

wine

o vinho tratado com inteligência style

ESPECIAL
*clos vougeot,
a história engarrafada*

EXCLUSIVO
*degustamos 18 safras
do chateau de valandraud*

PERFIL
*telmo rodríguez,
o guerrilheiro do vinho*

VINÍCOLA
*antonio caggiano,
o artífice de taurasi*



BRASIL R\$ 42,00
PORTUGAL €9,40



VINUM

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SÉLECTION DES COGNETTES "SUR LIE" 2008 (LOIRE/FRANÇA) – OS MUSCADET

SÃO CONSIDERADOS O PARCEIRO IDEAL PARA OSTRAS E COQUILLAGES EM GERAL, MAS SUA POPULARIDADE, MESMO NA FRANÇA, JÁ FOI MAIOR PORQUE MUITOS DELES SÃO SIMPLEMENTE MEDIÓCRES. NÃO É O CASO

DESTE EXEMPLAR DA GAMA ALTA DA

DENOMINAÇÃO. COMO SERIA DE SE ESPERAR,

SEU PONTO ALTO É A ÓTIMA ACIDEZ, MAS

ELA É COMPLEMENTADA POR BOA FRUTA E VEM EMOLDURADA POR

AROMAS QUE LEMBRAM ABACAXI FRESCO E NOTAS FLORAIS. PARA COMPLETAR, ÁLCOOL

(12%) E PREÇO TAMBÉM ESTÃO NA MEDIDA CERTA. ÓTIMA OPÇÃO PARA OS DIAS DE VERÃO. (LA CAVE JADO) – GV



INDICAÇÕES

dos editores

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV),
MARIO MUCHERONI (MM), NELSON PEREIRA (NP) 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.

Brancaia TER Maremma IGT Toscana 2008 (Toscana/Itália) – Toscano moderno da região de Maremma, elaborado com as uvas *Sangiovese*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*. Seus doze meses em carvalho fornecem um belo equilíbrio entre fruta e madeira. Macio, equilibrado e muito gastronômico. (Grand Cru) - NP

Chateau Ste Michele 2005 (Columbia Valley/USA) – Quase um *Syrah* em pureza (97%), é um vinho maduro, com aromas de frutas negras em compota, açúcar mascavo, baunilha e tostado. Na boca se apresenta macio, com taninos redondos e sabor intenso. Muito agradável para ser bebido por si só como também acompanhado carnes suculentas. (Expand) - PC

Domaine Huët Vouvray Demi-sec Le Mont 2006 (Loire/França) – Um vinho encantador, com delicados aromas frutados e florais e mais que perfeito equilíbrio entre acidez, açúcar e álcool. Delicioso agora, pode ser guardado por muitos e muitos anos, como todos os vinhos à base da *Chenin Blanc*. A recompensa, para quem resistir a abri-lo já, será maior complexidade aromática. (Mistral) - GV

El Cava de Chozas-Carrascal Extra-Brut (Utiel-Requena/Espanha) – Elaborado com as uvas *Chardonnay* e *Macabeu*, este ótimo exemplar de cava produzido fora da zona clássica da Catalunha mostra as credenciais que fazem a fama desse espumante espanhol. Em estilo mais sério e nem por isso menos atrativo, é um vinho de muita personalidade, com frutas secas, brioche e tostado no nariz e boca com elevada acidez, austeridade na medida certa, bom corpo e longa persistência. Merece ser conhecido. (Vinissimo) - AA

Garmendia Selección 2005 (Arlanza/Espanha) – Proveniente de uma das mais novas DOs da Espanha, desmembrada de Castilla y León e situada próxima a Burgos, este brilhante tinto espanhol, produzido com as uvas *Tempranillo* (90%) e *Merlot*, de cultivo biológico, encanta pelos aromas de frutas escuras, chocolate, tabaco e fino tostado. Na boca é equilibrado, concentrado, elegante e longo. Uma grata surpresa. (Vinissimo) - AA

Gramona Celler Batlle Brut Gran Reserva 2001 – Uma verdadeira preciosidade e considerado o mais sofisticado Cava da Espanha, o Gramona Celler Batlle é produzido só nos melhores anos, a partir das uvas *Xarel.lo* (70%) e

Macabeo (30%), com mais de 8 anos de contato com as leveduras. De complexidade única, exhibe aromas elegantes de frutas secas, brioche, baunilha e tostado. Equilibrado, com espuma consistente, sabor delicioso e longa persistência, é uma festa para os sentidos. (Casa Flora/Porto a Porto) - AA

L'Hereu de Raventos i Blanc Brut 2006 (Penedés/Espanha) – Um Cava de alta distinção na sua faixa de preço. Elaborado com as uvas locais *Macabeu*, *Xarel.lo* e *Parellada*, permanece "sur lies" por 15 meses, antes do *dégorgement*, proporcionando complexidade ao conjunto. Perlage fino, mousse delicada e ótimo equilíbrio. (Decanter) - NP e MM

Novas Syrah Winemaker's Selection 2006 (Casablanca/Chile) – A Emiliana é o braço "orgânico" da gigante Concha y Toro. E o enólogo, nesse caso, é o craque Alvaro Espinoza. O Novas oferece muita fruta madura ("berries", em geral), no nariz e na boca, além de notas de torrefação de café. Na boca, também tem boa acidez e taninos macios, quase doces. A ponta de álcool a mais (14,5%) recomenda refrescá-lo antes de servir. Potente, mas muito gostoso. (Magna Import) - GV

Quinta da Mimosa 2007 (Palmela/Portugal) – Rótulo novo no Brasil, um Castelão de Palmela de muita qualidade. Aromas de frutas vermelhas maduras e delicado toque de baunilha. Encorpado e com boa fruta, possui taninos muito macios e final prolongado. (Hestia Gourmet) - MM

Quinta do Crasto Douro Branco 2009 (Douro/Portugal) – Corte típico de *Gouveio*, *Roupeiro* e *Rabigato*. Toque cítrico, floral e mineral. Frescor incrível e fácil de beber. Vale muito mais do que se pede. Boa companhia com petiscos como amêndoas torradas. (Qualimpor) - GL

Tre Monti Petrinone 2007 (Emilia Romagna/Itália) – Esta região, que é famosa pela sua gastronomia, começa a despontar com vinhos muito particulares, sejam brancos à base de *Sauvignon Blanc* ou tintos estilo bordalês. Petrinone 2007, elaborado com a *Sangiovese di Romagna*, encanta pelos seus aromas e sabores frutados, com o tempero do frescor e especiarias. Passa apenas seis meses em barricas. (Casa do Vinho) - GL

wine

style

e vinho tratado com inteligência

CAPA
foto SÉRGIO
CHVAICER/
WAY OF LIGHT



52 DEGUSTAÇÃO ESPECIAL
Primum Familiae Vini,
uma reunião em família

64 EVENTO III
Avaliação Nacional
de Vinhos. Bons
resultados em ano difícil

06 NOTÍCIAS

34 VINÍCOLA
O artífice de Taurasi



68 EVENTO IV
Feira Renaissance
des Appellations.
Vinhos no mundo da lua

24 ESPECIAL
Clos Vougeot. O estilo
bordalês da Borgonha



**42 DEGUSTAÇÃO
EXCLUSIVA**
Os segredos do Valandraud



72 PERFIL
Telmo Rodriguez.
O guerrilheiro do vinho

30 DEPOIMENTO
O sonho possível

58 EVENTO II
Encontro Internacional
do Vinho. Da montanha
à beira-mar



48 EVENTO I
Bordeaux no Brasil



**78 INDICAÇÃO
DOS EDITORES**



Clos Vougeot



← O ESTILO BORDEAUX DA BORGONHA →

por MARIO TELLES JR.

foto SÉRGIO CHVAICER/WAY OF LIGHT

No metafórico e por vezes redundante mundo do vinho, expressões grandiloquentes como “beleza ou poesia líquida” fazem parte do vocabulário cotidiano de enófilos mais entusiasmados. Mesmo que exageradas, são aceitas até com certa naturalidade. A denominação “história engarrafada” também pode soar excessiva no caso do **Grand Cru Clos Vougeot** mas, ao contrário, ela define exatamente uma realidade que corresponde à origem dos vinhos da Borgonha.

Sede da célebre Abadia de Cîteaux, primeira sede e origem da ordem dos Cisterciãos, diretamente relacionados ao conceito de “terroir”, tão caro aos amantes do vinho, é ali que se origina o estudo e cultivo da vinha de forma racional e que redundou no reconhecimento da Borgonha como um dos centros de referência enológicos mundiais. As terras da ordem, de início despojada e pobre, em 1098 eram aluviais e impróprias para o cultivo da vinha e somente com muitas doações, durante

AVALIAMOS 12 RÓTULOS DE CLOS VOUGEOT, DE DIFERENTES PRODUTORES E SAFRAS. E DOIS EXEMPLARES DO POUCO CONHECIDO 1^{ER} CRU CLASSÉ VOUGEOT, PARA CONHECER MELHOR A VERDADEIRA FACE DESTES VINHOS COM MUITA HISTÓRIA E ENCANTOS





algumas centenas de anos, foi possível adquirir-se a atual área de Clos Vougeot e construir-se a Abadia, que foi inaugurada em 1336 e concluída durante o Período Renascentista.

O interessante é que os monges cistercianos tinham consciência das diferenças entre as várias partes do vinhedo, que se estendia desde as proximidades do rio Vouge (onde hoje passa a estrada nacional RN 74, que liga Dijon a Beaune) até o alto da colina, muito próximo aos limites com Grand Echezeaux, ao sul, e com Musigny, ao norte. Os terrenos aluviais mais baixos e próximos ao rio, acredita-se, produziam a única cuvée comercializada à época, chamada de **Cuvée des**

Moines (ou dos monges). O terço intermediário com um solo argilo-calcáreo do tipo Bajociano e discreta presença pedregosa, que lhe confere boa drenagem, produzia a **Cuvée des Rois**, enquanto que os solos mais elevados e próximos aos Grand Crus vizinhos, de tipo pedregoso calcáreo, de origem Oolítico Barthoniano, produziam a exclusiva **Cuvée des Papes**.

Mais recentemente, novos estudos sugeriram que uma divisão mais sofisticada e vertical, como a que citamos acima, fosse a adotada pelos monges para a produção de suas 3 cuvées. Desse modo, a constituição das três cuvées obedeceria a um espírito de blending, com alguns lotes complementando as deficiências de

outros, em um estilo mais comum em Bordeaux que na Borgonha. De qualquer forma, pode-se entender porque a variabilidade de qualidade entre os Clos Vougeot é tão grande, com alguns deles podendo não corresponder às expectativas justificadas pelos altos preços sempre pagos por um Grand Cru da Borgonha. Expropriada pela Revolução Francesa em 1789, seus 50 hectares foram adquiridos inicialmente por vários proprietários, sem ser dividida até 1889. Naquela oportunidade, por dificuldades de herança, foi pela primeira vez dividida e, a partir daí, tornou-se o Grand Cru da Borgonha com maior número de proprietários (atualmente são cerca de 80), alguns deles donos apenas de algumas parreiras (cerca de pouco mais de meio hectare por proprietário). Alguns autores, por sinal, defendem a ideia de que mais importante que a localização da porção de vinhedo em Clos Vougeot, o nome do produtor seria fator essencial para atestar a qualidade do vinho.

A EMOÇÃO DO DESCONHECIDO E OS VINHOS DE CLOS VOUGEOT

Uma degustação de Borgonhas conta sempre com um elemento extra e especial, pouco comum em degustações de vinhos de outras regiões do mundo: é o componente da surpresa, do inesperado ou, em resumo, a emoção do desconhecido. O que seria lícito esperar de um Grand Cru conhecido

por possuir um dos maiores números de produtores (mais de 80) da Borgonha? Provavelmente inconsistência e grande variação. Mas o que nos surpreendeu nos vinhos avaliados foi exatamente a presença de um padrão de qualidade muito mais elevado que o imaginado, incluídas aí safras não tão boas, como as 1994, 2002 e 2004 ou, mesmo, os dois raros **1^{er} Cru Classés Vougeots**.

A ótima acidez presente em todas as amostras explica a longevidade inesperada de vinhos. Caso do 1985 ou do 1988 – por sinal, deliciosos e capazes, ainda, de evoluir por mais alguns anos na garrafa. Um perfil comum a todos os rótulos provados poderia definir o Clos Vougeot como um vinho elegante, menos potente que fino, de certa maciez, sedosidade e excelente acidez. E vale sublinhar: algumas variações tem a ver mais com os métodos de vinificação de cada produtor do que com a localização geográfica, revelando-se como uma opção de compra razoável para o consumidor diferenciado.

Curiosamente, o único vinho que fugiu à regra parecia do maior dos pecados que se pode cometer com os Borgonhas: a extração excessiva, tratando a *Pinot Noir* como *Cabernet Sauvignon*, resultando em vinhos herbáceos, duros e rústicos.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



ISTOCKPHOTO

Clos Vougeot: Vinhos Que Encantam Pela Sutileza & Ricos Sabores

NA DEGUSTAÇÃO DOS 12 EXEMPLARES DE CLOS VOUGEOT, TODOS DE RENOMADOS PRODUTORES, FOI POSSÍVEL OBSERVAR A IMENSA RIQUEZA DESTE VINHEDO, EM VINHOS REPLETOS DE SUTILEZAS E ENCANTOS.

JEAN JACQUES CONFURON

CLOS VOUGEOT 1994 Vinho de cor rubi e reflexos cor de tijolo, com finos aromas evolutivos de licor de cacau, caça, fruta em compota, com toques medicinais e de iodo. Na boca mostrou-se equilibrado, com boa fruta e média persistência, revelando-se melhor no aroma que na boca.

PRIEURE ROCH CLOS VOUGEOT 1994

Vinho de cor tijolo, com média intensidade e apresentando aromas delicados, florais, com toques de alcaçuz e frutas maduras. Boca com boa acidez, taninos finos, austero e com retro-olfato floral e frutado, com persistência média/longa.

DOMINIQUE LAURENT CLOS

VOUGEOT 1999 Cor rubi, com boa intensidade e aromas de frutas escuras maduras, com toques de chá preto e tostado, notas animais. Boca bem marcada pelo carvalho, com taninos muito finos e maduros, boa acidez, boa fruta, longa e agradável persistência e retro-olfato de chocolate.

MONGEARD MUGNERET CLOS

VOUGEOT 1985 Vinho de cor tijolo, exhibe aromas delicados e etéreos de flores secas, frutas em geleia, alcaçuz e toques animais, com notas de especiarias orientais. Macio e com bom equilíbrio entre acidez e álcool, mostra taninos resolvidos e sabores agradáveis, com boa fruta e longa persistência.

CHATEAU DE LA TOUR CLOS

VOUGEOT 1988 Vinho de cor rubi, com média intensidade e aromas frutados, com toques animais. Na boca mostra-se com boa fruta e textura macia, taninos ainda perceptíveis (médios/finos), com boa persistência e retro-olfato frutado.

MEO-CAMUZET CLOS VOUGEOT 1994

Cor rubi com reflexos alaranjados, e aromas frutados, com *sous bois*, especiarias e chocolate. Equilibrado, potente, com taninos finos e maduros, o vinho mostra boa fruta e boa persistência aromática intensa.

FAIVELEY CLOS VOUGEOT 1990

Vinho evoluído, de cor tijolo e aromas etéreos, exibindo frutas decadentes, toques animais, *sous bois*, flores fanadas e feno. Macio, mostrou bom equilíbrio entre acidez e álcool, com certa austeridade no meio de boca e persistência média.

