura obrigatória para todos os que, como ele, se renderam ao encanto*



*dessa bebida milenar. Cia. das Letras, 400 páginas, preço sugerido: R\$ 49.*

Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

**Esta outra importadora é a Vinci.**

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

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

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

vin  
WIJN  
ВИНО  
VINO  
wine  
WEIN  
κρασί  
vinho



APRECIE COM MODERAÇÃO

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

**vinci**  
somos loucos por vinhos





## A mais nova (e rara) joia da tradicional

**Burmester** Em sua mais recente passagem pelo país, o premiado enólogo-chefe Pedro Sá, da Burmester, trouxe na mala uma amostra da mais nova joia daquela tradicional vinícola do Douro: o **Burmester Colheita 1937**. Apresentado por ele a um seleto grupo de jornalistas, de que WS fez parte, a raridade desembarcou no país no início de dezembro ao preço sugerido de R\$ 3.100. De cor âmbar, brilhante,

com ligeiros tons esverdeados, no nariz exibe aromas complexos, com profusão de frutos secos como amêndoas, nozes, figo e caju. Na boca é denso e concentrado, com acidez impressionante, elegante e balanceado pela presença de sabores tostados e sutil mineralidade. Final memorável, com deliciosa persistência. Hoje integrante do grupo espanhol Sogevinus/Caixa Nova, a marca Burmester é um dos grandes nomes do vinho do Porto. Em 2010 completou 260 anos de história. As uvas que produzem os vinhos Burmester são provenientes de duas quintas: Quinta de São Luiz e a de Arnozelo. A primeira está localizada na margem esquerda do Rio Douro, na freguesia de Tabuaço e muito próxima da vila do Pinhão numa das mais afamadas zonas da Região Demarcada do Douro - o Alto Corgo. Ali as castas predominantes são Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz. Já a segunda se estende por um quilômetro de extensão ao longo da margem esquerda do rio Douro. Fica no Douro Superior, próximo a Vila Nova de Foz Côa. Atualmente tem 100 hectares de vinhas plantadas em patamares, divididos em talhões e por castas, com uma mancha muito grande de Touriga Nacional.

Adega Alentejana – [www.alentejana.com.br](http://www.alentejana.com.br)



## Craggy Range é novidade da

**Nova Zelândia** Recém-chegados ao Brasil, os vinhos da Craggy

Range mostram uma face pouco conhecida da Nova Zelândia, pois a especialidade

da vinícola são os tintos, especialmente os produzidos com a uva Syrah. Isso não quer dizer que a vinícola não trabalhe bem as estrelas do país, Sauvignon Blanc e Pinot Noir. Muito pelo contrário: ambas têm representantes de peso na gama de vinhos que produz. A Craggy Range é fruto de investimento de 36 milhões de dólares do americano Terry Peabody, que reside na Austrália. Um fato relevante é que a vinícola é dirigida por um Master of Wine, Steven Smith, também sócio da empresa e primeiro viticultor do mundo a ostentar esse título. A Craggy Range trabalha muito o conceito de vinhedo único, produzindo 21 diferentes vinhos com 70% das uvas obtidas de vinhedos próprios. Entre os vinhos que foram apresentados pelo sommelier Guilherme Correa, da importadora Decanter, destaque para o **Te Muna Road**

**Pinot Noir 2008**, de ótima tipicidade, muito saboroso e frutado, com bom equilíbrio e sem os exageros de outros exemplares da mesma cepa no Novo Mundo. Outra grande atração é o **Block 14 Syrah 2007**, proveniente de Hawke's Bay/Gimblett Gravels, bem caracterizado pelos aromas de frutas escuras, chocolate e notas florais, com textura macia, corpo pleno e longa persistência. Já o **Sophia 2007** é um corte com predominância de Merlot (81%), completado com Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Malbec. Mas, a grande estrela da casa é o imponente

**Le Sol 2007**, um puro e delicioso Syrah de vinhedo único, escuro, impenetrável e sem evolução de cor. Com intensos aromas de frutas escuras, chocolate e floral, é ao mesmo tempo potente, macio e muito longo.

Em duas palavras: hedonístico e sedutor. Decanter - [www.decanter.com.br](http://www.decanter.com.br)

A melhor Seleção do mundo. Na melhor de todas as datas.

APRECIE COM MODERAÇÃO.



**DECANTER**

1000 rótulos exclusivos. Um portfólio impecável escolhido pela melhor importadora do país. Equipe especializada e atendimento personalizado para você escolher os melhores presentes dos nossos produtores. Natal na Seleção Decanter. É tempo de celebrar.

Nossas Enotecas:

- Enoteca Decanter São Paulo (11) 3073-0500 • Enoteca Decanter Blumenau (11) 3326-0111 • Enoteca Decanter Santos (13) 2104-7555 • Enoteca Decanter Marília (14) 3453-5679
- Enoteca Decanter Piracicaba (19) 3042-8462 • Enoteca Decanter Belo Horizonte (31) 3287-3618 • Enoteca Decanter Curitiba (41) 3039-2333 • Enoteca Decanter Balneário Camboriú (47) 3360-0206 • Enoteca Decanter Jaraguá do Sul (47) 3370-0220 • Enoteca Decanter Joinville (47) 3434-4466 • Enoteca Decanter Florianópolis (48) 3223-1500
- Enoteca Decanter São Bento do Sul (47) 3633-6290 • Enoteca Decanter Campo Grande (67) 3383-32073

### Copat, da Salton, é o enólogo do ano

Um colegiado formado pela ABE (Associação Brasileira de Enologia), IFRS (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Bento Gonçalves), EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária e um grupo de sete enólogos que já recebeu a mesma distinção, elegeu o gaúcho Lucindo Copat, da Vinícola Salton, enólogo do ano. Diretor técnico da Salton há quase 30 anos, Copat se graduou em Tecnologia de Enologia e Indústria Frutihortícola pela Universidad Juan Agustín Maza, em Mendoza, na Argentina, no início dos anos 80. Ex-professor do Curso Superior em Especialização em Enologia e Viticultura na Universidade de Cadiz, na Espanha, e com vários cursos de especialização no currículo, hoje Copat coordena seis laboratórios de enologia na sede da Salton, no distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves, além de comandar a equipe de 10 enólogos da vinícola. Um dos mais tarimbados profissionais em atividade no país, ele é um dos artífices da aposta feita pela centenária vinícola gaúcha no segmento de vinhos de alta qualidade, nas últimas décadas, que resultou, inicialmente, no lançamento dos rótulos da linha Volpi; e, mais recentemente, em vinhos como os premiados tintos **Talento** e Merlot **Desejo**, o branco **Virtude** e na bem sucedida linha de espumantes da Salton, hoje líder desse segmento. Salton - [www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)



### Branco são destaque nos Melhores de Portugal no Brasil

Em 2004, a ViniPortugal, entidade voltada à promoção do vinho português dentro e fora das fronteiras do país, lançou um projeto com o objetivo de selecionar os 50 melhores vinhos portugueses distribuídos no mercado inglês, tradicionalmente um dos mais importantes para os vinhos portugueses. Em 2010, pela primeira vez, promoveu a escolha dos 50 Melhores Vinhos de Portugal para o Brasil. A seleção foi feita por



dois jornalistas: o inglês Charles Metcalfe, especialista em vinhos portugueses; e o conhecido crítico brasileiro Marcelo Copello, autor, inclusive, de um livro sobre o Douro e o Minho. A lista final de Copello e Metcalfe (na foto com Francisco Borba, presidente da ViniPortugal) contempla 35 vinhos tintos, 12 brancos, dois fortificados e um espumante. E foi dividida em “tops” e “melhores compras”. Nos “tops”, obviamente figuram nomes bastante familiares ao consumidor brasileiro como **Abandonado**, **Mouchão Tonel 3-4**, **Pêra Manca**, **Pintas**, **Quinta do Vale Meão** e **Vinha Maria Teresa**. E outros chegados mais recentemente ao mercado, como **Auru** (Quinta do Portal), **Dúvida** (António Saramago), **Referência** (Quinta Nova de N. Sra. do Carmo) e **Tributo** (Rui Reguinga). Mas, talvez a maior surpresa na lista tenha sido a boa presença de brancos, a exemplo dos ótimos **Quinta de Foz de Arouce 2009** (Beiras), **Four C 2008** (Dão) e **Vale D’Algares “D” 2008**. Dentre os 10 que foram incluídos na seleção de melhores compras, vale destacar, pela proposta e pelo nome, o tinto **Sexy**, gostoso, leve e frutado, um curioso (e bem sucedido) corte de duas castas portuguesas (Touriga Nacional e Aragonez) e duas francesas (Cabernet Sauvignon e Syrah). ViniPortugal - [www.viniportugal.pt](http://www.viniportugal.pt)



**FAZER ÓTIMAS ESCOLHAS É SIMPLES QUANDO SE TEM EXCELENTES OPÇÕES.**

World Wine: a importadora que entende de vinhos e consumidores.

Visite uma de nossas lojas e faça uma viagem às melhores vinícolas do mundo. São mais de **2.000 rótulos importados diretamente**, de **150 produtores exclusivos** e de **14 países**. Vinhos clássicos e novos, simples e complexos, delicados e potentes, que agradam desde os paladares mais exigentes, até aqueles que estão ingressando neste prazeroso universo. Todos os vinhos são **transportados e armazenados em ambiente climatizado**, e, além disso, também contamos com uma equipe consultores especializados e espaço gourmet. **Atendemos em todo Brasil, através do Televendas e site.**



PRODUTO DESTINADO A ADULTOS

São Paulo - Capital  
WORLD WINE JARDINS  
Rua Padre João Manuel, 1269 - Tel.: 11 3085-3055

São Paulo - Interior  
WORLD WINE Ribeirão Preto  
Rua João Penteado, 420 - Boulevard - Tel.: 16 3931-6008

OUTLET WORLD WINE  
Rua da Alfândega, 182 - Brás - Tel.: 11 3383-7477

Em todo Brasil  
Televendas World Wine - Tel.: 11 3383-7477





notícias do vinho

### Taxista que virou enólogo mostra rótulos da Finca La Celia

Em sua passagem pelo Brasil, para apresentar os brancos e tintos da Finca La Celia, o simpático enólogo Cristian García narrou à WS toda a sua escalada profissional até chegar ao posto de gerente de enologia da bodega mendocina. Formado em 2000 pela Universidade Juan Agustín Maza de Mendoza, com pós-graduação em Gestão de Qualidade do Vinhedo ao Vinho, García iniciou sua carreira no grupo Catena Zapata, onde atuou como gerente de qualidade e especialista em barricas de carvalho para os mercados internacionais. A seguir, foi convidado para trabalhar na La Celia, em 2002,

como segundo enólogo da casa, atuando ao lado dos consultores Alvaro Espinosa e Paul Hobbs. Filho mais velho de uma família humilde, cujo pai é operário e a mãe, dona de casa, o enólogo bancava o curso de enologia trabalhando como motorista de táxi. Dos rótulos apresentados, são boas indicações os tintos **La Celia Heritage Cabernet Franc 2006** e **Supremo 2006**. Este último é o ícone da bodega, e mescla Malbec (60%), Petit Verdot (20%) Syrah (15%) e Tannat (5%). As uvas provêm de vinhas de baixo rendimento (1,5 kg por planta) e o vinho passa 15 meses em carvalho francês novo. No nariz, mostra notas de fruta madura, especiarias e algum tostado. Na boca, bom volume e estrutura. A presença da madeira e a força de seus taninos, sinalizam que necessita de alguns anos em garrafa. A La Celia produz, ainda, um delicioso **Late Harvest 2009** (R\$ 50 na importadora), mescla de Semillón, Pinot Grigio, Gewürztraminer e Sauvignon Blanc, de ótima relação preço-qualidade para esse tipo de vinho. Interfood – [www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)

notícias do vinho

### Chilena Misiones de Rengo aposta na relação preço-qualidade

Conhecida por elaborar brancos e tintos de boa relação preço-qualidade, a Misiones de Rengo foi fundada em 2001 na cidade de Rengo, vale do Rapel. Esta filosofia, como informou o enólogo-chefe Sebastián Ruiz, em recente visita ao Brasil, fez com que, ano passado, a vinícola abocanhasse 7,5% do mercado doméstico do Chile, atingindo em 2010 uma produção de 7 milhões de garrafas. O estilo de seus brancos e tintos, agora importados pela Interfood, de São Paulo, alicerça-se na fruta madura, com o objetivo de criar vinhos gostosos e fáceis de beber. Caso, por exemplo, do best-buy **Misiones de Rengo Sauvignon Blanc 2009**, elaborado com 80% das uvas provenientes da região de Maule e o restante de Casablanca. Também os tintos mostram atraente relação preço-qualidade, casos do **Cuvée Carménère 2008** e **Cuvée Cabernet Sauvignon 2007**. O primeiro é uma mescla das uvas Carménère (89%), Cabernet Sauvignon (7%) e Syrah (4%), provenientes do vale de Rapel. Nariz complexo com notas de violetas, chocolate e pimentão. Em boca, taninos macios, com bom entrosamento da fruta com a madeira. É encorpado, potente, mas, ao mesmo tempo, macio e com final redondo. O segundo também é um assemblage, com predominância da Cabernet Sauvignon (85%), coadjuvada por Syrah (10%) e Carménère (5%). Nariz aberto com notas de licor de cassis, ameixa e amora. Na boca, boa presença de fruta, acidez intensa e taninos macios, com álcool (14,5°) e madeira bem integrados ao conjunto. Interfood – [www.interfood.com.br](http://www.interfood.com.br)



notícias do vinho

BEBE COM MODERAÇÃO



### VINHO TINTO SALTÓN 100 ANOS.

50% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT, 10% CABERNET FRANC - 2008.  
OS 100 ANOS DA SALTÓN CELEBRADOS NA MEDIDA CERTA.





notícias do vinho

### Provence quer brasileiro bebendo mais rosés

Por serem vinhos versáteis, que combinam bem com grande variedade de pratos (saladas, peixes e frutos do mar e mesmo à base de carnes, como a de porco e de frango), os rosés são boa pedida para o verão, que pede vinhos um pouco mais leves. Pensando nisso, o Conselho Interprofissional de Vinhos de Provence (CIVP), região vinícola mais identificada com os rosés, desencadeou uma série de ações para torná-los mais conhecidos – e, obviamente, aumentar sua venda – no Brasil,

país em cujo potencial de consumo aposta, como destacaram Roque Pertusa, presidente, e François Mîlo, diretor-geral, do CIVP. Entre outras atividades promovidas pelo CIVP no Brasil, foram realizadas degustações dirigidas principalmente a profissionais focando a grande diversidade de estilos dos rosés de Provence hoje disponíveis no Brasil. Também foi lançado um novo website, desenvolvido especialmente para o mercado brasileiro ([www.vinhosdeprovence.com.br](http://www.vinhosdeprovence.com.br)), bem como anunciado o lançamento, no início de 2011, de um curso de especialização em vinhos da Provence, com certificação Master Level Provence, em parceria com a Associação Brasileira de Someliers (ABS).

notícias do vinho

### O espanhol do Rubaiyat

Como não poderia deixar de ser e para não fugir das origens galegas, Belarmino Iglesias escolheu sua terra natal como berço dos vinhos que serão atração nas cartas dos restaurantes da rede Rubaiyat, cuja excelência dispensa comentários. O enólogo responsável é Gergory Pérez, espanhol formado em Bordeaux, com passagens por vinícolas de grande prestígio, como Cos d'Estournel, Grand Puy Lacoste e, na Espanha, Luna Beberide, de Bierzo. Na vinícola de Iglesias, ele dá o aval para o **Pazo de Rivas 2008**, produzido com a uva Mencia Gallega (70%), mesclada a Merlot e Syrah. Aromático e frutado, o vinho exibe notável (e, no caso, muito apropriada) vocação para harmonizar com carnes, por conta da excelente acidez e bom corpo. Rubaiyat - [www.rubaiyat.com.br](http://www.rubaiyat.com.br)

notícias do vinho

### “Superalfrocheiro”, a próxima novidade do inquieto

**Campolargo** Um dos produtores mais inovadores de Portugal, Carlos Campolargo gosta de explorar caminhos alternativos, sem perder de vista as raízes e tradições de sua região de origem, a Bairrada. Isso transparece tanto no estilo de seus vinhos, ora mais internacionais ora mais “locais”, como nos rótulos e, sobretudo, nos nomes (verdadeiros achados), que recebem. É o caso, por exemplo, do gastronômico **Rol de Coisas Antigas**, corte de castas tradicionais (e, em alguns casos, esquecidas) da Bairrada. Ou de seu premiado **Diga?**, quase um Petit Verdot em pureza. Ou do provocador, e ainda inédito no Brasil, **CaTchorro**, bem humorada alusão à Tinto Cão, uva que lhe dá origem. Para 2011, Campolargo anunciou com exclusividade à WS, em sua mais recente visita ao Brasil, o lançamento de um “superalfrocheiro”. Também conhecida como Alfrocheiro Preto na região do Douro, esta casta de alta qualidade, típica do Dão, promete fazer história na Bairrada, pelas mãos do inquieto Campolargo. O nome que receberá ainda é mistério... Mistral - [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)



notícias do vinho

VINHO *Sul*

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A.

APRECIE COM MODERAÇÃO



Taste the warmth of its homeland



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

Agência Drops!

**Pequenas joias do Reino de Navarra** A Bodegas Alzania produz 40.000 garrafas, com três pessoas: o casal de enólogos proprietários e mais uma. Da poda ao engarrafamento, do faturamento à exportação, além dos contatos com clientes em diversos lugares do mundo, tudo acontece sob a supervisão do enólogo e proprietário José Manuel Echeverria, que esteve no Brasil para apresentar seus vinhos. Na degustação, foram apresentadas algumas preciosidades, como o **Alzania 21 del 10**, safra 2006, nome que homenageia a filha de Echeverria, nascida em 21 de outubro de 2003. Elaborado com Syrah, tem excelente complexidade aromática, com as especiarias típicas, a caixa de charuto e a baunilha. O **Alzania Cuvée Plus 2005**, com acidez notável, pede mais alguns poucos anos de envelhecimento na garrafa. Na entrada de gama, o **Gardacho 2008** é boa opção para o dia a dia, por preço convidativo (R\$ 76 na importadora). A vinícola fica na região de Navarra, Espanha, no caminho dos peregrinos que rumam a Santiago de Compostela. Casa do Porto - [www.casadoporto.com.br](http://www.casadoporto.com.br)



notícias do vinho

**Lanson, uma das grandes marcas de Champagne é oficialmente apresentada no Brasil**

A Barrinhas Importadora apresentou ao mercado os excelentes champagnes Lanson, marca de grande prestígio em todo o mundo. Na oportunidade foram mostrados os **Cuvées Brut Rosé e Black Label**, não safrados e bastante representativos da qualidade dos vinhos da Lanson, muito consistente em toda a gama de vinhos. Num patamar acima estão o **Lanson Gold Label 1999**, um blend de Chardonnay e Pinot Noir em proporções idênticas, um vinho de ótima expressão e grande presença na boca e o surpreendente **Lanson Extra Age**, elaborado com uvas provenientes exclusivamente de vinhedos Grand Cru e Premier Cru, das safras de 1999, 2002 e 2004, sendo 60% de Pinot Noir e 40% de Chardonnay. Elegante, complexo, sofisticado e marcado pela excelente acidez, o **Extra Age** é um champagne de elite, com bom potencial para envelhecer com nobreza por muitos anos. Barrinhas - [www.barrinhas.com.br](http://www.barrinhas.com.br)

wine style 22

notícias do vinho

**Nasce em Minas uma Confraria de Vinhos Portugueses** O nascimento da Confraria dos Vinhos Portugueses em Belo Horizonte vem para confirmar o apreço que os enófilos de Minas Gerais têm pelos vinhos de Portugal. A Confraria é uma iniciativa da Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil – seção Minas Gerais – nas pessoas de Fernando Dias (presidente) e Vittorio Lanari Júnior, tendo como coordenador o médico Gerson Lopes, colaborador de Wine Style. Estão programadas reuniões mensais (jantares harmonizados com vinhos e pratos portugueses, palestras e cursos), além de viagens enoturísticas a Portugal. Em fevereiro está prevista uma viagem às regiões do Minho e do Douro. Pela relevância das ligações luso-brasileiras, espera-se que a iniciativa seja seguida por outros estados brasileiros. Informações: (31) 3213-1557



**CURSO DE FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS**

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



O VERDADEIRO  
NÉCTAR DO  
DEUS SOL

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



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



xok

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



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

**APRECIE COM MODERAÇÃO**

cantu.com.br/novomix  
0300 210.1010



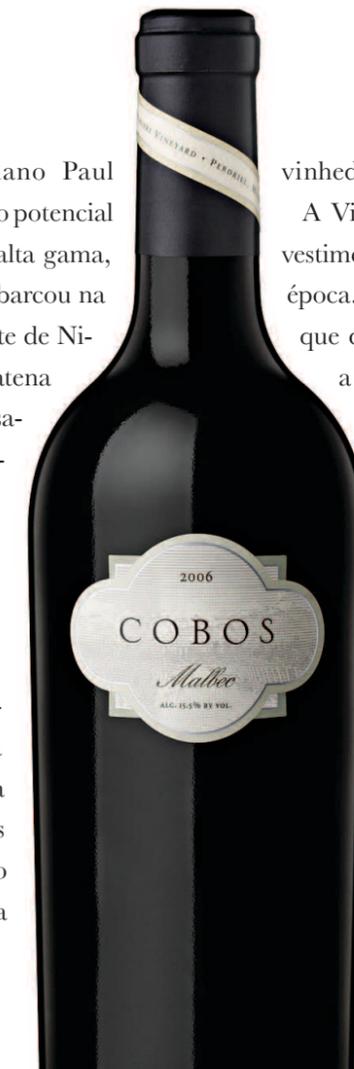
# UM MALBEC DE ILUSTRE LINHAGEM

VERTICAL COM TODAS AS SAFRAS JÁ LANÇADAS DO VIÑA COBOS, UM DOS MELHORES VINHOS PRODUZIDOS COM ESSA CASTA NA ARGENTINA, COMPROVA SUA ALTA QUALIDADE E REVELA INFLUÊNCIA DAS SAFRAS

por GUILHERME VELLOSO e MARIO TELLES JR.

