

wine

o vinho tratado com inteligência style

PERSONALIDADE

angelo gaja, o artista do piemonte

EXCLUSIVO

os surpreendentes vinhos da búlgaria

ESPAÑA

o renascer de toro os encantos de máлага

NOVAS SEÇÕES

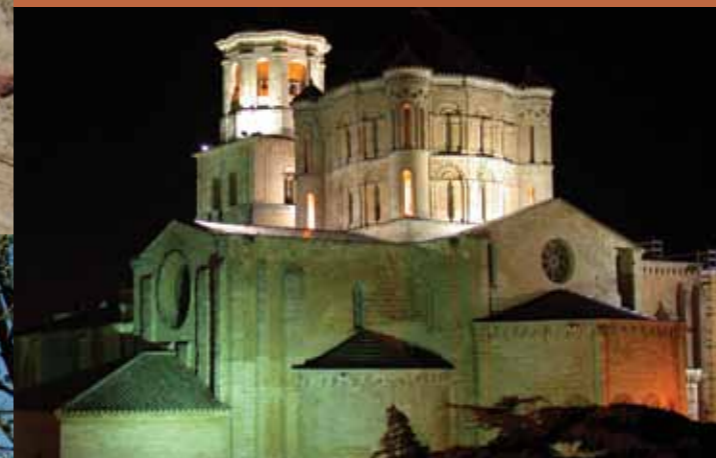
cervejas destilados



BRASIL R\$ 12,90
PORTUGAL € 3,50



VINUM



O RENASCER DE TORO

COM VINHAS
CENTENÁRIAS,
A REGIÃO
ESPANHOLA
RECEBEU,
NOS ÚLTIMOS
DEZ ANOS, MAIS
DE 30 BODEGAS,
QUE ELABORAM
VINHOS MODERNOS
E CHEIOS DE
TIPICIDADE COM
A ESTRELA TINTA
DE TORO

por ROSA MARIA GONZALES
LAMAS, de Toro, Espanha

Dizem que os vinhos de Toro foram os primeiros a chegar à América. Potentes, concentrados, estruturados e alcoólicos, sua elaboração era apropriada para as longas travessias marítimas, o que lhes trouxe reputação, mas também o estereótipo — o de vinhos rústicos — que permaneceu quase imutável ao longo do tempo.

Mas, para além desse reconhecimento e da delimitação de sua área geográfica em 1933, foi só em 1987 que os vinhos de qualidade desta região, no centro-oeste da Espanha, tiveram sua



Acima à esquerda, a igreja Colegiata de Santa Maria la Mayor, patrimônio histórico de Toro; acima, vinhas centenárias de Teso los Carriles de onde sai o Termanthia; ao lado, a uva Tinta de Toro, ícone da região



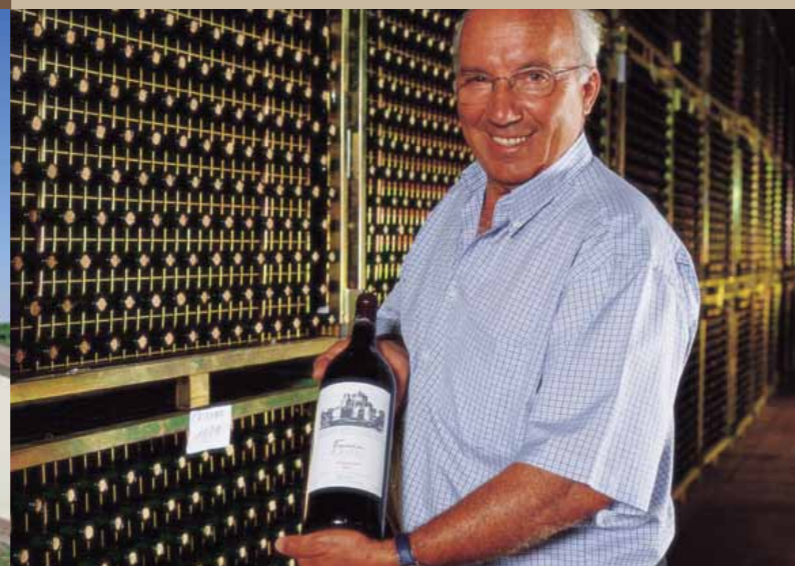
denominação de origem. A partir de então a era moderna de Toro começou: a data assinalou o início de novos investimentos no setor (sem alterações no solo ou nas videiras), transformando os vinhos da região sem, contudo, subtrair-lhes a essência.

Manuel Fariña, da Bodegas Fariña, comenta o potencial dos vinhos da região: “O problema é que elaborávamos mal os vinhos, sem atualizá-los e sem evoluir com o consumidor”, afirmou ele à Wine Style. Por isso, ao retomar os negócios da bodega após concluir seus estudos em Bordeaux, Fariña logo transformou seus vinhos a granel em rótulos engarrafados e de qualidade.

Seu esforço rapidamente rendeu frutos: em 1988, Robert Parker concedeu pontuação altís-

sima ao seu tinto **Gran Colegiata**, o que fez de seus vinhos uma referência em Toro, atraindo olhares atentos para a região. Um deles foi o de Mariano García, conhecedor da tinta *Tempranillo* de Ribera del Duero. Em pouco tempo, García fixou-se em Toro, atraído pelo potencial do solo, do clima e das vinhas antigas — que prenunciavam vinhos longevos, com caráter, fruta e estrutura.

García desejava também prestar tributo aos tintos de qualidade histórica que, por algum motivo, ainda não tinham manifestado toda a sua grandeza: “Toro sempre foi um bastião de tintos, mas, por alguma razão, seus vinhos mantiveram-se rústicos e pouco elegantes, com a má fama de grosseiros, duros e agressivos”, avalia García. “Isso se deveu à má



Acima, Manuel Fariña, o grande pioneiro da nova Toro, e sua vinícola

viticultura e à falta de atenção no tratamento da uva”, completa.

No início da década de 1990, García passou a observar as vinhas da região e a fazer microvinificações. Em 1997, elaborou ali sua primeira colheita.

No ano seguinte, atraída pela qualidade das elaborações experimentais de um projeto de pesquisa de cepas antigas de Duero, a empresa Vega Sicilia interessou-se pela região, o que estimulou outras vinícolas e grupos a investirem em Toro. Desde 2000, 36 novos produtores se estabeleceram na região, que hoje conta com 50 vinícolas.

Um dos que seguiu os passos da mais famosa vinícola espanhola foi a família Eguren, de Rioja, que chegou por lá na mesma época para estabelecer a Bodegas Numantia.

TINTA DE TORO, A ESTRELA DA REGIÃO

O que Toro tinha de tão especial para que, de repente, todos comessem a se interessar por ela? O mais importante era a uva: a cepa autóctone *Tinta de Toro*, grande protagonista da denominação, cujos bagos, menores do que os da *Tempranillo*, são extremamente ricos em cor e taninos. A cepa

oferece ali um dos menores rendimentos do mundo, além de obter uma personalidade única, graças à boa maturação (fruto da excelente exposição ao sol), oferecendo vinhos com muita estrutura, taninos redondos, boa concentração, fruta e potência, além de evitar notas vegetais ou taninos em excesso.

Além das uvas, o solo é um fator importante. Arenoso e bem drenado, permitiu que uma variedade de vinhas — em pé franco, plantadas em vaso e com troncos de enorme diâmetro, quase rentes ao chão — resistissem naturalmente à filoxera, mostrando a qualidade de videiras que, antigas, são a base da modernidade de Toro. Essas cepas fazem com que Toro seja, provavelmente, a zona de maior extensão de vinhedos antigos da Europa.

TIPICIDADE E MODERNIDADE

A denominação de origem Toro localiza-se na comunidade de Castilla y León, entre as províncias de Zamora e Valladolid. O rio Duero funciona como a coluna dorsal de um território condicionado pela altitude (entre 650 e 850 metros), por solos de areia e pedra (e subsolos de argila, que retêm água) e pelo clima continental extremo, com grandes

amplitudes térmicas no verão, influências atlânticas e chuvas médias (no limiar da aridez), que favorecem a saúde das vinhas.

A ampla exposição ao sol confere às vinhas de Toro uma capacidade singular de amadurecimento dos açúcares e polifenóis. Isto originou, durante muito tempo, uvas excessivamente maduras e, conseqüentemente, vinhos com mais álcool, taninos e concentração — ou seja, vinhos de perfil rústico, lembrando “uva queimada”, o velho estereótipo de qualidade na Espanha.

O que foi feito, então, para que os vinhos se adaptassem aos novos tempos mas mantivessem tipicidade? A solução foi mudar o modo de elaborá-los: adiantar a colheita, evitando o amadurecimento excessivo da uva e buscando reduzir o grau alcoólico, quase de vinho fortificado, para cerca de 13%, 14% de álcool. Outras medidas incluíram adotar o controle de temperatura e investir em barricas, dan-



do uma nova fisionomia à denominação.

Assim, surgiram estoques como os de Fariña, que tem 1,5 milhão de garrafas distribuídas em 15 rótulos, entre tintos, brancos e rosados. Colegiata é a linha emblemática, cujo nome remonta ao principal monumento da cidade de

Toro — a Iglesia Colegiata de Santa María la Mayor — e referência arquitetônica. Os tintos dessa linha são elaborados com 100% *Tinta de Toro* e tem variações de criação, cujo perfil “domesticado”, de complexidade e finesse (além de estrutura e capacidade de envelhecimento), é o que Fariña buscou para a nova Toro.

Outro exemplo são os vinhos de Maurodos, vinícola que tem dois rótulos: o top **San Román** é feito com 100% *Tinta de Toro* e passa entre 20 e 24 meses em barrica. É um vinho complexo, potente e de personalidade, com estrutura e equilíbrio entre opulência, profundida-



Mariano García, um dos vinicultores de maior destaque da Espanha, apostou em Toro na década de 90. Ao lado, vinhas centenárias de Teso los Carriles

de e elegância. **Prima**, a segunda marca, tem um perfil diferente, de preços mais contidos (mas sempre um bom vinho), que busca atingir um consumidor iniciante. O Prima leva *Tinta de Toro* e um pouco de *Garnacha*, com 12 meses em carvalho.