ANNE GROS CLOS VOUGEOT LE GRAND MAUPERTUI 2004

Vinho de cor rubi com reflexos tijolo e aromas de frutas, com toques herbáceos e leve animal. Na boca exibiu boa acidez, taninos médios, discreto amargor final e média persistência, com retro-olfato frutado.

JEAN JACQUES CONFURON 1999

Vinho de cor tijolo, evoluído e aromas animais (toques de Brettanomyces) com notas de *sous bois* e coco queimado. Ótima acidez, taninos finos,

longa persistência e retro-olfato elegante de geleia de frutas marcaram sua passagem pela boca.

JEAN GRIVOT CLOS VOUGEOT 2005

Rubi escuro e com reflexos violáceos, sem sinais de evolução, mostrou-se um vinho jovem e reticente, com evidentes sinais de extração excessiva e difícil de julgar. Precisa de muito tempo de adega para mostrar sua verdadeira face.

DOIS RAROS VOUGEOT 1^{ER} CRU COMPLETARAM O PAINEL:

VOUGEOT 1^{ER} CRU "CLOS DE LA PERRIERE" 2006 DOMAINE BERTAGNA

Vinho de cor rubi e boa intensidade e aromas fechados, com fruta madura e toques de especiarias, mescladas a coco e chocolate. Macio e concentrado, mostrou boa persistência, taninos finos e bom potencial de guarda.

VOUGEOT 1^{ER} CRU "CLOS DE LA PERRIERE" 2002 DOMAINE BERTAGNA

Vinho de cor rubi/tijolo, mostrou-se com aromas de frutas escuras maduras, toques de *sous bois* e notas animais. Na boca tem boa acidez, taninos médio/finos com leve amargor final, leve ponta de álcool e persistência média/longa.

Continuamos colocando suas emoções a prova:

Raul Perez - Nikolaihof Wachau
Lamadrid Estate Wines - Cave Geisse
Viña Antiyal Viña Carpe Diem
Viña Cuatro Vinos - Erasmo de Caliboro
Viña J.Bouchon - Neyen de Apalta - Domus Aurea
Alba de Domus - Laberinto - Ventolera
Bodegas Alzania - Antonino Izquierdo
Finca Zerberos - Bodegas Mancuso
Mas Estela Selva - Viti Vini - Ramiro's Wines
Bodegas Vizar - Bezinger Family Winery
Champagne Cattier - Domaine Jacques Prieur
Chateau Haut Bergey - Chateau Branon
Chateau Barde Haut - Clos L'Eglise
Chateau Rougerie - Chateau Launay
3 de Valandraud - Chateau Berliquet

Domaine Du Chevalier - Chateau Leoville Poyferre
Chateau La Couspaude - Le Clos Du Beau Pere
Chateau Valandraud - Fayat Thunevin
Thunevin e Calvet - Bad Boy - Pierre Morey
Pierre Frick - Coulee de La Serrant
Morey Blanc - Jacques Denis
Gloria Reynolds Winery - Secret Spot Wines
Col D'Orcia - Clos Badon - Le Coq - Presidial
Marojalia - Chateau Rauzan Segla
Chateau Canon - Kuyen - Chateau d'eyran
Chateau Bastian - Virginie de Valandraud
Chateau Haut Carles - Blanc de Valandraud
Poggio al Vento Riserva Single Vineyards
Brunelo Col D'Orcia - Nearco



Belo Horizonte



São Paulo



Vitória



Vila Velha

CASA DO PORTO

desde 1988

Referência em Vinhos



22 Anos a serviço do vinho
www.casadoportovinhos.com.br

notícias do vinho

notícias do vinho

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



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



notícias do vinho

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



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^{er} 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^{er} 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

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 a Porto - 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*

wine style 10

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 desse 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 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



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

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



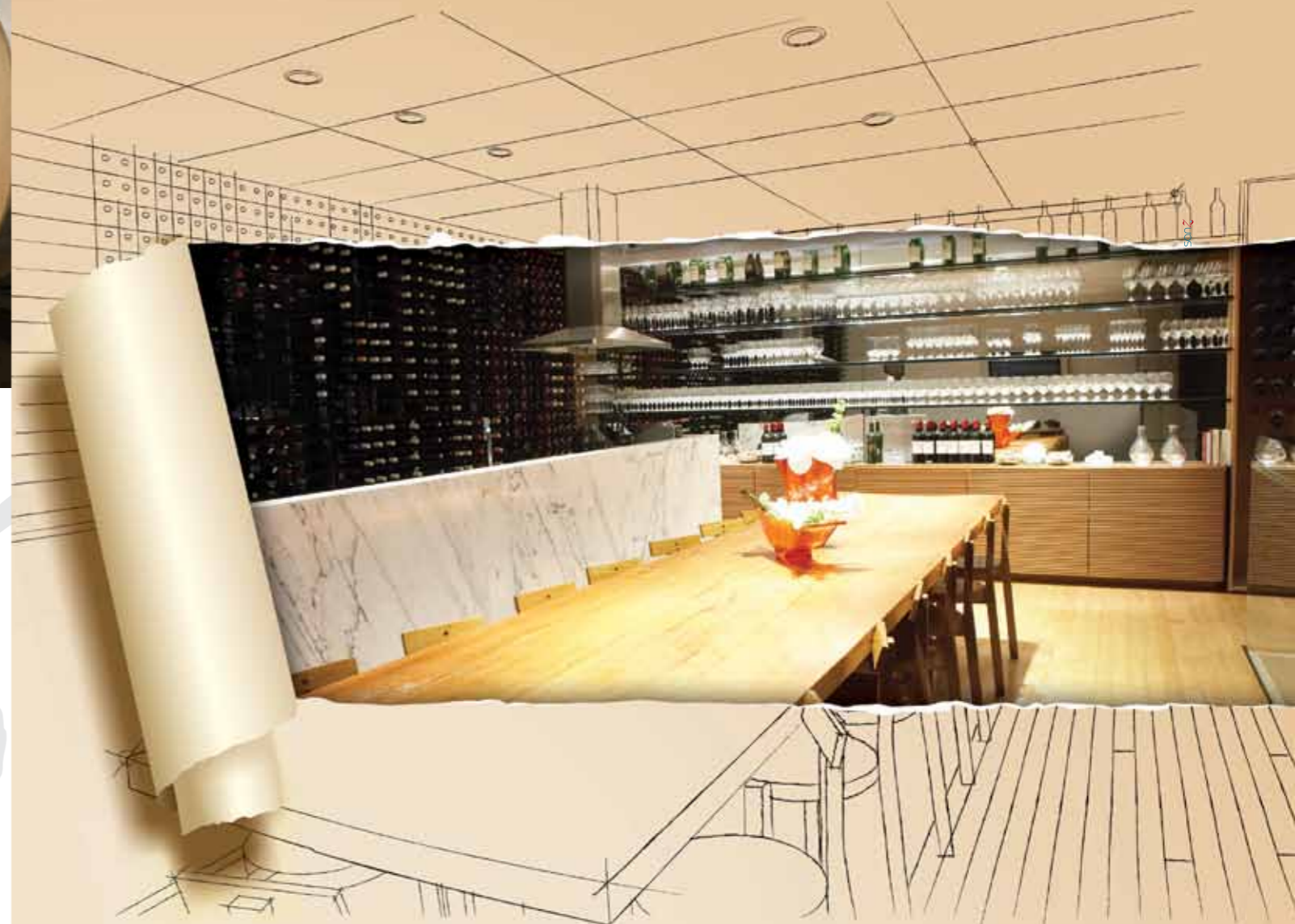
notícias do



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



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

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

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

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

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



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), 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

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



notícias do vinho

VINHO *Sul*

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A.



Taste the warmth of its homeland

APRECIE COM MODERAÇÃO



www.vinhosul.com vendas@vinhosul.com.br

Agência Drops!

wine style 20

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



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

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

GAZ



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.



A IDEIA DE PRODUZIR O PRÓPRIO VINHO, QUE SEDUZ MUITOS ENÓFILOS, É MAIS FÁCIL DE SER CONCRETIZADA DO QUE MUITOS IMAGINAM. O AUTOR DESTE ARTIGO CONTA COMO DECIDIU TRANSFORMAR ESTE SONHO EM REALIDADE

O SONHO POSSÍVEL

*texto e fotos EMERSON DE ALMEIDA**

Na letra de “Receita da Felicidade”, Toquinho recomenda sonhar, “porque sonhar ainda é fundamental; e um sonho sempre pode acontecer”. No sonho proposto pelo compositor, imagine duas cenas: primeira, no centro de um vinhedo, reunido com a família na varanda de seu chalé com uma taça de vinho na mão, você se distrai com a vista panorâmica dos picos nevados da cordilheira dos Andes, e, de repente, é surpreendido pela chegada do churrasqueiro com um prato de “assados argentinos”; segunda, em casa, no Brasil; no jantar de confraternização, depois de um dia de decisões estratégicas, você se volta para os amigos e propõe: “experimentem esse *Malbec-Cabernet Sauvignon* produzido em minha propriedade”.



Para alguns apaixonados por vinho esse sonho está se tornando realidade, graças à *The Vines of Mendoza* (e a outros empreendimentos semelhantes, mas não necessariamente do mesmo padrão de qualidade, existentes na região). A *The Vines* é fruto da inventividade de um argentino e do pragmatismo de um americano. Pablo Gimenez, 38 anos, praticamente nasceu dentro de uma “bodega”, pois sua família produz vinho há três gerações. Michael Evans, 44 anos, começou sua carreira no mundo da tecnologia. Quando foi passar férias na Argentina, conheceu Pablo. Juntaram sonhos e recursos e partiram para o novo negócio. Um detalhe: dentre os apaixonados que já realizaram o sonho, seis são brasileiros (três de Minas, dois de São Paulo e outro do Rio).

Algumas pessoas costumam passar férias hospedadas em pousadas no meio de vinhedos no Napa Valley ou em regiões vinícolas como Bordeaux e Toscana. Outros juntam amigos em confraria para degustar vinhos de exceção estocados em adegas particulares. A iniciativa de Pablo e Michael é diferente. É fruto de um obstinado sonho de tornar possível o que parece impossível para muitos: permitir aos enófilos produzir seu próprio “Ultra Premium” em sua própria propriedade e ainda desfrutar do prazer de passar o tempo livre no meio de um vinhedo, tendo como vista a paisagem deslumbrante dos picos nevados dos Andes.

O negócio funciona assim: você compra um lote de 1,5 hectares (ou mais) na propriedade da *The Vines*, e o pessoal da empresa faz o resto: prepara o terreno, instala o sistema de irrigação, planta as variedades de uva que você escolher, faz

a manutenção, colhe as uvas e produz o vinho com a sua marca. Se produzir vinho com sua marca está além do seu sonho (pelo menos no momento), há duas opções: vender a uva para grandes vinícolas que circundam a propriedade, como Catena Zapata, Clos de los Siete, O.Fournier, Lurton ou Salentein; ou fornecê-la para a produção do vinho que leva o rótulo da própria *The Vines*. Para desfrutar do seu vinhedo com a família e amigos também há duas opções. Construir seu chalé no lote de sua propriedade ou hospedar-se no resort (5 estrelas) da vinícola, que ficará pronto em 2011.

LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA, AOS PÉS DOS ANDES

Em torno do projeto da *The Vines*, formou-se uma equipe jovem de profissionais (30 anos em média), que reúne enólogos, agrônomos, profissionais de turismo e lazer e outros, que têm pelo menos três características em comum: paixão pelo vinho, hospitalidade e orgulho pelo que fazem. A maioria é multilíngue (espanhol, inglês e até português) e trabalhou ou estagiou nos principais países produtores de vinhos. Somado à diversidade de origem dos proprietários que já compraram lotes (americanos, espanhóis, irlandeses, ingleses, mexicanos, australianos, equatorianos, canadenses, brasileiros e de outras nacionalidades), isso dá ao empreendimento seu caráter internacional.

O que atrai em primeiro lugar os candidatos a proprietários são a paixão e o sonho de produzir o próprio vinho, além do prazer de desfrutar do apaixonante

ambiente dos vinhedos. Alguns estão à procura de uma atividade pós-carreira; outros da rentabilidade de um investimento que possam deixar para os filhos. E olha que a valorização do investimento é atraente. Na etapa inicial do projeto, um hectare era vendido por 75 mil dólares e hoje vale em torno de 140 mil dólares, incluindo sistema de irrigação (importado de Israel) e todas as etapas de plantação e manejo da uva até a primeira colheita. A idade dos proprietários varia entre 35 e 80 anos. O curriculum é variado: de empresários a executivos, passando por médicos, advogados, professores e até aposentados, homens e mulheres. A revista Newsweek deu o título de “South America’s Napa” à matéria que publicou sobre o projeto, o que não deixa de ser um grande elogio. Santiago Achaval, sócio da vinícola Achaval-Ferrer e um dos mais proeminentes enólogos do novo mundo, deu mais credibilidade ao empreendimento ao se associar como responsável pela enologia.

A localização dos vinhedos é privilegiada pela natureza. Fica no vale de Uco, no “departamento” de Tunuyan, a 80 quilômetros de Mendoza, 42 da fronteira com o Chile e a apenas 16 do sopé (“pedemonte” em espanhol) dos Andes. A região do vale de Uco, em Mendoza, é uma das mais novas fronteiras da produção de vinhos finos no mundo. Sua exploração começou há pouco mais de 10 anos e se tornou possível com a chegada da tecnologia de captação por bombas de águas profundas e a irrigação automática, e graças ao pioneirismo de gente como Michel Rolland, que lá instalou a vinícola Clos de los Siete. Seu terroir reúne solo, topografia, clima e precipitação (um quase deserto que garante a produção

de uvas saudáveis com pouquíssima intervenção), quase ideais para a produção de uvas e vinhos de alta qualidade. As variedades mais plantadas são *Malbec* (51%), *Cabernet Franc* (12%), *Syrah* (9,5%), *Merlot* (8%), *Cabernet Sauvignon* (7%) e *Chardonnay* (3%).

De São Paulo há duas opções de acesso a Mendoza, cidade limpa e acolhedora, de estilo europeu, com termas e estações de ski próximas e restaurantes de dar água na boca: via Santiago do Chile ou Buenos Aires. Por Buenos Aires, dê preferência aos voos que chegam ao Aero Parque, aeroporto que fica no centro da cidade e de onde partem os aviões para Mendoza. Mas não demore, porque só restam 20 lotes à venda.

(* *Emerson de Almeida é jornalista e educador. Trabalhou em importantes órgãos da imprensa até deixar o país, após o golpe militar de 1964, para estudar na França. De volta ao Brasil, iniciou carreira como professor na Escola de Comunicação da Universidade Católica de Minas Gerais e foi responsável pela implantação da Fundação Dom Cabral (FDC), sediada em Belo Horizonte, da qual é presidente desde a sua criação. Hoje, a FDC é considerada a sexta melhor escola do mundo na área de educação de executivos pelo respeitado ranking do jornal inglês *Financial Times*. E conta atualmente com quase 500 empresas associadas na América Latina e Portugal.*

UTILIZANDO COMO
MATÉRIA-PRIMA A DIFÍCIL
E PODEROSA AGLIANICO,
O ENÓLOGO-FOTÓGRAFO
ANTONIO CAGGIANO
ESCULPE ALGUNS DOS MAIS
INTERESSANTES VINHOS
DO SUL DA ITÁLIA

O ARTÍFICE DE TAURASI

por ARTHUR AZEVEDO, de Taurasi (Itália)
fotos ANTONIO CAGGIANO/ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

A minúscula e simpática cidade de Taurasi, no coração da Campania, no sul da Itália, guarda uma das mais interessantes vinícolas do país, fonte de vinhos de grande personalidade, ainda pouco entendidos, para não dizer desconhecidos, pela maioria dos consumidores brasileiros. Estes preferem, em geral, os sofisticados Barolos e os nobres Toscanos aos produtos mais rústicos da Campania, produzidos com uvas autóctones de caráter diferenciado.