O enólogo e produtor californiano Paul Hobbs foi um dos primeiros a descobrir o potencial da Argentina para produzir vinhos de alta gama, especialmente com a *Malbec*. Ele desembarcou na região no final da década de 80 a convite de Nicolás Catena. Hobbs trabalhou para Catena por aproximadamente oito anos, até a safra de 1997 e, ao término de seu contrato, começou a procurar parceiros para começar um pequeno projeto. Foi por meio de sua mulher na época que ficou conhecendo o casal de enólogos Andrea Marchiori e Luis Barraud, convidados a fazer um estágio na vinícola de Paul na Califórnia. E foi lá que decidiram fazer vinho juntos na Argentina. Além da experiência dos três, contavam também com o fato de que o pai de Andrea (Nico) tinha

vinhedos de alta qualidade na região de Mendoza. A Viña Cobos nasceu em 1998, com um investimento de pouco mais de 70 mil dólares da época. E quase morreu no nascedouro. Chuvas que duraram 23 dias prejudicaram seriamente a colheita e mal foi possível produzir aquele que se tornaria o segundo vinho da vinícola, o **Bramare**. Por isso, o primeiro **Cobos** só apareceu em 1999. Atualmente, as uvas utilizadas para a produção dos dois vinhos provêm de vinhedos distintos: o do Cobos tem 2,3 hectares e o do **Bramare**, 7 (no total são 52 hectares de vinhedos que fornecem matéria-prima também para outras linhas). As vinhas de *Malbec* que abastecem o **Cobos** têm mais de 80 anos e seu rendimento oscila entre três e quatro toneladas por hectare.





Os "pais" do Cobos: Paul Hobbs (à esquerda), Andrea Marchiori e Luis Barraud

Após a colheita (manual, em caixas de 20 kg), as uvas passam por um período de dois a quatro dias de maceração pré-fermentativa a frio, a temperatura de 8° a 10°. A fermentação é feita a temperaturas máximas de 30/31° e a maceração pós-fermentativa dura até 34 dias, durante os quais são feitas remontagens diárias. Para a fermentação são empregadas leveduras indígenas e selecionadas, sendo que essas últimas, segundo Hobbs, devem ser as "mais neutras" possível, para que não aportem aromas ou sabores que não sejam inerentes à própria fruta. Hobbs conta que, nas duas primeiras safras, o **Cobos** fermentou em tanques mais largos e mais baixos, abertos na parte superior, simplesmente porque foram os que conseguiram sem gastar muito. O estágio em barricas novas de carvalho francês (a partir de 2003 apenas Taransaud) varia de 20 a 22 meses, sendo que nas duas primeiras safras, por razões de custo, foi utilizada também madeira usada. Depois de pronto, o **Cobos** permanece um ano em garrafa antes de ser liberado para o mercado. Até hoje, a maior produção foi de 600 caixas e o vinho só não foi produzido em 2001, em razão de forte precipitação de granizo provocada pelo fenômeno La Niña.

Recentemente, Wine Style teve o privilégio de participar de uma degustação exclusiva, em que Luis Barraud e Paul Hobbs apresentaram todas as safras do **Cobos**, produzidas até hoje e já lançadas no mercado.

## 1999 E 2000 SURPREENDEM PELA LONGEVIDADE

Tanto o 1999 como o 2000 surpreenderam pela longevidade, que normalmente não é associada aos *Malbec* argentinos. O 1999 impressionou pela complexidade aromática (frutas em calda e geleia, licor de cacau e sous bois), embora já não muito intensa, e pelo bom equilíbrio e maciez, com taninos já resolvidos e uma ponta de álcool (14,9%) a mais. A esperada ausência de fruta mais fresca e ligeira sensação de secura final recomendam a quem tenha uma dessas garrafas na adega que mais vale bebê-lo agora do que guardá-lo por alguns anos. Já no 2000, os aromas de frutas maduras (framboesas) são bem mais abertos e intensos. E muito bem complementados por toques de chocolate, baunilha e madeira de sândalo. Maior presença de fruta também na boca, com boa acidez e frescor, taninos macios ainda presentes e, como no

1999, discreta ponta de álcool (14,4%). Boa persistência final, com fruta madura no retro-olfato. Um vinho que se destaca mais pela elegância do que pela potência.

Os **Cobos 2002, 2003 e 2004** formam um escalão intermediário, marcado pela consolidação do estilo, agora com técnica de vinificação e uso da madeira praticamente idênticos. Marcado pelos aromas de frutas escuras com toques herbáceos e um tostado elegante, o **2002** mostrou bom equilíbrio e leve predomínio do álcool (14,8%) que, somado à fruta madura, lhe confere um final de boca gostoso, mas tendendo para o doce, fato comum nos *Malbec*. Já o **2003**, de rubi-violáceo muito intenso e concentrado (halo de evolução muito discreto) apresenta aromas ainda bem frutados com notas balsâmicas. No geral, é um vinho um pouco mais rústico do que os anteriores, pagando o preço pelo stress associado ao calor intenso e pouca chuva. Condições cli-



máticas bem mais favoráveis beneficiaram o **2004**, que se destacou pelos aromas de frutas escuras com toques defumados, tostados e de chocolate. Na boca, o ataque macio, que reflete a boa acidez e os taninos muito finos, não chega a ser comprometido pelos 15,2% de álcool. Retro-olfato frutado, ainda marcado pela presença da madeira, e longa persistência final dão o fecho adequado a esse vinho mais elegante e fino do que potente.

## 2005 E 2006 FORAM DUAS GRANDES SAFRAS

O consumidor não tem do que se queixar pelo fato de os únicos **Cobos** disponíveis atualmente no Brasil serem os das safras **2005 e 2006**. A primeira foi considerada a melhor safra da história argentina... até **2006**. Portanto, os dois são excelentes, com ligeira vantagem para o últi-

mo, beneficiado por uma colheita mais tardia, o que resultou em frutas no ponto ideal de maturação. Com perfil aromático semelhante (aromas de frutas escuras e notas florais, acompanhados de toques defumados e tostados), ambos oferecem um "nariz" muito elegante – um pouco mais fino e sutil no **2006**. Assim, as maiores diferenças, ainda que também sutis, aparecem na boca, com o **2006** apresentando perfeito equilíbrio entre fruta madura, acidez e álcool (15,5% contra 15% no **2005**). A impressionante abundância de taninos finíssimos confere ao **2006** uma textura especial, complementada pelo retro-olfato muito frutado e floral. Simplesmente delicioso para beber já e com longa vida pela frente!

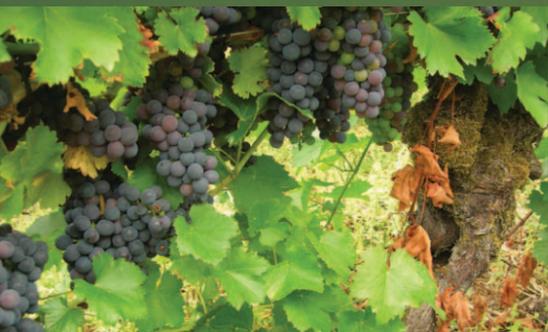
Mesmo supondo-se que Deus fosse argentino, seria muito esperar um tricampeonato de safras excepcionais. E isso, de fato, não ocorreu. Mesmo assim, o **2007** não desaponta, com aromas semelhantes ao **2006** embora menos aberto e mais floral. Na boca, é menos intenso e complexo do que o **2006** e o **2005** e, por ter menos estrutura (é um vinho mais leve), o álcool (15,4%) é mais perceptível. Para Hobbs, é um "earlier style", ou seja, pronto para beber mais cedo, com menos concentração e pureza que o **2006**. Mesmo assim, muito gostoso.

Comentário final: segundo Hobbs, o **2009**, ainda em barricas, é tão bom, talvez até melhor, que o **2006**. É beber para crer.

*Todos os vinhos da Viña Cobos (Felino, Bramare, Cobos e Cobos Nico) são importados e distribuídos no Brasil pela Grand Cru ([www.grandcru.com.br](http://www.grandcru.com.br)), que tem disponíveis os Cobos das safras 2005 e 2006.*

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR  
MARIO@WINESTYLE.COM.BR





## A HORA E A VEZ DA AROMÁTICA

# Mencía

**POR SUAS CARACTERÍSTICAS, ESTA UVA ESPANHOLA COSTUMA SER ASSOCIADA À FRANCESA CABERNET FRANC, VARIEDADE COM A QUAL MUITOS PENSAVAM TER ALGUM PARENTESCO. MAS, NA VERDADE, ESTA CEPA IBÉRICA, CULTIVADA DESDE O IMPÉRIO ROMANO, TEM O MESMO DNA DA JAEN LUSITANA**

por NELSON LUIZ PEREIRA

Foi-se o tempo em que a *Tempranillo* e a região de Rioja eram praticamente sinônimos de vinho espanhol. Hoje, mesmo sem deixar de apoiar-se nesse representativo dueto de qualidade, a Espanha tem muito mais a oferecer ao consumidor. Novas regiões surgiram e antigas áreas de produção, que andavam meio esquecidas, foram revitalizadas, colocando em destaque cepas pouco conhecidas do grande público. É o caso da aromática e delicada *Mencía*, típica de Bierzo, emergente região ibérica situada no noroeste espanhol.

Em terras espanholas, o cultivo desta casta também se estende às regiões de Astúrias, Castilla y León, Galícia, Cantabria e Castilla-La Mancha. Bons exemplares também provêm da Galícia sob as denominações Ribeira Sacra, Valdeorras e Monterrei. A denominação mais respeitada, porém, é Bierzo. Cultivada naquela parte da Espanha há mais de 2.000 anos, por ser

território de transição e ponto de passagem das legiões romanas, esta cepa autóctone foi cultivada e preservada nos mosteiros cistercienses durante a Idade Média, que davam apoio à rota de peregrinos rumo à Santiago de Compostela, o que contribuiu para a sua divulgação. Mas, por conta de uma série de percalços, como a filoxera, seguida da guerra civil espanhola, as vinhas de *Mencía* foram abandonadas e quase extintas, principalmente na região de Ribeira Sacra, na Galícia.

Em razão de algumas características, a *Mencía* costuma ser associada à francesa *Cabernet Franc*, variedade com a qual muitos pensavam ter algum parentesco (veja texto sobre a *Cabernet Franc* em Wine Style nº28). Na verdade, esta cepa ibérica tem o mesmo DNA da *Jaen* portuguesa, bastante comum na região do Dão. Na Andaluzia, também é chamada de *Xaen*. Em geral, gera rótulos tintos bastante aromáticos, com sutis notas florais mescladas a frutas escuras, textura macia, taninos finos, boa intensidade de cor, inclusive alguns rosés. Seu maior problema, porém, é manter bons níveis de acidez na época de maturação, decorrente da grande facilidade em acumular açúcares. Para isso, é importante manejá-la em zonas de altitude, com boa exposição solar.

### **MENCIÁ É USADA COMO PROTAGONISTA, EM VARIETAIS, OU EM VINHOS DE CORTE**

Nas regiões espanholas onde é cultivada, a *Mencía* costuma ser tanto protagonista como coadjuvante de assemblages ao lado de outras castas, como a *Garnacha Tintorera* e *Tempranillo*, além de outras cepas globalizadas, caso das francesas *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*. Um dos maiores responsáveis por seu recente renascimento

é o enólogo e produtor Alvaro Palacios, de 44 anos, que liderou a revolução e o ressurgimento da região de Bierzo (leia nesta edição a reportagem “Os ‘Bierzo Boys’ e a milenar *Mencía*”). Com formação em enologia na França, na virada dos anos 2000, Palacios realizou importante trabalho com videiras antigas, com rendimento reduzido e elaboração de vinhos de corte que mesclam uvas internacionais. As terras altas de Bierzo, nas quais o enólogo produz seus tintos à base de *Mencía*, ficam no tradicional caminho de Santiago de Compostela, na região de León. São terrenos íngremes, ricos em xisto, dotados de vinhedos velhos, alguns com mais de 100 anos e que estavam esquecidos até serem resgatados pelo enólogo. No Brasil, os vinhos de Palacios são importados pelo Mistral.

Além dos vinhos de Palacios, outros rótulos de produtores bercianos que cultivam a *Mencía* podem ser degustados no país. Caso das Bodegas Peique e Ramón Valle (Decanter) recém-apresentadas ao consumidor brasileiro durante o Decanter Wine Show 2010, realizado em agosto (veja, nesta edição, a cobertura do evento e os rótulos que se destacaram). A Decanter também tem em seu portfólio a Quinta dos Maias, da região do Dão, que produz um ótimo *Jaen* varietal, caso raro naquela região; já que a maioria das vinícolas utiliza-a em vinhos de corte. Outros produtores de destaque que produzem varietais de *Mencía* que podem ser encontrados no Brasil são as bodegas Castro Ventosa (Grand Cru) e Luna Beberide (World Wine).

NELSON@WINESTYLE.COM.BR



# os Bierzo Boys

## E A MILENAR MENCIA

**UM GRUPO DE JOVENS PRODUTORES, QUE TEM COMO PIONEIRO O CONHECIDO ALVARO PALACIOS, ESTÁ DANDO NOVA VIDA A UMA ANTIGA REGIÃO VINÍCOLA ESPANHOLA, FRONTEIRA COM PORTUGAL, COM VINHOS DE GRANDE PERSONALIDADE, CUJA BASE É UMA CEPA CULTIVADA DESDE OS TEMPOS ROMANOS**

por ROSA MARÍA GONZÁLES LAMAS,  
de Bierzo, especial para Wine Style

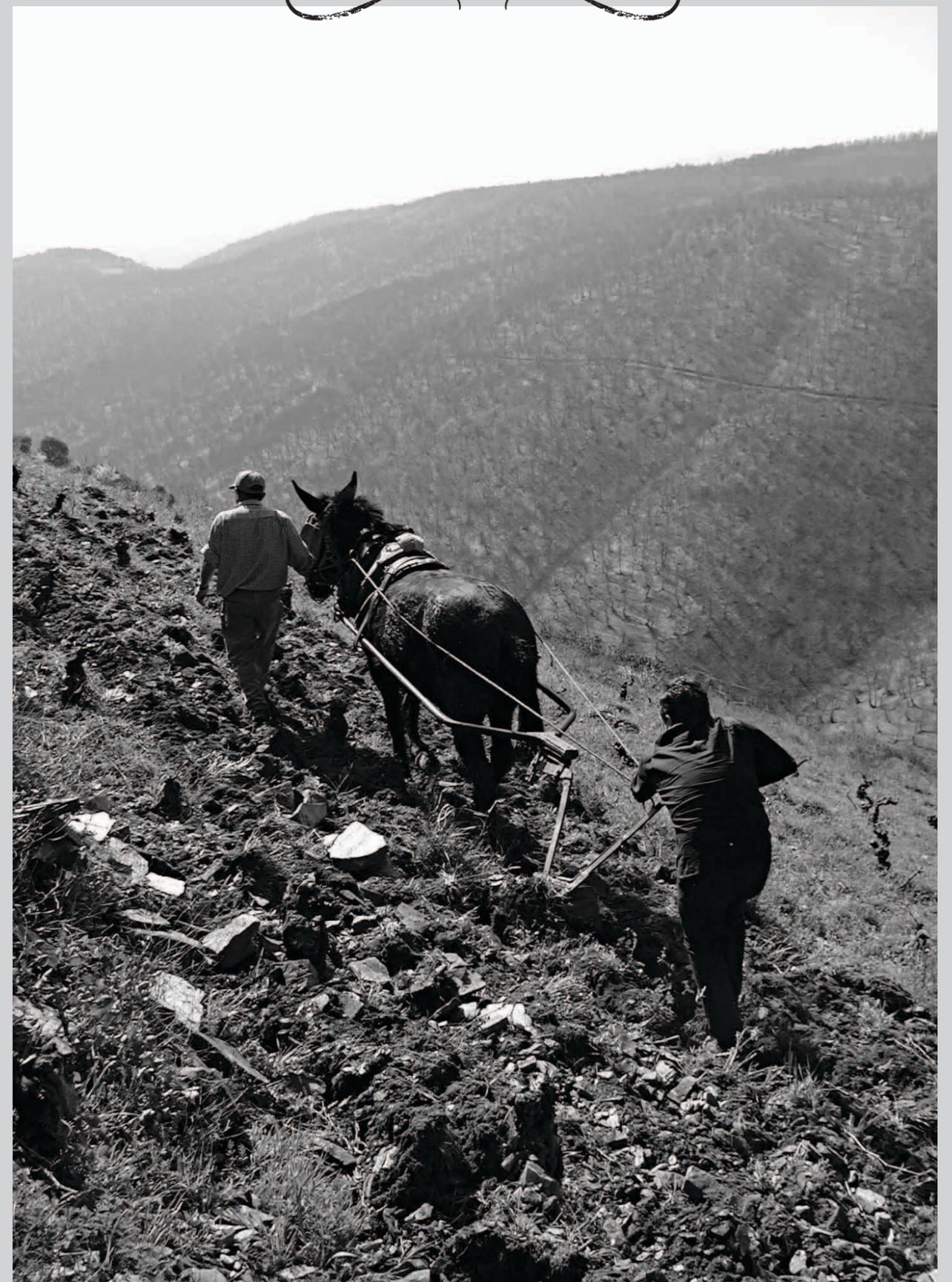
Bierzo é uma comarca dentro da província de León, que faz fronteira a sudeste com a cidade de León, ao norte com Astúrias e ao oeste com a Galícia. Esta região de transição, de uns 3.000 quilômetros atravessados pelo Caminho de Santiago, abriga um conjunto de pequenos vales, com montanhas e planícies. Essa formação topográfica permite produzir vinhos de montanha e outros de vale. Mais: com altitudes entre 450 e 1.000 metros acima do nível do mar, as montanhas que circundam o vale protegem a região da umidade e do frio e criam uma espécie de microclima continental de influência atlântica. O clima ameno, leve, moderado, regulado por certa umidade e com longas horas de



sol é muito propício ao cultivo e maturação das uvas.

O nome Bierzo deriva de Castro Bergidum, antiga Bergidum Flavium que se estabeleceu no noroeste da

Espanha como centro administrativo da exploração do ouro Las Médulas, hoje declaradas patrimônio da humanidade, pela Unesco. De lá se enviava o metal para Roma. Em contrapartida, os romanos trouxeram as vitiviníferas à região de Bierzo, isso há mais de 2.000 anos. Dentre elas, encontrava-se a *Mencia*, uma das primeiras cepas a ser introduzida na Península Ibérica. Desde esse tempo, as regiões onde hoje reina a *Mencia* se destacavam como pontos de passagem das legiões romanas, que plantaram as primeiras vi-





De cima para baixo, Vina Valdaiga, da Casar de Burbia; vinhas de J. Palacios; vinha velha de Mencía, de Losada

deiras e construíram adegas, sendo desde então áreas de grande tradição vitivinícola. Semelhante a outras partes do mundo, o desenvolvimento vitivinícola da região de Bierzo consolidou-se nas mãos dos monges cistercienses, especialmente durante a Idade Média, época de esplendor para o Caminho de Santiago, em cujas margens os vinhedos foram se multiplicando. Nos monastérios

medievais, o vinho não era apenas elemento de culto, mas também produto essencial da alimentação. Além disso, foram os monges que introduziram novas técnicas de cultivo e elaboração. Portanto, já aqueles primeiros peregrinos de Santiago contavam com a excelência dos rótulos produzidos ao longo do caminho.