Os vinhos da Bodegas Numanthia são verdadeiros “Toros de resistência”. Primeiro, porque a filosofia do projeto dos Eguren manteve-se intacta quando, em 2008, a Moët Hennessy adquiriu a vinícola; em segundo, porque seu vinho top, **Termanthia**, origina-se de cepas centenárias e singulares, como as de Teso los Carriles, uma excepcional parcela de quase cinco hectares contíguos de vinhas — um vinhedo impressionante, magnético e irresistível, como o vinho que sai dele: os cachos têm seleção bago a bago, são cuidadosamente vinificados com pisa a pé e recalque, de modo a cuidar da impressionante concentração e intensidade oferecidas pelas cepas. Surge daí um vinho colossal, com a potência de Toro mas de perfil elegante, percebido antes mesmo



O português Manuel Louzada e o projeto Numanthia, de onde saem verdadeiros “Toros de resistência”

de o vinho terminar o período de criação. Não é à toa, portanto, que sua repercussão internacional converteu-se numa verdadeira locomotiva para toda a denominação.

Além do **Termanthia**, há o **Numanthia** e o **Termes**, que seguem a filosofia dos Toros finos, nascidos de cepas que, em sua maioria, têm entre 70 e 100 anos, o que proporciona vinhos concentrados e aromáticos.

Em busca da mesma essência e elegância, Toro recebeu em 1998 a vinícola Vega Sicilia. Seu projeto na região, denominado Pintia, foi o estopim para que outras vinícolas, de Duero e de outras regiões espanholas, decidissem investir em Toro. Em 1997, a vinícola começou a comprar vinhas em vasos e, três anos depois, iniciou a construção da estrutura da bodega, concluída em 2008. O edifício projeta de maneira cristalina o vinho e o espírito do grupo.

Em Pintia, qualidade, elegância e sobriedade reúnem-se em linhas moderníssimas. A bodega produz um único rótulo, que estreou com a colheita de 2001, vendi-



A enóloga Begoña Jovellar põe na taça a colheita 2008, como parte de uma degustação vertical de vinhos da Pintia. Ao lado, tonéis da vinícola

da três anos depois. A partir da safra 2007, o vinho passou a ser comercializado no quarto ano. “Comprovamos que o Pintia se dá muito bem na garrafa”, diz Begoña Jovellar, que, ao lado de Javier Ausás, é a enóloga de Pintia. “A safra de 2007 foi transitória, pois foi inicialmente comercializada com três anos; mas guardamos parte da produção que, em 2011, será comercializada com quatro anos”, completa ela. Após oito safras, Pintia releva um estilo bem definido, que reúne potência, concentração, opulência e elegância. Atualmente, tem 15% de álcool, mas os vinhos já foram mais concentrados.

Ao lado dessas vinícolas ímpares, estabeleceram-se outras bodegas espanholas, como a Vetus, do grupo riojano Viña Izadi, e a Valduero, de Ribera del Duero. Outras atraíram investimentos estrangeiros, particularmente franceses, como a Dominio del Bedito, que chamou a atenção por seguir a mesma linha elegante dos vinhos da região. Outros nomes famosos, como os irmãos Lurton e o ator francês Gérard Depardieu, fazem investimentos na região.

EM BUSCA DE MERCADOS

Sem limitar-se aos vinhos de Fariña, Robert Parker considerou que Toro seria uma das denominações de futuro em 2004. Esse potencial vitivinícola, entretanto, ainda precisa ser comprovado com relação à qualidade, mais do que em termos de crescimento, já que a extensão da denominação é limitada (são 62 mil hectares de terreno), o que restringe as oportunidades de incremento de sua produção. Ao todo, Toro conta com cerca de 50 vinícolas, que produzem, anualmente, dez milhões de garrafas de vinho a partir de oito mil hectares de vinhas, das quais apenas cinco mil estão inscritas no Conselho Regulamentador.

Um dos desafios da denominação é evitar a poda de cepas centenárias, plantadas em vaso e cada vez mais raras, que tanto brilho conferem aos vinhos de Toro. O outro é controlar os taninos, e saber distinguir entre os vinhos que o consumidor procura e aqueles produzidos para impressionar em degustações. “Parece que as pontuações crescem com os taninos. Os Toros de pontuação conferem boa imagem, mas não são





Foto maior, vinhedo da vinícola Maurodos; foto menor, vinícola Numanthia

garantia de venda”, acredita Fariña. “Nas degustações, temos de aprender a falar do terroir, da história e do solo, coisas que nada têm a ver com os taninos que se percebem na boca”, diz o produtor.

Fariña acredita que em breve chegarão à região vinícolas maiores do que as já existentes, com vocação para fazer vinhos de alta qualidade. “As empresas maiores ajudarão a dar força à denominação, o que será bom para todos”, diz Fariña. “Mas temos que alcançar mercados em que a denominação ainda não é conhecida”, lembra o espanhol.

O futuro da região, ao que parece, já está assegurado com a nova geração de vinhateiros, que seguem de perto os passos de seus pais. É o caso de Bernardo, filho de Manuel Fariña, e de Eduardo García, de Maurodos, filho de Mariano García. Ambos vislumbram o imenso potencial do solo da região, que confere mineralidade

aos vinhos, e a possibilidade de criar bons vinhos mesclando diferentes parcelas e com intervenção mínima nas videiras.

Eduardo Eguren também mantém seus pés em Toro, depois da venda da Numanthia. Ele é responsável pelos vinhos da Teso La Monja, outro projeto fantástico da família na região, que produz tintos potentes e finos, como o **Victorino** e o **Alabaster**.

Além da *Tinta de Toro* que lhe dá fama, a região também possui a *Garnacha Tinta*, utilizada em vinhos rosados e tintos, bem como *Malvasia* e *Verdejo branca*, que são a base da produção de brancos, rosados, tintos e doces em diversos estágios de amadurecimento.

RGONZALE@VIAJESYVINOS.COM

TERRAMATER

PREMIUM WINES & OLIVE OILS



LO MEJOR DE
NUESTRA TIERRA
60 AÑOS DE
TRADICIÓN



DISPONÍVEL EM TODAS
AS LOJAS
MAKRO SPECIALE

BEBA COM MODERAÇÃO

www.terramater.cl



OS NOVOS PROJETOS DE

Susana Balbo

AMPLIAÇÃO DA VINÍCOLA, UM NOVO VINHO ÍCONE E NEGÓCIOS NA CHINA SÃO ALGUMAS DAS APOSTAS DA ENÓLOGA MAIS CONHECIDA DA ARGENTINA

por BRUNO VIANNA,
de Mendoza, Argentina

No mundo dos vinhos, há personalidades únicas. Susana Balbo, sem dúvida, é uma das mais proeminentes. Enóloga respeitada e proprietária da bodega Domínio del Plata, na Argentina, Susana transmite sinceridade no que faz e ajuda a firmar a credibilidade dos vinhos do país. Nesta edição, a Wine Style foi conferir de perto os novos projetos da enóloga, numa viagem recheada de boas surpresas.

A primeira novidade ainda está em gestação: um vinho ícone de *Malbec*, da safra 2010, previsto para ser lançado em dois anos. Serão elaborados apenas mil litros da bebida, que já passou por fermentação especial em carvalho francês. As barricas, posicionadas horizontalmente, têm uma das tampas em aço inox, o que permite a abertura periódica para manipulação das cascas. Parte do vinho já foi vinificado em minicubas de inox, com pigeage (em que as cascas são mergulhadas no suco da uva por método mecânico).

Para apresentar à Wine Style a próxima bateria de vinhos, Susana saiu de seus domínios rumo ao Valle de Uco, uma das áreas argentinas mais cobiçadas para o plantio de vinhas. O cenário

é cinematográfico, emoldurado pela Cordilheira dos Andes e de frente para a famosa serra Cordón del Plata, cujos picos nevados ultrapassam seis mil metros de altitude.

Os chineses que acompanhavam Susana Balbo pararam para contemplar um desses picos famosos, cujo vulcão, embora sem emissões há décadas, ainda está ativo. Com eles, a enóloga está negociando a instalação de uma vinícola na China. Ela acredita que a experiência adquirida no país pelo filho, José Lovaglio, será fundamental para o projeto.

Lovaglio, de 26 anos, é um enólogo talentoso. Depois de se formar pela Universidade de Davis, na Califórnia, e desenvolvido seus primeiros projetos – incluindo uma passagem por uma importadora na China e a elaboração de um rótulo próprio –, Lovaglio retorna aos negócios da família.



Susana Balbo e o filho, José Lovaglio

EMPREENHIMENTO SOCIAL

Não falta energia para a enóloga argentina: a Domínio del Plata está tendo sua área duplicada, com a construção de mais três mil metros quadrados. A

A PRÓXIMA SAFRA DE Vinhos Argentinos

Foi triste constatar, ao visitar os vinhedos de Mendoza em 2010, a destruição causada pela geada tardia de novembro. Foi num momento crítico, próximo à floração, e muitos cachos perderam mais da metade de suas uvas. Por isso, a safra argentina de 2011 sofrerá uma queda importante, já que Mendoza responde por 70% da produção de vinhos do país. Embora os vinhedos estejam protegidos com redes contra o granizo, poucos produtores têm como se precaver das geadas. "Em algumas propriedades, o dano é maior que 100%, pois elas não produzirão este ano e nem conseguirão se recuperar totalmente para a safra de 2012", explica Alejandro Eaton. Segundo o agrônomo, a safra

atual é marcada, também, pela maior seca dos últimos 20 anos. A situação é tão grave que o governo local chegou a suspender a lavagem dos carros e a irrigação de jardins. Diferentemente de outras regiões vitícolas, a seca em Mendoza não é dada pela precipitação pluviométrica, que é baixa (de 200 a 250 mm/ano), mas pela escassez da água oriunda do degelo dos Andes e que irriga os vinhedos através do Rio Mendoza. Este rio é regulado, principalmente, pela Represa de Potrerillos, cuja capacidade está aquém da necessidade das propriedades agrícolas que obtiveram do governo da província o direito à irrigação. A Província de Mendoza é entrecortada por canais de distribuição de água.