Nesse panorama, os vinhos que Antonio Caggiano produz em sua pequena e originalíssima vinícola em Taurasi são certamente um ponto muito fora da curva da normalidade. Isso porque seus vinhos fogem completamente da descrição clássica de um Taurasi típico: taninos vivos e duros, além de certa dose de austeridade. Nada disso se encontra nos vinhos de Caggiano, que mostram fruta exuberante, textura macia, muito equilíbrio e rara sofisticação. São vinhos que podem ser considerados modernos,



O rigoroso inverno de Taurasi é um importante fator para a qualidade da safra subsequente, na medida em que permite um profundo estado de dormência das videiras, que assim acumulam reservas para a produção de uvas de alta qualidade



No interior da Cantina surpresas aguardam os visitantes, tais como a impressionante imagem de Cristo projetada na parede do nicho que abriga as garrafas de vinhos já prontos

mas sem nunca perder de vista suas origens e tipicidade. Ninguém melhor do que o próprio Caggiano – e seu filho Pino – com quem conversamos em seu local de trabalho, para explicar essas diferenças.

OBRAS DE ARTE SURPREENDEM OS VISITANTES

A primeira impressão que se tem ao chegar a Cantine Antonio Caggiano é que se está no local errado, pois nada se parece com um local onde se produz vinhos. Pelo contrário, mais parece uma dessas instalações de arte encontradas nos museus mais modernos do mundo. O próprio Caggiano nos recebeu, com seu cativante sorriso e a simpatia típica dos italianos do sul. Antes de falarmos de vinhos, fez questão de nos mostrar os frutos de sua outra grande paixão, a fotografia. E foi uma surpresa atrás da outra, com álbuns e

mais álbuns repletos de fotos belíssimas, de todo o mundo, incluindo locais inóspitos, como o deserto do Sahara ou o Polo Norte, onde Caggiano teve um perigoso e bem documentado encontro com o temível urso branco. Uma parte do mistério começava a ser desvendada, pois a mesma sensibilidade para fotografar com tanta maestria é requerida para produzir vinhos finos e elegantes.

Mas havia um obstáculo no caminho: a personíssima (e rústica) uva *Aglianico*, matéria-prima dos vinhos de Taurasi e da Basilicata que, em geral, origina caldos potentes, tânicos e muito encorpados. A *Aglianico* é uma uva de muita história e suas origens remontam à antiga Grécia, de onde teria sido trazida para a região pelos primeiros colonizadores gregos. No tempo dos romanos, era a principal uva do famoso Vinho de Falerno, um tinto de alta classe, considerado o primeiro Grand Cru do mundo, muito apreciado pelos Imperadores e pela elite de Roma.

A *Aglianico* é uma uva exigente, que precisa de muita luz e clima quente para amadurecer perfeitamente. É uma varietal de colheita tardia e esse, segundo Caggiano, é um de seus trunfos: colher a uva entre 20 de outubro e 10 de novembro, de acordo com a maturidade dos taninos, testada exaustivamente no vinhedo. Segundo ele, colher a *Aglianico* antes da hora exata é um verdadeiro suicídio, pois resultará em vinhos rústicos, herbáceos, tânicos e até desagradáveis, descrição que se aplica a muitos vinhos dessa denominação. Ao contrário de outros produtores da região, que recorrem a outras uvas, tais como *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*, para acalmar os ânimos da *Aglianico*, Caggiano aposta na pureza e não faz concessões. Seus tintos são produzidos exclusivamente com a estrela maior de Taurasi.

Antonio lista, quase em tom de brincadeira, os segredos para a produção de um grande vi-

nho. Segundo ele, são necessários: uma grande varietal, um terroir adequado, muito trabalho no vinhedo e uma vinificação cuidadosa. E depois, sorrindo, diz ser isso bastante óbvio e sem novidade. Pode até ser, mas parece que muita gente na região não segue essas recomendações básicas. Chama ainda a atenção para o rendimento máximo dos vinhedos, que nunca deve ultrapassar 5 a 6 toneladas por hectare, algo como 35 a 42 hectolitros por hectare, um valor baixo, sem dúvida alguma. Com relação ao terroir, diz ser absolutamente perfeito para o tipo de vinho que produz. E destaca a importante participação do solo de origem vulcânica, a perfeita disposição das videiras, para melhor captar a luz solar e, por fim, a grande amplitude térmica da região, com calor durante o dia e clima fresco durante a noite, o que possibilita que as uvas conservem melhor a acidez.

ALÉM DE TINTOS E BRANCOS, UM DELICIOSO "COLHEITA TARDIA"

Tendo em mãos uvas da melhor qualidade e perfeitamente maduras, entra em cena a parte mais delicada do processo: não deixar escapar tudo aquilo que a natureza proporcionou. E também nisso Caggiano não faz concessões. As uvas, colhidas à mão, são meticulosamente selecionadas antes de entrar no processo, sendo desengaçadas e fermentadas em pequenos tanques de aço inoxidável, de no máximo 8.000 litros, ou em barricas (brancos) com temperatura controlada (23 a 25°C para os tintos e 14 a 15°C para os brancos). Uma vez completadas as fermentações alcoólica e maloláctica, os vinhos passam por barricas de carvalho francês de diferentes tonelarias e florestas e diferentes graus de tostagem, de acordo com a safra e a sensibilidade do enólogo Luigi Moio, que trabalha na empresa desde 1994.

Para os brancos são utilizadas quatro diferentes cepas de leveduras selecionadas. Aliás, é bom que se diga que Caggiano não vive só de vinhos tintos. Também os brancos, produzidos com *Greco di Tufo* e *Fiano di Avellino*, as espetaculares uvas da Campania, são estrelas da vinícola. Para completar a linha ainda se produz uma verdadeira obra de arte, um vinho doce de *Fiano de Avellino*, de colheita tardia, muito apropriadamente denominado **Mel**. Como se vê, uma linha mais que completa de vinhos intrigantes e de notável qualidade, como ficou amplamente demonstrado na degustação que fizemos, literalmente, no meio do vinhedo (ver quadro).

A APOSTA NO TURISMO DIFERENCIADO

Tendo como ponto de partida uma ideia bastante original de Caggiano, em 1990 foi construída uma nova vinícola, dotada de um completo centro de recepção de

Uvas cultivadas e colhidas de forma artesanal são os pilares dos excelentes vinhos produzidos por Caggiano e armazenados em sua intrigante cantina, adornada, entre outras coisas, com estatuetas esculpidas em pedra



OS VINHOS DE

Antonio Caggiano

FIAGRE IGT CAMPANIA 2009

Mescla de *Fiano de Avellino* (70%) e *Greco di Tufo* (30%), fermentada em barricas de carvalho, tendo como resultado um vinho de aromas intensos de frutas tropicais (manga e abacaxi), sutilmente emolduradas por fino carvalho. Equilibrado e macio, é sabroso e bastante persistente. Agradável e elegante, é um ótimo vinho para o verão.

BÉCHAR FIANO DI AVELLINO DOC 2009

Um puro e distinto *Fiano di Avellino* 100%, também fermentado em barricas, de cor amarelo-palha intenso, com belíssimos reflexos dourados. No nariz mostra frutas maduras mescladas a mel e leve tostado. Na boca, revela ótima acidez e álcool equilibrado, com boa fruta, maciez destacada, corpo médio, longa persistência e sabor agradável. Boa companhia para peixes e frutos do mar.

DEVON GRECO DI TUFO DOCG 2009

O mesmo conceito do Béchar, agora com a *Greco di Tufo* 100%. Interessante notar as diferenças no perfil aromático, aqui marcado por frutas frescas, tais como maçã verde e abacaxi. Quase não se nota o carvalho, que fica convenientemente em segundo plano. Exuberante e incisivo na boca, mostra ataque potente, com bom corpo, muita fruta, textura macia, sabor exuberante e longa persistência. Peixes e frutos do mar estarão bem acompanhados, mas até aves, carne de porco e vitela não ficarão órfãos em sua companhia.

TAURÌ AGLIANICO DELL'IRPINIA DOC 2008

O *Aglianico* (100%) de entrada de gama surpreende pela qualidade. A passagem por 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º usos lhe confere certa sofisticação, raramente encontrada nos vinhos deste

**DEGUSTAR
OS VINHOS DE
CAGGIANO NOS DÁ
A DIMENSÃO EXATA
DE O QUE É POSSÍVEL
SE OBTER DAS
NOTÁVEIS UVAS
DA CAMPANIA.
VAMOS A ELES:**

nível. Aromas de frutas escuras como ameixas e cerejas negras, mesclados a notas de chocolate e tostado, abrem caminho para um vinho macio, equilibrado, com boa acidez, taninos finos, boa fruta e longa persistência. Bom acompanhamento para carnes potentes, suculentas e untuosas.

TAURASI VIGNA MACCHIA DEI GOTI DOCG 2005 Grande estrela da casa e um dos melhores vinhos de *Aglianico* que se conhece, é produzido a partir de uvas de um único vinhedo,

um verdadeiro Grand Cru. Tem passagem por barricas novas de carvalho francês por 15 a 18 meses e mais 18 meses em garrafa antes da comercialização. Um monstro (no bom sentido da palavra) gentil, mostra aromas ainda um pouco fechados de frutas escuras perfeitamente maduras, emolduradas por notas de chocolate, carvalho tostado e toques defumados. Muito encorpado e concentrado, tem acidez e álcool equilibrados, taninos em grande quantidade e de extraordinária maciez, longa persistência e complexo retro-olfato. Precisa de tempo e certamente deve ser decantado algumas horas antes de servir.

MEL 2004

O "colheita tardia" da família, elaborado com *Fiano di Avellino* (70%) e *Greco di Tufo* (30%), fermentado em barricas novas de carvalho francês, onde permanece por 12 meses. Um fenômeno, ouro líquido em sua mais pura expressão, mostra aromas espetaculares de frutas caramelizadas (damasco), doce de casca de laranja e, é claro, mel... Na boca prima pelo perfeito equilíbrio entre a notável doçura e a refrescante acidez, com textura untuosa, sabores concentrados, interminável persistência e notável retro-olfato. Obrigatório, é um dos melhores vinhos do gênero da Itália.

Completam a linha (ainda não disponíveis no Brasil) dois puros *Aglianicos*: o **Salae Domini Irpinia Aglianico DOC Campi Taurasini** e um **Taurasi DOC**.



A colheita na Caggiano permite uma verdadeira integração entre gerações, com os jovens desde cedo participando das árduas tarefas envolvidas no cultivo da uva, em todas as suas etapas

turistas, um local para comemorações diversas e uma pequena loja onde os vinhos podem ser adquiridos. O local foi construído para criar uma aura de mistério, um verdadeiro labirinto subterrâneo de salas e arcos de pedra, com esculturas e outras surpresas. Caggiano diz que seu objetivo, além de encantar os visitantes, é o de recuperar os sabores e aromas perdidos de Taurasi, além de mostrar, por meio de antigos apetrechos usados para o cultivo da uva e elaboração do vinho no passado, um pouco da cultura da cidade e de seu povo.

Seguindo uma tendência mais que na moda, Caggiano ainda disponibiliza (mediante reserva prévia) uma experiência inesquecível àqueles que gostam de vivenciar locais onde se cultiva a uva e se elabora o vinho. Estamos falando do pequeno e sofisticado turismo rural da vinícola, com quatro espetaculares suítes, localizadas ao lado dos vinhedos, com direito a uma jacuzzi de pedra ao ar livre, com vista cinematográfica. Uma pérgola, coberta por videiras, pode ser utilizada pelos turistas tanto para o café da manhã como para o almoço, regado com os deliciosos vinhos da Caggiano. Um belo programa!

Em sua próxima viagem à Itália, não deixe de incluir a Campania e, mais especificamente, Taurasi, em seu roteiro. Motivos certamente não faltarão. Entre os mais apreciados poderíamos citar a rica gastronomia,

baseada em deliciosos pratos de macarrão feito à mão, carnes suculentas, azeite de oliva, mussarela de búfala (imbatível) e nozes, companhias mais que perfeitas para a ampla gama de vinhos ali produzidos. Para quem gosta de artesanato a região oferece magníficas peças de renda de bilro e vasos de argila. Além disso, a cidade de Taurasi mostra em sua área histórica edificações muito interessantes, da era medieval, além de interessantes portais de pedra.

Para os que gostam de festa, o vale do Rio Calore, onde Taurasi está localizada, é pródigo em festivais, que movimentam as diferentes cidades durante todo o ano, trazendo milhares de turistas para eventos, tais como o Festival da Castanha (Sagra delle Castagne) em Montefusco; o Festival do Torrone, em Dentecani; e, obviamente, o Festival do vinho de Taurasi, em agosto, na própria cidade de Taurasi.

Antonio Caggiano : www.cantinecaggiano.it

Os vinhos Antonio Caggiano são importados pela Casa Flora (www.casaflorea.com.br) e Porto a Porto (www.portoaporto.com.br)

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

Celebre com CONCEITO

CONTRASTE TINTO 2007 RV 16/20, RP 87, WS 89	CONTRASTE BRANCO 2009 RV 16,5/20, BOA COMPRA 2010, RP 88 (2008)	CONCEITO TINTO 2007 RV 17/20, WS 90, RP 90	CONCEITO BRANCO 2009 RV 17/20, WS 89 (2008), RP 90 (2008)	CONCEITO PORTO VINTAGE 2007 RV 17,5/20, RP 90
---	--	--	--	---

VINISSIMO
IMPORTADORA

APRECIE COM MODERAÇÃO.
Vinissimo. Sua nova Importadora.
(11) 4195 5554 · info@vinissimo.com.br

Seu prazer, nossa paixão.

Os Segredos do

ANALISAR TODAS AS SAFRAS, À EXCEÇÃO DA PRIMEIRA, DO CHÂTEAU DE VALANDRAUD, ARQUÉTIPO DOS CHAMADOS "VINS DE GARAGE", PERMITIU AVALIAR SUA EVOLUÇÃO E A VALIDADE DAS CRÍTICAS FEITAS A ESSE TIPO DE VINHO

por MARIO TELLES JR.
colaboração de ARTHUR AZEVEDO
e GUILHERME VELLOSO
ilustração LÉO GIBRAN

Que ideia básica poderíamos alimentar quando participamos de uma degustação vertical (safras de 1992 a 2009) de um ícone como o **Château de Valandraud**, o primeiro “vin de garage” de St-Émilion? Seus críticos, e não são poucos, costumam afirmar que a grande concentração e o uso de madeira em excesso resultam em “blockbusters”, mais assemelhados aos vinhos do Novo Mundo do que aos Bordeaux clássicos (ver quadro com comentários sobre essas críticas). A rara, e talvez única, oportunidade de analisar lado a lado 18 safras do **Château de Valandraud** nos permitiu avaliar detalhadamente a evolução desse vinho, em anos de diferentes características climáticas, com safras ótimas, boas ou desfavoráveis. E compará-los a vinhos de Bordeaux mais conhecidos, degustados inúmeras vezes ao longo de muitos anos. Nesse tipo de degustação, a verdade sempre aparece, pois o tempo se encarrega de revelar todos os segredos e nuances dos vinhos, desnudando-os aos sentidos aguçados de experientes degustadores.