## Os rótulos fashion do irrequijeto Pérez

Os vinhos de Bierzo adquiriram renome em regiões vizinhas, mas a filoxera arrasou todos os seus avanços. A produção foi retomada na primeira metade do século 20, com um importante aporte do setor cooperativo, que antecedeu aos novos ventos de qualidade que cobraram impulso a partir do estabelecimento do Conselho Regulador em 1989.

Com longa tradição familiar em vitivinicultura em Bierzo, Raúl Pérez é um produtor inquieto que colaborou com o projeto familiar de Castro Ventosa, para em seguida tocar seus projetos próprios. Nos últimos anos, tornou-se um dos enólogos mais “fashion” do panorama vinícola espanhol. E em 1999 começou

outro projeto em Bierzo: a fundação das bodegas Estefanía, da família Frías.

Nascidos em Burgos, os Frías trabalharam por quatro décadas como leiteiros. Com a entrada da Espanha no mercado comum europeu, o negócio feneceu, motivando-os a trocar a bebida láctea pelo fermentado de uva, por conta de algumas vinhas familiares. Propuseram a Raúl o desafio de desenvolver o projeto e dar-lhes todo o apoio técnico, incluindo a aquisição de novos vinhedos.

## Mineralidade e personalidade bordalesa

Ah, os vinhedos! Grande desafio na Galícia e em Bierzo, onde dominam os minifúndios, as parcelas não superam a média de dois hectares. Agrupá-las é como um quebra-cabeças. Mas esta é também sua grande vantagem e riqueza, por conta das diferenças entre um e outro vinhedo vizinho. Hoje, as bodegas Estefanía dispõem de 60 hectares, dos quais 40 são cultivados por vinhas. As últimas áreas adquiridas pela vinícola em 2005 ostentam certificação ecológica e são enxertadas com a *Mencía*, em vez da *Tempranillo*.

Destas, surgiram os Castillo de Ulver e outros rótulos, da uva *Prieto Picudo*, tinta autóctone da região, que saem para o mercado com a marca Clan, sob a denominação Vinhos de la Tierra de Castilla León. Mas o protagonismo é assumido por Tilenus, marca principal da adega, que tem o nome emprestado do Monte Teleno, deus da guerra que remonta às origens romanas de Bierzo.

Como os Frías, os Fernández de Casar de Burbia começaram no mundo do vinho como um complemento aos negócios. De origem galega, Nemesio, o patriarca, mantinha projetos agrícolas de exploração de frutas e foi em 1989 que começou a comprar vinhedos nas partes mais altas da comarca, cujo objetivo era obter vinhos de maior sutileza.

Aproximadamente uma década mais tarde, seu filho Isidro, engenheiro agrônomo, começou a elaborar vinhos. Depois de estudar enologia, empenhou-se

em levar adiante o projeto, construindo uma adega no antigo barracão agrícola da família, cujo sobrenome empresta o nome ao rio que corta a região. Hoje, a adega elabora cerca de 80 mil garrafas e está em expansão.

Mas, junto a esta iniciativa, foi feito um outro esforço titânico: o replantio de todas as espécies antigas, incluindo a *Mencía*, em 27 hectares de vinhedos. Levou uma década para completar o projeto. “Não há como explicar Bierzo; é preciso experimentá-lo”, diz Isidro, que crê em vinhos com identidade, mas passíveis de serem compreendidos. “Nossas garrafas têm alma bordalesa. Mas Bierzo é Bierzo, não a Borgonha”, sintetiza. Para ele, Bierzo deve expressar a mineralidade – e isso é o que busca em seus vinhos –, ainda que também a fruta, que é o que o mercado busca.

## Frescos, frutados e com vocação internacional

Amancio é de Ponferrada, cidade de tijolos e ardósia à vista, picos nevados e um castelo templário, que lembra a Escócia. Também tem Fernández no sobrenome, mas não é parente de Isidro. Sua família, sim, é de viticultores de Bierzo e, desde muito jovem, Amancio seguiu os mesmos passos. De fala pausada e mansa e olhar sedutor, Amancio Fernández foi um menino de Bierzo criado com *Mencías*, *Tempranillos*, *Prietos Picudos* e outras cepas dos vinhedos espanhóis, antes de sua chegada ao projeto de Losada Vinos de Finca.

A adega baseia-se em três pilares: a uva *Mencía*, vinhedos velhos e o solo argiloso, que predomina na parte baixa de Bierzo. A argila é outra faceta da mineralidade de seu terroir, característica que também prevalece nos vinhedos mais altos, localizados na montanha. O substrato marca a mineralidade do

vinho e ressalta também as diferentes expressões e concentrações da fruta. Os de argila fazem com que a casca da *Mencía* fique mais fina, conferindo potência, profundidade, fineza, fragrância e frescor.

## Vinhedos que flutuam

É nisso que a adega aposta: vinhos frescos, perfumados, frutados, com expressão de terroir e vocação internacional. Para tanto, foi feito um trabalho em todo o vale berciano, recuperando vinhas velhas a fim de alcançar vinhos mais elegantes e volumosos. E acertaram plenamente. Trabalham em dois grupos de vinhedos, os próprios e os alugados. Mas o grupo é responsável por todo processo, incluindo o ciclo vegetativo.

A Puerta del Perdón (ou em bom português, “porta do perdão”) fica na igreja de Santiago, junto ao albergue dos peregrinos. Não se trata de uma catedral mas, sim, de uma pequena igreja em Villafranca no Bierzo. Ali, rumo à Santiago de Compostela, bebe-se vinho de produtores locais, como Amancio, Isidro, Raúl, Alejandro, Alvaro ou Herminio, sempre em taças borgonha, próprias para a *Pinot Noir*, também ideais para a uva *Mencía*.

Alejandro Luna, outro “Bierzo boy”, não é diferente. Seus vinhedos ficam na aldeia de Dragonte, a cinco quilômetros de Villafranca. O antigo Caminho de Santiago cruzava Dragonte. Um caminho mais curto, porém mais abrupto do que o atual. Alejandro explica que a migração fez



Adega Tilenus, abaixo à esquerda; vinha de Tilenus, no centro; cacho da Mencía



À esquerda, barricas da J. Palacios; Vina Valdaiga da Casar de Burbia; Ricardo Perez Palacios na parcela Las Lamas; Vina Valdepine (Casar de Burbia) e arado com mulas nas vinhas de J. Palacios

com que a vila fosse pouco a pouco abandonada. Hoje, os pouquíssimos habitantes deste povoado de montanha, com raízes ancestrais históricas no cultivo da videira, subsistem como agricultores.

Ao associar-se com Eduardo García, em 2000, Luna adquiriu algumas áreas e arrendou outros pequenos lotes de vinhedos com os parâmetros de qualidade que acreditava ideais para se criar um grande vinho de terroir com a *Mencia*: altitude, vinhas velhas de baixo rendimento (apenas meio quilo por videira) localizadas em encostas e microclima de montanha.

Hoje, Alejandro e Eduardo dirigem as Bodegas y Viñedos Paixar que priorizam o “vinho de raiz ou de montanha”, proveniente de vinhedos que parecem “flutuar no céu”. A vinificação se guia por um processo de pouca intervenção, que busca preservar a originalidade do terroir e sublinhar a complexidade aromática da *Mencia*, além de ressaltar seu frescor.

## Palacios, o divisor de águas

Por fora pareceria uma oficina qualquer se não fosse pelo letreiro que diz “Descendentes de J. Palacios”. Pode-se dizer que nesta “botica do vinho”, há uma década, começou o “boom” de Bierzo a partir de uma visão singular: a de Alvaro Palacios. Este “Bierzo boy” é um divisor de águas para a denominação. Hoje, seu sobrinho Ricardo toca o dia a dia do projeto com pulso firme.

Os vinhos da vinícola nascem, como os de Paixar, das encostas da montanha berciana. Um lugar onde não existe uniformidade. Ao contrário, “muita diferença entre um local e outro”. Sendo assim, como explica Ricardo, surgem quatro tipos de vinho, seguindo conceitos emprestados da Borgonha. O primeiro, **Pétalos**, um vinho da comarca, com uva própria e adquirida em vários municípios. O segundo, **Corullón**, um rótulo feito com uvas provenientes do município homônimo que lhe dá o

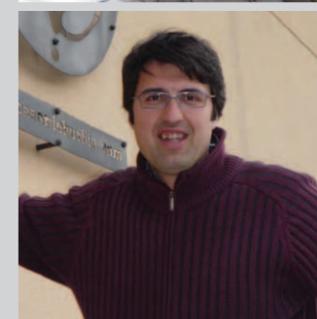
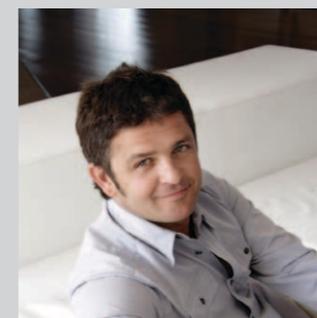
nome. Em terceiro, vinhos locais como **San Martín, Moncerbal e Las Lamas**, elaborados a partir de vários lotes de diferentes fazendas. Por último, os vinhos de uma única fazenda, como o **La Faraona**.

Ricardo é pouco intervencionista, razão pela qual, na vinícola, além de uma viticultura respeitosa, incorporam-se também as práticas vinculadas à biodinâmica, precisamente com o arado a cavalo. Mais do que uma finalidade em si, isso é como um complemento a um bom trabalho no campo. “A biodinâmica ajuda a dar ao vinho um último passo espiritual. Mas está mais para uma adição a uma sólida base agrícola, com um bom vinhedo e com respeito a tradição e a paisagem agrícola; é uma maneira de harmonizar o conjunto”, salienta.

Os vinhos do Bierzo são classificados em seis categorias: brancos, rosados, tintos jovens, vinhos Crianza (que levam dois anos para serem lançados, dos quais seis meses em barrica) e Reserva (que repousam três anos, dos quais um ano em barrica de carvalho, no caso dos tintos; e dois anos, dos quais seis meses em madeira para brancos e rosados). As variedades brancas autorizadas pelo regulamento do conselho regulador são *Malvasia, Palomino, Godello e Dona Blanca*, além das tintas *Mencia e Ganacha Tintorera*.

E o que o futuro berciano reserva aos consumidores em matéria de rótulos? Um reinado de brancos ou tintos? Alguns projetos dos “Bierzo boys” começam a fazer ensaios de brancos como as bodegas Tilenus e Casar de Burbia. A primeira elaborou o seu primeiro *Godello* experimental e a segunda o **Liarán**, um branco feito de *Godello e Dona Blanca*. Com notas de frutas brancas (pera) e de mel e passas, em boca apresenta ótima acidez, paladar mineral e redondo.

A *Mencia*, em geral, origina rótulos de grande personalidade e mineralidade. A cepa berciana, porém, ostenta maior estrutura, potência e densidade em boca do que a mesma casta de origem galega. Na opinião de Ricardo Palacios, a *Mencia* é uma uva redonda, sedosa e amável. “Os vinhos são fáceis de beber, sensuais, frescos, muito frutados”, avalia. Para Alvaro Palacios, “Bierzo pode gerar um despertar da sensibilidade do vinho”, filosofa. “Hoje, os consumidores buscam vinhos mais frescos e autênticos, uma oportunidade e tanto para os vinhos bercianos”, completa, por sua vez, Raúl Pérez.



Alvaro Palacios; Isidro Fernández, da Casar de Burbia; Raúl Pérez, da Tilenus; Guillermo Prada e Amancio, da Losada; Eduardo Garcia, da Paixar

FRANÇOIS LURTON,  
 CUJO SOBRENOME  
 É REFERÊNCIA EM BORDEAUX,  
 PREFERIU SEGUIR TRAJETÓRIA  
 PROFISSIONAL LONGE DA REGIÃO  
 ONDE NASCEU E DO NEGÓCIO  
 FAMILIAR. HOJE POSSUI  
 VINÍCOLAS NA ARGENTINA,  
 CHILE, ESPANHA E PORTUGAL  
 – ALÉM DE NA PRÓPRIA  
 FRANÇA, É CLARO

# DE BORDEAUX PARA O MUNDO

por GUILHERME VELLOSO

François Lurton, que esteve recentemente no Brasil para apresentar os vinhos que faz em Mendoza, diz que sua filosofia de vida é “tomar os trens quando passam”. Mas não foi um desses “trens” que o levou, inicialmente junto do irmão Jacques, um ano mais novo, a produzir vinhos mundo afora. Lurton é um sobrenome indissociável de Bordeaux. A primeira propriedade da família na região, o Château Bonnet, foi adquirida por seu bisavô em 1892. E foi lá, por sinal, que François nasceu há 52 anos. Depois vieram outras, como o La Louvière, que produz um dos melhores brancos da appelação Pessac-Léognan, o que explica sua afirmação de que “tem *Sauvignon Blanc* no sangue”. François e Jacques começaram a trabalhar com a família, mas o pai, Andre, administrador do negócio, não tinha intenção de se aposentar. Assim, no início dos anos 80, os irmãos decidiram buscar outros caminhos, longe da família e de Bordeaux, “porque

queríamos fazer outras coisas”, como explica François.

O primeiro passo foi formar uma empresa de consultoria e um dos primeiros países que escolheram para fazer vinho fora da França foi a Austrália. Dessa experiência, ele conta um episódio que revela sua filosofia e motivações. O primeiro vinho que fizeram era um corte de *Sauvignon* e *Semillon*, tal como em Bordeaux. Segundo ele, esse vinho era uma cópia impressionante do La Louvière e os irmãos acharam que não fazia sentido produzi-lo na Austrália. Por isso, compraram um pouco de *Chardonnay* do dono da vinícola onde estavam trabalhando para adicionar ao corte e torná-lo “mais australiano”, “mais selvagem”. Quando provou a primeira safra do **Cheval des Andes**, vinho produzido na Argentina por seu primo Pierre, diretor do famoso Cheval Blanc, François teve reação semelhante. “Comentei com Pierre que era um dos melhores, senão o melhor, da



Argentina; mas que era demasiado francês” (hoje reconhece que, em safras mais recentes, o Cheval tornou-se mais parecido com um vinho argentino).

Até hoje, François diz que não entende os americanos que chegam a França vão direto comer no McDonald's. Também não entende produtores franceses que vão a um outro país fazer vinhos iguais aos que fazem na França. E garante que jamais pensou em emular os vinhos de Bordeaux nos países onde hoje atua (Argentina, Chile, Espanha e Portugal, além da própria França). “Minha principal motivação é a curiosidade e a diversidade”. É por essa razão que passa muito tempo nos países onde tem vinícolas. “Não visito esses países apenas para trabalhar; vou em férias, para viver um pouco em cada um deles”.

Assim como o americano Paul Hobbs (ver artigo sobre Viña Cobos nesta edição), François e Jacques chegaram à Argentina a convite de Nicolas Catena (quase na mesma época foram contratados para assessorar a Viña San Pedro, no Chile). François tornou-se um admirador do país, que descreve como o único do novo mundo onde há uma viticultura tradicional, como na Europa: “com velhos vinhedos, pequenas propriedades e gente que faz vinho há várias gerações”. Assim, depois de trabalhar com Catena, decidiram comprar uma propriedade em Vista Flores,

no vale de Uco, região ao sul de Mendoza. O primeiro vinho que produziram foi o **Gran Lurton Cabernet Sauvignon** (85% Cabernet e 15% Malbec), mas foi o 100%

*Malbec Piedra Negra* (o nome faz referência à parte baixa da cordilheira dos Andes), que fez a fama da vinícola. Em sua visita ao Brasil, François mostrou, além desses dois tintos, o top **Chacayes**, um corte de *Malbec* (80%) e *Cabernet Sauvignon* (20%) de vinhe-

do único. Mas não fugiu à tradição familiar (“somos gente de branco”) e apresentou também dois brancos: um fresco, leve e agradável *Pinot Gris* (uva que, na sua avaliação, adaptou-se muito bem à região) e um interessante “**Corte Friulano**”, em que entram, além da *Tokay Friulano* (mais de 80% do corte), fermentada em carvalho, porcentagens variadas de *Pinot Gris*, *Chardonnay*, *Torrontés* e, a partir da safra 2009, *Viognier*.

#### FORMAÇÃO EM CONTABILIDADE AJUDA A CONTROLAR CUSTOS

Em 2007, François e Jacques decidiram atuar separadamente. Jacques ficou com a atividade de consultoria e os negócios na Austrália e em Bordeaux. François, além de Argentina e Chile (Hacienda Araucano), tem vinícolas na Espanha (Rueda e Toro), uma delas em sociedade com Michel Rolland de quem é amigo, e duas quintas no Douro. E também atua na França, com vinícolas na região de Armagnac (que, como ele diz, está se tornando cada vez mais produtora de vinhos brancos secos) e no Languedoc-Roussillon.

Mas não se pense que abandonou Bordeaux. É lá que vive (com a mulher e três filhos) e é de lá que comanda seu império vinícola. Embora conheça profundamente o processo de elaboração dos vinhos, não é enólogo, como o irmão, mas se formou em Contabilidade. “Sou muito bom em números”, garante. Controla seus negócios a partir de uma planilha em que estão registradas todas as informações sobre todos os vinhos que produz (70), principalmente os custos.

O mesmo espírito aventureiro que o levou a fazer vinhos e plantar vinícolas em diferentes regiões do mundo se manifesta também em seu hobby preferido: o automobilismo. Na edição 2010 do rally Dakar, que apesar do nome percorreu um trajeto entre Argentina e Chile, François patrocinou a equipe Omega-Lurton e fez questão de pilotar um Buggy Audi V6.

*Os vinhos que François Lurton produz na Argentina são importados e distribuídos no Brasil pela Barrinhas, do Rio de Janeiro (www.barrinhas.com.br).*

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



SANTA HELENA  
La magia del vino chileno

Viva a magia da experiência,  
viva o Vale do Colchagua.