Um funcionário, conhecido como tomero, é o responsável por acionar as comportas para desviar a água que, respeitando um cronograma, serve cada propriedade. Atualmente, a Domínio del Plata recebe o precioso líquido apenas um dia por semana. Um pequeno açude na vinícola armazena a água e a libera aos vinhedos por gotejamento. Quem não tem o "direito de irrigação" tenta perfurar poços, que podem chegar a 200 m de profundidade. Mas o aquífero local está no limite de sua exploração, e novas perfurações foram proibidas. Embora a superfície de vinhedos em todo o mundo tenha diminuído em 2010 (são, atualmente, 70 mil hectares a menos), a Argentina registrou um ligeiro crescimento. Mesmo com



Acima, o enólogo Gustavo Bertagna e o engenheiro agrônomo Alejandro Eaton

a queda na comercialização de vinhos argentinos, que chegou a 7,6% no ano passado e cuja causa foi a queda nas vendas internas, as exportações aumentaram: entre outubro de 2009 e 2010, exportou-se 24,4% mais garrafas, que passaram a custar 44,4% a mais — o que representa um aumento de 16,1% no preço por caixa. Entre janeiro e outubro de 2010, por exemplo, as exportações para a Inglaterra caíram em termos de volume em relação ao mesmo período em 2009, mas o preço médio dos rótulos aumentou 19%. O resultado foi um aumento de 6% no valor total dos vinhos exportados pelo país.

sava de alguém com vasto conhecimento nesta área, já que a maioria das uvas da Domínio del Plata vem de produtores independentes. O engenheiro agrônomo Alejandro Eaton foi a pessoa certa para exercer este papel. A parte enológica está nas mãos de Gustavo Bertagna, há 13 anos na vinícola e com experiências de trabalho no sul da França e no Vale do Mosel. As exportações ficam por conta de Rodolfo Juárez.

Outra iniciativa de Susana tem forte cunho social. Um empréstimo recente, de US\$ 175 mil, serviu para que a enóloga pudesse oferecer condições àqueles que, entre seus 60 funcionários, desejam se lançar como empreendedores e fornecer à vinícola itens diversos, como caixas para embalagem e verduras. Atualmente, Susana detém 50% do controle da Domínio del Plata e pretende abrir a companhia ao mercado de capitais, uma situação rara na Argentina, com exceção das vinícolas Catena e Navarro Correas. A Susana, o que não falta mesmo é energia.

B.VIANNA@TERRA.COM.BR



Acima, a ampliação da Domínio del Plata. Abaixo, os tanques de inox da vinícola

antiga casa de Susana, que graciosamente se confundia com a vinícola, agora se divide entre escritório e dois quartos para futuros hóspedes. A nova estrutura, ainda em construção, acompanhará o estilo da bodega que, de acordo com ela, foi inspirada na arquitetura das vinícolas que conheceu na África do Sul.

Está realmente tudo apertado nas instalações atuais para que se consiga acomodar a atual produção, que chegará a 3,5 milhões de litros em 2011. Novos tanques de inox estão sendo instalados, muitos dos quais de dois volumes, para facilitar o processo de *delestaje* (técnica de fermentação e maceração utilizada em vinhos tintos, que extrai compostos fenólicos por meio da oxigenação do mosto, tornando-os mais macios e frutados). A enóloga exibe, orgulhosa, a certificação ISO 22.000, que exige a rastreabilidade de todos os seus processos. Além da sua, a certificação foi conferida a outras três vinícolas argentinas apenas.

Vice-presidente da Wines of Argentina (até abril do ano passado, Susana era presidente da entidade, que congrega mais de 200 vinícolas), a enóloga é uma das principais lideranças do setor no país. Para conciliar todas as atividades, ela montou uma equipe de peso na vinícola. Desde que se separou de Pedro Marchevsky, um dos maiores especialistas em vinhedos da Argentina, Susana preci-



Abaixo, Adriano Miolo
(à dir.) e Fabricio Domingues,
agrônomo responsável
pelos vinhedos da Almadén

da Campanha à Gaatinga



A NOVA FASE DA ALMADÉN, DO GRUPO MIOLO, CHAMA AINDA MAIS ATENÇÃO PARA A PROMISSORA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA, QUE, ASSIM COMO O VALE DO SÃO FRANCISCO, VÊ NO ENOTURISMO MAIS UM ATRATIVO PARA QUEM QUER CONHECER SEUS VINHOS

por CRISTIANA COUTO, de Juazeiro (BA)
e Santana do Livramento (RS)

Quando a palavra terroir mal entrava no dicionário do vinho brasileiro, a vinícola Almadén apostou no que hoje é uma das mais promissoras regiões de tintos no Brasil. Tudo começou em 1973, quando a Universidade Davis, da Califórnia, localizou terras na região da Campanha Gaúcha, fronteira com o Uruguai. Em 1976, a National Distillers fundou a empresa e, em 1982, lançou sua primeira safra. Não demorou muito para que a Almadén — fincada em Santana do Livramento —, se tornasse líder de mercado. Depois de adquiridas pela Seagram e, posteriormente, pela Per-

nod Ricard, em 2009 as terras descortinadas nos anos 1970 foram transferidas para as mãos da Miolo Wine Group.

Com a aquisição, o grupo Miolo passou a concentrar a maior área de vinhedos plantados no país (1.200 hectares). Metade deles está na Almadén, passando por melhorias que estão sendo implantadas desde 2009. A safra 2011 contou com a estreia da máquina francesa Pellenc, que fez a colheita mecânica de cerca de 1/3 dos vinhedos. A colheitadeira é única na América Latina, e pode ser aproveitada em boa parte





das parcelas do terreno, de solo levemente ondulado.

Além deste e de outros equipamentos, como uma máquina de poda em verde, boa parte dos investimentos se deteve nos vinhedos. Muitas parcelas contaram com seu sistema de sustentação revitalizado. Uma delas — 13 hectares, plantados na década de 1970 — será verticalizada. “Temos os vinhedos de uvas viníferas mais antigos do Brasil”, orgulha-se o diretor de enologia da empresa, Adriano Miolo. Mais de 100 hectares são de vinhas plantadas entre 1977 e 1982.

Atualmente, os vinhedos da Almadén incluem 11 variedades brancas, como *Sauvignon Blanc*, *Gewürztraminer*, *Chenin Blanc* e *Riesling Renano* — este, responsável pelo melhor branco da linha básica da vinícola — e 11 tintas, como a *Tannat*, a grande estrela da região. Outras mudanças também foram feitas na cantina, como a aquisição de uma prensa pneumática contínua — que melhora a extração dos aromas —, de uma usina de nitrogênio (que faz sua captação da natureza) e de um filtro a vácuo. Além, claro, do novo visual dos rótulos e da garrafa, agora mais leve e com tampa de rosca. Este ano, serão produzidas 4,5 milhões delas.

Os grandes diferenciais, entretanto, são as vinhas antigas e as condições climáticas da região, melhores do que as da Serra Gaúcha, especialmente para tintos. “Aqui, o índice pluviométrico fica entre 1.200 e 1.400 milímetros ao ano, concentrados no inverno. Na Serra Gaúcha, esse índice é de 1.800”, explica Adriano. Para aproveitá-los ao máximo, a Almadén pretende lançar, em 2012, seu primeiro vinho ícone, feito com *Tannat* proveniente das *vinhas* mais antigas, com mais de 30 anos.

a região da Campanha

Na esteira da Almadén, que até a virada do século era uma estrela solitária na Campanha, outras empresas, como a Salton, passaram a interessar-se pela região. A vinícola uruguaia Juan Carrau também vai elaborar vinhos em 2011 nos 50 hectares que mantém no lado brasileiro da fronteira, e a Cordilheira de Sant’Ana fixou-se por lá em 1999. Tanto que, há pouco mais de um ano, formou-se uma associação de produtores locais, que já conta com 15 vinícolas, como a jovem Dunamis, que colocou seus vinhos no mercado em 2010. A Cooperativa Aliança também elabora vinhos por lá.

Empresários de outros ramos também apostam no caráter vitivinícola da Campanha. Um exemplo é a Guatambu, de Hermann Pötter, empresário do ramo da ovinocultura e produtor de grãos. No município de Dom Pedrito, ele plantou as primeiras mudas há oito anos e faz vinhos com a consultoria do enólogo uruguaio Alejandro Cardoso e da Embrapa. Sua filha, Gabriela Pötter, é a enóloga. Assim como a Almadén, a Guatambu não mediu investimentos. Nos 20 hectares de vinhedos — com *Tannat*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e *Sauvignon Blanc*, entre outras castas —, a nova máquina Lazo TPC faz o controle térmico de pragas a partir de jatos de calor sobre as plantas. Em

março, a família lançou a pedra de fundação da vinícola. Prevista para ficar pronta em 2012, a moderna sede, construída em 3 mil m² e três níveis, vai apostar, também, no enoturismo da região.

enoturismo na Caatinga

O turismo relacionado ao vinho vem sendo há algum tempo uma atividade importante do grupo Miolo. A investida mais recente chama-se “Vapor do Vinho”. O projeto, uma ação conjunta do grupo e da Bahiaturisa (empresa de turismo da Bahia), prevê um roteiro enoturístico através do rio São Francisco, rumo à Fazenda Ouro Verde, que faz os vinhos Terranova.

A viagem inaugural aconteceu em abril, e contou com a presença do governador da Bahia, Jacques Wagner, e três prefeitos. Um dos pontos altos do percurso, que dura duas horas até a vinícola, é a passagem pela eclusa, uma espécie de elevador de água que transporta o barco até o lago de Sobradinho. É uma experiência como poucas. “Poucos lugares no mundo fazem roteiros enofluviais”, lembra Adriano, referindo-se aos passeios a vinícolas pelos rios Douro e Reno. Para lapidar o projeto, Adriano quer fazer degustação durante o trajeto.

Assim, os turistas poderão acompanhar o projeto no Vale do S. Francisco, região que dá até 2,5 colheitas por ano. Na Fazenda Ouro Verde, com seus 200 hectares irrigados (através de canais e por gravidade) pelas águas do Velho Chico, é possível ver as vinhas em

Na página ao lado, visão aérea da Almadén e Gabriela Pötter, enóloga da Guatambu. Nesta página, o Vapor do Vinho, que navega o rio São Francisco em direção à Fazenda Ouro Verde; (acima) máquina francesa Pellenc, que faz a colheita mecânica nos vinhedos da Almadén

diversos estágios de maturação. “Aqui, a maturação fenólica e a fisiológica ocorrem em momentos diferentes”, explica Marcelo Petrolí, enólogo de viticultura. “Agora, colhemos quando a uva atinge um bom nível de açúcar e domamos os taninos na cantina”, completa.