A já antológica degustação foi conduzida pelo próprio Jean-Luc Thunevin, “o pai da criança”, e cada vinho foi comentado, em francês, por ninguém menos do que o sommelier campeão do mundo, o sueco Andreas Larsson. Ou seja, ofereceu uma imagem de corpo inteiro da produção do **Valandraud**, cujas notas de degustação o privilegiado leitor de Wine Style pode conferir no texto que se segue. Registre-se que só não foi degustada a primeira safra do **Valandraud**, a de 1991 (da qual foram produzidas apenas 1.500 garrafas), pelo simples motivo de que o próprio Thunevin só tem duas em sua adega. Além disso, o **2009** foi uma amostra



de barrica, cujo corte foi feito exclusivamente para a degustação realizada em São Paulo, na Casa do Porto, importadora exclusiva do vinho para o Brasil.

1992 Uma das maiores surpresas da noite, por estar inteiro, vivo, ainda com fruta, ao contrário da maioria dos 1992 (inclusive Grand Crus), que já estão completamente decadentes. Aqui percebem-se os aromas típicos de *cedar box* (caixa de charuto), com toques animais, num vinho elegante e de corpo leve a médio. Corte de *Merlot* (70%) e *Cabernet Franc* (30%).

1993 Pleno de fruta vibrante, sustentada por boa acidez, podendo evoluir ainda alguns anos, com corpo médio e boa persistência final. Thunevin comentou que é um dos **Valandraud** de que menos gosta (“tem muito cravo”), embora tenha recebido a maior pontuação dada aos vinhos de St-Émilion nessa safra por Robert Parker.

1994 Em sua plenitude aromática (frutas secas, terroso, tabaco, couro e defumado) e austero, indicando que já passou seu melhor momento. Deve ser bebido agora. Tem corpo médio, taninos resolvidos e retro-olfato de café.

1995 Um vinho “jovem”, muito frutado, floral com massa tânica respeitável, textura macia, grande qualidade e fineza, confirmando ter sido, neste ano, um clássico da margem direita da Gironde. Pode ser bebido agora ou ser guardado por mais uma década. Grande vinho!

1996 Evoluiu mais rápido que o 1995 e, embora não tenha a mesma fineza, mostra aromas mais evoluídos, começando a surgir o *sous bois* e a caixa de charuto. Ainda tem fruta agradável, num vinho de boa persistência e caráter, um pouco mais anguloso que o 95. Para se beber logo.



1997 Um ano não muito feliz, refletido num vinho mais leve, com notas herbáceas e balsâmicas predominando sobre a fruta e o floral. Os taninos não são tão finos, a fruta é menos presente, mas o equilíbrio está adequado.

1998 O vinho especial da noite, resultado de um “grand millésime”. Muita fruta, notas florais e toques tostados. Impressiona pela maciez, associada à imensa concentração, ótima acidez e longa persistência. Espectacular para beber agora ou para ser guardado por mais 10 a 15 anos. Corte em partes iguais de *Merlot* e *Cabernet Franc*.

1999 Bom resultado, em ano difícil, com muita chuva (“clássico”, na definição irônica de Thunevin). Mostra aromas de frutas, carvalho bem dosado, com notas de couro e trufas. Equilibrado, exibe boa concentração, textura macia e muito boa persistência.

2000 Muito fechado, parece viver momento de dormência aromática. Boca no mesmo diapásio, com taninos ainda por resolver e austeridade evidente. Precisa de tempo. Esse foi o ano em que Thunevin cobriu de plástico as ruas entre os vinhedos, para reduzir a absorção de água. Como a prática é proibida, o vinho foi desclassificado para “vin de table”. A história correu o mundo e o vinho foi vendido com o nome de **L’Interdit de V.....d** (assim mesmo, com o nome Valandraud disfarçado). Até hoje, é um dos mais **Valandraud** mais procurados (e caros).

2001 Muito melhor que o 2000, com aromas de frutas escuras, emolduradas por toques tostados, defumados e de especiarias e cedro. Na boca revela ótima acidez, textura macia, taninos finos, corpo médio e extremo equilíbrio. Agradável surpresa, em ano claramente subestimado, ao contrário do superestimado 2000.

2002 Fruto de mais um ano complicado, é um vinho marcado por fruta discreta e herbáceo, com taninos médios, textura rugosa e pouca concentração.

2003 Fruto de um ano excessivamente quente, mostra fruta madura, taninos de média qualidade, leve aspereza, com adstringência final perceptível. Precisa de mais tempo para domar os taninos. A crítica inglesa Jancis Robinson classificou-o como “sexy”.

2004 Safra mais fria deu origem a um vinho muito marcado pela madeira, com maior peso que os anteriores, num estilo que lembra mais um Bordeaux da margem esquerda. Potente, tem ótima acidez, taninos ainda bastante presentes, de fina textura. Vai precisar de tempo, mas tem credenciais para evoluir favoravelmente. Passou trinta meses em barrica mais seis em tanque. Um “trés grand vin”, na opinião de Larsson.

2005 Um “monstro” de cor púrpura, escuro e sem evolução, esse vinho tem grande concentração, acidez elevada e taninos finos em grande quantidade. Está fechado de aromas e entrando em dormência. Na boca dá uma pista de o que deve tornar-se depois de alguns anos de guarda, revelando sabores

agradáveis e longa persistência. Para a adega, até criar juízo e integrar melhor seus elementos. Comentário de Thunevin: “depois dessa safra, achamos que não teríamos nada melhor... até 2009”. Para Larsson, “um grande vinho que está dormindo”.

2006 Um vinho ao mesmo tempo intenso mas elegante, marcado pela madeira e ainda em sua mais tenra infância. Concentrado na medida certa, já dá certo prazer ao ser bebido, graças à boa fruta e ao bom equilíbrio entre acidez e álcool, que servem de suporte para taninos de boa textura. Para Thunevin, foi uma safra correta, de estilo um pouco “bourguignone”.

2007 É quase um *Merlot* (90% do corte) em pureza. Boa surpresa, mostrou-se muito acessível, “quase pronto”. Tem mais intensidade de aromas e sabores do que o 2006, com o mesmo equilíbrio e textura macia. Percebe-se uma mudança de estilo, privilegiando a elegância em detrimento da potência, com deliciosos sabores e longa persistência. Bom sinal... Thunevin explicou que nessa safra introduziu importante mudança “técnica”, com o uso de máquina, já empregada na seleção de grãos de café, que mede a densidade da uva, excluindo automaticamente as que têm menor densidade. O objetivo é aumentar a pureza do vinho.

2008 Mais intenso e encorpado, exibe aromas intensos de frutas, com toques florais e carvalho bem marcado. Os finos taninos estão ainda bastante perceptíveis, com acidez e álcool equilibrados e muito boa persistência. Para Larsson, é vinho para “mais de trinta anos”.

2009 Blend de duas amostras de barrica – Surpreendentemente macio e com aromas de frutas escuras muito maduras, com toques de chocolate e baunilha. Na boca é “quase sólido”, um monolito, muito concentrado, encorpado e longo, lembrando os grandes 2005 na barrica. Tem futuro promissor e segundo seu criador, é “o melhor vinho de barrica que fez até hoje”. Manda o bom senso acreditar...

Em conclusão, parece-nos que os **Château de Valandraud** são vinhos que demoram mais para atingir sua maturidade mas que, ao atingi-la, comportam-se como os verdadeiros e grandes Bordeaux, distanciando-se assim do padrão dos cortes bordaleses produzidos no Novo Mundo, ao contrário de o que seus detratores costumam afirmar. Por outro lado, em anos não tão prestigiados como 1992, 1993, 2001 ou 2004 revelam-se excelentes e opções muito mais duradouras do que outros Crus Classés de Bordeaux.

Nos anos excepcionais não devem ser julgados tão rapidamente quanto seus pares, necessitando de mais tempo para desabrochar e revelar suas qualidades. Devem portanto ser julgados com parâmetros próprios, diferentes de o que os habitualmente são utilizados, criando-se assim uma nova fronteira, que exigirá novas habilidades e conhecimentos dos degustadores.

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

A VINGANÇA DOS Garagistas

por Arthur Azevedo

DEGUSTAÇÃO DE 18 SAFRAS DO CHÂTEAU DE VALANDRAUD DERRUBA MITOS E DESMENTE CRÍTICAS PRECONCEITUOSAS

A degustação vertical, ou seja, de várias safras de um único vinho, tem a virtude de colocar em evidência as sutilezas, defeitos, inconsistências e até mesmo a personalidade de seu criador. Poucas vezes, no entanto, se tem a oportunidade de degustar todas (ou quase todas) as safras de um mito. Esse foi o caso da, podemos dizer, histórica degustação de 18 safras do **Château de Valandraud**, vinho que costuma despertar imensa polêmica, opondo críticos intransigentes e defensores apaixonados.

Desde sua primeira safra, em 1991 (por sinal a única que não estava na degustação) até a última, ainda em barricas (2009), o **Valandraud** vem sendo sistematicamente atacado por alguns críticos. As acusações são as mais variadas: moderno demais, estilo "Novo Mundo", superextraído, grosseiro, deselegante, pouco representativo de Bordeaux, anabolizado etc. Puro e injustificado preconceito. Talvez porque, desde seu lançamento, o **Valandraud** tenha sido elogiado por Parker, sendo inúmeras vezes escolhido como o melhor vinho da safra. Talvez por ter a assessoria de Michel Rolland; ou, ainda, talvez por seu criador, o irreverente, inquieto e inovador Jean-Luc Thunevin, não pertencer a chamada aristocracia de Bordeaux e nunca ter dado a menor importância a seus detratores.

Aliás, Thunevin deixa bem claro que o movimento garagista nasceu da absoluta falta de dinheiro de seus componentes, que faziam o vinho de forma minimalista, simplesmente por não dispor de recursos para produzir vinhos com alta tecnologia. Thunevin se diverte contando que seus vinhos eram produzidos com uvas desengaçadas à mão, por não dispor do equipamento adequado e que hoje, os produtores mais ricos, e com tudo à disposição, orgulham-se de fazer o desengaçamento manual, tal e qual era feito nos primórdios do **Valandraud**.

Com todos esses argumentos em pauta e destituídos de qualquer tipo de preconceitos, fomos para a degustação do **Valandraud** preparados para tudo. Afinal, não é sempre que se tem a oportunidade de ouvir do próprio criador de um vinho as nuances de cada safra e ainda

contar com a opinião mais que abalizada de Andreas Larsson, sommelier campeão mundial pela Association de la Sommellerie Internationale, a mais respeitada associação do gênero em todo o mundo. Chamou a atenção a simplicidade com que Thunevin apresentou os vinhos, ressaltando defeitos e qualidades de cada uma das safras e mostrando como em Bordeaux o fator clima tem fundamental importância no resultado. Também foi muito interessante perceber as mudanças ocorridas durante esses muitos anos, com troca de terroir – as primeiras uvas eram de áreas com mais areia e, a partir de 1999, foram utilizadas uvas de solo argilo-calcário – e também no processo de vinificação. Isso ocorreu principalmente após 2006, com a entrada de Muriel Valandraud, esposa de Jean-Luc, no cenário da vinícola, mudando sutilmente o estilo do vinho, que desde então mostra mais elegância e delicadeza, como o próprio Jean-Luc faz questão de frisar.

Em Bordeaux, as mudanças climáticas se refletem diretamente no vinho. Thunevin fez uma brincadeira, dizendo não existir safra ruim na região. Quando o clima não ajuda, a safra se torna "clássica", "muito clássica"; e, quando ajuda, "grande safra", "safra da década" e "safra do século", exemplificando essa última classificação com 2000, 2005 e 2009 (e em "off" 2010).

Brincadeiras à parte, os vinhos ilustram a tese com rara clareza, mostrando-se por inteiro, às vezes com indiscutível caráter, intensa concentração de frutas, taninos aveludados, aromas inconfundíveis e elegância ímpar; ou então com taninos mais duros, fruta contida, toque vegetal e menos profundidade. Seja como for, em toda a série fica muito evidente o caráter bordelês dos vinhos, que mesmo em anos "clássicos" não negam sua origem.

Uma das críticas mais contundentes ao **Château de Valandraud** foi totalmente desmentida na degustação: a de que todos os vinhos são iguais, sem personalidade. Só quem não entende de vinhos, ou está movido por segundas (e inconfessáveis) intenções, poderia dizer semelhante asneira. Ficou patente a identidade

de cada um dos vinhos que, mesmo tendo alguns pontos em comum, evoluíram durante os anos de forma totalmente diversa, alguns de forma mais feliz, outros nem tanto. Outro fato interessante que chamou a atenção foi o sucesso obtido por Thunevin em anos complicados ou não tão incensados pelos críticos, como foi o caso de 1999, 2001, 2004, 2006, 2007 e 2008. Nestas safras se percebe a mão do grande enólogo na produção de vinhos saborosos, acessíveis, de muito caráter e ótima relação preço/qualidade. Antes que alguém proteste contra essa última afirmação, lembramos que o preço de qualquer vinho é determinado por fatores múltiplos, muitos dos quais difíceis de se entender e, por isso mesmo, alvo de polêmicas intermináveis e desprovidas de sentido. O **Château de Valandraud** não é um vinho barato e nem poderia ser, mas vale cada centavo que se paga por ele. Muitos desses vinhos, em particular 2007 e 2008, estão surpreendentemente prontos para ser bebidos, o que atribuímos a mudança no estilo e na vinificação.

Se em anos difíceis Thunevin consegue ótimos resultados, imagine o que ele é capaz de fazer em anos extraordinários como 1995, 1996, 1998 (esta a grande safra da margem direita), 2005 e 2009. A resposta? Vinhos sublimes, de grande opulência e caráter, profundos, ricos e complexos e a anos-luz de sua maturidade plena. Só os pacientes serão recompensados.

Para Larsson, é nas safras mais difíceis que o verdadeiro artista se revela e essa é a razão do grande respeito que demonstra pelo trabalho de Thunevin. De nossa parte, concordamos integralmente, como ficou claramente demonstrado nessa degustação histórica.



SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA



PORTO MESSIAS.
A MESMA TRADIÇÃO
EM NOVA EMBALAGEM.



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

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



SIGA-NOS NO TWITTER

O ENCONTRO DE

Bordeaux no Brasil

por GUILHERME VELLOSO

INICIATIVA INÉDITA
TROUXE REPRESENTANTES
DE NOVE RENOMADOS
CHÂTEAUX BORDALESES
AO PAÍS PARA DEGUSTAÇÕES
CONJUNTAS DE SEUS
VINHOS E ENCONTROS
COM CLIENTES
E PROFISSIONAIS



Da esquerda para a direita: Yann, Valentine, Jean-Charles, Lilian, Ciro Lilla (Mistral), Véronique e Bruno



Lilian Barton Sartorius nasceu na Dinamarca, mas passou praticamente toda a sua vida na pequena St-Julien, em Bordeaux, onde mora até hoje. O sobrenome paterno, Barton, é de origem irlandesa, mas talvez seja até mais conhecido na França, pois está presente em dois renomados châteaux de Bordeaux (Langoa-Barton e Léoville-Barton) e na poderosa firma negociante de vinhos Barton et Guestier. Lilian faz parte da nona geração dos Barton à frente do Langoa e da sétima no comando do Léoville. O Langoa é um Troisième Cru, o Leoville um Deuxième, segundo a classificação dos vinhos do Médoc feita em 1855. Segundo Lilian, o Langoa, em geral, é “mais charmoso, mais redondo e mais agradável na juventude”. Já o Leoville é mais fechado, quando jovem, porém mais complexo depois de alguns anos na garrafa. “É um vinho melhor, só que mais tarde”, sentencia.