APRECIE COM MODERAÇÃO

www.santahelena.cl  
www.interfood.com.br



**LOUIS LATOUR SIMMONET-FEBVRE SAINT BRIS SAUVIGNON 2007 (AUXERROIS/CHABLIS/BORGONHA/FRANÇA)**

– UMA RARA OPORTUNIDADE DE SE DEGUSTAR UM VINHO DA ÚNICA ÁREA DA BORGONHA ONDE SE CULTIVA A SAUVIGNON BLANC, NO CASO DE SAINT BRIS, SEM PASSAGEM POR CARVALHO E SE DANDO AO LUXO DE PASSAR POR FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, POIS ESBANJA ACIDEZ. O RESULTADO É IMPRESSIONANTE COM MUITA COMPLEXIDADE AROMÁTICA, EXIBE AGRADÁVEL MINERALIDADE, EM MEIO A UM EXUBERANTE CÍTRICO (GRAPEFRUIT E ABACAXI) E FLORAL. É UM BRANCO LEVE E ELEGANTE, PRÓPRIO PARA APERITIVOS, SALADAS OU MESMO PARA BEBERICAR COM CLASSE. OFERECE EXCELENTE RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE. (INOVINI) - BV



# INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ANDRÉ LOGALDI (AL), ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANA (BV), FERNANDO BASILE (FB), FRANCISCO SOARES (FS), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV) E PEDRO COCO (PC)

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

**Allegrini Palazzo de la Torre Veronese IGT 2007** (Veneto/Itália) – Excelente tinto italiano, com aromas deliciosos de cerejas e chocolate, boa textura e longa persistência. Produzido com as uvas *Corvina* e *Rondinella*, 30% delas passificadas. (Grand Cru) - AA

**Arnaldo Caprai Montefalco Rosso 2005** (Úmbria/Itália) – É um vinho único da Úmbria, com estrutura blockbuster. Além de *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, contém 15% da casta *Sagrantino*, uma das mais tânicas conhecidas. Aromas minerais e de alcaçuz, chocolate e café, garantem um nariz agradável. A acidez assegura a vivacidade desse tinto encorpado e com bom potencial de guarda. (World Wine) - BV

**Fattoria L'Arco Noir L'Arco IGT 2006** (Toscana/Itália) – Mescla das uvas *Merlot*, *Syrah* e *Sangiovese* colhidas à mão, vinificadas separadamente e com passagem por 16 meses em barricas de carvalho de Allier. Rubi denso, aromas de frutas negras, madeira bem dosada, tabaco, especiarias. Equilibrado, boa relação álcool/acidez, taninos presentes, mas de boa qualidade, bom corpo. Boa opção em sua categoria. (Vini d'Italia) - AL

**Hacienda del Carche TAVS Selección 2008** (Jumilla/Espanha) – Novidade do mercado, esse corte de *Monastrell*, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah* é proveniente de Jumilla e tem na fruta exuberante sua marca registrada. Os aromas são muito agradáveis, os sabores intensos e o preço convidativo. (Vinissimo) - AA

**Norton Malbec 2006** (Mendoza/Argentina) – Típico exemplar da casta, bem elaborado e com boa relação preço/qualidade. Rubi intenso, com reflexos púrpuras. Ameixa madura, tostado e pimenta preta dominam o nariz. Bom ataque de boca, concentrado, leve pontinha de álcool a mais, taninos macios e maduros. (Wine Brands) - FS

**Quinta das Bageiras Branco Garrafeira 2007** (Bairrada/Portugal) – Elaborado com a mescla de *Maria Gomes* (como é conhecida a *Fernão Pires* na Bairrada) e *Bical*, provenientes de vinhas velhas (mais de 75 anos). Encorpado, aveludado e fresco. Um branco pronto, porém com grande capacidade de envelhecer e que deve ser degustado em companhia de grandes pratos de peixe. Um dos melhores brancos portugueses. Vale o que se pede. (Premium) - GL

**"Rayon de Lune" Pinot Blanc 2006** (Alsace/França) – Embora não tenha a mesma fama que *Riesling* e *Gewürztraminer*, a *Pinot Blanc* produz vinhos agradáveis e fáceis de beber, como este do produtor Frey, que mostra aromas florais e cítricos. Na boca é seco, com boa acidez e corpo leve/médio, sem ser diluído. Os pouco mais de 12% de álcool são quase uma benção atualmente. (La Cave Jado) - GV

**Robertson Pinotage 2007** (Robertson/África do Sul) – Um saboroso tinto, produzido com 100% de uva *Pinotage*, com marcantes aromas de frutas maduras, corpo médio, com um estilo elegante e bem comportado. Ótima relação preço/qualidade. (Vinci) - PC

**Vietti Dolcetto d'Alba "Tre Vigne" 2007** (Piemonte/Itália) – Um *Dolcetto* bastante interessante, oriundo de boa safra na região. Taninos bem amigáveis, acidez correta, aparenta ter menos do que os 14% de álcool. Pronto para beber. Seu ponto forte é a versatilidade para harmonizações, indo bem com massas com ragus, cordeiro, coelho e com os "brasatos" típicos do Piemonte. (Mistral) - FB

**Willow Brook Pinot Noir 2007** (Mendocino/Califórnia) – Aromas intensos de frutas vermelhas (geleia de morangos), boa acidez, taninos macios e final frutado dão a nota desse vinho gostoso, pouco encorpado e levemente alcoólico (14,4%), como é quase regra nos *Pinots* do Novo Mundo. (Wine Lovers) - GV

**GRAND CRU** [www.grandcru.com.br](http://www.grandcru.com.br); **INOVINI** [www.inovini.com.br](http://www.inovini.com.br); **LA CAVE JADO** [www.lacavejado.com.br](http://www.lacavejado.com.br); **MISTRAL** [www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br); **PREMIUM** [www.premiumwines.com.br](http://www.premiumwines.com.br); **VINCI** [www.vincivinhos.com.br](http://www.vincivinhos.com.br); **VINISSIMO** [www.vinissimo.com.br](http://www.vinissimo.com.br); **WINE BRANDS** [www.winebrands.com.br](http://www.winebrands.com.br); **WINE LOVERS** [www.winelovers.com.br](http://www.winelovers.com.br); **WORLD WINE** [www.worldwine.com.br](http://www.worldwine.com.br)



O melhor do mundo do vinho em um só lugar.  
E que lugar.

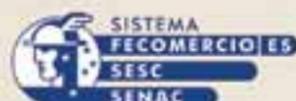
Em 2010, o Encontro Internacional do Vinho acontece em Vitória, no Espírito Santo. Uma das mais belas cidades do sudeste, localizada estrategicamente próxima das maiores capitais da região.

Para degustar vinhos de qualidade indiscutível, na companhia de grandes especialistas e com uma vista de tirar o fôlego, participe.

De 4 a 6 de novembro  
Hotel Senac Ilha do Boi, Vitória - ES.

Saiba mais em:  
[www.premium.srv.br](http://www.premium.srv.br) | (27) 3315-7071

Patrocínio:



Apoio:

Realização:



# VERTICAL MOSTRA BOA EVOLUÇÃO DE CHIANTI

**PROVADAS EM DEGUSTAÇÃO NA ABS-SP, SAFRAS ANTIGAS E RECENTES DOS CHIANTI CLASSICO DA ROCCA DI MONTEGROSSI REVELARAM QUE, EMBORA SEU ESTILO TENHA MUDADO UM POUCO AO LONGO DOS ANOS, ELES NÃO PERDERAM AS CARACTERÍSTICAS DE VINHOS ELEGANTES, EMINENTEMENTE GASTRONÔMICOS E COM BOM POTENCIAL DE GUARDA**

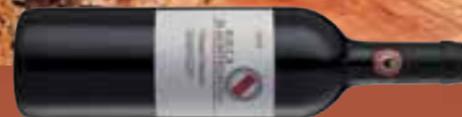
por JOSÉ LUIZ BORGES



Descendente do barão Bettino Ricasoli, criador da fórmula do Chianti moderno na segunda metade do século 19, o italiano Marco Ricasoli-Firidolfi (foto ao lado) esteve no Brasil pela primeira vez para apresentar os vinhos da vinícola que fundou com o pai, a Rocca di Montegrossi. Ela fica em Gaiole in Chianti, no coração da zona clássica de produção do vinho italiano mais conhecido no mundo. E dispõe de aproximadamente 20 hectares de vinhedos (certificados como biológicos) e outros tantos de oliveiras. Além do carro-chefe, o **Chianti Classico**, a Rocca

di Montegrossi produz o “single vineyard” **Vigneto San Marcellino**, equivalente a um “Riserva”, que só é lançado nos melhores anos (em 2005, por exemplo, isso não ocorreu pois as uvas do vinhedo foram integralmente utilizadas no **Classico**); e o **IGT Gremia**, de perfil mais moderno e internacional, corte de *Merlot* (60%) e *Cabernet Sauvignon* (40%). Firdolfi produz ainda pouquíssimas (em média, 2.500) garrafas de 375ml do delicioso **Vin Santo Del Chianti Clássico**. Sem exceção, os vinhos da Rocca di Montegrossi mostraram grande qualidade e consistência. E isso ficou mais do que comprovado em degustação promovida na sede da Associação Brasileira de Sommeliers em São Paulo (ABS-SP), na qual foram avaliadas diferentes safras do **Chianti Classico DOCG Rocca di Montegrossi**, o vinho mais simples da vinícola, em geral um corte de *Sangiovese* (em torno de 90%) e *Canaiole* (em torno de 10%). Em linhas gerais, a degustação evidenciou o processo de modernização do vinho, que, no entanto, mantém um fio condutor na tradição toscana. Em todas as safras, são vinhos muito bem elaborados, elegantes, com evidente capacidade de evolução e eminentemente gastronômicos. As safras mais recentes são claramente mais extraídas, potente e frutadas, sem resvalar para o exagero “novomundista” hoje tão comum em muitos vinhos. *Degustação realizada com apoio da Interfood que importa e distribui com exclusividade os vinhos da Rocca di Montegrossi. (www.interfood.com.br)*

BORGES@WINESTYLE.COM.BR

**CHIANTI CLASSICO RISERVA 1990\***

Aspecto evoluído, com *bouquet* elegante e complexo exibindo base de ameixa em calda, notas animais, notadamente couro e carne maturada. Bom corpo, fruta já no fim, com taninos evidentes e acidez marcante. Sobreviveu com muita dignidade, mas está próximo do fim. Beber já.

**CHIANTI CLASSICO 2001**

Evoluiu de forma menos brilhante que o 1990. Apresenta taninos agressivos, não resolvidos, álcool em excesso para sua estrutura e amargor final.

**CHIANTI CLASSICO 2003**

Evoluído, aroma intenso de frutas vermelhas cozidas, denotando a safra quente. Bom corpo, estruturado. Apesar da safra, apresenta acidez fresca, com boa persistência.

**CHIANTI CLASSICO 2005**

Ainda em processo de evolução, não apresenta grande complexidade aromática. Corpo médio, adstringência marcante. Persistência média.

**CHIANTI CLASSICO 2006**

Cor bastante extraída, aroma intenso, frutado, defumado. Bom corpo, muito tânico, mas com taninos muito finos. Acidez conferindo frescor, equilibrado, boa persistência. Belo exemplo de um ótimo Chianti moderno.

**CHIANTI CLASSICO 2007**

Ainda púrpura, muito intenso. Aroma exuberante de frutas vermelhas escuras, mais couro e mineral. Bom corpo, ligeiramente alcoólico, com taninos abundantes e finos. Fresco, persistente. É uma boa promessa. Vale guardar!

\*A Rocca di Montegrossi não mais usa a denominação Riserva. O Chianti da gama superior é o Vigneto San Marcellino.



**WINE ENTHUSIAST**  
Best Buy



**Wine Spectator**  
90 Points



**DESCORCHADOS**  
90 Puntos



FOR EVER AND EVER

APRECIE COM MODERAÇÃO



BISQUERTT.CL

**BISQUERTT**  
Family Vineyards

**Loja Jardins**  
Rua Padre João Manoel, 1269  
Tel. (11) 3085-3055

**Outlet World Wine**  
Rua da Alfândega, 182  
Tel. (11) 3383-7477

**Loja Ribeirão Preto**  
Rua João Penteado, 420  
Tel. (16) 3931-6008

**World Wine**  
www.worldwine.com.br

# GRAND CRU TASTING

ÓTIMOS VINHOS EM  
APRESENTAÇÃO INOVADORA



**ESTAÇÕES TEMÁTICAS  
E UMA IMPERDÍVEL DEGUSTAÇÃO  
DE ALGUNS DOS MELHORES  
VINHOS DE MERLOT DO MUNDO  
FORAM AS ATRAÇÕES  
DO GRAND CRU TASTING**

por ARTHUR AZEVEDO



Um dos mais agradáveis eventos de vinhos do ano aconteceu no restaurante Casa da Fazenda, no bairro do Morumbi, em São Paulo, e reuniu produtores e enófilos em perfeita sintonia com o bucólico e inspirador ambiente de uma antiga fazenda colonial. A grande novidade que o time da importadora Grand Cru (leia-se Vitor Levy, Mariano e Marcos) preparou foi a divisão dos vinhos em diferentes “estações temáticas” – 12 no total – facilitando a abordagem dos vinhos de forma didática e inteligente pelos consumidores. Além disso, havia também mesas de produtores renomados, muitos deles presentes, possibilitando a perfeita interação entre os consumidores e os responsáveis diretos pelos vinhos. De quebra, a Grand Cru organizou ainda uma imperdível degustação de *Merlots* do mundo, com alguns dos vinhos



# EM NOITE DE ÍCONES FRANCESES, ITALIANOS (QUASE) ROUBAM A CENA

Uma das atividades mais esperadas do **Grand Cru Tasting**, com lotação esgotada e fila de espera, foi a degustação de "Grandes Merlots do Mundo". A simples presença do **Château Petrus 2004** já seria suficiente para justificar a expectativa, mas ele estava devidamente acompanhado dos italianos **Tenutta dell'Ornelaia Masseto 2006** e **Frescobaldi Giramonte 2006**, e dos franceses **La Mondotte 2005** (um vin de garage de St.Émilion) e **Château La Fleur de Gay 2005**, de Pomerol. Como se vê, um time de primeira grandeza. Nas conversas que precederam a degustação, era perceptível certa ansiedade de parte do público, que iria conhecer, pela primeira vez, o incensado **Petrus**. Os mais experientes já sabiam, no entanto, que essa poderia não ser a melhor oportunidade para se ter uma ideia de o que é o vinho, pois é mais que sabido que o **Petrus** só costuma mostrar sua verdadeira face após 15, 20 ou mais anos de adega. E o **Petrus 2004** era, na verdadeira acepção da palavra, um bebê adormecido. E não deu outra. Degustados totalmente às cegas, havia um vinho que estava completamente fechado, sem aromas, e quase sem sabor na boca. Adivinharam quem era? O próprio, o **Petrus 2004**.

O fato causou alguma surpresa quando as identidades foram reveladas, mas certamente foi muito didático para todos, que aprenderam que jamais se deve abrir um **Petrus** jovem. Quanto aos demais vinhos, não houve grandes sobressaltos, com todos se portando muito bem e com os franceses sendo facilmente identificáveis, por seus aromas de frutas escuras, notas de torrefação, fina textura e destacada elegância. Quando reveladas as identidades, pudemos notar que o **La Fleur de Gay 2005** já está pronto para ser bebido e que seus aromas, um tanto quanto exagerados de café torrado, acabaram se superpondo às frutas, o que não incomodou a plateia, que o elegeu o melhor da noite, por pequena margem de votos, quase empatado com o segundo e o terceiro lugares. O **La Mondotte 2005** é cinematográfico e de incomparável fineza, a quintessência da elegância. Foi muito bem votado como melhor da noite, impressionando por sua concentração exata de frutas, pelos finos taninos e pela muito longa persistência. O **Masseto 2006** que nos foi servido inicialmente estava fechado, com pouco aroma e taninos muito marcados. Nem parecia **Merlot**. Solicitamos

uma amostra de outra garrafa e, para nosso alívio, o verdadeiro **Masseto 2006** apareceu. Aromas intensos e deliciosos, com muita fruta (cereja e framboesa), fino caramelo tostado e delicado floral. Na boca, completamente diferente da primeira amostra, mostrava acidez e álcool equilibrados, taninos muito finos e maduros, boa fruta, bom corpo e longo final. Que diferença! Difícil de explicar, mas o fato é que em vinhos não há verdade absoluta e, como diz o ditado, cada garrafa tem sua história. Deixamos para o fim a melhor surpresa da noite: o **Frescobaldi Giramonte 2006**, um corte de **Merlot** (80%) e **Sangiovese** (20%), que ficou em segundo lugar na opinião dos degustadores. Com excelente relação preço/qualidade (por R\$ 490, é de longe, o mais barato entre todos os vinhos degustados), agradou em cheio pelos aromas intensos de frutas em compota, bem emolduradas por carvalho da melhor qualidade, especiarias e floral. Seu maior trunfo é a boca, onde se destacou pela refrescante acidez, em perfeito equilíbrio com os 14,5 graus de álcool, pela finíssima estrutura de taninos, pela ótima concentração de frutas e pelo delicioso e expansivo retro-olfato. Um belo vinho.

mais emblemáticos dessa importante varietal. (ver quadro). Como costuma acontecer em eventos desse tipo, é praticamente impossível se degustar todos os vinhos, mas, graças à inovadora formatação do Grand Cru Tasting, foi possível conhecer uma parcela significativa parcela dos exemplares apresentados.

## NOVO X VELHO MUNDO, UMA DISPUTA SEM VENCEDORES

As primeiras estações trouxeram muito frescor e elegância, mostrando a força cada vez maior dos vinhos brancos entre os enófilos mais experientes. Foi impossível não perceber o elevado grau de interesse de todos pelos delicados brancos, tanto do Velho como do Novo Mundo.

Entre os champagnes, fizeram sucesso o delicioso **Legras & Haas Brut Rosé**, expressivo e encorpado, longo e sofisticado, e o sempre apreciado **Gosset Excellence Brut**, um velho conhecido em casa nova, que encantou pelos aromas de frutas secas, com forte componente de leveduras, bom corpo e mousse impecável. Entre os espumantes, uma novidade: cava **Castelloiroig**, fresca e ele-

gantante, muito interessante. Vale a pena conhecer.

Na estação dos Brancos do Novo Mundo, a surpresa ficou por conta da pouco habitual elegância dos vinhos, que impressionaram pela sutileza e pelo frescor da fruta. Destaque para o **Cobos Bramare Chardonnay 2005**, com delicados aromas de frutas envoltas em mel e tostado, boa fruta e longa persistência; para o **Saint-Clair Pioneer Block Sauvignon Blanc 2009**, um fresco e aromático neo-zelandês de alta gama; e para o ótimo **Glen Carlou Sauvignon Blanc 2009**, um sul-africano que confirma a excelência do país em vinhos dessa varietal, com grande tipicidade de aromas e sabores exuberantes.

Os Brancos do Velho Mundo mostraram sua melhor expressão, liderados por um dos mais procurados vinhos de toda a feira: o fabuloso **Didier Dagueneau Silex 2007**, numa homenagem póstuma ao seu criador, prematuramente falecido, pois foi



o último vinho por ele elaborado. Um clássico do Loire, o **Silex** combina com perfeição fruta fresca, mineralidade (pedra de isqueiro) e o fino carvalho tostado, num vinho de extraordinária elegância, perfeito equilíbrio, grande concentração de sabores e muito longa persistência. Antológico e obrigatório...

Outros vinhos que merecem ser mencionados são

duas preciosidades da Borgonha, o **Amiot Guy Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Verges 2005**, com destacada pureza de fruta, macio, concentrado e longo; e

o **William Fèvre Chablis Premier Cru Vaillons 2007**, com as sempre bem vindas notas de mineralidade e elevada acidez que caracterizam a appelação. Na estação "Pinot Noir no Mundo" estavam lado a lado ícones da Borgonha e um peso-pesado da Nova Zelândia. Com ardorosos defensores de ambos os lados, o resultado só poderia ser um empate técnico. E foi exatamente o que aconteceu. Repre-

sentando a modernidade, o **Saint-Clair Pioneer Block Pinot Noir 2008** mostrou classe e sofisticação, desfilando aromas de frutas perfeitamente maduras, com notas de chocolate e tostado, num vinho saboroso, frutado e longo. Defendendo a Borgonha, o belíssimo **Lambrays Clos de Lambrays Grand Cru 2006**, um petardo de frutas decadentes, mescladas a especiarias, chocolate e tostado, com ótima expressão na boca, taninos finíssimos, textura sedosa, equilíbrio perfeito e interminável persistência.

## QUALIDADE E DIVERSIDADE NOS "GRANDES ACHADOS PELO MUNDO"

As estações seguintes ainda reservavam algumas pérolas raras. Mas, antes, vale a pena registrar que a estação dedicada aos vinhos com mais de 95 pontos atribuídos por Parker e seus colaboradores apresentou dois exemplares dignos de nota. O primeiro foi um australiano de caráter, o **Anaperena Shiraz Cabernet 2006**. Trata-se, como seria previsível, de uma verdadeira bomba de frutas, intenso, concentrado e bem marcado pelo carvalho, mas com taninos finíssimos, textura sedosa e irresistível sabor. O outro



era o **La Viña de Andrés Romeo 2004**, um espanhol de elite, assinado por Benjamim Romeo. Potente, concentrado e macio, mostrou finos taninos, corpo pleno e longa persistência. Mas o perfil aromático – marcado por frutas maduras, especiarias, toques resinosos e notas balsâmicas – é seu melhor atributo.

Na estação Rhône, em meio a Hermitages e Côtes-du-Rhône, quem brilhou foi um delicado e sutil Condrieu, a mais perfeita expressão da *Viognier* em sua terra natal. Estamos falando do magistral **Georges Vernay Condrieu Les Chaillées de l'Enfer 2007**, que encantou a todos com seus arrasadores aromas de pêssego e flores, dando as boas vindas a um vinho equilibrado e de refrescante acidez, bom corpo, muito saboroso, macio, longo e com final inesquecível. Outro que merece o adjetivo “obrigatório”. Na ala dos tintos, as honras da casa ficaram para o **Georges Vernay Côte-Rotie La Blonde du Seigneur 2006**, que confirmou a qualidade desse produtor, mostrando personalidade nos aromas de frutas, com floral e tostado, e grande expressão na boca, com rara elegância, boa fruta e ótima persistência. Destaque também para o imponente **Delas Frères Hermitage Marquis de la Tourette 2006**, com boa fruta, a característica mineralidade do terroir granítico de Hermitage e intrigantes toques de bacon ao final.