Com essas características, a uva que brilha ali é a *Moscatel*, que dá origem aos espumantes mais vendidos do grupo, em número e volume. A outra casta promissora é a *Shiraz* (a Ouro Verde prepara, para 2012, o lançamento de um *Shiraz* fermentado integralmente na barrica). O pessoal da vinícola explica aos visitantes como este e outros vinhos — além do brandy Osborne — são elaborados e, no final, oferece um minicurso de degustação. Em 2008, quando começaram as visitas guiadas, a vinícola recebia 100 pessoas por mês. Hoje, são 1.300 visitantes, e esse volume deve aumentar com a entrada do Vapor do Vinho. “Acho que estamos lançando o melhor roteiro enoturístico do Brasil”, aposta Eurico Benedetti, diretor e sócio da Ouro Verde. “O Vapor do Vinho inaugura uma nova via de acesso à vinícola e já é, em si, um atrativo”, lembra o secretário de Turismo da Bahia, Domingos Leonelli. É o enoturismo no meio da caatinga ou nos pampas do Brasil, para satisfazer enófilos de norte a sul.

CRISCOUTO@WINESTYLE.COM.BR





DESCONHECIDO DOS BRASILEIROS, O VINHO PRODUZIDO NO PAÍS PODE SURPREENDER, NOS MERCADOS INTERNACIONAIS, PELA MODERNIDADE E ALTA QUALIDADE

*por ARTHUR AZEVEDO,
de Elenovo, Bulgária*

A entrada da Bulgária na Comunidade Europeia (ainda não completamente efetivada, diga-se de passagem) permitiu o ingresso de investimentos significativos no país, tanto em termos de infraestrutura quanto em setores da economia, totalmente estatizada durante o regime comunista.

Sofia, a capital, exibe várias facetas contrastantes, colocando a monolítica e austera sede do Partido Comunista lado a lado com prédios modernos e arroçados.

O mesmo acontece na indústria do vinho: as antigas e imensas vinícolas, de produção estratosférica voltada para o mercado

interno e qualidade pouco recomendável, começam a dividir a atenção com novos e ousados projetos, irrigados com generosas doses de capital europeu. Wine Style esteve na Bulgária e visitou a espetacular vinícola Edoardo Miroglio, em Elenovo, no coração do país.

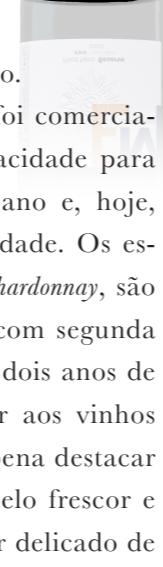
Edoardo Miroglio e seu filho Franco comandam, no Piemonte, a Tenuta Carreta, cujos vinhos já estão no mercado brasileiro pela Ana Import, de Salvador. A Tenuta Carreta é conhecida não só pela excelência de seus vinhos como também pelo destacado enfoque que dá ao enoturismo, oferecendo confortáveis instalações aos turistas no sofisticado ho-

tel que mantém ao lado da vinícola em Alba.

Vislumbrando uma boa oportunidade de novos negócios, Miroglio, que também atua no ramo têxtil, adquiriu quatro mil hectares de terra em Elenovo, numa área propícia ao plantio de uvas de alta qualidade, e ali implantou a mais moderna vinícola do país. Seu investimento total foi de 22 milhões de euros, valor relevante para os dias de hoje. As obras foram iniciadas em 2003, e a Edoardo Miroglio ficou pronta um ano mais tarde — tempo recorde para um projeto desse tipo. Os vinhedos datam de 2001 e, atualmente, a área plantada com videiras soma aproximadamente mil hectares.



EM BUSCA
DOS VINHOS DA
BULGÁRIA



Os equipamentos usados na produção dos vinhos, adquiridos na Itália, estão entre o que de mais moderno existe no mundo. O processo de produção é totalmente gravitacional, e boa parte da vinícola foi construída abaixo do nível do solo.

As barricas de carvalho são em sua maioria (90%) francesas, das melhores tanoarias. Segundo Miroglio, que nos acompanhou na visita, o principal objetivo é desenvolver variedades locais e criar uma identidade própria para os vinhos ali produzidos. Para manter certa originalidade, uma parte das barricas tem como matéria-prima o carvalho búlgaro, que se combina bem com as uvas locais.

CEPA FRANCESA, TERROIR BÚLGARO

As uvas autóctones merecem atenção especial, particularmente a *Mavrud* e a *Melnik*, que dão origem a vinhos interessantes e bastante diferentes. As uvas francesas também conseguem se expressar bem no terroir búlgaro, com especial destaque para a *Pinot Noir* e a *Cabernet Franc*.

Os vinhos de *Pinot Noir* produzidos pela Edoardo Miroglio impressionam pela tipicidade e pelo caráter. Para Dessy Baicheva, a enóloga de planta, a *Pinot Noir* desta região necessita de algum tempo extra de madeira, o que se consegue não apenas com as clássicas barricas de 225 litros mas, também, com tonéis de três a cinco mil litros. Há também um *Pi-*

not Noir sem passagem por carvalho, com ênfase na fruta. Além de Dessy, o enólogo piemontês Marco Monchero participa de todas as fases da produção dos vinhos Edoardo Miroglio.

A primeira safra da EM Bulgária foi comercializada em 2004. A vinícola tem capacidade para produzir dois milhões de litros por ano e, hoje, trabalha com 60 a 70% dessa capacidade. Os espumantes, baseados em *Pinot Noir* e *Chardonnay*, são produzidos pelo método *champenoise*, com segunda fermentação na garrafa e mínimo de dois anos de contato com a levedura, visando dar aos vinhos mais complexidade e caráter. Vale a pena destacar que os espumantes impressionaram pelo frescor e pelo equilíbrio, com boa fruta, caráter delicado de leveduras e muito boa expressão na boca.

Ao lado da vinícola, Eduardo Miroglio construiu um hotel de luxo, o Soli Invicto, com dez suítes, sala de degustação e restaurante de nível internacional, totalmente equipado para receber turistas de todo o mundo.

Mais informações: www.emiroglio-wine.com

notícias do vinho

Confraria do Vinho do Porto recebe novos membros em São Paulo

A tradicional Confraria do Vinho do Porto realizou em São Paulo a solenidade de entronização de novos confrades, com a presença do Chanceler George Sandeman e de outros membros da chancelaria, que é o seu órgão diretivo máximo. Constituída em 1982, a Confraria do Vinho do Porto tem sua sede no Palácio da Associação Comercial do Porto (Palácio da Bolsa) na cidade do Porto. Os objetivos da Confraria são a difusão, promoção e consolidação do renome mundial do Vinho do Porto. Foram admitidos na Confraria do Vinho do Porto pessoas envolvidas em diferentes atividades relacionadas ao Vinho do Porto, tais

como os editores de Wine Style Mario Telles Jr. e Arthur Azevedo, por seu trabalho de divulgação e formação de profissionais, e outros importantes jornalistas de São Paulo e Rio de Janeiro. Entre estes, destacamos Jorge Carrara, Ricardo Castilho, Arnaldo Lorençato, Roberto Gerosa, Marcelo Copello e Susana Barelli. O presidente da ABS-SP, José Luiz Alvim Borges, recebeu o título de Infância em nome da entidade, o mesmo acontecendo com José Luiz Pagliari, que o fez em nome da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho. Os presidentes do Solar do Vinho do Porto, de São Paulo e Curitiba, respectivamente José Maria Santana e Guilherme Rodrigues, também foram alçados à categoria de Infância, como reconhecimento pelo trabalho desenvolvido em favor do Vinho do Porto no Brasil. A Confraria do Vinho do Porto tem como personagem tutelar o Infante D. Henrique, pois considera que o espírito universal do Vinho do Porto coincide com a figura indelével daquele príncipe.

O chapéu do traje dos Confrades é uma cópia do utilizado pelo Infante D. Henrique.



Porto Ramos Pinto 1884 ganha apresentação histórica em São Paulo Jorge Rosas, diretor da tradicional Adriano Ramos Pinto, mostrou em São Paulo toda a classe e a tradição de seus magníficos vinhos do Porto. Numa degustação que pode ser classificada como histórica, Rosas discorreu sobre a trajetória da Ramos Pinto, uma casa que sempre se pautou pela inovação e pela excelência dos produtos. Seu pai, José Antonio Pinto Rosas, tem o nome ligado a inúmeras inovações no Douro, tais como o plantio conhecido como “vinhas ao alto” e “patamares”. Nos dias atuais, a Ramos Pinto tem investido pesadamente em pesquisa, definindo porta-enxertos melhores e escolhendo os tipos de carvalho mais adequados para a elaboração dos cascos onde se faz o amadurecimento de seus vinhos. Hoje, a Ramos Pinto possui dois centros de vinificação, onde a modernidade anda ao lado da tradição — 30% das uvas ainda são processadas com a clássica “pisa a pé no lagar”. Na prova, foram mostrados os vinhos Douro DOC da empresa, com destaque para o extraordinário **Duas Quintas Douro DOC Reserva 1994**, um vinho que se mostra cada vez melhor, mesmo com seus 17 anos de vida. Outra boa surpresa foi o **Duas Quintas Reserva 2008**, um vinho jovem e delicioso, já pronto para beber. Na ala dos Portos, a degustação se revestiu de um caráter quase místico, com um desfile de preciosidades de fazer inveja a qualquer amante de vinhos do Porto. Uma sucessão de **Portos Vintage Adriano Ramos Pinto** das safras 2007, 1983, 1970, 1952, 1934, 1924 e 1884 encantou a todos pela inacreditável longevidade e pela nobreza com que eles envelhecem. Seria uma injustiça destacar algum deles, pois todos se mostraram impecáveis, com nuances de cor, que variaram do púrpura ao âmbar, e paletas de aromas — de frutas escuras, com rosas, especiarias e chocolate no vinho 2007 aos aromas sublimes de frutas secas, caramelizadas, mel, canela, cravo, doce de casca de laranja, chá e tostado nos mais evoluídos. Para não dizer que estamos “em cima do muro”, vale a pena dizer que o **Porto 1934** foi o grande sucesso da noite, com impressionante juventude e caráter: um vinho inesquecível.