Lilian responde por vendas e relações públicas dos dois châteaux e, como tal, viaja constantemente pelo mundo, para visitar clientes e participar de degustações. E foi uma dessas viagens que a trouxe recentemente ao Brasil, com outros representantes de um

total de nove renomados châteaux bordaleses, reunidos por sua importadora, a Mistral. Com ela, vieram ao Brasil: Bruno Eynard (Château Lagrange), Jean Charles Cazes (Les Ormes de Pez e Lynch-Bages), Valentine Bourrie (Cos d’Estournel), Véronique Dausse (Phélan-Segur) e Yann Schÿler (Kirwan). Patrick Maroteaux, do château Branaire-Ducru, não pôde viajar por ter sofrido um acidente de carro justamente quando se dirigia a Bordeaux para iniciar sua viagem ao Brasil.

O encontro **Grandes Châteaux de Bordeaux** ofereceu a oportunidade, em si rara, de provar, numa mesma ocasião, um número expressivo de vinhos de diferentes produtores (e comunas) da elite de Bordeaux (ver quadro). E abriu aos participantes (clientes, profissionais e jornalistas especializados) a possibilidade de conversar informalmente com produtores e enólogos sobre os diferentes aspectos relacionados à produção e ao comércio dos vinhos de Bordeaux.

JAPONÊS NÃO ATRAPALHA

O Château Lagrange, por exemplo, um Troisième Cru de St-Julien, tornou-se, em 1983, o primeiro cru classé comprado por uma firma japonesa, o grupo Suntory. Mas para Eynard, que acumula as funções de gerente-geral e de enólogo-chefe, isso não é problema. “Administro como quero”, diz esse ex-jogador de Rugby, que, antes do Lagrange, onde está há vinte anos, trabalhou no Brane-Cantenac, em Margaux. Os japoneses são responsáveis pela área financeira e, segundo ele, têm investido bastante no negócio, porque “sabem que para produzir esse tipo de vinho é preciso um bocado de dinheiro”. Para Eynard, o maior desafio que um enólogo de um grande château bordelês enfrenta é “fazer um grande vinho a cada ano, independentemente das condições climáticas”, nem sempre favoráveis. E, no seu caso, manter o estilo Lagrange

2005 JÁ ESTÃO

Deliciosos

Nas degustações promovidas pela Mistral, foram servidos, entre outros, os châteaux Phélan-Segur, Branaire Ducru, Lagrange e Lynch-Bages, da safra 2005; Les Ormes de Pez, Kirwan e Léoville-Barton, da safra 2006; Langoa Barton, da safra 2004 e Cos d'Estournel, da safra 2001. Ou seja, vinhos de diversas safras e de diferentes denominações, que ocupam diferentes posições na hierarquia de Bordeaux. Dois são deuxième crus: Léoville Barton (St-Julien) e Cos d'Estournel (St-Estèphe); três troisième crus: Kirwan (Margaux), Lagrange ((St-Julien) e Langoa-Barton (St-Julien); um quatrième: Branaire-Ducru (St-Julien); um cinquième cru, o Lynch-Bages (Pauillac). E dois, Phélan-Segur e Les Ormes de Pez, dos chamados Crus Bourgeois Exceptionnels, ou seja, vinhos não incluídos entre os crus classés em 1855. Em que pese o fato de que já há algum tempo essa classificação não corresponde necessariamente ao nível de qualidade dos vinhos (para muitos críticos, o Cos d'Estournel, por exemplo, se equipara a um premier cru), a comparação fica prejudicada, ainda mais em se tratando de safras diferentes. Mesmo assim, ficou evidente que os vinhos da ótima safra de 2005 são mais finos, equilibrados e elegantes do que os demais. E que já podem ser bebidos com grande prazer, ainda que lhes falte a complexidade, principalmente aromática, que só virá com mais alguns anos em garrafa. Na boca, porém, oferecem ótima acidez, muita fruta madura e taninos já muito macios. Dos quatro representantes dessa safra, o **Lynch-Bages** foi o destaque, com taninos muito finos e abundantes e final longo e frutado. Certamente ficará ainda melhor com o passar dos anos, mas já é delicioso. Também muito fino e elegante, o **Lagrange** é ligeiramente menos concentrado. Mais leve do que os demais, mas muito elegante, o **Phélan-Segur** talvez seja o mais pronto para o copo. Já o **Les Ormes de Pez** apresentou taninos um pouco mais rústicos. Dos demais, o **Langoa-Barton** mostrou-se com perfil aromático mais complexo, com discreta nota animal, e mais redondo em boca, do que seu irmão mais novo, o **Leoville 2006**. O **Kirwan** também se ressentiu do fato de a safra 2006 não ter sido tão boa como a de 2005, com taninos menos finos, que ainda pegam um pouco na boca. E o **Cos 2001**, ainda que fosse o mais velho (e caro) do painel, talvez precise de mais tempo em garrafa para fazer jus a sua fama e preço. (GV)



que, segundo ele, deve se caracterizar mais pela finesse do que pela potência. E foi exatamente a elegância o que mais chamou a atenção no **Lagrange 2005**, fruto de uma das melhores safras de Bordeaux nesta década. Embora reconheça que é muito mais fácil fazer um grande vinho num grande ano, ele observa que para o enólogo é mais desafiador fazer um grande vinho em anos que classifica de mais “modestos”. “Em 2005 e 2009”, exemplifica, “mesmo que tivéssemos ido para a praia, seria impossível fazer um vinho ruim”.

Se, numa safra ruim, é preciso muito trabalho, principalmente no campo, e correr mais riscos (adiando a colheita, por exemplo), mesmo numa safra excepcional, como a de 2005, a mão do enólogo também é importante, para manter o estilo do vinho. No caso do Lagrange, Eynard destaca a definição do corte final e, sobretudo, o uso da *Petit Verdot*, que ele define como um “coringa” no corte do vinho, composto majoritariamente por *Cabernet Sauvignon* secundada pela *Merlot*. Na safra 2005, a porcentagem de *CS* é maior do que na 2007 porque as uvas alcançaram excepcional grau de maturação. Em compensação, a porcentagem de *Petit Verdot* também foi um pouco maior, com o objetivo de equilibrar a acidez do vinho. Já o **2007** tem menos *CS* e mais *Merlot*, para preservar a finesse, porque que numa safra ruim os taninos da *CS* são mais duros e rústicos.

GRAND CRUS SÃO A “LOCOMOTIVA”

Yann Schyler, do Kirwan, que completou 46 anos em sua passagem pelo Brasil, além de produtor é um grande negociante de vinhos. Por isso, um observador atento das mudanças que ocorrem no mercado. Entre as mais recentes, ele destaca o fato de China e Hong Kong terem ultrapassado o Reino Unido, historicamente o maior mercado internacional para os vinhos de Bordeaux. Schyler contraria a voz comum de que nas grandes safras deve-se comprar o segundo vinho dos melhores produtores, porque os primeiros ficam muito caros. Ele defende opinião oposta, ou seja, de que é mais indicado comprar o segundo vinho em safras menores, porque, nesse caso, a seleção para o primeiro vinho é muito mais rigorosa, o que acaba beneficiando o segundo. Schyler explica que, nos grandes millésimes, a tendência é fazer o maior volume possível do primeiro vinho e o segundo fica com o que sobrar, de menor qualidade.

Por ser negociante, ele faz questão de ressaltar que Bordeaux é um conjunto, no qual os Grand Crus representam apenas 2% do total produzido na região. “São 800 milhões de garrafas e os Grand Crus são apenas 25 milhões”, informa. Ele reconhece que os Grand Crus são “a locomotiva”, e que são eles que trazem notoriedade e que inspiram o resto do mercado, o que ajuda a vender os petit châteaux. Mas conclui que “um não vive sem o outro”.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Acima à esquerda,
Yann Schyler, do Kirwan.
Abaixo, Lillian, do Léoville-Barton;
Valentine, do Cos d'Estournel;
Jean-Charles, do Lynch-Bages e
Véronique, do Phélan Segur



P F V

por ARTHUR AZEVEDO e JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES,
de São Paulo, com colaboração de MARIO TELLES JR.

Criada oficialmente em 1993, a Primus Familia Vini (PFV) nasceu na realidade em 1991, quando Miguel Torres e Robert Drouhin tiveram a ideia de formar um grupo de empresas familiares, que se reuniam periodicamente para discutir problemas comuns a esse tipo de empresa, além de trocar informações técnicas. Hoje, os principais objetivos da PFV podem ser descritos como: a promoção

e defesa dos valores éticos de cada família; a troca de informações técnicas; a promoção dos métodos tradicionais que asseguram a qualidade dos vinhos e o respeito ao terroir; a promoção da crença de que só as empresas familiares têm o perfil ideal para garantir a contínua melhora na viticultura e na vinificação no longo prazo, tendo como resultado a produção



PRIMUM FAMILIAE VINI

VMA REUNIÃO EM FAMÍLIA

ONZE IMPORTANTES FAMÍLIAS PRODUTORAS DE VINHOS SE UNEM
EM NOME DA TRADIÇÃO, SOB O NOME DE PRIMUS FAMILIAE VINI, PARA
MOSTRAR SEUS VINHOS E A FORÇA DA TRADIÇÃO QUE REPRESENTAM



de vinhos com a máxima qualidade possível; e, por fim, partilhar informações relevantes aos negócios de cada uma das famílias. Outro aspecto interessante é a atenção às novas gerações, para que mantenham acesos os ideais de seus antecessores.

Hoje, participam da PFV as seguintes vinícolas familiares: Marchesi Antinori, Château Mouton Rothschild, Joseph Drouhin, Egon Müller Scharzhof, Hugel & Fils, Champagne Pol Roger, Perrin & Fils, the Symington Family Estates, Tenuta San Guido, Miguel Torres e Vega-Sicilia. Um time de peso, sem dúvida alguma.

NA DEGUSTAÇÃO, DUAS SAFRAS REPRESENTATIVAS DE CADA FAMÍLIA

Os integrantes das PFV se reúnem periodicamente em diferentes países, para promover os princípios que orientam o grupo (e, obviamente, apresentar os vinhos que produzem). Nessas ocasiões, além de degustações especiais, como as que foram realizadas em São Paulo e no Rio, a que Wine Style esteve presente, é organizado um jantar de gala, durante o qual é leiloadada uma caixa com vinhos representativos de cada uma das vinícolas. O resultado apurado com o leilão é doado a instituições de caridade locais. Antes do Brasil, eventos desse tipo já foram realizados na China, Canadá, Espanha, Cingapura, Rússia e Estados Unidos.

Com o intuito de mostrar a evolução dos vinhos

e a tradição de qualidade de cada uma das famílias, duas grandes safras de cada vinícola foram orgulhosamente apresentadas pelos representantes de cada membro da PFV, em degustação especial realizada em São Paulo. Evidentemente que os vinhos apresentados foram cuidadosamente escolhidos, de forma a dar uma ideia precisa dos valores defendidos pela PFV. E o resultado não podia ser diferente do que foi: um desfile de 22 estrelas, cada uma mais interessante que a outra, demonstrando o acerto da reunião de tão importantes produtores.

Difícil dizer e até sem sentido escolher qual teria sido o melhor vinho. No entanto, vale a pena destacar algumas preciosidades da degustação, até para que se tenha uma ideia de o que foi apresentado.

O encontro foi aberto com champanhe e o Pol Roger esbanjou classe e sofisticação, em duas safras excelentes, **1990** e **2000**. A primeira, no auge de seu esplendor, encantou pela elegância e caráter, representados pelos aromas de frutas secas, brioches, mel e tostado, complementados por equilíbrio, concentração e longa persistência. Já a **Pol Roger 2000** está ainda em evolução, com aromas florais, com notas amanteigadas e tostadas e, na boca, muito frescor e ótima mousse. Promete...

A tradicional casa Joseph Drouhin trouxe uma de suas ótimas criações, o espetacular **Beaune Clos de**



ALGUMAS NOVIDADES DA PFW

*Silvia Franco, de Wine Style, conversou com alguns integrantes da **Primum Familiae Vini** que vieram ao Brasil, para saber o que estão fazendo de novo. As respostas mostram que, embora sejam defensoras da tradição, essas famílias não estão paradas no tempo*

VEGA-SICILIA E O PROJETO NA RIOJA

“Nosso novo projeto é fazer um vinho em Rioja”, informa Pablo Alvarez, da Vega Sicilia. Segundo ele, a empresa passou sete anos – “e ninguém sabia até agora” – buscando vinhedos na Rioja Alta. E hoje já tem 100 hectares de vinhedos na região. “Levamos sete anos porque na Rioja as propriedades são pequenas e não é fácil comprar o que consideramos bons vinhedos”, explica e acrescenta: “Não vamos redescobrir nem reinventar a Rioja, que já está descoberta e inventada, e que elaborou e elabora grandíssimos vinhos”. Segundo ele, o caminho que a Vega Sicilia se propõe a seguir na Rioja é “respeitar a personalidade dos vinhos e da uva de lá”. Na opinião de Alvarez, os vinhos de hoje estão excessivamente uniformizados – “por cima, claro” –, mas, dessa forma, estão perdendo a personalidade. “E é isso que é absolutamente necessário manter” conclui.

O DESAFIO DE CONVERTER VINHEDOS EM ORGÂNICOS

Para Dominic Symington, da Symington Family Estates, “nosso maior desafio do ponto de vista da viticultura é mudar para a viticultura orgânica. Não biodinâmica, mas orgânica”, esclarece. Dominic informa que “já conseguimos converter 150 ha de vinhas que estavam dentro do sistema de proteção integrada, que é 70% orgânico, e agora já convertemos para 100% orgânica”. A intenção, segundo ele, é estender esse processo “para todo o nosso patrimônio vinícola”. Dominic também explicita a receita dos Symington para enfrentar o desafio de “melhorar continuamente nossos vinhos”: respeito ao terroir e à tradição dos vinhos, sem descartar o uso da tecnologia moderna, “nova e melhor”.

ROMÊNIA, O NOVO PASSO DA ANTINORI

Albiera Antinori, uma das três filhas do Marquês

Piero Antinori (as três trabalham no grupo de vinícolas da família) informou que a Antinori acaba de lançar vinhos provenientes de uma pequena vinícola na Romênia, região de longa história na viticultura, com variedades locais e internacionais.

A MISSÃO DE RECUPERAR O PRESTÍGIO DA ALSÁCIA

Na opinião de Etienne Hugel, a Alsácia com as idas e vindas da história, ora francesa, ora alemã, reúne elegância, finesse e tecnologia. Para ele, “o desafio, agora, é trazer de volta a reputação da Alsácia que, no passado, já foi a região vinícola mais prestigiosa da Europa”. Hugel lembra que os vinhos alsacianos são muito versáteis e gastronômicos e que a região produz bons vinhos em todas as faixas de preço. Mas tem uma queixa: “os (vinhos) brancos deviam ser levados mais a sério”.