Na estação “Super-Toscans, os Vinhos Fora da Lei”, tivemos uma prova de que, pelo menos nesse caso, e só nesse caso, o crime realmente compensa. Quatro vinhos, três obras de arte. Difícil dizer quem é o melhor e descrevê-los seria despejar no leitor uma enxurrada de superlativos. Só para não ficar em cima do muro, dou meu voto de melhor vinho para o **Tennutta dell'Ornelaia Le Serre Nuove IGT 2007**, um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Cabernet Franc* (familiar, não?), de fragrantíssimos aromas de framboesas

em compota, entremeadas a toques florais delicados e fino tostado. Elegante, sedoso, equilibrado e com refrescante acidez, mostrou estrutura de taninos finíssimos, sabores deliciosos e final muito longo. Os outros vinhos, praticamente no mesmo nível de qualidade e altamente recomendáveis para enófilos exigentes foram: **Allegrini Sondaia Toscana IGT 2006** e **Brancaia Ilatraia Maremma IGT 2006**.

Por fim, encaramos os “Grandes Achados pelo Mundo”, uma estação perfeita, com ótimos vinhos de ponta a ponta. Começamos pelo **Allegrini Poggio AL Tesor Mediterra Toscana IGT 2007**, marcado por framboesas e cerejas, fresco, macio e longo; seguimos com o **Cellers de Baronia Engloria 2004**, um espanhol de Montsant, exuberante em seus aromas de frutas, bala de cevada, flores e caramelo, muito saboroso, macio e longo na boca. Em seguida, passamos pela pérola do Douro, o **Quinta do Noval Cedro Douro DOC 2006**, com os clássicos aromas de violetas emergindo da taça, mesclados a frutas maduras e tostado. Na boca, é elegante, com finos taninos, sabor destacado e ótima persistência. E nos deliciamos com o fresco e assertivo **Enate Crianza 2005**, um Somontano moderno e agradável, para fechar o périplo com um *Syrah* de primeira linha: o **Delas Frères St. Joseph François de Le Tournon 2006**, um vinho que prima pela pureza da fruta e pelo frescor. Uma sequência de tirar o fôlego...

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

TWITTER: @ARTWINE77



# QUINTA DO CACHÃO

Um vinho tão surpreendente quanto o próprio nome.

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA

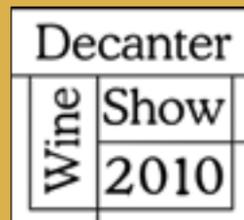


WWW.PORTOAPORTO.COM.BR  
41 3018 7393  
TWITTER.COM/PORTOAPORTO

SIGA-NOS NO TWITTER

WWW.CASAFLORA.COM.BR  
11 3327 5199  
TWITTER.COM/CASAFLORA





# TACAS DE QUALIDADE A PREÇOS DEMOCRÁTICOS

**EM QUATRO CAPITAIS BRASILEIRAS, A EDIÇÃO ITINERANTE DO DECANTER WINE SHOW BATE NÚMERO DE VINÍCOLAS E DE PÚBLICO, MOSTRA EQUILÍBRIO ENTRE OS VINHOS DE DIFERENTES ESTILOS E FAIXAS DE PREÇO E BRINDA TANTO PRODUTORES CONSAGRADOS COMO A CHEGADA – SEMPRE BEM-VINDA – DAS NOVAS GERAÇÕES**

por ARTHUR AZEVEDO, GUILHERME VELLOSO e MARCO MERGUIZZO  
fotos GLADSTONE CAMPOS/REALPHOTOS

Além de serem o espaço ideal atualmente para se fazer negócios no mundo globalizado de Baco, as feiras de vinho oferecem a oportunidade de provar novidades, rótulos raros (e caros), checar safras recentes e, de quebra, conversar com produtores. Para tanto, são reservados dias e horários exclusivos a profissionais da área – sommeliers, donos de restaurantes e imprensa especializada – para conversar com os produtores e avaliar os rótulos que desejam comercializar, colocar em suas cartas ou apenas conhecer. Afinal, eles influenciam o gosto e as preferências do mercado. Mas tais eventos também são uma espécie de paraíso na terra para uma legião de consumidores e enófilos de carteirinha, que têm a rara chance de provar um sem



número de rótulos de alta qualidade (cotados nem sempre a preços democráticos) e ainda levar para casa as garrafas preferidas com algum desconto.

Para este último grupo, o raciocínio é simples e cabe a analogia: como um “espeto corrido às avesas”. O provador segue de um estande a outro, de taça em punho, em um mercado ritual, cheirando, degustando e cuspiendo os vários rótulos e, entre um gole e outro, aproveita para trocar impressões, conhecer as novidades do produtor, além de compartilhar opiniões com quem está ao lado, amigo ou estranho. Foi sob essa atmosfera que se realizou a terceira edição do Decanter Wine Show, durante a primeira semana de agosto, na capital paulista e a seguir, de forma itinerante, no Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Florianópolis. Este ano, a feira, que bateu os seus próprios recordes, também superou as expectativas de quem participou das edições anteriores. Desde o número de produtores, 71 no total (na primeira, realizada em 2008, foram 50) e enólogos (35; dez a

mais que em 2008) ao de público (2.500 pessoas nas quatro capitais) e ao universo de rótulos (500), alguns deles lançamentos e tops de linha. Para ilustrar a magnitude do evento deste ano, foram utilizadas cerca de 1.800 taças, durante os dois dias em que a feira transcorreu no Grand Hyatt, em São Paulo.

Tamanho êxito pode ser explicado, em boa medida, pelo excelente equilíbrio entre os vinhos nas diversas faixas de preço, o que claramente demonstra o cuidado com que os produtores e seus vinhos costumam ser escolhidos pela equipe da Decanter. Claro que os vinhos mais caros, e raros, são os mais procurados, até pelo fato de se tratar de ótima oportunidade para se conhecer rótulos muitas vezes inacessíveis à grande maioria dos consumidores. Para os profissionais também interessa conhecer as garrafas de entrada de gama, que terão muito mais oportunidades de consumo no dia a dia. E, neste ponto, a importadora catarinense também brilhou, ao oferecer exemplares de excelente relação qualidade/preço que, afinal de

contas, é o que busca a maioria dos consumidores. Em resumo: vinhos de qualidade que não doam no bolso.

Outro trunfo da DWS 2010 foi a sábia decisão da Decanter em mesclar produtores consagrados com “caras novas”. Entre os primeiros, nomes como François Labet, do Château de La Tour; o italiano Tommaso Bússola, um dos três grandes do Amarone; Cornelius Dönnhoff, da família Dönnhoff, prestigiada vinícola alemã; e Domingos Alves de Sousa, único vinicultor português a receber duas vezes o prêmio “Melhor Produtor do Ano”. Entre as “caras novas” do mundo do vinho, ainda pouco conhecidas do consumidor brasileiro, a simpática Laure Colombo, da região de Cornas, no Rhône, que representou o pai, Jean-Luc, no evento; e o “multitarefa” e igualmente jovem Jean-Charles Villard, da bodega chilena Villard, braço direito do pai, o francês Thierry Villard (conheça a história desses novos personagens do mundo do vinho nesta reportagem). E, ainda “estreadantes” do portfólio da importadora, como o produtor português Júlio Bastos, do Alentejo, o italiano Dario Pieropan,



Jorge Peique e Luís de Priego

do Vêneto, e o espanhol Jorge Peique, de Bierzo, entre outros.

A seguir, uma seleção dos melhores rótulos apresentados no DWS 2010 segundo os editores de Wine Style. Vale a ressalva: dada a impossibilidade de se degustar todos os vinhos oferecidos, sempre haverá o risco de se omitir algum produtor ou garrafa que também merecesse ser apresentada aos leitores. Feita a ressalva, boa degustação!

## BOAS VINDAS COMO OS CHAMPANHES DA BARNAUT

Sobejamente conhecidos, os champagnes da Maison Barnaut receberam os visitantes com uma impecável seleção de cinco rótulos, todos marcados pela habitual classe e sofisticação, sem abrir mão da potência que os caracteriza. Dois vinhos se destacaram



Casal Barnaut

na série: o antológico **Barnaut Blanc de Noirs Brut Grand Cru**, uma especialidade da casa, e o safrado **Barnaut Millésime Brut Grand Cru 1999**. O primeiro é um 100% *Pinot Noir* vinificado em branco, que possui o clássico “bouquet de Champagne”, com notas de frutas secas, amanteigadas, tostadas e o característico toque de brioches frescos. Potente e exuberante na boca, impressiona pelo corpo, equilíbrio e perfeita integração de seus elementos. Já o segundo é pura sedução, uma prova viva que dificilmente algum espumante do mundo chegará ao nível dos melhores champagnes.

## PORTUGAL, ALEMANHA E FRANÇA: BRANCOS EM ALTA

Um fato interessante, que merece registro na edição deste ano do DWS, foi o grande número de produtores de vinhos brancos – um bom sinal de que os brasileiros podem estar perdendo, enfim, o preconceito em relação a esses rótulos. Destaque no invejável portfólio da Decanter, o sempre simpático e acessível Anselmo Mendes, cavalheiro de fina estirpe, trouxe na bagagem as novas safras de seus consagrados vinhos, dentre eles, o **Alvarinho Muros Antigos Vinho Verde 2009** (recheado de frutas frescas, com sabor delicioso e acidez refrescante) e o **Alvarinho Muros de Melgaço Vinho Verde 2008** (parcialmente fermentado em barrica, mostrou boa fruta, maior volume de boca e longa persistência). Entre as novidades apresentadas por este premiado produtor-enólogo luso, vale citar o surpreendente **Contacto 2009**, uma experiência com maceração pelicular, em que as cascas da *Alvarinho* permaneceram em contato com o suco da uva, por algumas horas em baixa temperatura, resultando em um vinho de delicados aromas cítricos, com notas herbáceas e de maracujá, mantendo o frescor característico dessa casta. Anselmo também mostrou sua mais recente criação, ainda

não disponível no Brasil: o **Anselmo Mendes Alvarinho 2009**, um vinho proveniente de uma única parcela selecionada de vinhedo, com 9 meses de passagem em barricas de carvalho não tostado, o que resulta em um vinho com bom volume de boca, acidez refrescante, saboroso e de bom corpo.

No setor dos alemães – todos, sublinhe-se, de alta classe – brilharam os vinhos do Mosel, do produtor Grans-Fassian. Do básico **Riesling QbA 2007** ao mais imponente **Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke 2007**, uma sequência de rótulos impecáveis e de tirar o fôlego. Todos, sem exceção, exibiram tipicidade, caráter e a grandeza dessa uva, que para muitos é a melhor e mais nobre das castas brancas. Vale a pena provar os três Prädikatswein (atual classificação dos antigos Qualitätswein mit Prädikat), com teores crescentes de doçura – **Riesling Kabinett Trittenheimer 2007**, **Riesling Spätlese Piesporter Goldtröpfchen 2007** e o citado **Auslese Trittenheimer** – uma aula de vinhos da Alemanha, numa explosão de frutas, notas minerais, mel e muito mais. Outro vinho alemão também mostrou a verdadeira expressão do terroir de Rheingau, um dos mais prestigiados do país. Trata-se do ótimo **Franz Künstler Riesling Kabinett Trocken Hochheimer Hölle 2008**, um vinho seco de alta gama muito expressivo, com fruta agradável, notas minerais e de mel – saboroso e longo.

A ala dos italianos, por sua vez, foi muito bem representada por um dos grandes produtores do Vêneto, o elogiadíssimo Pieropan, que demonstrou de forma irrefutável o potencial da subestimada uva *Garganega*. Deste produtor, a estrela foi o **Calvarino Soave Classico 2007** – um vinho frutado, que encanta ao primeiro gole, com ótimo equilíbrio em boca, longo, macio e muito saboroso. Os franceses também se sobressaíram. Do Vale do Rhône, vieram os ótimos brancos de Cornas, ainda pouco conhecidos dos consumidores brasileiros, do conhecido produtor Jean-Luc Colombo. Em especial o intrigante **Crozes-Hermitage Les Gravières 2008**, produzido com as uvas *Marsanne* e *Roussane*. Com seus aromas minerais,

de cera de abelha, cítricos e leve tostado, agrada em cheio na boca, com perfeito equilíbrio, bom corpo, maciez exemplar e longa persistência.

## SELEÇÃO DE ESTIRPE E BONS ACHADOS ENTRE OS TINTOS

Em qualquer mostra de vinhos, os tintos são, e ainda serão por um bom tempo, os mais procurados pelo consumidor brasileiro. Mesmo sendo um país tropical, essa predileção de natureza cultural ainda impera absoluta nas taças. Sabedora disso, a equipe comandada por Adolar Hermann, que tem como responsável técnico o premiado sommelier e atual campeão brasileiro, Guilherme Correa, selecionou rótulos de altíssimo nível, alguns deles verdadeiros achados.

A começar pela França, referência sempre obrigatória. Logo, uma primeira constatação: a *Malbec* já não é mais a mesma, nem naquelas latitudes, onde era mais conhecida por *Cot*. A prova veio quando foram degustados os vinhos do Domaine de Lagrézette, de Cahors, uma apelação outrora conhecida pela rusticidade de seus vinhos. Todos os exemplares surpreenderam pela maciez dos taninos, muito finos e maduros. O expoente foi o extraordinário (e caríssimo) **Domaine de Lagrézette Le Pigeonnier 2003**, um puro *Malbec* de textura aveludada, com boa fruta e longa persistência, que encantou pela complexidade de aromas de frutas perfeitamente maduras, couro, chocolate e fino tostado. Um vinho que faz rever conceitos. Se a opção for por algo mais terreno, fique com o econômico **Lagrézette Zette Rouge 2005**, que certamente fará bonito na companhia de um bom confit de canard. No mesmo território, mas dos lados da Borgonha, o agradável e fresco **Beaune 1<sup>er</sup> Cru Coucheries 2007**, do Domaine Pierre Labet - Château de La Tour, um vinho cuja elegância transborda da taça. Pronto para beber, dá prazer por um preço absolutamente justo em sua classe.

Ainda na França, os tintos de Jean-Luc Colombo impressionaram pelo frescor e pela exuberância das frutas, fato ainda pouco comum naquele país de vinhos elegantemente austeros. O mais famoso, o **Cor-**

nas **Les Ruchets 2004**, seria uma escolha óbvia, ainda que cara. A dica é ficar com os mais acessíveis, como o delicioso e gastronômico **Côtes du Rhône Les Abeilles 2007** e o interessante **Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2006**, um *Syrah* com o inconfundível DNA do Rhône. Os excelentes **Hermitage Le Rouet 2005** e **Côte-Rotie La Divine 2006** completam a linha da vinícola, com muita classe e complexidade, exibindo aromas intensos de ameixas e amoras, bem escoltadas pelas sutis notas de chocolate e tostado, aportadas pela passagem em barricas de fino carvalho francês. Ambos impressionam pela textura macia e pela sofisticação.

Portugal também esteve muitíssimo bem representado pelos produtores Julio Tassara Bastos (eleito em 2009 como Produtor do Ano, pela Revista dos Vinhos) e pelo sempre simpático Domingos Alves de Souza, velho conhecido dos brasileiros e certamente um grande embaixador do Douro. Julio apresentou dois ícones de sua lavra: o ótimo **Dona Maria Reserva 2005**, baseado nas uvas *Alicante Bouschet*, *Petit Verdot* e *Syrah*, cultivadas no tórrido Alentejo, um vinho expressivo, macio e saboroso; e o sofisticado, elegante e complexo **Julio B. Bastos 2004**, um vinho de exceção, produzido em homenagem ao pai, elaborado com *Alicante Bouschet* em pureza, que se mostrou intenso e potente, com frutas escuras maduras (ameixa em compota), equilibrado, encorpado e muito persistente. Definitivamente, um dos grandes destaques dentre os tintos do DWS. (Em tempo: a explicação para tamanha qualidade e potência arrebatadora é o fato de o pai de Bastos ter sido o introdutor daquela cepa francesa no Alentejo e em terras lusas. Mais: cultivadas em apenas dois hectares, as uvas que originam esse rótulo especial, produzido só em anos excepcionais, são provenientes de vinhedos antigos, com idade de 50 anos).

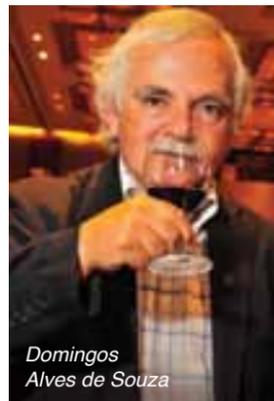


Julio Bastos

Já “seu” Domingos, da vinícola Alves de Sousa, como é carinhosamente chamado por seus inúmeros amigos brasileiros, mostrou a sua habitual linha de vinhos, com destaque para o excelente **Quinta da Gai-vosa Vinha do Lordelo Douro 2007**, elaborado a partir uvas de vinhedo único da região do Baixo Cor-go. Muito elegante no nariz, com uma sutil combinação de frutas maduras e violetas, emolduradas por especiarias e tostado muito fino, também encanta o paladar pelo equilíbrio, maciez e longa persistência. Além de um trunfo na manga guardado para uns pouco privilegiados: uma amostra do **Porto Vintage 2008** (que em breve estará no portfólio da Decanter), que promete ser a mais nova sensação deste produtor expoente de Portugal.

Da Espanha, a boa notícia veio da emergente região de Bierzo, com os surpreendentes vinhos das Bodegas Peique, produzidos com a cada vez mais apreciada uva *Mencia* (leia mais sobre esta cepa em Uva em Destaque, nesta edição de WS). Destaque para o **Ramón Valle 2008** – elaborado com uvas de um vinhedo de 65 anos, com passagem por 8 meses em barrica, e o **Peique Viñedos Viejos 2006** – este com uvas de um vinhedo de 70 anos, e 12 meses de passagem por carvalho. Ambos são a mais pura expressão da encantadora *Mencia*, com seus sutis aromas florais mesclados a frutas escuras, textura macia, taninos finos. O sabor diferenciado é o grande trunfo dessa uva. Com o mesmo DNA da *Mencia*, que em Portugal recebe o nome de *Jaen*, vale ainda conhecer o excepcional **Dão Jaen 2003** da Quinta dos Maias. Seu produtor Luís Lourenço (cuja família também é dona da Quinta dos Riques), é protagonista do processo de modernização e revolução qualitativa daquela tradicional região lusa. De nariz e paladar refinados, são engarrafadas tão-somente 4 mil garrafas a cada ano.

Ainda entre os tintos, cabe apropriadamente a dois grandes nomes da Itália o grand finale: os produtores Tommaso Bussola e Nicodemi. Desse último, foi degustado um encantador **Montepulciano**



Domingos Alves de Souza



# O Rhône e Casablanca em novas (e boas) mãos

ENQUANTO A IRREQUIETA LAURE, HERDEIRA DE JEAN-LUC COLOMBO, PREPARA-SE PARA PEGAR O BASTÃO DA VINÍCOLA DO PAI, PLANTADA NA REGIÃO DE CORNAS, OS IRMÃOS JEAN-CHARLES E SÉBASTIEN VILLARD “BRIGAM” PARA SE FIRMAREM À FRENTE DA BODEGA-BUTIQUE CHILENA QUE LEVA O SOBRENOME FRANCÊS DA FAMÍLIA

Nem só de produtores consagrados e figuras conhecidas e carimbadas do mundo do vinho viveu a edição deste ano do DWS. A jovem francesinha **Laure Colombo, 26 anos**, por exemplo, participou da feira da Decanter como representante da vinícola criada pelo pai, em meados dos anos 80. Laure é a filha única de Jean-Luc Colombo, o homem que mostrou ao mundo que a região



de Cornas, no Rhône, é capaz de produzir vinhos em um estilo mais elegante, sem perder a personalidade característica de um terroir tradicionalmente célebre por produzir tintos austeros e longevos. A jovem conta que os pais se conheceram quando ambos eram estudantes de Farmácia. Mas, ao longo do curso, o pai percebeu que seu caminho era outro e seguiu o curso de enologia, que, na época, era feito junto com o de Farmácia. Ao fim do curso, o pai e a mãe resolveram fazer uma viagem de Marseille (cidade natal de Jean-Luc, onde sua mãe era dona de um restaurante) a Lyon e, no caminho, pararam em Cornas.