Franco Suissa - www.franco-suissa.com.br

Ana Import mostra os vinhos de Silvio Nardi Em evento realizado em São Paulo, a Ana Import, representante exclusiva para o Brasil do conceituado produtor Silvio Nardi, de Brunello di Montalcino, recebeu a diretora geral da vinícola, Emilia Nardi, para uma degustação de seus vinhos. Com 80 hectares de vinhedos situados na DOCG Brunello di Montalcino, a Silvio Nardi trabalha com cerca de 79 diferentes clones de Sangiovese, entre os quais as chamadas variedades históricas de Brunello, plantadas em 36 vinhedos, com 25 tipos de solos diferentes. Tal diversidade permite aos enólogos da Silvio Nardi trabalhar cada um dos terroirs isoladamente, tendo como resultado vinhos de alta classe. Estas uvas, colhidas em seu melhor momento de maturidade enológica, são trabalhadas na vinícola com as mais modernas técnicas de elaboração de vinhos, entre as quais se destaca a maceração pré-fermentativa a frio. Entre os vinhos apresentados, destaque para o **Turan Rosso Sant’Antimo DOC 2006**, um corte moderno de Petit Verdot, Sangiovese, Syrah e Colorono, muito agradável e acessível, e para o suntuoso **Brunello di Montalcino Manachiara DOCG 2004**, um encantador brunello de estilo moderno, que esbanja charme e alta qualidade, brilhando pela ótima fruta, pelos taninos de fina textura e pela longa persistência. Merece ainda ser mencionado o delicioso **Vin Santo Val d’Arbia DOC 2008**, um clássico toscano que exibe aromas de frutas caramelizadas, mel e especiarias, num vinho de raro equilíbrio e sofisticação. Obrigatório.

Ana Import - www.anaimport.com.br





Opus One, um clássico em degustação vertical *Aproveitando a visita de David Pearson, CEO da Opus One Winery de Napa, ao Brasil, a Casa do Porto promoveu uma interessante e inédita degustação vertical de Opus One, propiciando uma rara oportunidade de se apreciar toda a elegância e sofisticação desse vinho mítico da Califórnia. Opus One foi a primeira joint-venture de um famoso château francês, o Mouton-Rothschild, com uma vinícola do Novo Mundo, a não menos famosa Robert Mondavi Winery. Pearson esteve no Brasil para conhecer melhor o mercado do país e para estabelecer novas parcerias com importadores brasileiros, com quem se reuniu em São Paulo.*

A Casa do Porto há longo tempo disponibiliza o Opus One no Brasil, em várias safras. Na degustação na capital paulista, conduzida por Pearson — que, além de profundo conhecedor dos vinhos da Opus One é também enólogo de formação —, foram mostrados vinhos já no auge da evolução, tal como o Opus One 1986, até o recém-lançado Opus One 2006. David destacou as mudanças ocorridas ao longo dos anos na composição do vinho, como a introdução, bem sucedida, da Petit Verdot a partir de 2005, o que mudou o caráter do tinto, que ganhou mais fruta e perdeu as notas animais que o aproximavam dos Bordeaux de antigamente. De fato, as duas safras mais recentes (2005 e 2006) são quase almas-gêmeas, potentes, elegantes e muito agradáveis, com fruta exuberante e textura macia, além de exibir aromas sofisticados. Mesmo sendo vinhos para longa guarda, já estão bastante acessíveis e civilizados. Casa do Porto - www.casadoportovinhos.com.br

Decero, a opção pelos tintos

O próprio nome resume a proposta que norteou a criação da Finca Decero, produtor argentino cujos vinhos acabam de chegar ao Brasil. “Decero” significa literalmente “do zero”. A empresa é fruto do sonho (e dos recursos) de seu proprietário, o suíço Thomas Schmidheiny, acionista do poderoso grupo Holcim, um dos gigantes mundiais do cimento. Em 2000, numa viagem a Argentina, ele se encantou pela região de Agrelo, em Mendoza, e comprou uma propriedade quase abandonada com 200 hectares de área. No ano seguinte começou o trabalho de recuperação dos vinhedos e plantio de novas videiras. A “bodega” ficou pronta em 2005. E o primeiro lançamento comercial se deu em 2006. Pouco mais de 10 anos e 20 milhões de dólares depois, 150 hectares estão em produção.

*Em 2011, a Decero produzirá aproximadamente 300 mil garrafas de vinhos, 98% das quais destinadas à exportação. Todos tintos, já que essa foi sua opção inicial, que passam um mínimo de 14 meses em barricas de carvalho francês. E todos produzidos com uvas do vinhedo Remolinos, que deve seu nome aos redemoinhos comuns na região, agrupados em três linhas: “Clasicos”, que reúne os varietais (Malbec, Cabernet Sauvignon e Syrah); “Mini-Ediciones”, produzidos em pequenas quantidades a partir de parcelas selecionadas de vinhedos; e o top **Amana**, corte das melhores parcelas, cuja composição varia a cada safra. Entre os vinhos apresentados no Brasil pelo CEO da Finca, Juan E. Marcó, o **Malbec 2008** e o **Syrah 2007** da primeira linha são frutados, redondos e macios, e tem a vantagem do preço mais acessível (em torno de R\$ 75). 100% varietal, o **Mini-Edición Petit Verdot 2008** foi a maior surpresa. Um vinho complexo (frutado intenso, leve floral e notas minerais e tostadas) e de bom corpo, que passou 16 meses em barricas (50% novas) e mais um ano em garrafa antes de chegar ao mercado. Mesmo assim, merece ser guardado por mais dois ou três anos. Já o **Amano 2008**, talvez por ser um corte dominado por Malbec e Cabernet Sauvignon, com pequenos aportes de Petit Verdot e Tannat, está mais pronto para o copo, com bom equilíbrio entre elegância e potência. Ana Import – www.anaimport.com.br*



Quinta dos Murças e o novo Velho Mundo

*O Douro é, hoje, o “novo mundo” do Velho Mundo. A frase não é nossa, mas faz justiça à região, que está sendo revitalizada e reinventada. No Douro não há apenas vinho do Porto, mas grandes tintos. Este “novo mundo” tem tecnologia de ponta na cantina e nos vinhedos, e zela pelo melhor de sua tradição: os lagares de pisa a pé, que convivem com os de pisa mecânica. O primeiro é destinado aos vinhos topo de gama e o segundo, aos de todo dia: bebidas simples, corretas, saborosas e de bom preço. Essa renovação começou na década de 1990 (antes mesmo dos Douro Boys), quando Sophia Bergqvist, da Quinta de la Rosa, plantou vinhedos novos para fazer tintos com um enólogo australiano, David Baverstock. Baverstock não ficou muito tempo no Douro. Desceu a serra rumo ao Alentejo, onde se notabilizou como um dos principais responsáveis pela melhora de qualidade dos vinhos da região — em particular, dos vinhos do Esporão, grupo famoso por aliar qualidade e bons preços. Duas décadas depois, Baverstock volta às encostas do Douro, desta vez para a Quinta dos Murças, a última novidade da Esporão. Adquirida em 2008 e próxima à estação de Covelinhos, a propriedade se estende por 3,2 km ao longo da margem direita do rio Douro. São 60 hectares com 300 mil videiras de até 80 anos e classificação tipo A na sub-região de Cima Corgo, entre Peso da Régua e Pinhão. Quinta dos Murças passou por intervenção nas vinhas e na adega para melhorar a qualidade do encepamento, permitir a mecanização da área dos vinhedos e recuperar patamares destruídos pela ausência de sistema de drenagem. Também foram reestruturados 20 hectares de vinhedos, com Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Francisca, Sousão, Tinto Cão e Trincadeira. O resultado pode ser conferido numa recente prova dos vinhos em São Paulo, da qual participou Silvia Franco, da Wine Style: **Assobio 2009** é um tinto saboroso e frutado, fácil de gostar e de beber. Trata-se de um corte de três das cepas emblemáticas do Douro: Touriga Nacional, de grande finesse, Touriga Franca, delicada e intensa, e Tinta Roriz, aromática e encorpada. Já o **Quinta dos Murças Reserva 2008** é um tinto nobre, de vinhas de 40 anos, com pisa a pé em lagares de granito e 12 meses em barricas americanas e francesas. É complexo, estruturado, equilibrado e elegante. Há, ainda, outras novidades apresentadas pela Qualimpor que, além de responsável por trazer os rótulos da Herdade do Esporão e da Quinta dos Murças, trabalha também a Quinta do Crasto, no Douro. Entre eles, destacam-se a safra 2009 do **Crasto Superior**, um tinto posicionado entre o **Crasto Douro Tinto 2009**, de preço camarada, e o **Crasto Reserva Vinhas Velhas**, mais caro. O sedoso **Crasto Superior 2009** oferece um leque de aromas instigantes, além de chocolate na boca. Na Herdade do Esporão, há dois varietais que fazem sua estreia no Brasil: o **Esporão Syrah 2008**, um tinto de aroma envolvente (frutos negros, cacau), bem estruturado e com taninos sedosos, e o **Esporão Petit Verdot 2008**, elegante e potente. Por fim, chega também a nova safra (2007) do vinho **Roquette & Cazes**. Elaborado por Tomás Roquette, enólogo e filho de Jorge Roquette, o vinho, que é um projeto conjunto com a família Cazes do Château Lynch-Bages, em Bordeaux, é um belo bordalês à moda lusitana, feito com Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (25%) e Tinta Roriz. Qualimpor - www.qualimpor.com.br*