Mouches Blanc 2007, um Borgonha branco de livro, a mais pura expressão da *Chardonnay* em seu terroir preferido. Embora jovem, já exhibe complexidade, que aliada à pujança e ao frescor da juventude fazem da degustação deste vinho uma experiência magnífica. Aromas intensos de caju e carambola, pelo queimado e mineral estão presentes. Bom corpo, acidez muito fresca e aroma de boca amanteigado. Muito persistente.

A Hugel & Fils demonstrou com precisão a capacidade de evolução da uva *Riesling*, com dois vinhos da mesma origem e nove anos de diferença de idade. As duas safras do **Hugel Riesling Jubilé** mostram o caráter da nobre uva. O **2007**, ainda com toques esverdeados na cor, exibiu frescor, mineralidade, ótima acidez, sabores delicados e longa persistência. Já o **1998**, que aos 12 anos de vida encontra-se vívido, limpo e focado, apresentou cor dourada e aromas concentrados de frutas mais maduras, entremeadas a mel, floral e mineral. Como seria de se esperar, dada a diferença de idade, ofereceu maior generosidade na boca, mostrando-se equilibrado, macio e muito longo. Simplesmente delicioso.

Da Perrin & Fils o destaque vai para o **Château de**

Beaucastel 2004, um belo exemplar tinto da appelação Chateauneuf-du-Pape, com intrigantes aromas de tabaco e notas florais, mesclados a frutas escuras maduras. Macio e encorpado, surpreendeu pelo frescor e pela fina textura, fruto de seus taninos bem trabalhados.

A Antinori trouxe seu ícone **Solaia** e, nesse caso, brilhou o mais jovem, safra **2007**, um vinho de pureza ímpar. A madeira fina, bem integrada, juntamente com uma sugestão de couro, dá uma pista de o que será o futuro bouquet deste grande vinho. Bom corpo, com taninos abundantes, de grande fineza, e acidez pronunciada permitem prever longa evolução de um conjunto já elegante. Mesmo com bom potencial de guarda, pode ser consumido desde já com grande prazer.

O vizinho Tenuta San Guido mostrou suas credenciais com o mais que famoso **Sassicaia**, que não decepcionou seus inúmeros fãs. As duas safras apresentadas mostraram a razão da fama do vinho, considerado o primeiro supertoscano da Itália. O **Sassicaia 2007** destaca-se pelos aromas e sabores de framboesa, emoldurada por chocolate e tostado, com equilíbrio na boca, textura fina e longa persistência. Já o **2000** começa a exibir

aromas evoluídos de couro e balsâmico, com frutas em compota e sabores muito agradáveis. Está em ótima fase para ser consumido, com taninos já bem trabalhados e boa fruta.

A Espanha esteve muito bem representada pela Torres, que trouxe seu belo Mas La Plana para a degustação. A sensação foi o **Mas La Plana 2001**, já bem evoluído e pronto para beber, exibindo aromas intensos de ameixa e amora, entremeados por notas de couro e tostado, com toques balsâmicos. Delicioso na boca, é equilibrado e complexo, com fruta saborosa, bom corpo e longa persistência.

Também da Espanha veio a máxima expressão de Ribera del Duero, o mítico Vega-Sicilia, um vinho para o qual faltam adjetivos para qualificar e estrela esperada em qualquer degustação de alta gama. Foram duas safras muito distintas e representativas do nível de qualidade e potencial de evolução desse vinho singular. O **Vega-Sicilia 1982** é arrasador e mostra suas armas já nos aromas, de frutas muito evoluídas, couro, mel e balsâmico, além dos já clássicos toques de verniz e coco queimado. Na boca mostrou-se muito elegante e complexo, com destacado equilíbrio, textura sedosa,

fruta presente e taninos resolvidos. Para beber já, ou guardar... ao gosto do freguês. O **Vega 2000** por sua vez exibiu o “novo” estilo da casa, com um pé no futuro. Destaque para o perfil aromático, intenso, com ameixas maduras, notas terrosas, tabaco e insinuação de couro, com tostado discreto. Boca potente, com taninos finos, boa concentração e longa persistência. Já dá para ser bebido, mas seria aconselhável resistir à tentação e guardar em adega por mais alguns anos.

O Château Mouton-Rothschild também veio com duas faces muito diferentes. De início, com o **Mouton 2001**, mostrou um vinho acessível, amigável, pronto para beber, com o inconfundível aroma de café torrado, quase uma digital do Mouton, combinado com frutas escuras em compota e fino couro. Macio, saboroso, concentrado, encorpado, com fina textura, bom equilíbrio e longa





persistência demonstra claramente a qualidade da subestimada safra 2001. Já o enigmático **Mouton 1986**, agraciado por Robert Parker com uma nota de três dígitos, permanece indecifrável, em sua austeridade monolítica e sono (quase) eterno. Difícil de ser avaliado nesse momento, continua a exigir paciência, em angustiante espera.

A grande surpresa da degustação veio na sequência: duas preciosidades alemãs da Egon Müller Scharzhof, ambas da categoria Prädiktswein Auslese. Trata-se de vinhos produzidos com a uva *Riesling* em pureza, de um vinhedo único, o Scharzhofberger, situado em Saar e plantado em solo de ardósia. O primeiro foi o **Egon Müller Scharzhofer Auslese Goldkapitel 2007**, com incríveis aromas de frutas brancas maduras (pêssego, damasco, marmelo), notas de mel e florais, e também de petróleo e mineral. Muito complexo e sofisticado. Doce, untuoso, com ótima acidez e destacado equilíbrio, tem sabor delicioso e muito longa persistência. Arrasador. O mesmo vinho, na safra **1990** mostrou-se ainda melhor, com sua cor dourada e aromas exuberantes de frutas caramelizadas, minerais,



tostados e de especiarias. Excepcional na boca, tem doçura muito acima da média para um Auslese, equilíbrio impecável, untuosidade extrema, muita concentração de sabores e persistência interminável. Um vinho que não mostra seus 20 anos de vida. Foi o grande vinho da degustação.

Finalizando o desfile de estrelas, dois grandes Portos Vintage da Symington Family Estates, sob o rótulo **Graham's - 2007 e 1980**. A curiosidade foi constatar como o **Graham's Vintage 2007** está acessível, com seus aromas clássicos de frutas escuras, melado de cana, tostado, especiarias e notas florais (rosas e violetas). Ótimo na boca, tem taninos abundantes mas muito finos, intensa concentração e longa persistência. Obviamente um vinho para ser guardado. Mas quem se aventurar a bebê-lo agora, não terá grandes arrependimentos. Já o **Graham's Vintage 1980** mostrou-se totalmente pronto, delicado, complexo e muito interessante. Seus aromas de frutas mescladas a cacau e tostado são seu maior trunfo.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
BORGES@WINESTYLE.COM.BR
MARIO@WINESTYLE.COM.BR

APRECIE COM MODERAÇÃO



Lançamento 2010

"Neste vinho estão
expressos fortes
traços de como a
dedicação e o amor
- à terra e ao vinho -
conseguiram extrair
o melhor da alma da
videira. Descubra o
ANIMA VITIS".

Clovis Roberto 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

EM SUA SEGUNDA EDIÇÃO, O ENCONTRO INTERNACIONAL DO VINHO LANÇA ÂNCORA NA CAPITAL CAPIXABA, REÚNE ENÓFILOS E CRAQUES COMO O SOMMELIER CAMPEÃO MUNDIAL, O SUECO ANDREAS LARSSON, E PÕE À PROVA RÓTULOS DE DIFERENTES PAÍSES E ESTILOS



Grupo de jornalistas durante a visita ao Palácio Anchieta, sede do governo capixaba e detalhes do hotel Ilha do Boi, que sediou o Encontro deste ano: visual de tirar o fôlego e infraestrutura perfeita para as provas de degustação

DA MONTANHIA À BEIRA-MAR



por MARCO MERGUIZZO
e SILVIA FRANCO, de Vitória, ES
fotos CACÁ LIMA

Para os profissionais, jornalistas especializados e enófilos em geral que participaram, no início de novembro, do **Encontro Internacional do Vinho 2010**, não foi apenas uma simples mudança de cenário – ou, melhor, de praia. Do hotel Pedra Azul, na bucólica Domingos Martins, na serra capixaba, onde foi realizado durante muitos anos – e, já repaginado, em 2009, quando renasceu com grande vigor, retomando seu prestígio e notoriedade –, o evento, um dos mais tradicionais do calendário enológico do país, agora organizado pela Premium, a agência de eventos do grupo Gazeta, representante regional da Rede Globo, teve como palco em 2010 o bellissimo hotel Ilha do Boi.

Ancorado à beira-mar, com vista privilegiada da capital do Espírito Santo e, o melhor, com instalações apropriadas para a realização das degustações, além de um espaço gourmet, com

estandes de importadoras e produtos regionais – o evento deste ano pôs à prova uma seleção de rótulos de diferentes produtores, estilos e países, alguns deles inéditos, e reuniu, entre outros expoentes nacionais e internacionais do mundo do vinho, o sueco Andreas Larsson, o melhor sommelier do mundo em 2007, o crítico de vinhos e autor do guia Descorchados, o chileno Patricio Tapia, além de Arthur Azevedo e Mario Telles Júnior, ambos da ABS-SP e editores de Wine Style.

Mais: colocou na mesa de debates alguns temas novos, como o conceito francês de *climat*, e ainda outros recorrentes, como tradição e modernidade, o uso e contribuição da madeira, qualidade versus precificação e taxação, harmonização com a culinária capixaba, o que gerou boas e saudáveis discussões, entre uma degustação e outra. Além de ampliar outras questões, como a descoberta de grande parte do público, estimado em mais de 1.000 pessoas nos três dias de evento, dos intrigantes e ainda pouco conhecidos champanhes produzidos por viticultores independentes, representados pelo produtor francês Jean Baptiste Geoffroy, que conduziu uma das mais interessantes degustações do Encontro



Nesta página, Patricio Tapia, crítico de vinhos e autor do Guia Descorchados e a dupla responsável pelo evento, o sommelier Ariel Perez e o diretor da Rede Gazeta, Álvaro Moura. Na página oposta, o Conde Francesco Cinzano, produtor do chileno Erasmo e também de vinhos da Toscana, e Arthur Azevedo, editor de Wine Style e diretor da ABS-SP



deste ano. (Em tempo: Este tema já havia sido abordado com grande sucesso em 2009, pelos produtores Jacques Selosse, Salon e Egly-Ouriet).

De morno e previsível, portanto, nada teve a movimentada edição deste ano. Muito pelo contrário. Logo no primeiro dia, o chileno Patricio Tapia abriu os trabalhos, com o painel “Vinhos para beber antes de morrer”. Dos oito rótulos do Velho e Novo Mundo garimpados por ele, destacou-se o clássico **Tondonia Gran Reserva 1987**, um tinto de estirpe de Rioja Alta feito à moda antiga, com cortes de *Tempranillo* (70%), *Mazuelo*, *Garnacha* e *Graciano*. Seu amadurecimento ocorre durante seis anos em barricas americanas usadas e outros seis em garrafa. A cada ano, ele perde 1º de álcool por evaporação, pois não é repostado, ganhando um certo caráter oxidativo. “É um vinho educativo, emblemático e que vai contra a corrente”, sublinhou Tapia.

Outros rótulos de sua seleção também conquistaram o público. Caso do branco chileno **Casa Marin Cipress Sauvignon Blanc 2009**, do vale de San Antonio, de acidez salivante e perfil gastronômico; dos concentrados e potentes **Clarendon Hills Astralis 2007** e **Mitolo Shiraz Savitar 2007**, ambos do vale australiano de McLaren; do **Quinta das Bageiras**

Garrafeira 2005 (80% de *Baga*, provenientes de vinhedos de 70 anos, e 20% de *Touriga Nacional*, vinificadas em lagares e com 18 meses de carvalho usado); e, ainda, do excepcional **Jerez Oloroso 30 anos**, produzido com a uva *Palomino*, de produção limitada a 5.000 garrafas/ano, das Bodegas Tradición, uma das mais respeitadas daquela região.

Da Borgonha, a simples e insuspeita palavrinha *climat* levantou muito a temperatura e o clima da degustação do *négociant* e jurado internacional de vinhos, o francês Olivier Pion, ainda no primeiro dia. Afinal, *climat* é um conceito restrito (o solo e suas características que podem diferir de outro a poucos metros) àquela famosa região francesa onde outro termo – terroir - tem sua melhor expressão. E Olivier trouxe bons exemplos de *climat*. O branco **Jean Philippe Fichet Mersault Le Tesson 2007** é um Borgonha cítrico, consistente, mineral, de acidez borgonhesa (leia-se pungente) e que fica mais interessante quando é acompanhado de comida. Entretanto, quando foi servido o **Pierre Morey Mersault Les Tessons**, ligeiramente botritizado, parecia que o primeiro borgonha perdia terreno e votos – puro engano. A consistência da qualidade, mineralidade e acidez do **Jean Philippe**

Fichet Mersault Le Tesson 2007 permaneceu viva e envolvente até o final do painel. E quando se acreditava que se havia provado o melhor – e este é um dos trunfos de eventos como o de Vitória – foi servido o **Vincent Gerardin Bienvenues Batard Montrachet 2007**, mais consistente, complexo e elegante.

Com o tema “Portugal-Espanha, Península Ibérica: Nova Dimensão e Diversidade”, Arthur Azevedo trouxe às taças, e à mesa de debates, a face mais moderna dos brancos e tintos lusos e espanhóis, uma de suas especialidades, como contraponto aos rótulos com o pé no passado e na tradição apresentados no dia anterior. Dentre os destaques de sua seleção, o excepcional **El Pecado 2008**, um tinto autoral da região de Ribeira Sacra feito com a uva *Mencia*. Com uma produção de apenas 900 garrafas/ano, ele é assinado pelo enólogo Raul Perez, uma das estrelas do movimento “Bierzo Boys”, que resgatou no final dos anos 90 esta região situada em Castilla y León.

Ainda agradaram aos participantes o **Secret Spot 2004**, um tinto lusitano de muita fruta e acidez refrescante, elaborado por Gonçalo Sousa Lopes e Rui Cunha, do Douro; o moderno **Mancuso 2006**, um 100% *Garnacha* proveniente da província

de Zaragoza; além do surpreendente **Ramiro’s 2006**, assinado pelo enólogo espanhol Eduardo Garcí. Elaborado com *Tempranillo* originária de vinhas de Ribera del Duero, Toro e Cigales, com idade entre 60 e 90 anos, este tinto é fermentado com leveduras naturais e passa 28 meses em barricas de carvalho francês e americano. Potente e estruturado, tem grande potencial de guarda.

Outras estrelas ibéricas mostraram a razão de sua fama. Caso do **Gloria Reynolds 2004** e do **Herdade dos Grous Moon Harvest**, este último assinado por Luiz Duarte, feito com *Alicante Bouschet*. Do potente e expressivo **Libranza Toro 2005** e do premiado alentejano **Dúvida 2005**, de Antonio Saramago, eleito um dos melhores vinhos lusos pela respeitada Revista dos Vinhos, e integrante do seleto painel “50 Melhores Vinhos de Portugal”, da ViniPortugal, elaborado pelos jornalistas Marcello Copello e Charles Metcalf.