Jean-Luc se encantou com a região e lá decidiu instalar um laboratório de análise e uma pequena empresa de consultoria. Com os primeiros ganhos dessas atividades, comprou vinhedos na região, até então pouco valorizada. Hoje, além do laboratório e da consultoria, e de seus próprios vinhos (ele é um especialista em *Syrah*), Colombo também atua como negociante de vinhos de

outros produtores. Laure nasceu em 1984, em Cornas, praticamente junto com a vinícola. E se diverte dizendo que é filha única porque “o segundo filho dos pais é a Vins Jean Luc Colombo”. Como outros filhos de produtores famosos (ver a história de Gaia Gaja em WS nº 27), ela, em princípio, não queria seguir a trajetória dos pais, embora reconheça que nunca a forçaram a isso. Assim, foi cursar a Escola de Comércio, porque queria viajar. Depois de formada, fez alguns estágios (inclusive na Disney, em Orlando) e, pela via do marketing, sua especialidade, acabou voltando ao mundo do vinho. Primeiro, em Paris, como gerente da marca Dom Perignon; depois em Nova Deli, na Índia, trabalhando para um produtor de vinhos local.

Talvez por fazer parte de seu DNA, o interesse pelo vinho cresceu. Como ela mesmo diz, para satisfazer o desejo de entender como se faz um vinho de “A a Z”, decidiu fazer graduação em enologia em Bordeaux, onde passou um tempo no arqui-famoso Château Haut-Brion. E, no momento, está fazendo mestrado em enologia na Universidade de Montpellier. 2010 será o primeiro ano em que Laure vai trabalhar ao lado de Jean-Luc em Cornas, participando inclusive da colheita das uvas nos vinhedos que enxerga da janela de seu quarto na casa dos pais, e que dão origem ao “Les Ruchets” (as “colméias”),

100% *Syrah*, um dos rótulos mais reputados de Jean-Luc Colombo. Laure define os vinhos do pai como “elegantes, minerais e secos”. E acrescenta: “não gostamos de açúcar”. Provavelmente por isso, não é grande apreciadora dos vinhos à base de *Grenache*, uva comum em certas partes do Rhône, porque, segundo ela, são “muito alcoólicos, xaroposos e com pouco tanino”. Pela mesma razão, também não gosta dos vinhos feitos com a Shiraz, versão local da *Syrah*, na Austrália. Embora nascida e criada no coração do Rhône, deu a seus cachorros o nome de vinhos famosos de outras regiões francesas: “Haut-Brion”, o único Premier Cru de Graves na classificação de 1855; e “Corton”, em homenagem ao branco Corton-Charlemagne, da Borgonha.

Como Laure, **Jean-Charles Villard, 31 anos**, participou do DWS representando a vinícola fundada por seu pai, no Chile, em 1989. Até chegar lá, Thierry Villard percorreu um longo caminho que o levou da França à Suíça e depois à Austrália, onde viveu 18 anos e onde trabalhou para a gigante do vinho Jacob’s Creek. De espírito aventureiro, Thierry decidiu ir de barco da Austrália até a Venezuela e de lá chegou ao Chile, onde conheceu a esposa. Jean-Charles, como o irmão, Sébastien, nasceu na Austrália. Mas hoje vive no Chile, país que o pai escolheu para viver e trabalhar, primeiro



vendendo vinhos para a Concha Y Toro e a Santa Emiliana, depois, criando sua própria empresa.

Fundada em 1989, a Villard é uma das primeiras vinícolas-butiques do Chile. Com vinhedos em Casablanca e Maipo, sequer tem adega de vinificação (usa a de terceiros). Esta microbodega se especializou em brancos à base de *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay* (seu **Le Chardonnay Grand Vin 2005** se destaca pelo uso judicioso de madeira, pois apenas 25% das barricas em que o vinho estagia são novas) e por tintos à base de *Pinot Noir* e, mais recentemente, *Syrah*, com o *Tanagra*, o tinto top da vinícola, obra conjunta dos irmãos. Atualmente, Sébastien cuida da importação de barricas, o outro negócio da família, e Jean-Charles é o braço direito do pai na área enológica. Como a

Villard usa instalações de terceiros (há planos de construir uma pequena adega artesanal para fazer os vinhos), Jean-Charles diz que faz um pouco de tudo. E reclama que o pai, ainda jovem (62 anos) e ativo, não lhe dá muito espaço para fazer o que quer. O fato é que tanto o “faz-tudo” Jean-Charles quanto a atilada e irrequieta Laure Colombo, legítimos representantes das novas gerações do Novo e Velho Mundo, já imprimem sua marca pessoal e são a garantia no futuro da qualidade dos rótulos e da continuidade do trabalho, paixão e dedicação ao vinho de seus pais.

**d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva 2008**, com 12 meses de amadurecimento em carvalho francês novo. Moderno e sofisticado, impressionou pela maciez e pela ótima fruta, bem escorada na estrutura proporcionada por taninos perfeitamente maduros. Já os exuberantes Amarones de Bussola vão pelo caminho oposto: potência, opulência, riqueza e pela doçura dos vinhos, mesmo os considerados “secos”. Com teores de álcool que desaconselham uma passagem pelo bafômetro (acima dos 16,5 graus!), são vinhos de meditação, que darão mais prazer ao final de uma refeição. As estrelas são o **Amarone Classico Riserva TB 2004** e o impressionante **Amarone Classico Vigneto Alto TB 2005**. Com o perdão do trocadilho, são vinhos que vão deixar os consumidores desnorreados.

### INSUSTENTÁVEL DOÇURA DE SER – E DE SEDUZIR O PALADAR

Cada vez mais apreciados, os vinhos doces – ou seja, aqueles rótulos que possuem açúcar residual (natural) – também reluziram com brilho próprio, roubando a cena no DWS. O mesmo Tommaso Bussola mostrou um concentrado e delicioso **Recioto della Valpolicella 2005**, com incríveis aromas de frutas passificadas (figo rami, tâmaras), tão untuoso que podia ser comido com colher. Definitivamente, um vinho de livro. Repousado na fama planetária dos Tokaji

húngaros, a alemã Marta Wille-Baumkauff, que integra a nova geração de investidores que chegou naquele país da Cortina de Ferro, após a queda do sistema comunista, trouxe na bagagem o **Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2001**. Em que pese o preço nem um pouco doce, encantou pela enorme concentração e persistência, e pelas notas de doce caseiro de casca de laranja, com pinceladas de mel e doçura condimentada.

Mas foi uma garrafa italiana, sobretudo, que arrebatou corações e mentes dos fãs desse estilo de vinho. E como nas melhores histórias, o tesouro estava escondido, sem alarde, no estande da Case Bianchi-Col Sandago, um produtor do Vêneto. Descobri-lo foi como encontrar uma pepita de ouro, literalmente, pois sua cor dourada não deixava espaço para pensar em outra coisa que não ouro, sob forma líquida. Seu nome? **Col Sandago Passito Veneto IGT 2**. A preciosidade se origina da uva *Glera* (conhecida há até bem pouco tempo como *Prosecco*), lentamente passificada por calor natural e depois vinificada em carvalho. Aromas inebriantes de frutas caramelizadas tipo damasco, mel, doce de casca de laranja e exuberante tostado, abrem os sentidos para um vinho de rara complexidade e sabores celestiais, untuoso, concentrado e com interminável retro-olfato.

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



Tommaso Bussola



É fácil perceber porque o Chile tem vocação vinícola por natureza

### ANTAWARA WINES

Vinhos de cinco diferentes vales que revelam a verdadeira expressão do terroir chileno

### LAFKEN GARAGE WINE

Vinho único, produzido artesanalmente no ponto mais alto do Valle del Maipo

VINISSIMO  
IMPORTADORA



APRECIE COM MODERAÇÃO.

Vinissimo. Sua nova Importadora.

(11) 4195 5554 • info@vinissimo.com.br

Seu prazer, nossa paixão.

por ARTHUR AZEVEDO  
foto VLADIMIR FERNANDES

# Clarendon Hills mostra versatilidade da Grenache

PRODUZIDOS A PARTIR DE UVAS DE SEIS VINHEDOS DIFERENTES,  
OS GRENACHES DA CLARENDON HILLS, DO MCLAREN VALE, NA AUSTRÁLIA,  
COMPROVAM DE FORMA CABAL A IMPORTÂNCIA DO TERROIR  
NA EXPRESSÃO DE UM VINHO

Uma experiência única e inesquecível, além de extremamente didática. Essa é a melhor definição para a espetacular degustação dos vinhos de *Grenache* da Clarendon Hills, conduzida pelo enólogo-proprietário da vinícola, o australiano Roman Bratasiuk, um apaixonado pelas uvas do Rhône e intransigente defensor do conceito de terroir e da vinificação “não-intervencionista”. O ponto de partida de todos os *Grenaches* produzidos por Roman é a uva proveniente de diferentes vinhedos, todos localizados no McLaren Vale, local onde está instalada a vinícola, mais precisamente em Clarendon, a cerca de 40 km ao sul de Adelaide, na Austrália Meridional (South Australia).





Os antigos vinhedos não irrigados, localizados em diferentes terroirs, dão origem a uvas perfeitamente maduras e de grande concentração. Cada vinhedo dá origem a um único vinho, de grande personalidade e perfeitamente representativo de seu terroir

A posição geográfica dos vinhedos, na porção mais ao norte do McLaren, em altitudes mais elevadas, portanto mais frias, faz com que a colheita das uvas ocorra mais tarde, cerca de três semanas depois dos vinhedos das partes planas do vale. Em comum, o fato dos vinhedos serem plantados sem condução (“em vaso”), sem enxertia (não há filoxera em South Australia) e serem bastante antigos, com idades que variam entre 80 e 90 anos.

As mudas dessas videiras vieram da França para a Austrália por volta de 1830, antes da filoxera atacar as videiras e são portanto, originais. Em Hickinbotham, um dos vinhedos da Clarendon Hills, a *Grenache* foi plantada em 1920 e isso faz toda a diferença, uma vez que esses vinhedos são naturalmente equilibrados, com baixo rendimento, o que dá origem a uvas com rara concentração de aromas e sabores. Aliás, por se falar em rendimento, os números de Clarendon são absolutamente impressionantes. A média é de 1,25 toneladas por hectare, o que dá cerca de 9 hectolitros por hectare, volume extremamente baixo em se tratando de produção de vinhos tintos.

Os vinhedos de Roman não recebem qualquer tipo de irrigação e a colheita é feita exclusivamente de forma manual. Outra característica dos vinhos da Clarendon Hills é o fato de serem 100% varietais e produzidos com uvas de um único vinhedo, o clássico conceito de “single vineyards”, que Roman faz questão de levar às últimas consequências. Ele definitivamente não gosta de mesclar diferentes castas (“sou pela pureza”, afirma), defendendo a tese de que isso não acrescenta nada ao vinho final. Diz que se as uvas são boas, não há razão para se mesclar diferen-

tes castas. Aliás, em todos os vinhos da Clarendon, o conceito é ainda mais radical, pois nem mesmo uvas de diferentes vinhedos são misturadas, o que faz com que cada vinho seja a exata e fiel expressão de cada um dos diferentes terroirs.

### VINIFICAÇÃO SEM TRUQUES, UM DOS SEGREDOS DE BRATASIUK

Visando manter a integral expressão de cada varietal, Roman trabalha as frutas na vinícola com técnicas minimalistas, fermentando os mostos com leveduras naturais, em temperaturas relativamente elevadas no início do processo, com redução gradativa à medida que a fermentação vai evoluindo. Segundo ele, as temperaturas variam de 28/30°C, no início, a 22° C, no final do processo de fermentação. O período de contato das cascas com o suco da uva é bastante longo, o que permite grande extração de aromas e sabores, resultando em vinhos concentrados e com ótimo potencial de guarda. O amadurecimento dos vinhos se dá em barricas de carvalho francês das melhores tonelerias, sendo que para a *Grenache* ele nunca usa barricas novas – são de terceiro uso. A razão é não permitir, de forma alguma, que a madeira se sobreponha à delicada fruta da varietal, o que ficou muito evidente na degustação dos vinhos, que encantaram justamente pela pureza e pela expressão. Roman é um dos raros produtores da Austrália que não usa carvalho americano, sendo um radical defensor do uso do carvalho francês em todos os seus vinhos. Diz que o carvalho francês confere muito mais elegância e sofisticação aos vinhos, e que hoje muitos produtores australianos têm feito essa opção.

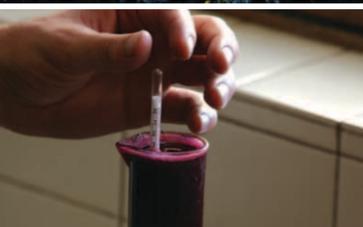
## da Ucrânia para a Austrália

por Guilherme Velloso

Maria, já falecida, e HryHorij Bratasiuk, pais de Roman, emigraram de Kiev, na Ucrânia, para a Austrália. E a história dessa longa viagem daria um enredo perfeito para um filme de Steven Spielberg. Ela começa no início da década de 40. Com a Segunda Guerra Mundial se alastrando pela Europa, eles decidem escapar do continente em conflito. O plano era ir para a Itália e, de lá, pegar um navio para um país distante. Infelizmente, no caminho, foram presos pelos nazistas e mandados para um campo de trabalho forçado na Alemanha. Por sorte, integraram-se a um grupo de outros 100 prisioneiros que tinham conhecimentos agrícolas, recrutados para trabalhar como jardineiros, encarregados de abastecer a elite do Reich com produtos frescos. Em 1945, finda a guerra na Europa, o casal Bratasiuk, então com pouco mais de vinte anos, consegue finalmente pegar um navio na Itália rumo à Austrália, sem dinheiro. Como bagagem, pouco mais do que a roupa do corpo e um punhado de sementes, agricultores que eram. Vladmir, irmão mais velho de Roman, nasceu a bordo, antes que a longa viagem de quatro meses terminasse. Roman nasceu cinco anos depois, em novembro de 1950, em West Lakes, no sul da Austrália. Para sobreviver, os pais de Roman cultivavam praticamente tudo o que era consumido pela família, que morava numa casa construída por seu pai. E foi o irmão mais velho que, por acaso, acabou levando o mais novo ao mundo do vinho. Quando tinha pouco mais de 19 anos, Roman foi encarregado de providenciar bebidas para o casamento do irmão e viajou até o vale de Barossa para comprar vinho mais barato. Até então, ele nunca provara vinho, mas foi paixão à primeira vista. A partir daí, começou a beber vinho regularmente (e a anotar suas impressões em cadernos de notas) e a ler tudo o que se relacionasse ao assunto. Os fins de semana eram reservados a visitas a vinícolas e conversas com produtores. Mas a paixão teve que esperar quase vinte anos, até que Roman se sentisse suficientemente confiante para trocar a carreira de bioquímico pela de enólogo autodidata e produtor de vinhos. O começo foi de forma artesanal praticamente no quintal da casa onde morava, nas encostas frias da cidade de Adelaide. Lá, ele plantou menos de 0,5 hectare com vinhas de *Cabernet* e *Merlot* e começou a fazer vinho usando instalações de amigos. A maioria das garrafas do vinho que produzia eram distribuídas a colegas do Instituto de Ciência Médica e Veterinária (IMVS), onde trabalhava. Como o vinho era bom, a cada ano, recebia mais encomendas. Finalmente, Roman decidiu produzir vinho em escala maior. Como não tinha os vinhedos necessários, partiu em busca de fornecedores de uvas. Num posto de gasolina, encontrou por acaso um viticultor que tinha uvas para vender, de um vinhedo na região de Clarendon Hills/Blewitt Springs. Eram uvas de *Syrah* e Roman se encantou com a qualidade. Era exatamente a matéria-prima que queria. E foi assim que nasceu a Clarendon Hills. Ao longo dos primeiros anos, Roman continuou trabalhando no IMVS para sustentar a família, fazendo vinho à noite e nos finais de semana. Roman se casou com Sue, em 1978, e se tornou pai de Alex, em 1982, e de Adam, dois anos depois (até hoje, Alex faz questão de lembrar ao irmão que a safra de 1982 foi muito melhor que a de 1984). Alex se recorda de que via o pai muito pouco quando era criança e que ele estava sempre com as mãos roxas de vinho, o que era motivo de gozações por parte de seus colegas de escola. Mas, a cada ano, a produção e as vendas da Clarendon Hills aumentavam, até que Roman pôde, finalmente, se dedicar exclusivamente ao vinho. Detalhe importante: as uvas daquele viticultor, que Roman conheceu num posto de gasolina e com as quais iniciou sua produção comercial, provinham do vinhedo Astralis, que hoje dá nome a um dos vinhos mais cultuados da Clarendon Hills.

“tudo o que você precisa para fazer vinhos é um bom conhecimento científico e um bom paladar, que venho desenvolvendo há 40 anos”





## GRENACHES DE EXCEÇÃO, EM SEIS VERSÕES DIFERENTES

A degustação dos *Grenaches* da Clarendon Hills marcou a estreia da Vinissimo Importadora no mercado brasileiro. Faz muito pouco tempo que o tema *Grenache/ Garnacha* entrou em pauta, pois até então a uva nunca foi protagonista de primeira grandeza no cenário vinícola mundial. Para se entender melhor, basta lembrar a polêmica degustação de vinhos conduzida por Robert Parker no Wine Future 2009, em Rioja, na Espanha (veja a história completa em Wine Style nº 27). Quando Parker escolheu a *Garnacha* e não a *Tempranillo* para ser a estrela da festa, os espanhóis reagiram com incontrolável ira e indignação, dizendo ser a *Garnacha* uma uva menor. Estavam redondamente enganados, como o tempo se encarregou de demonstrar. Não custa lembrar que a *Garnacha* é uma uva originária da Espanha, que posteriormente migrou para a França, onde recebeu o nome *Grenache*. Depois de Parker, uma verdadeira febre de vinhos de *Garnacha* tomou conta da Espanha, com repercussão em outros países, como a França, que recentemente organizou até um simpósio em torno da uva. Simpósio para o qual Roman não foi convidado, fato que lembra com visível e justificada irritação. Ele conta que pediram que enviasse amostras de seus vinhos, mas, como ele próprio não foi convidado a participar do encontro, recusou-se a fazê-lo. Afinal de contas, Roman é considerado um dos melhores produtores de *Grenache* do mundo e certamente mereceria um pouco mais de respeito por parte dos franceses. Inveja?

Na degustação foram mostrados seis vinhos, todos *Grenache* em pureza: **Clarendon, Hickinbotham, Blewitt Springs, Kangarilla, Onkaparinga e Romas**. Destes, só o **Hickinbotham** e o **Romas** já estão disponíveis no Brasil, os demais devem chegar até o final do ano.

O primeiro vinho a ser degustado foi o **Clarendon Grenache 2007**, vinho que Roman considera como entrada de gama, acessível mais jovem, mas que pode envelhecer muito bem por mais de 15 anos. O vinhedo foi plantado num anfiteatro natural por volta de 1920 e o solo é de argila (mais areia e silte, friável) pontilhado por pedras. As vinhas são em vaso, sem condução e sem qualquer tipo de irrigação e esse vinhedo se encontra na região mais fria, onde as uvas são as últimas a alcançar a maturidade plena. Na taça, o vinho mostrou-se de cor rubi, com média intensidade e delicados aromas de cerejas e framboesas, embalados em notas balsâmicas e de óleo de cedro. Equilibrado e macio, exibiu boa fruta, boa persistência e agradável retro-olfato.

Na sequência veio o **Hickinbotham Grenache 2007**, de uvas provenientes de um vinhedo plantado em 1923, a apenas 10 metros de distância do Clarendon, do qual está separado por uma pequena estrada antiga. O solo é basicamente argilo-ferroso, as videiras são plantadas sem enxertia e sem irrigação, numa encosta voltada para o norte. Segundo Roman, é um vinho para ser consumido em seus primeiros 10 anos de vida. Na degustação o **Hickinbotham** impressiona pela elegância, mostrando aromas sutis de framboesa e cereja, mesclados a toques florais e notas de chocolate. Delicioso na

boca, tem ótima acidez, álcool equilibrado, taninos finos, boa expressão varietal, longa persistência e retro-olfato sofisticado. Um belo vinho.

O vinho seguinte foi o **Blewitt Springs Grenache 2007**, considerado um “Premier Cru”, produzido com uvas de um vinhedo plantado em 1925, na porção média de uma encosta de 45° de inclinação, em solo composto por areia e quartzo, sem enxertia e sem irrigação, “em vaso”. Intenso e sedutor, o **Blewitt Springs** esbanja classe e complexidade aromática, remetendo a licor de cereja, framboesas maduras, bem emolduradas por fino carvalho francês, chocolate, floral e tostado. Encorpado e concentrado, exibe destacado equilíbrio, sabores exuberantes, taninos finos e maduros, longa persistência e delicioso retro-olfato.