Em 2011, novo hotel na Quinta do Vallado

Inaugurada em 1716, a Quinta do Vallado é uma das mais antigas e tradicionais das propriedades que dona Antónia Adelaide Ferreira, a lendária “Ferreirinha”, construiu às margens do rio Douro e de seus afluentes. E continua em mãos de seus descendentes. Mas, se ao longo de mais de 250 anos sua principal atividade foi a produção de vinho do Porto, hoje ela é mais conhecida por sua linha de vinhos Douro DOC, tintos e brancos. Em recente visita ao Brasil, João Ferreira Álvares Ribeiro, tataraneto de dona Antónia, contou que o mais recente acréscimo a essa linha é um espumante,



produzido na nova e moderna adega inaugurada há pouco mais de um ano. E que, em breve, chegarão ao mercado também os vinhos produzidos na Quinta do Orgal, propriedade adquirida em 2005 na sub-região do Douro Superior, com 12 hectares já plantados com Touriga Nacional e Touriga Franca. João trouxe ainda uma boa notícia para os interessados em enoturismo. Ainda este ano será aberto o novo e pequeno hotel construído na Quinta, que até agora contava apenas com alguns quartos para visitantes na casa principal da propriedade. Dentre os vinhos, apresentados em sua passagem pelo país, vale destacar o ótimo branco **Reserva Douro 2007**, com elegante nota empireumática; o succulento **Touriga Nacional 2007**; e o finíssimo — e não muito encorpado — **Reserva Field Blend 2008**, produzido majoritariamente com mescla de vinhas velhas (mais de 80 anos). Para terminar, não poderia faltar um vinho do Porto, no caso o delicioso **Tawny 20 anos**, para honrar o nome e tradição dessa famosa Quinta. Cantu - www.cantu.com.br

notícias do vinho

El Enemigo Malbec 2008, um vinho cult e de exceção

El Enemigo Malbec 2008 é o novo rótulo da argentina Catena Zapata, apresentado recentemente em São Paulo. O tinto — criação de Alejandro Vigil, enólogo da vinícola, e de Adriana Catena, a caçula da família —, é um ponto fora da curva no estilo Zapata. O mote de El Enemigo, segundo seus criadores, foi inspirado nas histórias de grandes guerreiros do passado que, por algum motivo, perderam batalhas já praticamente vencidas. Filosofia à parte — a ideia de um “inimigo interno”, que inspirou a criação do vinho, veio durante uma conversa entre Vigil e Adriana em Londres, onde a moça estuda —, **El Enemigo Malbec** é um vinho complexo, marcado pela força da Petit Verdot (7%) e com uvas provenientes do vinhedo Adriana e de vinhas velhas (80 anos) de San Carlos, em La Consulta. Um vinho de personalidade e presença, com taninos bem marcados. Além da novidade, Vigil trouxe na mala dois bons exemplares da vinícola. O **Nicolás Catena Zapata 2001**, o primeiro blend da Catena (Cabernet Sauvignon e Malbec), causou sensação. O vinho levou, por quatro vezes, o primeiro lugar (além de uma segunda posição) em cinco provas às cegas com rótulos de calibre, como **Château Latour**, **Haut-Brion** e **Opus One**. É um vinho maduro, fino e elegante, com mineral, acidez bem marcada e muito equilíbrio.

Já o **Angelica Zapata Malbec** (provamos a safra 1995, que não está disponível), vendido apenas no Brasil e na Argentina, é um tinto cativante, com notas de chocolate fondant, complexo e de grande finesse.

notícias do vinho



Herança Viva

Casa Flora Importadora: Tel.: (11) 3327-5199 - www.casaflora.com.br
Porto a Porto: Tel.: (41) 3018-7393 - www.portoaporto.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO





Ripassa, a marca registrada da Zenato A Vinícola Zenato pertence ao restrito e comprometido Amarone D'Arte, grupo de famílias produtoras de Amarone criado em 2010 para proteger a bebida. Nadia Zenato, proprietária da vinícola, esteve recentemente no Brasil para apresentar seus vinhos. O Amarone, símbolo das regiões italianas de Valpolicella e do Vêneto, é uma expressão daquele terroir. Atualmente, o **Amarone Classico della Valpolicella** encontra-se ameaçado pela superprodução, pela plantação de vinhedos em lugares inadequados e por padrões mínimos de qualidade em sua produção, o que resulta na queda de seu preço e sua qualidade. Algo semelhante ocorreu na Toscana no século passado, quando o **Chianti Classico** passou pelo mesmo processo de popularização, superprodução e queda vertiginosa de qualidade até tornar-se sinônimo de fiasco. A Zenato adota padrões rígidos e mais exigentes do que prevê a legislação do Amarone. Seus vinhedos têm alta densidade e rendimentos muito baixos das castas autóctones Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta e Croatina. Nos melhores anos, a vinícola produz o **Amarone Classico della Valpolicella Riserva Sergio Zenato DOC**, cujo nome remete ao fundador da vinícola. A Wine Style degustou o **Sergio Zenato DOC 2003**, um vinho fino e elegante, de belo volume em boca, aromas de frutas vermelhas maduras e notas de tostado e de especiarias. Há 20 anos, Sergio Zenato foi pioneiro ao resgatar o antigo método de ripasso na produção do Amarone, depois de perceber a preferência do mercado americano por vinhos de maior corpo e extração de cor e aromas. O vinho resultante ganhou o nome de **Ripassa** — a marca registrada da Zenato. O método consiste em passar o vinho (repassar) por uma segunda fermentação, durante seis meses, em cubas de aço inox em contato com borras do Amarone, para que o vinho ganhe mais cor e estrutura.

O **Zenato Ripassa Valpolicella Superiore DOC 2007** — corte de 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, e 5% Sangiovese — é um vinho cativante e aveludado, que ainda amadurece por 18 meses em carvalho e permanece seis meses em garrafa. Nas safras mais recentes do vinho, a sangiovese não entra mais no blend. A Zenato começou sua história em Lugana e, ali, produz o **Lugana San Benedetto DOC**, um branco leve e fresco, que equilibra acidez e potência com elegância. A região, próxima ao Lago di Garda, já era celebrada pelo poeta latino Catullo como terra de grandes vinhos brancos, desafiando o princípio de que eles provêm de maiores altitudes. A casta branca de Lugana — a Trebbiano di Lugana ou Turbiana — está plantada nas terras planas ao sul de Garda, e inclui a Lombardia e o Vêneto. Hoje, a vinícola é presidida por Carla Zenato, viúva de Sergio, e seus filhos Alberto, que cuida da produção, e Nadia, responsável pelo marketing. Tanto em Lugana quanto em Vêneto, fazem vinhos de grande finesse. World Wine - www.worldwine.com.br

wine style
12



Mais uma ABS no interior Desde janeiro está funcionando na cidade de São José dos Campos a mais nova ABS do interior do estado, denominada **ABS Vale do Paraíba**. Segundo o presidente da associação, Fernando Basile, a nova ABS “vem para preencher uma lacuna na região do Vale do Paraíba”. No último mês de março a ABS Vale recebeu a presença de Mário Cordero e Paolo Coppo que apresentaram seus vinhos, em parceria com a Mistral Importadora. Os vinhos “da noite”, segundo os associados presentes foram o **Barbera d’Asti “Camp du Rouss” 2006**, do Coppo, perfeito exemplo do estilo “Barbera barricado” e o moderno **Nebbiolo “Perbacco” 2007** do Vietti, que apresentou taninos surpreendentemente “prontos” para um Nebbiolo tão jovem.



Os melhores viticultores em um só lugar.



CASA DO PORTO
desde 1988
Referência em Vinhos



Há 23 anos no mercado, a Casa do Porto se orgulha de oferecer a você uma seleção de rótulos surpreendentes, com vinhos de produção limitada e importação exclusiva. Além de loja climatizada, contamos com uma equipe altamente qualificada, sala para degustação, biblioteca especializada em vinho, sommelier e muito mais. Promovemos eventos, confrarias, cursos e turismo enológico às regiões vitivinícolas do Chile, Espanha, França e Portugal.

23 anos a serviço do “Bom Vinho”

Belo Horizonte 31 3286-7077 | São Paulo 11 3061-3003 | Vitória 27 3225-3260
www.casadoportovinhos.com.br - Blog: www.tacacheia.com.br

O acidente que virou vinho na Viu Manent

Jose Miguel Viu Bottini, um dos sócios (com as irmãs) e diretor-geral da vinícola chilena Viu Manent, esteve novamente no Brasil.

O país foi, em 2010, o terceiro maior mercado da empresa. Bottini contou que a vinícola já está praticamente recuperada dos estragos causados pelo grande terremoto que abalou o Chile ano passado e mostrou novas safras dos vinhos que produz no vale de Colchagua, no Chile, e em

Mendoza, na Argentina. A Viu Manent é um caso à parte entre as vinícolas chilenas, já que seu vinho top, o **Viu 1**, é quase um varietal de Malbec, com pequena porcentagem de Cabernet Sauvignon ou Petit Verdot, dependendo da safra. Também um puro Malbec, o **Vibo**



(anagrama com as iniciais do sobrenome da família) mostra a maciez e quase doçura que caracteriza os bons vinhos dessa uva produzidos no clima quase desértico de Mendoza. De especial interesse para o consumidor foram as duas safras já no mercado do novo vinho ícone da Viu Manent, o **El Incidente**, cujo nome faz menção a uma queda de balão sofrida por Jose Miguel quando sobrevoava os vinhedos da vinícola. O **El Incidente** é basicamente um Carménère (85% do corte no 2007; 87% no 2008), que leva também um pouco de Petit Verdot e de Malbec, o que aporta maior complexidade aromática e gustativa ao vinho. Talvez pela maior presença (10%) da primeira no corte, o 2007 é um pouco mais tânico e menos pronto para o copo do que o 2008, em que a principal coadjuvante da Carménère é a Malbec, com 11% do corte. Provavelmente por isso, ele é mais macio e menos encorpado em boca e já está praticamente pronto para o consumo. Em ambos, o DNA é da Carménère, com sua cor violácea e sabor que lembra mirtilos maduros, bem integrados aos 14,5% de álcool e aos mais de 20 meses em barricas novas de carvalho majoritariamente francês. Hannover - www.hannovervinhos.com.br

wine style
14

Os vinhos de terroir de Chapoutier

Michel Chapoutier, um dos famosos nomes do Rhône, é um criador incansável de grandes vinhos. Adepto da viticultura biodinâmica e da agricultura orgânica, Chapoutier tem duas linhas de vinhos, sendo uma delas a “*seléction parcelleire*” – vinhos especiais, provenientes de seus melhores vinhedos e que têm por missão mostrar o melhor do seu local de origem.

Em síntese, a “*seléction parcelleire*” de Chapoutier é uma espécie de manifesto “antiglobalização” do vinho — uma declaração apaixonada pela bebida e sua origem. Alguns deles foram degustados em São Paulo sob o comando do diretor de exportação da vinícola, Pierre Adrien Fleurant. Vale destacar o **Bila Haut**, corte de Grenache, Syrah e Carignan proveniente da região do Roussillon, um best buy até mesmo no Brasil (US\$ 29,90): de caráter frutado e com toques de especiarias, tem no nariz uma sedutora pimenta.