Mario Telles Júnior, que abriu o seu painel “Harmonizando a Gastronomia Capixaba” homenageando Saul Galvão, desaparecido em 2009, propôs entre outras sugestões, o aromático chileno **Laberinto Sauvignon Blanc 2007**, um branco de acidez cítrica intensa que acompanhou bem a casquinha de siri. Já



O sommelier campeão do mundo, o sueco Andreas Larsson: apresentação e rótulos elogiados. Acima, o vice-presidente da ABS-SP e editor de Wine Style, Mario Telles Júnior, durante o painel "Harmonizando a Gastronomia Capixaba: brancos, como o neozelandês Dog Pont Section 1994, brilharam com as iguarias regionais

com o bobó capixaba (que não leva dendê e coentro) fez par ideal outro *Sauvignon Blanc*: o estruturado neozelandês **Dog Point Section 1994**, escolhido pela revista inglesa Decanter como o melhor vinho neozelandês dessa uva. O **Albariño Sketch Raul Perez 2007**, por sua vez, brilhou com a festejada moqueca regional. Já o champanhe brut **Cattier Brut Chigny Rosé 1^{er} Cru** casou como uma luva com a torta capixaba.

No segundo dia, o campeão mundial Andreas Larsson provou em seu painel porque é apontado como um dos melhores sommeliers da atualidade. Sua seleção de vinhos foi uma das mais elogiadas. Do instigante **Zerberos Arena Pizarra 2006** ao **Clos de Coulé de Serrant 2004** (este biodinâmico de Nicolas Joly apresenta-se no nariz, como um "colheita tardia" e, na boca, um branco seco, potente e estruturado), passando pelo **Gramona Imperial Brut Gran Reserva 2006** (um cava de estirpe assinado pelo craque Jaume Gramona, considerado por Eric Asimov, crítico do NY Times, como um espumante que lhe recorda os grandes champagnes do mundo) e o **L'Extravagant de Doisy Daene Sauternes 2002**.

Já no último dia, o viticultor francês Jean Baptiste Geoffroy, representante dos produtores independentes de Champagne, exibiu espumantes gastronômicos de paladar cítrico salivante, sem malolática, que fogem à regra. No passado, Geoffroy vendia suas uvas para *négociants*, mas decidiu assumir o desafio de produzir o seu próprio champenoise. Hoje, é um dos 1.800 "produtores com causa", que provam que um bom vinho de Champagne também pode ser feito por pequenos viticultores.

MARCO@WINESTYLE.COM.BR

SCFRANCO@HOTMAIL.COM

APRECIE COM MODERAÇÃO

COMEMORE A VIDA
COM TERRANOVA.

MIOLO
WINE GROUP

www.mioilo.com.br • 0800 9704165



BONS RESULTADOS *em ano difícil*

VINHO BRASILEIRO DEMONSTRA MATURIDADE,
COM BONS RESULTADOS EM SAFRA MENOS PRIVILEGIADA

por BRUNO VIANNA

Em evento primorosamente organizado, a ABE (Associação Brasileira de Enologia) realizou em 25 de setembro, em Bento Gonçalves, a 18ª edição da **Avaliação Nacional de Vinhos**, cujo objetivo foi o de apresentar um panorama da safra, por meio dos 16 vinhos mais representativos. Após anos seguidos de ventos favoráveis, as condições climáticas de 2010 representaram um dos maiores desafios para os enólogos brasileiros, que precisaram mostrar muita competência para conseguir alcançar um bom nível de qualidade. Venho participando deste evento seguidamente há nove anos e

APRECIIE COM MODERAÇÃO



QUINTA DO
CRASTO

Beba ao nosso ritmo...

www.quintadocrasto.pt

QUALIMPOR

0800 702 44 92
www.qualimpor.com.br



Carlos Paviani, diretor-executivo do Ibravin, durante a avaliação dos vinhos da safra 2010, para a qual recebeu jornalistas de diversos países, interessados na qualidade e no caráter dos vinhos brasileiros

Arthur Azevedo, editor de Wine Style, e Isabel Mijares, importante enóloga da Espanha trocam impressões sobre a safra 2010

tinha uma enorme expectativa acerca de o que iria encontrar. Ouvi comentários díspares sobre a Avaliação, mas não tenho dúvidas ao afirmar que esta foi verdadeiramente histórica, representando o “point of no return” da vitivinicultura brasileira, que amadureceu muito nos últimos anos e consegue cumprir seu papel mesmo em safras desfavoráveis. Para alegria de todos, os vinhos degustados mostraram grande nível.

A SAFRA 2010

Neste ano, as condições climáticas no sul do país não contribuíram muito para o bom desenvolvimento das uvas viníferas. Na Serra Gaúcha, a safra foi prejudicada principalmente pelas chuvas no período de floração/pegamento do fruto e pelo período de maturação das uvas (dezembro a março), durante o qual ocorreu uma maior quantidade de chuvas e baixa quantidade de horas de brilho solar.

Segundo o relatório da ABE/Embrapa, para as uvas de maturação precoce, como *Chardonnay* e *Pinot Noir*, as condições meteorológicas não favoreceram a plena maturação, afetando os vinhos tranquilos, mas sem impacto significativo nos espumantes. As uvas de maturação intermediária, como *Riesling Itálico* e *Merlot*, tiveram condições meteorológicas desfavoráveis. As de maturação tardia, como *Moscato*,

Cabernet Franc e *Cabernet Sauvignon*, não tiveram condições adequadas para a maturação; os cachos maturaram sob dias chuvosos, baixa insolação e alta precipitação. Foi, na opinião geral, a safra mais difícil dos últimos anos, mas os vinhos apresentados no evento surpreenderam positivamente.

Parte desses vinhos será utilizada em cortes, portanto nem todos serão engarrafados na forma apresentada. Entre os tintos, houve um forte retorno da *Cabernet Franc*, com dois exemplares, uma presença inesperada da *Marselan*, retração da *Merlot*, sendo o único exemplar proveniente da Campanha e não da Serra Gaúcha, e uma reafirmação da *Cabernet Sauvignon*. Esta ganhou destaque com o vinho da Almaúnica, sendo o que mais impressionou do painel, com fruta exuberante e complexas notas minerais e defumadas, especiarias e chocolate, mantendo ótima acidez e álcool muito equilibrado nos seus 13%. Aliás, o nível alcoólico, no geral mais baixo em todo o painel, tornou os vinhos muito agradáveis e foi bastante apreciado.

DEGUSTADORES COMENTARISTAS

Cada vinho foi degustado pelos 750 participantes, num serviço impecável e muito rápido, e foi comentado por um painel de degustadores, sendo 7 convidados internacionais, 8 nacionais e 1 sorteado

entre os presentes, para representar os consumidores. Foram eles, em ordem alfabética: a) Internacionais: Carmen Perez (Argentina), David Furer (EUA), Fernando Pettenuzzo (Uruguai), Harry Ackermann (Alemanha), Maria Isabel Mijares (Espanha), Michael Whiteside (Inglaterra), Roberto Rabachino (Itália); b) Nacionais: Alexandra Corvo, Arthur Azevedo, Eduardo Russo, Irineu Guarnier, José Luiz de Souza, Marcelo Copello, Nauro Morbini e Susana Barelli; c) Sorteado da plateia: Sr. Altair.

A SELEÇÃO DOS VINHOS

Enviaram amostras para a Avaliação 55 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, BA, SP, PE e MG, num total de 260 amostras. A avaliação foi feita às cegas, no laboratório da Embrapa, por 83 enólogos. Além dos 16 finalistas, foram também selecionados os 30% melhores vinhos, abrangendo 30 vinícolas.

Para a seleção, foi utilizada, pela primeira vez, uma ficha eletrônica de análise, com processamento e emissão de relatórios, implantada pela Embrapa.

OS 16 VINHOS SELECIONADOS

VINHO BASE PARA ESPUMANTE

Chardonnay - Domno do Brasil
Chardonnay / Pinot Noir - Salton

BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

Chenin Blanc - Vinícola Ouro Verde
Chenin Blanc - Vitivinícola Santa Maria
Chardonnay - Cooper. Central Nova Aliança
Chardonnay - Góes & Venturini

BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

Moscato Giallo - Casa Geraldo
Moscato R2 - Perini

ROSÉ SECO

Rosé (Cabernet Sauvignon) - Almadén

TINTO FINO SECO JOVEM

Pinot Noir - Rasip Agropastoril

TINTO FINO SECO

Cabernet Franc - Cia Piagentini
Cabernet Franc - Valmarino
Marselan - Dom Cândido
Merlot - Seival Estate
Cabernet Sauvignon - Santo Emílio
Cabernet Sauvignon - Almaúnica

VINHOS NO MUNDO DA LUA

EM SUA SEGUNDA EDIÇÃO NO BRASIL, A FEIRA *RENAISSANCE DES APPELLATIONS* TROUXE ATÉ, ENTRE OUTRAS NOVIDADES, UM VINHO "LUNAR", POR SINAL DE ALTA QUALIDADE. WINE STYLE ESTEVE LÁ E CONTA O QUE VIU (E PROVOU...)

texto e foto ARTHUR AZEVEDO, de São Paulo

A aprazível Casa da Fazenda, em São Paulo, misto de restaurante e espaço para eventos, foi palco de mais uma grande apresentação da trupe dos Biodinâmicos, carinhosamente conhecida como "A Turma do Joly", numa referência ao grande Nicolas Joly, inspirador desse importante movimento enológico, que já tem seu lugar garantido na história da vitivinicultura mundial. Joly, devido a um sério problema de saúde, felizmente já superado, não pôde estar presente a **2ª Mostra de Vinhos Biodinâmicos**, sendo muito bem representado por sua filha e por seus vinhos espetaculares, entre os quais brilha o já mítico **Coulée de Serrant**.

O movimento biodinâmico, trazido ao Brasil pelo incansável sommelier Ariel Perez, vem ganhando cada vez mais adeptos em nosso país, fato plenamente confirmado pelo grande afluxo de profissionais e enófilos ao evento, que nesta segunda edição contou com a presença de Andreas Larsson, sommelier sueco, campeão do mundo pela Association de la Sommellerie Internationale, que não só atendeu a todos com incrível simpatia e competência, como também conduziu uma espetacular harmonização de 12 vinhos biodinâmicos com 12 pratos da culinária brasileira, preparados com rara maestria pelo chef Ivan Achcar, da Casa da Fazenda.

As bases da cultura biodinâmica foram fartamente exploradas em Wine Style nº18, que dedicou ampla reportagem sobre a 1ª Feira Internacional de Vinhos Biodinâmicos realizada no Brasil. Quem quiser se aprofundar no assunto também pode recorrer ao livro "Vinho do Céu à Terra", escrito pelo próprio Nicolas Joly, editado no Brasil pela Vinum Editora e disponível nas melhores livrarias. O grupo *Renaissance des Appellations*, nome oficial dessa associação de produtores biodinâmicos, foi criado por Joly em 2001 e conta hoje com 175 produtores, dos quais cerca de 40 estiveram representados em São Paulo. Seu propósito é garantir a completa e fiel expressão do terroir de cada uma das apelações.

Para fazer parte de tão diferenciado time de produtores, é necessário cumprir uma série de exigências,

em três níveis de seleção. O primeiro pressuposto é praticar uma agricultura de excelente nível, plantando as videiras num solo vivo, livre de pesticidas e outros produtos químicos. Além disso, cerca de 90% dos participantes praticam a chamada agricultura biodinâmica, usando as preparações preconizadas pelos estritos protocolos que regem a doutrina. No segundo passo, ou seja, na transformação das uvas em vinho, deve-se assegurar que nenhum tipo de ação seja executada para modificar "o gosto do terroir", como Joly gosta de se referir aos vinhos. Segundo ele, a vinícola "deve ser uma maternidade e não uma fábrica". O comentário é muito pertinente, especialmente nos dias de hoje, onde toda sorte de malabarismos é utilizada para se elaborar certos vinhos. Da imensa lista de ações proibidas, talvez a mais relevante seja o veto ao uso de cerca de 300 leveduras aromáticas, que podem mudar radicalmente o resultado da vinificação. Mesmo o uso de dióxido de enxofre como conservante sofre severas restrições, sendo permitido em mínimas quantidades e só no caso dos vinhos brancos, imediatamente antes do engarrafamento. Em resumo: reduzir ao mínimo a manipulação do vinho.

NOVOS PRODUTORES BRILHARAM AO LADO DE ESTRELAS JÁ CONSAGRADAS

Nesta 2ª edição da *Renaissance des Appellations* alguns novos produtores, nem todos representados no Brasil, atraíram a atenção do público, que mesmo ávido pelas novidades, não deixou de lado produtores consagrados, como Nikolaihof Wachau, da Áustria; Domaine du Traginer, de Banyuls; Château Le Puy, de Bordeaux; Champagne Fleury; Domaine de Villaine, de Bouzeron; Domaine Cazes, de Rivesaltes; Antyal, de Álvaro Spinoza, que esteve presente no evento, além é claro, do clássico *Coulée de Serrant*, de Savennières, pilotado por Joly.

Entre as novidades da edição 2010, algumas chamaram a atenção não só pelo ineditismo como principalmente pela originalidade dos vinhos. Começamos pelo **Clos Puy Arnaud**, um Bordeaux de Côtes du Castillon, cujo proprietário é Thierry

Valette, ex-proprietário do Château Pavie. Interessante notar que Thierry adota práticas da Borgonha na elaboração dos vinhos, tais como a vinificação de parcelas diminutas em separado, além de pigéage (manuseio das cascas que se acumulam no topo dos recipientes de fermentação) à mão em pequenos barris de madeira. O resultado desse processo pôde ser conferido nos **Clos Puy 2007 e 2008**, ambos com fruta exuberante, textura macia, bom corpo e longa persistência.

Da Alsácia, duas novidades de peso, Martin Schaezel e Domaine Valentin Zusslin, mostraram a força da prática biodinâmica, na região que é hoje o principal reduto dessa notável prática. Schaezel, um pioneiro da biodinâmica na Alsácia, obtém suas uvas de um vinhedo cultivado com a ajuda de cavalos, num processo que remonta a tradição ancestral dos franceses. Seus vinhos expressam com rara felicidade a pureza das uvas, em particular a *Gewürztraminer*, uma especialidade da casa. O **Martin Schaezler Gewürztraminer Cuvée Reserve 2009** é uma preciosidade, exalando delicados aromas de lichias e rosas, num vinho sutil, elegante, agradável e muito expressivo.

A outra estrela da Alsácia é o Domaine Valentin Zusslin, que elabora seus vinhos com uvas de vinhedos cujas origens remontam a 1691, em Orschwihr, num Grand Cru denominado Pfingstberg. Biodinâmico há 12 anos, produz extensa gama de vinhos em diferentes estilos, dos secos aos doces. Destaque absoluto para o **Bollemborg Gewürztraminer Vendage Tardive 2004**, delicioso, sedutor, descaradamente hedonístico, inesquecível. Rosas e lichias, mescladas a mel, com sabores doces inebriantes de interminável persistência. Show...

Interessante também o Castagna Vineyard, que, apesar do nome não indicar, representou a Austrália na mostra. Situado em Victoria, com vinhedos plantados em altitudes elevadas, em solos de granito decomposto sobre argila e com clima marcado pela grande amplitude térmica – calor durante o dia e frio à noite. Essa combinação de solo e clima dá origem a vinhos de *Syrah* em pureza, expressivos e elegantes. O

Genesis foi mostrado em três diferentes safras (2005, 2006 e 2008), impecavelmente consistentes, com ótima fruta, taninos muito finos, aromas mentolados e balsâmicos, bom corpo e longa persistência.