Depois, foi apresentado o **Kangarilla Grenache 2007**, também considerado um Premier Cru e consistentemente o vinho mais longevo dos *Grenaches* produzidos por Roman. Segundo ele, é também “o mais reticente de todos, demorando muitos anos para demonstrar todo o seu potencial”. O vinhedo foi implantado em 1942 e é o único que tem condução em arame.

O solo é de argila mais consistente e as vinhas são em pé-franco e não irrigadas. O **Kangarilla** é um vinho exuberante, que encanta pela tipicidade, representada pelas frutas vermelhas maduras, mescladas a especiarias, notas florais, toques balsâmicos e delicado tostado. Excede na boca, com perfeito equilíbrio, taninos finíssimos, invejável concentração de sabores e muito longa persistência. Um vinho que, pelo menos na safra 2007, desmentiu a fama de austeridade e se

mostrou surpreendentemente pronto para beber. Tem potencial para melhorar, mas já está delicioso.

O quinto vinho, o **Onkaparinga Grenache 2007**, vem de um vinhedo que Roman considera um “Grand Cru” em sua particular classificação. Implantado em 1928, no topo de uma elevação de Blewitt Springs, tem as plantas a apenas 30 cm do solo e com rendimentos de 8,5 a 17 hectolitros por hectare. Como os outros vinhedos, as parreiras são “em vaso”, sem condução e sem irrigação. O solo é muito compacto, constituído de minério de ferro e pedregulhos. Outra preciosidade,



Videiras em pé-franco (sem enxertia), cultivadas pelo sistema dry-farm (sem irrigação), “em vaso” (sem condução) e de baixíssimo rendimento, são a origem das uvas dos fantásticos vinhos da Clarendon Hills

o **Onkaparinga** foi o “diferente” da turma, exibindo um perfil aromático particular e intrigante. Aqui, as frutas (cerejas e cassis) servem de fundo a um festival de ervas aromáticas, lembrando incenso, e notas florais (lavanda) numa paleta de aromas intensos e sofisticados. Na boca brilhou pela acidez refrescante, em perfeito equilíbrio com o álcool, num vinho de textura sedosa e excepcional concentração de frutas, com persistência muito longa e inesquecível sabor. Um dos destaques da noite.

Para encerrar esse verdadeiro show de *Grenaches* de alta gama, foi servido o **Romas Grenache 2007**, o vinho mais conceituado da linha.

Considerado por Roman o “flagship” da Clarendon, esse aristocrático vinho é produzido com uvas de um vinhedo da seção mais alta de **Blewitt Springs**, cujas vinhas são visivelmente menores do que as que produzem o Blewitt Grenache. Além disso, o solo é muito compacto e recheado de minerais, sendo constituído por pedras de quartzo, minério de ferro puro e também com veios de quartzo e areia, muito compacta, de granulação grosseira. Aqui os cachos são pequenos e os ba-

ROMAN BRATASIUK, DONO E ENÓLOGO  
DA AUSTRALIANA CLARENDON HILLS,  
NÃO MEDE AS PALAVRAS PARA DEFENDER  
SUA FILOSOFIA DE TRABALHO E EXPLICAR  
DE O QUE GOSTA (E O QUE NÃO GOSTA)  
NO MUNDO DO VINHO



CLARENDON HILLS



Vivendo num país que é grande produtor, é natural que os primeiros vinhos que Roman experimentou fossem os *Syrahs* e *Cabernet Sauvignons* do sul da Austrália, que, na sua opinião, eram melhores nessa época do que hoje. Mas sua epifania foi o primeiro vinho francês, um **Clos Fourtet 1964**, de St-Émilion. “Ainda consigo me lembrar dele até hoje”, garante Bratasiuk. O que o teria impressionado a ponto de marcar indelevelmente sua memória? “Finesse e equilíbrio”, responde Roman sem hesitar. “Foi isso que ficou na minha cabeça”. “Equilíbrio entre todos os componentes – álcool, fruta, acidez e madeira”, explica. Por essa razão, ele não gosta, por exemplo, de muitos dos vinhos tintos produzidos hoje no Rhône. Na sua visão, o fato de os produtores do Rhône vinificarem usando cachos inteiros de uvas, torna os vinhos muito adstringentes. Além disso, por causa do clima, são vinhos com muita acidez. “Para o meu gosto, a combinação dessas duas coisas não os torna muito atrativos”. Entre as exceções, ele cita os Hermitage de Chave (Jean-Louis), mas apenas “nos anos bons”, e algumas cuvées top de Chapoutier, como o Hermitage Le Pavillon. Também não gosta dos *Grenaches*, sua especialidade, feitos hoje na Espanha. “Eles (os espanhóis) estão tentando transformar a *Grenache* em *Syrah*, com muita concentração de cor e muita madeira, porque adoram madeira”.

usado ou novo – como nos também pontuadíssimos *Syrahs* que produz – Roman só usa carvalho frances de Tronçais, os mais caros. “O americano só é bom para fazer Bourbon e para churrasco”, afirma numa de suas tiradas bem humoradas. Sempre provocativo, diz que o uso disseminando de carvalho norte-americano na Austrália se deve ao fato de que o Grange, vinho mais emblemático do país, foi feito assim. Mas, segundo ele, apenas por que, na época, Max Schubert, o enólogo que criou o Grange, não dispunha de carvalho francês, mais caro. “Só que todo mundo achou que essa era a receita: *Syrah* e carvalho americano”.

**EM 2000, NÃO LANÇOU QUALQUER DE SEUS VINHOS NO MERCADO**

Cada um dos 19 vinhos da Clarendon Hills é feito com uvas provenientes de vinhedo único, ou de uma parcela específica de um de seus 13 vinhedos (em alguns casos, há mais de uma variedade plantada no mesmo vinhedo), que somam pouco mais de 60 hectares. Roman conta que, desde o início, sua ideia foi trabalhar com o conceito de single vineyards, “provavelmente porque minha maior inspiração foi a Borgonha”. Até hoje, ele diz que bebe “um bocado de Borgonhas” e são sempre *Pinot Noirs* ou *Chardonnays* de vinhedos únicos. Isso explica também porque não faz vinhos de corte. “Sou pela pureza”, afirma. E essa é uma das razões por que deixou de fazer vinhos brancos. Ele chegou a produzir três *Chardonnays* diferentes, obviamente de vinhedos únicos. Todos eram fermentados em carvalho frances e não faziam a chamada fermentação maloláctica, para preservar a acidez e frescor. Roman também não fazia batonnage nos vinhos porque não gosta de *Chardonnay* “muito trabalhado”. Mas isso os tornava mais duros e difíceis de tomar quando jovens, como os antigos Chablis. “Meus vinhos precisavam de seis a oito anos para se desenvolver, como os Borgonha, mas ninguém entendeu, nem o (Robert) Parker”. Por isso, parou de fazê-los. Roman conta, não sem uma ponta de ironia, que quando Parker foi conhecer sua vinícola, o primeiro vinho que serviu a ele foi um de seus *Chardonnays* antigos, que tinha guardado na adega. Parker provou o vinho, ficou impressionado com a qualidade e reconhe-

ceu que tinha errado quando os avaliou pela primeira vez. Com sua característica e quase ofensiva sinceridade, Bratasiuk retrucou: “é, você estava errado e destruiu meu negócio de vinhos brancos...”. Mas ele acredita parte da popularidade que os *Grenache* vêm ganhando no mundo ao fato de o conhecido crítico gostar muito dos vinhos dessa uva (“a mulher dele gosta ainda mais do que ele”, comenta). Parker também teve influência decisiva na ascensão da Clarendon Hills no mercado, por conta das altíssimas pontuações que sempre atribuiu a seus vinhos. Mesmo com o crescente interesse dos consumidores de todo mundo – agora também do Brasil – por eles, aumentar a produção atual, de aproximadamente 140 mil garrafas, é hipótese que não passa pela cabeça de Roman. “Até poderia, mas para quê?”, pergunta e dá ele próprio a resposta, numa síntese de sua filosofia de trabalho e de vida. “Meu negócio é qualidade, não me preocupo com volume”. E completa: “queremos ter um bom volume em cada vinhedo, vender os vinhos e conseguir pagar as contas. No ano seguinte, começamos tudo de novo”. E ninguém pense que esse discurso é da boca prá fora. Após constatar que os vinhos da safra de 2000 não tinham alcançado a qualidade que esperava, mesmo depois do estágio em barricas, decidiu não lançar uma única garrafa deles no mercado. “Não iam mesmo melhorar minha reputação”, conclui pragmático.



**“CARVALHO AMERICANO SÓ É BOM PARA BOURBON E CHURRASCO”**

A seu ver, essa não é a forma correta de tratar essa uva. “A *Grenache* é muito perfumada, muito aromática e delicada”, explica. “Você deve expressar isso no vinho e não matar com a madeira”. Nem é preciso perguntar por que ele não coloca nenhum de seus prestigiadíssimos *Grenache* de vinhedo único em carvalho novo. A propósito,

por GUILHERME VELLOSO,  
com colaboração de ARTHUR AZEVEDO

O comentário mais comum ouvido a respeito dos vinhos da Clarendon Hills por quem nunca os provou antes é o de que “não parecem australianos”. O proprietário e enólogo da Clarendon Hills agradece: “isso é o melhor que você pode falar a meu respeito”, diz o simpático e grandalhão Roman Bratasiuk. O surpreendente, no caso, é que Bratasiuk, embora de origem ucraniana, é australiano, e que a Clarendon Hills fica no coração de uma das regiões produtoras mais importantes do sul da Austrália. Bratasiuk, que esteve recentemente no Brasil para lançar seus vinhos não faz mesmo questão de nadar com a corrente. Em geral,

prefere nadar “contra”. Sou um “Maverick” declara. Segundo os dicionários, “Maverick” é uma pessoa “que age de forma independente e cujo comportamento habitualmente difere do usual ou esperado. Ele próprio confirma a definição: “faço coisas que ninguém faz e, como faço vinhos diferentes, o raciocínio geral é que devem ser ruins. Ninguém pensa que possam ser melhores”. Bratasiuk, cujos pais são emigrantes ucranianos, nasceu na Austrália. “Minha família não bebia vinho. Quando tinha 19 anos, comecei a provar e gostei”. Como ele mesmo conta, quando começou a provar vinhos bons, não tinha sequer 1 garrafa em casa; um mês depois, já tinha 1.200. “E isso não mudou desde então”. Antes de chegar ao vinho,

Roman trabalhou durante 24 anos como bioquímico, dedicado à microbiologia. Na sua própria avaliação, foi um background muito bom, porque “não tive de aprender a fazer vinhos nos livros”. Segundo ele, “tudo o que você precisa para fazer vinhos é um bom conhecimento científico e um bom paladar, que venho desenvolvendo há 40 anos”. O filho mais novo de Roman, Adam, 26 anos, está aprendendo a fazer vinhos com pai, que o desaconselhou fortemente a fazer um curso de enologia dizendo: “eu ensino tudo o que você precisa saber”. A Clarendon Hills é um empreendimento totalmente familiar. O filho mais velho, Alex, 28, cuida da parte administrativa e a mulher de Roman, como ele mesmo diz, “preenche os cheques”.



gos minúsculos e de casca muito grossa. As videiras não são enxertadas, não recebem nenhum tipo de irrigação e o rendimento é de 14 a 17 hectolitros por hectare. Um verdadeiro "blockbuster", o **Romas** é um vinho opulento e concentrado, mas sem perder a elegância típica da *Grenache*. Tem aromas que demoram para se abrir na taça, de frutas (cerejas e framboesas) maduras, com forte acento mineral, entremeados a toques florais e de especiarias, com delicado tostado de fundo. Expansivo e com excelente concentração, sua estrutura é marcada pelos taninos de fina textura, ainda bastante presentes. É um vinho que tem potencial para longo envelhecimento e deve melhorar muito com mais alguns anos de guarda.

### EM NOITE DE GRENACHES, A SYRAH MOSTRA SUA FORÇA

No final da degustação dos *Grenaches* ainda havia espaço para duas estrelas da Clarendon exibirem seus dotes. Dois vinhos de alta gama, produzidos com a uva mais famosa da

Austrália, a *Syrah* (Roman faz questão de não usar a denominação local *Shiraz*). O primeiro foi o **Moritz Syrah 2007**, vinho de rara pureza de fruta, com aromas marcados por ameixas maduras, secundados por notas lácteas, de chocolate e de tostado sobre um fundo mineral muito fino e com um "pezinho no Rhône". Na boca, mostrou-se muito saboroso e concentrado, com textura sedosa, corpo pleno, taninos muito finos, equilíbrio perfeito e longa persistência. O retro-olfato de frutas e café torrado é simplesmente espetacular.

A seguir, veio o ícone maior da Clarendon e grande estrela da casa, o inigualável **Astralis Syrah 2007**, um vinho de exceção. De cor escura e impenetrável, o **Astralis** (decantado previamente por 1 hora) desfilou in-

briantes, complexos e intensos aromas de frutas escuras (amoras e ameixas) em compota, muito bem acompanhadas por notas de alcatrão, bacon, mineral e alcaçuz, lembrando um grande Hermitage e sem o clássico perfil australiano. Impressionante na boca, é concentrado e encorpado, e ainda assim consegue manter-se elegante e muito agradável. Expansivo e equilibrado, tem taninos finos ainda bem presentes, fruta agradável, longa persistência e retro-olfato sofisticado. Segundo Roman, a safra 2007 representa um estilo mais masculino do **Astralis**, com potencial de longa guarda.

Um dos efeitos mais interessantes da inesquecível degustação dos vinhos da Clarendon Hills, na presença de seu grande artífice Roman Blatasiuk, foi a de desmentir de uma vez por todas a afirmação de que os vinhos australianos não têm personalidade e carecem de expressão de terroir. Essa crítica, bem como a de que os tintos australianos, em geral, são verdadeiras "bombas de fruta, álcool e carvalho" pode-se aplicar a muitos exemplares do país, mas certamente não aos

da Clarendon Hills, que, não por outra razão, estão sistematicamente entre os melhor pontuados pelas publicações especializadas internacionais. Por último, uma boa notícia para os verdadeiros apreciadores dos grandes vinhos de qualquer origem. Dado o sucesso da vinda ao Brasil de Blatasiuk, e o encantamento de todos os que tiveram o privilégio de provar seus vinhos, Wlamiir e Solange Rizzo, proprietários da Vinissimo, prometem trazer em breve para o Brasil todos os vinhos da Clarendon Hills.

*Agradecimentos: Restaurante Dolce Villa.*

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



*Roman Blatasiuk, entre o casal Wlamiir e Solange Rizzo, proprietários da Vinissimo, importadora exclusiva dos vinhos da Clarendon Hills para o Brasil*

APRECIE COM MODERAÇÃO



## Lançamento 2010

"Neste vinho estão

expressos fortes

traços de como a

dedicação e o amor

- à terra e ao vinho -

conseguiram extrair

o melhor da alma da

videira. Descubra o

**ANIMA VITIS".**

*Clovis R. Boscato*

Clovis Roberto Boscato

**BOSCATO**  
*Vinhos Finos*  
Compromisso com as Origens

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



# NA TRILHA DE MILES E JACK

SITUADA A MENOS DE DUAS HORAS DE CARRO DE LOS ANGELES, A REGIÃO VINÍCOLA DE SANTA BARBARA/SANTA YNEZ, CENÁRIO DO FILME SIDEWAYS, TEM CLIMA BUCÓLICO E PODE SER CONHECIDA EM POUCOS DIAS

por GUILHERME VELLOSO, de Santa Barbara  
fotos AUTOR/DIVULGAÇÃO DO FILME, [www.foxsearchlight.com/sideways](http://www.foxsearchlight.com/sideways)

A região de Napa/Sonoma é a preferida da maioria dos enófilos que visita os Estados Unidos. Primeiro, por ser a mais famosa e a que abriu as portas para os vinhos norte-americanos no mundo; segundo, porque outras regiões vinícolas norte-americanas, que hoje também atraem a atenção dos consumidores pela qualidade de seus vinhos, como Oregon e Washington, na fron-

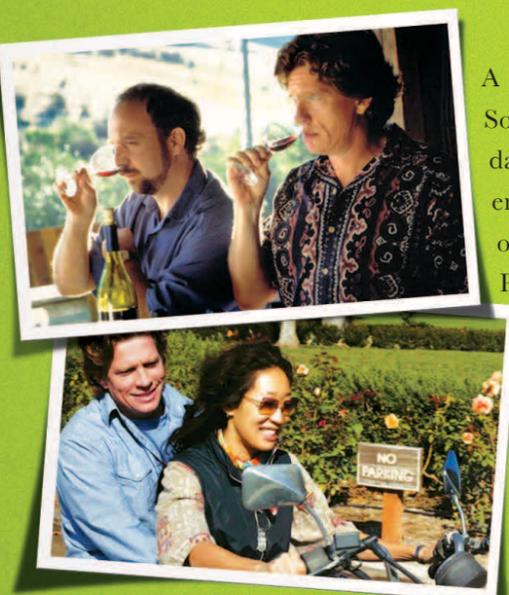
teira com o Canadá, demandariam longas viagens e sua infra-estrutura turística (hotéis, restaurantes etc.) nem de longe se compara à encontrada em Napa, Sonoma e vizinhanças. Na própria Califórnia, entretanto, é possível encontrar outros destinos, menos badalados mas dignos de merecer a atenção de enófilos mais curiosos. Um deles ficou famoso por se tornar o cenário do filme Sideways – que, no Brasil, recebeu o inqualificável sub-título “Entre umas e outras”.

Santa Barbara, distante menos de duas horas de carro de Los Angeles, dá nome – e é a porta de entrada – para essa região, que compreende cinco AVAs (American Viticultural Areas, o equivalente americano às DOCs europeias). A mais conhecida – e mais próxima de Santa Barbara – é o vale de Santa Ynez. Do ponto de vista enológico, a principal característica

dessa região é o clima mais frio, devido à proximidade do oceano Pacífico, o que faz com que o período de maturação das uvas seja mais longo. Isso contribui também para a grande diversidade de variedades ali cultivadas, o que se reflete na oferta de vinhos. Além das cepas classicamente associadas à Califórnia (*Cabernet Sauvignon* e *Chardonnay*), estão presentes a *Pinot Noir* (que é quase um personagem de Sideways), a *Cabernet Franc* e grande número de castas, tintas e brancas, típicas do Rhône, como *Syrah*, *Grenache*, *Mourvèdre* e *Viognier*, além de brancas como *Gewürztraminer*, *Pinot Grigio* e *Riesling*. A diversificada disponibilidade de uvas resulta numa igualmente ampla oferta de vinhos, varietais ou de corte, o que, por si só, já é atrativo suficiente para os enófilos que

se dispuserem a seguir os caminhos percorridos por Miles e Jack.

*Sideways* conta a história de dois amigos, Miles e Jack (interpretados respectivamente pelos atores Paul Giamatti e Thomas Haden Church) que decidem passar uma semana na região de Santa Barbara/Santa Ynez como despedida de solteiro do segundo. Miles, um escritor que ainda não conseguiu publicar seu primeiro livro, é um enófilo apaixonado que não perde oportunidade de afirmar a superioridade da Pinot Noir sobre a Merlot (o filme fez com que, nos





Muitas vinícolas da região de Santa Barbara podem ser visitadas na Foxen Canyon Road, que começa nas proximidades de Los Olivos, mas nem todas aparecem no filme

Estados Unidos, a venda de vinhos à base da primeira aumentasse e a dos Merlot diminuisse); Jack é um ator cuja carreira já teve dias melhores e que se interessa muito mais pelas mulheres que encontra no caminho do que por visitar vinícolas e degustar vinhos. Maya (Virginia Madsen) e Stephanie (Sandra Oh) são as mulheres com que se envolverão no passeio. Além de ótimos atores e de um

roteiro inteligente, baseado no romance homônimo de Rex Pickett, o sucesso de *Sideways* se deve também à bucólica paisagem onde transcorre a ação.

Quem quiser seguir ao pé da letra o roteiro percorrido por Miles e Jack só tem que comprar “The Sideways Guide to Wine and Life”, um livrinho de 65 páginas (US\$ 6,95) baseado no roteiro do filme, que é quase um guia de viagens à região. Além de citações tiradas do filme e informações sobre vinhos, ele identifica todos os locais (cidades, restaurantes, vinícolas etc.) onde se passam as principais cenas. E não é preciso mais do que um fim de semana prolongado, a partir de Los Angeles, para conhecê-la. A primeira providência deve ser alugar um carro dotado de GPS para ganhar tempo nos deslocamentos.