Do Rhône, o **Côtes Du Rhône Belleruche Rouge 2009** é um tinto rico e macio, de aroma complexo (frutas negras, rapadura e chocolate) e longa persistência. De Châteauneuf-du-Pape vem o **La Bernardine**, vinho emblemático do sul do Rhône à base de Grenache e Syrah. Elegante, traz toda a tipicidade da região, com boa acidez e taninos sedosos — grandes parceiros da refeição.

Para os que apreciam a mineralidade, a força e a elegância dos Hermitage, vale experimentar o **Hermitage M. de la Sizeranne 2006**, de aroma inebriante e complexo, com toques tostados e de fruta madura e caramelizada, e bela persistência. Vinhos com personalidade e sentido do terroir.

Mistral - www.mistral.com.br



APRECIE COM MODERAÇÃO.

ONDE OUTROS VIRAM UM DESERTO.
NÓS VIMOS UM GRANDE VINHO.



DECANTER

Nossas Enotecas:

- Enoteca Decanter São Paulo (11) 3073-0500 • Enoteca Decanter Blumenau (47) 3326-0111 • Enoteca Decanter Santos (13) 2104-7555 • Enoteca Decanter Marília (14) 3453-5679
- Enoteca Decanter Piracicaba (19) 3042-4462 • 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



O elegante Merlot da Castello di Ama Hoje se sabe que os melhores terroirs para a Merlot são a Toscana, Washington State nos EUA e, naturalmente, Pomerol, seu berço de origem. Assim, numa lista dos melhores produtores da casta no planeta, Castello di Ama e seu top, **L'Apparita**, deve figurar entre os primeiros. Foi o que mostrou Marco Pallanti, enólogo e proprietário da vinícola, em sua recente visita ao Brasil. Além do **L'Apparita**, o **Chianti Clássico** e os crus **Vigneto Bellavista** e **Vigneto La Casuccia** são maravilhosos, particularmente quando degustados depois de algum tempo de guarda. A Castello di Ama, fundada em 1972 por três famílias romanas (os Carini, Sebasti e Tradico), possui 90 hectares de vinhedos, em altitudes de 500 metros. Antes misturadas, atualmente as castas estão separadas, e são elas Sangiovese, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Grigio e Malvasia Bianca. Apontado em 2003 como o melhor enólogo do ano pelo Gambero Rosso, Pallanti esteve no Brasil para apresentar seus ótimos vinhos. Segundo ele, a "Sangiovese é uma uva bizarra" com a qual elabora

"vinhos de território, que se apreciam com o nariz, perfumados e elegantes, harmônicos e equilibrados". Pallanti é um perfeccionista: trabalha a uva em parcelas de cada área do vinhedo, "analisando no momento da colheita qual o melhor vinho que se pode produzir com aquela casta". Entre os vinhos apresentados, destaque para o **Castello di Ama Vigneto Bellavista 2001**, uma mostra inequívoca da capacidade de envelhecimento dos vinhos de Pallanti, um vinho de rara elegância e sofisticação, intenso, saboroso e muito longo. Seu irmão mais novo, da safra 2006, é uma usina de força e vai precisar de muitos anos de adega para domar sua juventude. Das safras mais novas a estrela foi o **Castello di Ama Vigneto La Casuccia 2006**, um vinho deslumbrante, com aromas de frutas, tostados, especiarias, floral e chocolate, com sabores concentrados, boa textura e longa persistência. O **L'Apparita 2006** é, segundo Pallanti, "um merlot atípico e fresco", ainda jovem, mas com boa perspectiva de evolução, com boa fruta e taninos de boa qualidade, ainda muito presentes. Mistral - www.mistral.com.br.

Scancio, o vinho dos sommeliers, é lançado no Brasil

Elaborado a seis mãos para homenagear os sommeliers do Brasil e de Portugal, o **Scancio** acaba de ser lançado no Brasil, pela Vinissimo Importadora. O projeto foi idealizado por José Carlos Santanita – renomado sommelier de Portugal –, Antonio Saramago – reconhecidamente um dos melhores profissionais portugueses – e Arthur Azevedo, editor de Wine Style e diretor-executivo da ABS-SP, com atuação direta na área da formação de profissionais da entidade. A ideia foi produzir um vinho de características únicas, elaborado com castas portuguesas no Alentejo, que refletisse o caráter da região e, ao mesmo tempo, que fosse um reconhecimento da importância desses profissionais para a divulgação do vinho. O **Scancio** chega ao mercado em duas versões: *Private Selection* e *Reserva*, ambos da safra 2008. O **Scancio Private Selection** é um vinho de exceção, produzido com as uvas Aragonês e Trincadeira e Alicante Bouschet, com passagem por 24 meses em carvalho. O resultado foi um vinho de alta classe, com grande personalidade e expressão, produzido em pequena quantidade. Já o **Scancio Reserva** é um corte de Alfrocheiro e Grand Noir, com 12 meses de passagem por carvalho francês. Agradável e acessível, tem boa fruta, textura macia e boa expressão. Tem vocação gastronômica por excelência. Para o lançamento do **Scancio** os três personagens envolvidos estiveram no stand da Vinissimo na Expovinis 2011 (ver matéria nesta edição), onde receberam inúmeros sommeliers e amigos, interessados em conhecer o novo vinho. Vinissimo - www.vinissimo.com.br



INOVINI



Castello di Brolio – Toscana

Dr. Ernst Loosen eleito o homem do ano pela Decanter em 2005

JOSE MARIA DA FONSECA

BARONE RICASOLI

González Byass
Desde 1835
Família de Vino

DR. LOOSEN

BEBA COM MODERAÇÃO

INOVINI
fine wines by Aurora

Com um portfólio seleta, a INOVINI segue sua trajetória de sucesso e prestígio. A importadora, que tem presença sólida nos principais restaurantes e adegas, leva até você rótulos exclusivos das mais renomadas vinícolas do mundo. Seus vinhos são para os paladares mais distintos que se encantam por qualidade e inovação.

DIVISÃO DE VINHOS DA IMPORTADORA AURORA

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

Interfood lança sua e-shop Desde abril, a Interfood disponibiliza produtos no seu novo canal eletrônico, o site todovino.com.br. O canal de e-commerce da importadora possibilita a compra de boa parte dos itens do portfólio — cerca de 600, entre vinhos tranquilos e espumantes das vinícolas por ela representadas, como Santa Helena, Trapiche, Planeta e Aveleda, além de destilados, alimentos e kits. A perspectiva da empresa é atingir até o final do ano um faturamento de R\$ 2 milhões por meio do e-commerce — o que representa 50% do total de vendas. Com informações sobre os produtos e vídeos, o site traz também dicas do sommelier, promove ofertas e oferece interação com redes sociais.



Vinhos da Patagônia para todos os gostos Roberto Schroeder, presidente da bodega Família Schroeder, esteve em abril no Brasil para apresentar seus vinhos, produzidos na Patagônia. A Família Schroeder é uma vinícola nova, situada em San Patricio del Chañar, Nuequén, e já ostenta o certificado ISO 22.000.

A primeira safra, em 2003, saiu dos 140 hectares de vinhedos da propriedade, cuja filosofia é preservar a qualidade da fruta e utilizar discretamente e com equilíbrio a madeira. A linha Saurus — cujo nome faz referência aos ossos de um dinossauro de 75 milhões de anos encontrados no local — é a linha básica. Patagonia Select, a segunda linha, apresenta excelente relação preço-qualidade. **Saurus Patagonia Select Sauvignon Blanc** oferece notas herbáceas bem equilibradas, e o **Saurus Patagonia Select Pinot Noir** é redondo, fino e elegante. A linha Barrel Fermented passa por uma seleção manual dos frutos, 24 horas em câmaras frias e três dias em tanques de inox com gelo seco, além de envelhecimento por 24 meses em barricas novas francesas. Para ocasiões especiais, a dica é **Família Schroeder Cabernet Sauvignon 2005**: um tinto pleno e sedoso, com frutos negros, chocolate, toques de pimenta no nariz e bom volume de boca, sem arestas. Para quem quiser visitar a vinícola, ela conta com restaurante e com visitas ao seu sítio arqueológico. Decanter - www.decanter.com.br

Os vinhos levados da Braida Seus vinhos têm nomes sugestivos como **La Monella** (menina levada no dialeto piemontês) e **Il Bacialé** (o casamenteiro). Mas o empenho e a missão da Braida, vinícola deste canto da Itália, não são uma brincadeira de criança. A propriedade, fundada em 1961 por Giacomo Bologna, é uma das vinícolas líderes do Piemonte e busca elaborar vinhos com a casta Barbera com a mesma qualidade e elegância dos tintos da Borgonha. Após a morte de Bologna, a viúva Anna e os filhos Giuseppe e Raffaella assumiram a vinícola e, desde então, vêm mantendo os altos padrões de qualidade que fizeram da Barbera uma uva italiana nobre. Giuseppe veio a São Paulo em maio a convite da Expand (que há 15 anos importa seus vinhos) para comemorar os 50 anos de **La Monella**, o primeiro vinho de Braida. Silvia Franco esteve no evento pela revista Wine Style e provou os vinhos de Braida. O **La Monella 2009** é um Barbera alegre e fresco para o dia a dia, com leve toque frisante na boca e frutas vermelhas no nariz. Um vinho simples e cativante. Já o **Il Bacialé 2008** é o vinho dos sonhos de Giuseppe, que aqui celebrou a união feliz da Barbera (60%) com outras castas, como as francesas Pinot Noir (20%), Cabernet Sauvignon (10%) e Merlot (10%). A vinícola piemontesa produz ainda o **Il Monello Barbera del Piemonte DOC 2007** (menino levado) especialmente para os mercados brasileiro, britânico e sueco. É a Barbera elevada à enésima potência. Expand - www.adegaexpand.com.br

Château Le Puy.
Um Bordeaux
incomparável.

Elegante, charmoso, único. Faltam adjetivos para classificar o Château Le Puy Reconhecido como “As gotas de Deus”, em um mangá que se tornou febre no oriente, o tímido vinho que saiu de um pequeno vilarejo em Côtes de Francs para conquistar apreciadores no mundo todo é muito mais do que só um grande Bordeaux.

Após ser reverenciado nos quadrinhos, o vinho logo se tornou destaque na mídia internacional, estampou matérias em centenas de jornais, ganhou uma vitrine humana na mais importante loja de vinhos de Paris e se tornou um dos vinhos mais famosos e raros da atualidade.