Do Chile, a novidade foi o **Rayun Premium Blend 2006**, uma mescla de *Carmenère* (50%), *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* e *Cabernet Franc*, plantadas em Isla de Maipo, com passagem em barricas de carvalho francês por 12 a 14 meses e assinado pelos craques Álvaro Spinoza e Juan Carlos Faundez. Potente e complexo, exibiu aromas de frutas escuras, com notas de pimenta vermelha, chocolate, especiarias e fino tostado, num vinho encorpado, concentrado, de fina textura e longa persistência. Foi o escolhido por Larsson para escoltar, no jantar harmonizado, uma suculenta picanha de Red Angus na brasa, com tutu de feijão jalo e couve manteiga. Diga-se de passagem, saiu-se muito bem.

Para finalizar, um espanhol de grande caráter, o excelente Mas Estela, da DO Empordá, na Catalunha, numa propriedade situada no interior do Cap Creus, um parque natural muito próximo ao Mediterrâneo, onde os vinhedos estão plantados nas encostas das montanhas, em solo de ardósia. O rendimento é de apenas 30 hectolitros por hectare, o que explica o caráter dos vinhos, sempre concentrados, mas preservando a elegância. A grande estrela da casa é o lunático (que deu título a esse artigo) **Mas Estela Vi de Lluna 2007**, corte de *Garnacha* e *Syrah*. O nome se deve ao fato de que as uvas são colhidas num momento exato, ditado pela fase da lua, quando a seiva se concentra nas uvas, de acordo com as explicações do pessoal da Mas Estela. Acredite-se ou não, o que importa é o resultado na garrafa. E este é simplesmente espetacular. O **Mas Estela** combina rara concentração de frutas, boa acidez, equilíbrio impecável, textura macia e persistência muito longa, comprovando mais uma vez que, no reino dos vinhos biodinâmicos, a prática é mais importante do que a teoria.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR


Vinhos do Brasil

ESPUMANTES DO BRASIL.
ABRA-SE PARA
LUGARES MENOS COMUNS.

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

www.vinhosdobrasil.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO.

por GUILHERME VELLOSO

RECUPERAR ANTIGOS VINHEDOS E PRÁTICAS TRADICIONAIS DE CULTIVAR A VINHA É A MISSÃO QUE O BASCO TELMO RODRÍGUEZ, UM DOS PRODUTORES MAIS CULTUADOS NO MUNDO, VEM PERSEGUINDO, COM INDISCUTÍVEL SUCESSO, EM SEU PAÍS

O GUERRILHEIRO DO VINHO

Embora considere o debate absurdo e mal colocado, o espanhol Telmo Rodríguez é uma espécie de metralhadora giratória quando discute o que é tradição e o que é modernidade no atual panorama do vinho espanhol. “Eu represento a modernidade, mas a luta que travo junto com outros produtores novos (Alvaro Palacios e Benjamín Romeo são dois citados por ele) é buscar a tradição”. Por buscar a tradição entenda-se, entre outras coisas, trabalhar com castas autóctones, plantar em “vaso” e não em espaldeira, usar apenas leveduras naturais e recuperar antigos vinhedos praticamente abandonados, como Rodríguez fez em Málaga e Palacios, antes dele, no Priorato. Uma bodega tradicional, explica Rodríguez, “não é uma bodega cheia de teias de aranha, mas uma bodega onde haja um fio condutor com uma viticultura do passado”. Na Espanha de hoje, dispara, “há exemplos de bodegas que têm 100 anos, mas a única coisa que tem de velho é o logotipo”.

Na visão de Rodríguez, a partir do século 19, quando a praga da filoxera dizimou os vinhedos europeus, a Espanha adotou um caminho essencialmente comercial, aproveitando

a oportunidade de se tornar grande produtora e exportadora de vinhos. Segundo ele, isso mudou a face de regiões produtoras tradicionais da Espanha, como a Rioja, onde muitas bodegas se converteram em verdadeiras indústrias. “Não conheço nenhuma grande bodega que produza milhões de garrafas que faça um vinho excepcional”, diz ele, e continua: “exceto Bordeaux ou Champagne, não conheço bodega alguma que faça 300 mil garrafas de um grande vinho. Creio que os grandes vinhos são produtos limitados”.

Ancestralidade, gesto e memória são

palavras-chave para se entender a filosofia que orienta os projetos de Telmo. “Para mim, a viticultura é um gesto”, diz ele. “É o saber podar, o saber vindimar, o saber enxertar, num trabalho que é ancestral”. Para explicar a importância da ancestralidade, ele dá um exemplo que remete a sua ligação com o Rhône: “Hermitage é uma encosta muito conhecida, porque ali se planta uva há 800

anos. Para fazer grandes vinhos é preciso estudar essa ancestralidade”, acrescenta, e volta ao debate tradicional x moderno. “Eu sou moderno, mas planto em vaso e quase enlouqueço para fazer uma viticultura de luxo, que é uma viticultura de tradição, de não plantar em locais onde antigamente não se plantava. Vinhos são memórias, por isso é preciso recuperar a memória, recuperar

o gesto”. Não surpreende que a Lopez de Heredia (Vinã Tondonia) seja a única bodega que reconhece como verdadeiramente “tradicional” na Rioja de hoje (ver reportagem sobre a Tondonia publicada em Wine Style nº 27).

“PARA FAZER UM BOM VINHO, É PRECISO QUASE ESQUECER O BUSINESS”

Irrequieto e crítico, Telmo talvez deva em parte esses traços de sua personalidade a suas origens. Ele nasceu há 47 anos em Irún, cidade do país basco situada na fronteira entre Espanha e França. Os bascos são conhecidos pelo orgulho com que cultivam suas tradições, a começar pela língua, e por sua posição de quase rebeldia em relação ao governo espanhol. O pai tinha propriedades agrícolas e empresas industriais, mas a ligação com o vinho só começou em 1964, quando iniciou o projeto de recuperação de uma propriedade tradicional da Rioja, a quinta Remelluri, onde Telmo viveu parte da infância e da adolescência com os irmãos. Ele estudou Biologia na Espanha e chegou a trabalhar uns tempos com o pai, mas tinham visões profundamente diferentes. “Meu pai é um homem de negócios. Eu sou um homem do vinho e sempre achei que para fazer um bom vinho é preciso quase esquecer o lado business”. Assim, sua visão como produtor de vinhos foi moldada, principalmente, nos anos em que viveu na França onde estudou Enologia em Bordeaux e trabalhou, sobretudo em Bordeaux e no Rhône, com produtores tradicionais como Chave. São nomes que hoje integram o portfólio da importadora de vinhos que montou na Espanha e que dão uma clara ideia



de suas referências, não por acaso todas francesas, em vinho. Além de Chave, Jean Claude Leflaive, Château Rayas, Méo-Camuzet. Do primeiro, guarda uma lição que gosta de repetir. “Grandes vinhos não são feitos por grandes enólogos, mas pelos grandes lugares” (“sítios” em espanhol).

Quando voltou à Espanha, Rodríguez se lançou no projeto de recuperar antigos vinhedos. Nascia assim a Cia. de Vinhos Telmo Rodríguez. Hoje, ele trabalha em sete regiões produtoras da Espanha e tem vinhedos próprios em cinco delas, inclusive Rioja e Ribera del Duero. São vinhedos pequenos (menos de 30 hectares) que ele mesmo define como de “tamanho humano, para fazer vinhos de uma forma muito diferente de o que se fez na Espanha ao longo do século 20”. As produções são igualmente pequenas, não mais de cinco mil garrafas, no caso de seus vinhos top. A exceção é o branco **Basa Rueda**, do qual são produzidas anualmente mais de 50 mil caixas. “Precisava fazer para financiar meus outros projetos”, admite. Mesmo produzido em quantidade maior, é um vinho delicioso, de boa tipicidade e preço acessível (US\$ 29.50). Em sua mais recente visita ao Brasil, Rodríguez mostrou também os novos vinhos da linha **Gaba do Xil**, que está produzindo em Valdeorras, na Galizia, com castas típicas espanholas: o branco é 100% *Godello*, uva ainda pouco conhecida mesmo em seu país de origem; e o tinto, 100% *Mencia*, ganhou

maior notoriedade a partir do trabalho de Alvaro Palacios na região de Bierzo. Telmo fala com entusiasmo também de seu projeto em Cebreros, onde está recuperando antigos vinhedos de *Garnacha*, plantados a mais de mil metros de altitude.

“NÃO CONHEÇO NENHUM VINHO DE QUE GOSTE QUE SEJA TECNOLÓGICO”

Trabalhar apenas com castas autóctones da Espanha, mais do que um dogma, é uma decisão consciente de Rodríguez. Ele não se considera um “talibã” em relação a essa questão e chegou a plantar castas “estrangeiras”, como *Viognier*, *Marsanne* e *Roussane*, em Remelluri. O mais importante, na sua visão, é respeitar a vocação e a tradição de cada terroir. Foi essa visão que o levou a seu feito mais reconhecido no mundo do vinho – o resgate dos vinhos doces da região de Málaga. “O espírito dos meus projetos é recuperar vinhedos esquecidos e o vinhedo mais evidente como declaração de intenção desse projeto era Málaga”, explica. O vinho doce de Málaga, à base da uva *Moscatel*, foi uma referência nos séculos 17 e 18, quando tinha mais fama que o próprio *Jerez*. Depois, saiu de moda e os vinhedos foram abandonados. Coube a Telmo recuperar um vinhedo de nove hectares onde hoje produz o **Molino Real**. Com uvas compradas de viticultores locais que apoia ele

Telmo Rodríguez trabalha em sete regiões da Espanha, mas só tem vinhedos próprios em cinco: Rioja, Ribera del Duero, Málaga, Cebreros (Ávila) e Valdeorras (Galícia). O único vinho que produz em grande quantidade é o ótimo Basa Rueda (abaixo), como ele mesmo diz, “para financiar meus outros projetos”



PINGUS x VEGA

TELMO RODRÍGUEZ CONSIDERA O PINGUS, PROJETO DO ENÓLOGO DINAMARQUÊS PETER SISSECK, QUE SE TORNOU, COMO ELE DIZ, UM "SUCESSO MIDIÁTICO", O MELHOR VINHO DE RIBERA DEL DUERO, AINDA QUE "CARÍSSIMO". A ADMIRAÇÃO DE RODRÍGUEZ VEM DO FATO DE QUE SISSECK DECIDIU FAZER UM VINHO SOFISTICADO E DE GRANDE QUALIDADE EXCLUSIVAMENTE COM TINTO FINO (TEMPRANILLO), PROVENIENTE DE VINHAS ANTIGAS, NUMA ÉPOCA (DÉCADA DE 90) EM QUE A MAIORIA DOS PRODUTORES FALAVA EM ADICIONAR CABERNET SAUVIGNON OU PETIT VERDOT A SEUS TINTOS PARA TORNÁ-LOS MAIS ATRAENTES. ELE COMPARA O TRABALHO DE SISSECK AO DE JEAN-LUC THUNEVIN, QUE FAZ O CULTUADO VALANDRAUD EM ST-ÉMILION (VER REPORTAGEM DE CAPA DE WINE STYLE Nº 25), AO COMBINAR UMA VITICULTURA AO MESMO TEMPO "MUITO SOFISTICADA E MUITO TRADICIONAL". ESSA OPINIÃO NÃO DIMINUI SUA ADMIRAÇÃO PELO VINHO MAIS FAMOSO DESSA DENOMINAÇÃO, O VEGA SICILIA, PROVAVELMENTE, O VINHO ESPANHOL DE REFERÊNCIA NO MUNDO. "O VEGA É UM MITO E UM VINHO FUNDAMENTAL PARA TODOS NÓS", DECLARA TELMO, QUE TEM GRANDE RESPEITO PELA FAMÍLIA ALVAREZ, ATUAL PROPRIETÁRIA DO VEGA. "QUANDO COMPROU O VEGA SICILIA, A FAMÍLIA ALVAREZ, EM VEZ DE PASSAR A FAZER MUITOS VINHOS, PREFERIU PRESERVAR O VINHEDO E O VINHO MÍTICO". SEGUNDO ELE, A ESPANHA PRECISA DE "PRODUTORES SOFISTICADOS COMO PETER (SISSECK) E PABLO (ALVAREZ), PORQUE VEM DE UMA VISÃO INDUSTRIAL E DEU AS COSTAS AO ARTESANATO, QUE AGORA PRECISAMOS RECUPERAR".

produz também o **M.R.**, servido no casamento do Príncipe de Astúrias, herdeiro do trono espanhol. A publicidade foi boa, mas nem por isso o governo escapa de sua metralhadora. Ele critica, por exemplo, a decisão de financiar a substituição de vinhedos plantados em vaso, a forma tradicional, por espaldeira. E a proibição, pelo Conselho Regulador de Ribera Del Duero, de usar a uva branca *Albillo* no corte de vinhos tintos, como se fazia tradicionalmente na região. E dá a entender que à noite, quando faz os cortes de seus vinhos, ignora a proibição. Ele também é contra a tradicional classificação dos vinhos espanhóis em *crianza*, *reserva* e *gran reserva* que, na sua opinião, não reflete a qualidade do vinho, apenas o tempo em que permaneceu em barricas.

Haveria espaço para a moderna tecnologia na concepção desse produtor visionário, que busca o caminho da modernidade numa volta ao passado? Se há, é muito pequeno. "Não conheço vinho algum de que goste que seja tecnológico", diz ele. E acrescenta: "costumo dizer que nem o enólogo é importante para fazer um grande vinho. Não conheço o nome do enólogo do Romanée Conti, do Clape, do Chave ou do Beaucastel". Por isso mesmo, Rodríguez dá muito mais importância a seu trabalho como viticultor do que como enólogo. A importância da viticultura para Telmo fica evidente na opção pelo cultivo orgânico e no projeto de certificar todos os seus vinhedos como biodinâmicos. Ele integra o grupo de produtores adeptos da biodinâmica reunidos no projeto *Renaissance des Appellations*, liderado pelo francês Nicolas Joly. "Não se pode pretender fazer um grande vinho, ou um vinho original, se não se usar uma agricultura respeitosa. E, hoje, a que mais nos aproxima disso é a biodinâmica. É a volta à responsabilidade".

Considerado por muitos críticos um "enfant terrible" do vinho, o próprio Telmo define seus projetos e as posturas que adota como um trabalho de guerrilha. Os inimigos que combate são, principalmente, a globalização e a padronização dos vinhos. "Quanto mais nos convertemos em globais, mais perdemos a possibilidade de fazer um trabalho original", sentencia. Por isso, diz não ter interesse em fazer vinhos em outros países que não estejam na região ibérica. Hoje, seu único projeto fora da Espanha é no Douro, em Portugal, porque, segundo ele, "Espanha e Portugal são dois dos países mais interessantes do mundo para recuperar gostos autênticos e originais". Não por acaso, seu parceiro do outro lado da fronteira é Dirk Niepoort, guerrilheiro como ele.

Os vinhos de Telmo Rodríguez são importados e distribuídos no Brasil pela Mistral (www.mistral.com.br).

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Hannover

vinhos

Aprezie com moderação.



VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



FINE WINES
SERRERA



GIMENEZ MENDEZ
MAXIMA EXPRESION DEL TERROIR



BODEGA
RUCA MALEN

Indispensáveis na sua adega.

MATRIZ
(51) 3343.1195 / 3337.3890

FILIAL SP
(11) 2638.0879 / 2638.0881

hannover@hannovervinhos.com.br
www.hannovervinhos.com.br