### SANTA BARBARA É A MELHOR BASE PARA CONHECER A REGIÃO

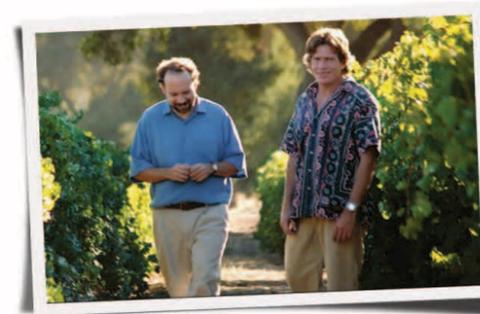
A ação do filme transcorre entre pequenas cidades (Santa Ynez, Los Olivos, Solvang, Ballard e Buellton). Embora, no filme, Miles e Jack se hospedem num hotel da cadeia Days Inn perto de Buellton, a melhor base para explorar a região é a própria Santa Barbara. Por ficar próxima a Los Angeles, Santa Barbara sempre foi um dos balneários



preferidos de celebridades de Hollywood. O ator Charles Chaplin foi um dos que construiu sua mansão (a dele foi transformada em hotel) nas encostas da cidade, com belíssimas vistas para o Pacífico. Por ser a maior cidade da região, Santa Barbara dispõe de ótima infra-estrutura de hotéis, restaurantes (entre eles uma filial do Bouchon do chef Thomas Keller, dono do French Laundry, no Napa, e do Per Se, em Nova York) e de um comércio sofisticado. A partir de Santa Barbara, nenhuma das vinícolas que aparece no filme fica a muito mais do que uma hora de carro por boas estradas. Em qualquer hotel da cidade

(ou nos postos de informações turísticas) é fácil obter mapas com endereços e localizações tanto das vinícolas como dos restaurantes e demais atrações da região.

A Highway 154, que começa no perímetro urbano de Santa Barbara, leva até a pequena (1.000 habitantes) Los Olivos. Quem tiver pouco tempo e quiser apenas provar os vinhos locais pode passar o dia por ali mesmo, já que a única avenida da cidade (a Grand Avenue) é pontilhada por uma sucessão de “tasting rooms” das vinícolas espalhadas pela região. A melhor opção para o almoço é o **Los Olivos Cafe**, misto de bar, restaurante e loja de vinhos. No filme, o *Los Olivos* é palco de um memorável jantar, regado a diferentes vinhos, de Miles, Jack, Maya e Stephanie. Outra atração gastronômica de Los Olivos é o restaurante **Brothers at Mattei's Tavern**, na entrada da cidade. O **Brothers** funciona numa antiga estalagem do tempo



das diligências, construída em 1886, mas só abre a partir de 17 horas.

Pelo menos três das vinícolas que aparecem em *Sideways* – e algumas não focalizadas no filme – estão localizadas a pouca distância de carro de Los Olivos. Uma das mais interessantes é a **Zaca Mesa** (6905 Foxen Canyon Road), cuja especialidade são variedades do Rhône. Entre os vinhos provados, o melhor foi o **Estate Z – Three 2006**, um corte de Syrah (49%), Mourvèdre (37%) e Grenache (14%). As três variedades fermentam e depois estagiam em carvalho por sete meses e o blend final permanece mais 14 meses em carvalho. O resultado é um vinho potente, com muita fruta negra e notas de especiarias, com presença marcante da madeira e álcool elevado (15%). Um pouco abaixo, no número 6.200 da mesma Foxen Canyon Road, vale uma parada na **Fess Parker Winery & Vineyard**, quanto

mais não for por curiosidade. Fess Parker, dono da vinícola e de um hotel em Los Olivos, falecido no início do ano, foi um ator muito famoso nos Estados Unidos, por ter interpretado personagens como Daniel Boone e Davy Crockett em filmes e seriados.

A Fess Parker produz vinhos de diferentes uvas (*Viognier*, *Chardonnay*, *Pinot Noir*) e vinhedos, com destaque para os *Syrah*. Na loja da vinícola, instalada numa bela propriedade cercada de vinhedos, os colecionadores de “cuvées” especiais poderão comprar o exclusivo **Crockett 20th. Anniversary 2006**, produzido, como o nome indica, em home-



nagem ao seu vigésimo aniversário, além, obviamente, dos conhecidos bonés com enfeite de pele que caracterizavam o referido personagem. É na ampla sala de degustação e loja da Fess Parker que Miles, depois de receber a notícia

de que seu livro não será publicado, quase briga com o atendente que se recusa a encher seu copo de vinho. E acaba bebendo direto do balde usado para cuspir o vinho e verter as sobras dos copos. Já a Firestone, uma bela vinícola de pedra, encravada numa encosta na vizinha Zaca Station Road, é palco de um momento mais ameno do filme. É lá que os dois casais fogem de uma aula sobre vinhos para passear em sua sala de barricas. Fundada em 1972, a **Firestone** foi a primeira vinícola a se instalar na região. E hoje produz uma variada linha que inclui brancos de *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Gewürztraminer* e *Riesling*, tintos de *Cabernet Franc*, *Pinot Noir* e *Cabernet Sauvignon* e cortes bordaleses, como o **Lineage** (US 35 a garrafa), em que entram *Malbec* e *Petit Verdot*, além das clássicas *Cabernets*, *Sauvignon* e *Franc*, e *Merlot*.

### DE ORIGEM ESCANDINAVA, SOLVANG É UMA ATRAÇÃO TURÍSTICA

A região em torno de Los Olivos é programa para um dia inteiro, dependendo do número de vinícolas que se visite ou degustações que se queira fazer. Por isso, reserve mais um para um passeio em outra direção. A saída também é pela Highway 154, mas, depois de percorrê-la por alguns quilômetros, vira-se à esquerda na 246, em direção a Santa Ynez, Solvang e Buellton, e depois na Refugio Road. É na **Kalyra** (343 N Refugio Road), que Miles e Jack conhecem Stephanie, a atendente que acaba tendo um caso com Jack.

Quase vizinha da Kalyra, a **Sunstone**, que não aparece no filme, oferece uma de-



Acima, Stephanie (Sandra Oh) é a bela atendente da vinícola Kalyra, com quem Jack inicia um romance; a vizinha Sunstone, que não aparece no filme, é certificada como orgânica e tem sempre três vinhos em degustação

gustação de três vinhos por 10 dólares numa aconchegante sala de estilo provençal. No dia da visita, os vinhos em degustação eram o **Founders Reserve Pinot Noir 2006** (US\$ 64), o **Syrah Reserve 2005** (US\$ 43,20) e o **Eros 2003** (US\$ 60). Este último é um corte de 75% de Merlot, 13% de Cabernet Franc e 12% de Cabernet Sauvignon, com

boa acidez, taninos ainda presentes, porém macios, álcool elevado (14,5%), mas equilibrado, e madeira bem integrada pelo tempo de garrafa (as três variedades estagiam separadamente, por 20 meses, em carvalho francês (50% novo) e o blend final por mais seis meses). Foi provado ainda o **Scoprira** (descobrir, em italiano) 2005, um projeto pessoal da enóloga da Sunstone, Brittany Rice, basicamente um Syrah (95%) com um toque (5%) de Sangiovese. Para os interessados, vale acrescentar que a Sunstone é certificada como orgânica.

Depois de visitar essas vinícolas, a sugestão é almoçar em Solvang, cidade de origem escandinava que é uma das atrações turísticas da região por suas lojas e restaurantes típicos. Ou seguir adiante na estrada e parar



no **Hitching Post II**, nas proximidades de Buellton. Nesse bar e restaurante transcorrem várias cenas de Sideways. É lá que Miles e Jack jantam na primeira noite de seu passeio pela região e onde trabalha a doublé de garçonete e sommelière Maya, o par romântico de Miles. A especialidade do **Hitching Post** são as carnes, que devem ser acompanhadas pelos Pinot Noir e Syrah engarrafados especialmente para o restaurante.

Deixando Buellton, uma bifurcação na HWY 246 leva a Santa Rosa Road. A bela paisagem até a Sanford aparece em várias externas do filme. A 18 quilômetros do oceano Pacífico, a **Sanford** tem quase a metade de seus 60 hectares de vinhedos plantados com Pinot Noir, uva a qual Miles dedica longas e apaixonadas descrições. No filme, a loja e sala de degustação da Sanford é palco da primeira parada dos dois amigos, ocasião em que Miles dá uma



À esquerda, vinhedos de Chardonnay na Fess Parker; à direita, a entrada da Zaca Mesa, cuja especialidade são vinhos à base de variedades do Rhône



Há ótimos hotéis, em diferentes faixas de preço, em todas as cidades da região onde transcorre a ação de Sideways.

No caso de Santa Barbara, são muitas opções e o mais fácil é acessar um dos muitos sites de reserva disponíveis na web, que indicam disponibilidades e preços. A seguir, algumas sugestões de restaurantes e de locais (tasting rooms) onde se pode degustar vinhos das várias AVAs regionais.



### RESTAURANTES

#### Em Santa Barbara Brophy Bros.

Ambiente alegre e descontraído. Especialidades: "clam chowder", peixes e frutos do mar. Sempre cheio, mas dá para esperar no bar do térreo, comendo camarões e tomando uma taça de vinho, com vista para a baía de Santa Barbara.



#### Boathouse at Hendry's Beach

Um pouco mais formal. De frente para a praia de Arroyo Burro, que os "locais" chamam de Hendry's. Fora do centro, mas vale uma ida pela localização.

#### Bouchon

Filial da rede do chef Thomas Keller, do French Laundry e do Per Se. Carta de vinhos focada em exemplares da região.

#### Em Los Olivos

##### Brothers Restaurant at Mattei's Tavern

Bar e restaurante instalado em antiga parada de diligências.

##### Los Olivos Wine Merchant and Cafe

Boa comida, num ambiente agradável. Simpático bar. Boa oferta de vinhos, inclusive em taça. Loja de vinhos.

#### Em Buellton

##### Hitching Post II

Carnes e vinhos exclusivos.

#### Em Solvang

##### Root 246

Do chef Bradley Ogden, um dos mais conhecidos dos Estados Unidos (tem restaurante em Las Vegas). Serve brunch aos domingos.

### TASTING ROOMS

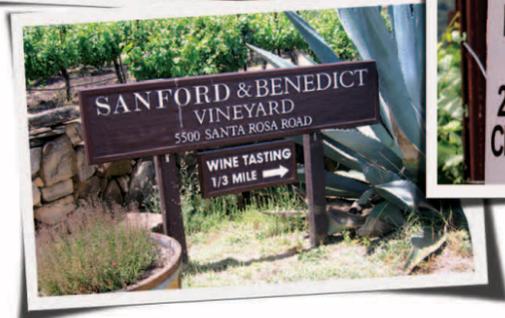
Além dos que são ligados a vinícolas específicas, os listados abaixo oferecem a possibilidade de provar (e comprar) vinhos de diferentes produtores:

#### The Ballard Inn Tasting Room (Ballard)

#### Los Olivos Tasting Room & Wine Shop (Los Olivos)

#### Tastes of the Valley Wine Bar & Wine Shop (Solvang)





*Sideways* provocou um "boom" na venda de vinhos de Pinot Noir nos EUA. A Sanford, especializada em vinhos dessa casta, tem vinhedos (e cobras que circulam entre eles!) a apenas 18 quilômetros do Pacífico

verdadeira aula de degustação a Jack, descrevendo com minúcias o Vin Gris que lhes foi servido. Na visita à Sanford, Wine Style provou o **Sanford & Benedict Pinot Noir 2008** (US\$ 48 a garrafa), um "single vineyard" que mostrou nariz frutado com toques de canela, taninos macios, boa acidez e uma ponta de álcool (14,5%) a mais.

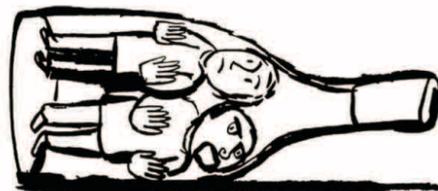
A edição 2009/2010 do folheto "Wineries of Santa Barbara County" lista 108 vinícolas, portanto o número delas que se pretenda visitar depende do tempo e do interesse de cada um. Mas, para quem já visitou vinícolas nas regiões de Napa e Sonoma, é bom fazer um alerta: não espere encontrar as mesmas obras de arte arquitetônicas, nem a variedade de programas de visitas guiadas oferecidos por muitas delas. As vinícolas da região de Santa Barbara são quase todas pequenas e familiares e o número de visitantes que recebem ao longo do ano ainda é relativamente pequeno. Por isso, a recomendação é reservar um ou dois dias à própria Santa Barbara. Além de sua privilegiada localização à beira mar e de sua ótima rede hoteleira, a cidade se orgulha de ser um centro gastronômico (ver quadro com sugestões). E abriga até vinícolas que podem ser visitadas. Instalada num antigo galpão, a **Carr** é uma delas. Ela produz variada gama de vinhos (as uvas provêm de seus vinhedos situados fora da cidade), entre eles o gostoso *Pinot Grigio* servido em taça no animado

restaurante **Brophy Bros.**

No filme, *Miles e Jack*, depois de muitas peripécias, retornam a Los Angeles para o casamento de Jack, de quem Miles é padrinho. E Miles finalmente abre sua preciosa garrafa de **Cheval Blanc 1961**, estrela de sua adega e maior contradição enológica de *Sideways*. Afinal, Miles é admirador confesso dos vinhos à base da elegante *Pinot Noir*, que brilha na Borgonha. E o *Cheval Blanc*, um dos dois *Premiers Grands Crus Classés "classe A"* de St-Émilion, é o único dentre os melhores châteaux de Bordeaux a ter como uva predominante no corte a *Cabernet Franc*, complementada, quem diria?, pela desprezível, pelo menos na visão do radical Miles, *Merlot*.

**Sideways - Entre umas e outras**  
Diretor: Alexander Payne. Com Paul Giamatti, Thomas Haden Church, Virginia Madsen e Sandra Oh.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

**Esta outra importadora é a Vinci.**

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

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

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

vin  
WIJN  
ВИНО  
VINO  
wine  
WEIN  
κρασί  
vinho



APRECIE COM MODERAÇÃO

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

**vinci**  
somos loucos por vinhos



## CONSELHO EDITORIAL

ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO [arthur@winestyle.com.br](mailto:arthur@winestyle.com.br)  
GUILHERME VELLOSO [guilherme@winestyle.com.br](mailto:guilherme@winestyle.com.br)  
MARIO TELLES JR. [mario@winestyle.com.br](mailto:mario@winestyle.com.br)

## REDAÇÃO

editor ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO  
editor GUILHERME VELLOSO  
editor MARIO TELLES JR.  
editor especial MARCO MERGUZZO [marco@winestyle.com.br](mailto:marco@winestyle.com.br)  
editor-executivo JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES [borges@winestyle.com.br](mailto:borges@winestyle.com.br)  
editor-assistente GUSTAVO ANDRADE DE PAULO [gustavo@winestyle.com.br](mailto:gustavo@winestyle.com.br)  
editor-assistente RUI ALVES [rui@winestyle.com.br](mailto:rui@winestyle.com.br)  
coordenadora editorial ILKA BEZERRA [redacao@winestyle.com.br](mailto:redacao@winestyle.com.br)

## DESIGN

BLACK DESIGN+COMUNICAÇÃO  
[www.blackdesign.com.br](http://www.blackdesign.com.br) + [www.luzcarlosbig.com.br](http://www.luzcarlosbig.com.br)  
coordenação/arte ILKA BEZERRA  
projeto gráfico/direção de arte LUIZ CARLOS BIG

## COLABORADORES

ANDRÉ LOGALDI, BRUNO VIANA, FERNANDO BASILE, FRANCISCO SOARES,  
GERSON LOPES, NELSON LUIZ PEREIRA, PEDRO COCO, ROSA MARÍA GONZÁLEZ LAMAS E SONIA AZEVEDO  
foto VLADIMIR FERNANDES

## PUBLICIDADE

diretor comercial/marketing TÚLIO E. A. RODRIGUES [tulio@winestyle.com.br](mailto:tulio@winestyle.com.br)  
diretor comercial/marketing ESTÁCIO G. A. RODRIGUES [estacio@winestyle.com.br](mailto:estacio@winestyle.com.br)  
assistente executiva FABIANA NERY DI SANTI [fabiana@winestyle.com.br](mailto:fabiana@winestyle.com.br)  
55 11 5093-3650

## ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

[assinaturas@winestyle.com.br](mailto:assinaturas@winestyle.com.br)  
55 11 5093-3650

## IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

## DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

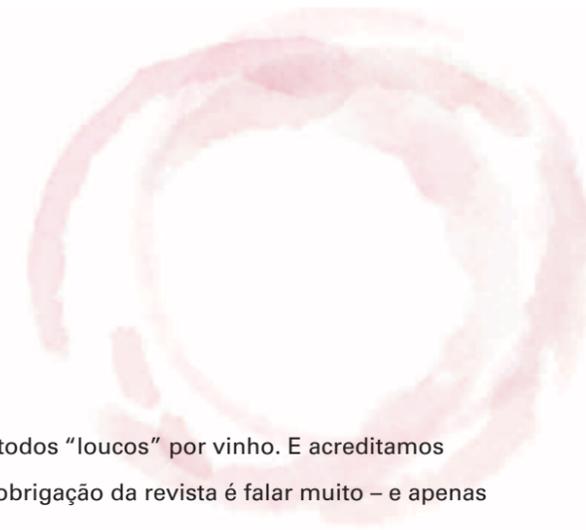
## DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO DA EDITORA VINUM BRASIL  
RUA DA CONSOLAÇÃO, 3367 CJ 103/104, CERQUEIRA CÉSAR, 01416-001, SÃO PAULO  
[WWW.WINESTYLE.COM.BR](http://WWW.WINESTYLE.COM.BR)

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

Caros amigos,



Aqui na Wine Style, como não cansamos de repetir, somos todos “loucos” por vinho. E acreditamos que você que nos lê também é. Por isso, achamos que a principal obrigação da revista é falar muito – e apenas – de vinhos. Parece óbvio, mas não é o que se vê no mercado...

A presente edição é um bom exemplo de nossa filosofia editorial. Para a reportagem de capa, provamos os magníficos *Grenache* de vinhedo único e o fantástico **Astralis**, um puro *Syrah*, do incrível australiano Roman Bratasiuk. São vinhos que encantaram (e continuam encantando), entre outros, o crítico Robert Parker. Infelizmente, como Bratasiuk comentou na conversa que tivemos com ele, Parker não soube reconhecer que seus brancos à base de *Chardonnay* tinham essa mesma grandeza. Mais tarde, fez um mea culpa, mas já era tarde demais, como vocês saberão ao ler o perfil de Bratasiuk, cuja família emigrou da Ucrânia para a Austrália.

Para mostrar que, em matéria de vinhos, nosso único preconceito é contra os ruins, publicamos também o resultado de duas degustações de que nossos editores participaram, focalizando vinhos de estilos e procedências totalmente diversos. A primeira foi uma rara vertical com literalmente todas as safras já lançadas do **Cobos**, um puro *Malbec* que é um dos ícones da moderna vitivinicultura argentina. A degustação foi conduzida por ninguém menos do que o próprio enólogo responsável pelo vinho, também sócio da vinícola que o produz, o californiano Paul Hobbs. A segunda foi outra vertical, desta vez com várias safras de um ótimo Chianti Clássico, o **Rocca di Montegrossi**. Nosso objetivo, ao comentá-la nas páginas de Wine Style, é justamente desfazer o preconceito que muitos consumidores ainda têm em relação ao Chianti, geralmente associado às garrafas bojudas, envolvidas em palha, que adornam muitas trattorias mundo afora.

Destacamos também a cobertura de dois eventos especiais – Decanter Wine Show e Grand Cru Tasting – dos quais participamos com o objetivo de trazer para o leitor informações sobre o maior número possível de vinhos de diferentes origens e de diversos produtores. E, como ninguém é de ferro, percorremos também os caminhos seguidos por Miles e Jack, os dois amigos do filme *Sideways*, que promovem uma despedida de solteiro do segundo nas montanhas (e vinícolas) da região de Santa Barbara e Santa Ynez, na Califórnia. Ao contrário do depressivo Miles, constatamos que os vinhos à base de *Pinot Noir* (e de outras variedades) não são a única razão para conhecer a região.

Um abraço,  
Arthur Azevedo,  
Guilherme Velloso  
Mario Telles Jr.