Agora, se o Le Puy conseguiu esse feito inédito saindo dos quadrinhos, imagine o sucesso que ele vai fazer na sua adega.

PRODOTO DESTINADO A ADULTOS

Château Le Puy, uma exclusividade World Wine.



Os agradáveis vinhos do Etna *Tascante é o mais novo projeto da italiana Tasca d'Almerita, uma das vinícolas líderes da Sicília e com o DNA da inovação no sangue. Em recente visita ao Brasil, o proprietário, Alberto Tasca, falou sobre os novos vinhos, produzidos junto ao Etna (a palavra, ao contrário, reúne-se ao nome da vinícola para batizar a nova empreitada). Segundo Tasca – da 8ª geração de uma família dedicada ao vinho desde 1830 –, as características da região conferem particularidade aos novos rótulos, como o Nerello Mascalese. “sua riqueza não está tanto na cor, mas nos taninos e aromas”, explica Tasca. A família foi a primeira a introduzir castas francesas, como Cabernet Sauvignon e Chardonnay, na Sicília, já em 1984. Também foi pioneira na valorização das castas nativas da Sicília, como a Nero d'Avola. Alberto Tasca assumiu a vinícola e desenvolveu duas linhas distintas: uma delas com vinhos mais exuberantes e modernos, como o Cygnus Nero d'Avola Cabernet Sauvignon 2007 e o Tasca d'Almerita Cabernet Sauvignon 2005. A outra linha dedicada a rótulos de perfil mais tradicional, com cortes no estilo Velho Mundo, como o Regaleali Nero d'Avola 2008, um vinho elegante feito com a Nero. Sejam modernos ou tradicionais, seus vinhos têm em comum a elegância, e fogem do lugar comum. Provavelmente porque Tasca manteve a proposta do Conde Giuseppe Tasca d'Almerita, falecido no final do século passado, que preferiu não produzir vinhos “para mastigar”, mas que fossem agradáveis e fáceis de beber, “com fluidez e elegância”. O Sallier de la Tour Syrah 2008, outra novidade da vinícola, é uma saborosa prova disso: com acentuado toque mineral, é redondo e fácil de beber. Fácil, também, de gostar, sem doer no bolso. Mistral - www.mistral.com.br*

20 wine style

Obra em português reúne 17 mil termos do mundo de Baco *Foram seis anos de trabalho, e mais de 17 mil palavras reunidas. Assim surgiu o Dicionário do Vinho, primeira obra no Brasil que trata dos termos utilizados no universo da bebida. Seus autores, o produtor musical e enófilo Mauricio Tagliari e o editor Rogério de Campos. Publicada pela Companhia Editora Nacional, a obra contou com a assessoria técnica do pesquisador da Embrapa Giuliano Elias Pereira e do doutor em filologia Bruno Oliveira Maroneze. Além de definir termos relacionados à vinificação, degustação e comércio de vinhos, Dicionário do Vinho descreve mais de duas mil uvas viníferas e apresenta os equivalentes de cada termo em mais cinco idiomas.*



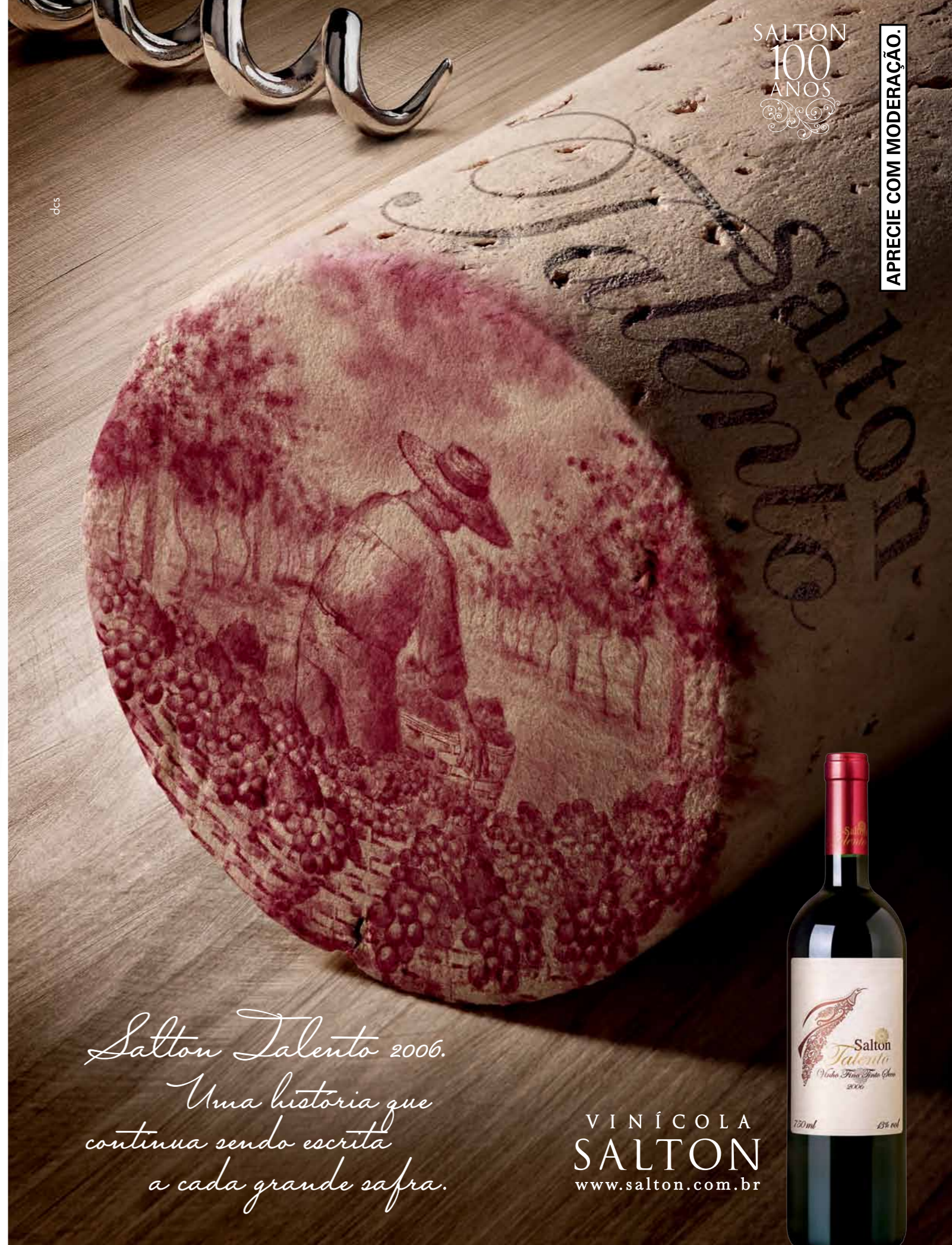
Companhia Editora Nacional - www.ibep-nacional.com.br

Novidades na Decanter *A importadora Decanter acaba de incorporar novidades de várias regiões em seu portfólio. Uma delas é o Pinot Grigio Collio 2009, da Villa Russiz, no Friuli, um branco de caráter mineral, denso e equilibrado. Ainda na ala dos brancos, outra boa aposta é o Riesling Erstes Gewächs Hölle Trocken 2008, de Franz Künstler, muito fresco, mineral, complexo e de longa persistência. Dos tintos — e eles são muitos — vale experimentar o Blauburgunder 2008, elaborado pela competente enóloga Elena Walch no Alto Adige. É um Pinot Noir com toda a tipicidade, complexidade e elegância desta casta bem trabalhada. De Bierzo, na Espanha, chega o sedoso e elegante Ramón Valle 2008, feito com 100% Mencia pela Bodegas Peique, de uma excepcional mineralidade por conta do xisto que abunda no solo. Para os amantes dos vinhos toscanos, o Teuto 2007, da Famiglia Lunelli, é um Sangiovese (combinado com 5% de Merlot) de aroma exuberante, macio e com bela acidez. Outro belo vinho proveniente do Alto Adige é o Istante 2005 de Franz Haas, delicado e complexo, bem estruturado e rico. Um vinhaço de corte de Cabernet Sauvignon (70%), Petit Verdot (20%), Cabernet Franc (5%) e Merlot (5%).*



Decanter - www.enotecadecanter.com.br

notícias do vinho



SALTON
100
ANOS

APRECIE COM MODERAÇÃO.

*Salton Talento 2006.
Uma história que
continua sendo escrita
a cada grande safra.*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br





notícias do vinho

O Dia Mundial da Malbec foi comemorado, pela primeira vez, no dia 17 de abril A festa em homenagem à casta francesa que se tornou emblemática da Argentina, onde é responsável por 47% do volume de exportações de vinho, ocorreu simultaneamente em várias cidades, como Londres, Nova York, Toronto e, claro, Mendoza. A iniciativa foi instituída pela Wines of Argentina, que reúne diversas bodegas do país. As homenagens mundiais à cepa, que chegou à Argentina em meados do século 19 pelas mãos do agrônomo francês Michel Aimé Pouget, incluíram degustações de rótulos feitos com a uva e, em Mendoza, passeios

de balão sobre vinhedos. São Paulo não ficou de fora, e teve sua festa realizada no dia 18, no restaurante Bar des Arts. O evento paulistano contou com a apresentação de mais de 40 vinhos representativos da cepa, escolhidos por seis profissionais da área. Aceitaram o desafio os editores da Wine Style Arthur Azevedo e Mário Telles Jr., Guilherme Corrêa, sommelier da importadora Decanter, além dos jornalistas Ricardo Castilho, Suzana Barelli e José Maria Santana. A degustação foi uma mostra da capacidade que a Argentina tem de oferecer Malbecs de diversos níveis de qualidade e que, em sua grande maioria, são gostosos e fáceis de beber – ainda que, em geral, um pouco alcoólicos.

notícias do vinho

Nobel da Paz estimula indústria vitivinícola a agir em congresso sobre mudanças climáticas

O ex-secretário geral das Nações Unidas e prêmio Nobel da Paz, Kofi Annan, parafraseou o famoso estadista britânico Winston Churchill em participação no III Congresso Mundial de Cambio Climático y Vino, que aconteceu entre os dias 13 e 14 de abril em Marbella, Espanha: “Não poderia sem champagne: na vitória, mereço, e na derrota, necessito dele”, reproduziu Annan, acrescentando que “não poderia viver sem beber vinho”. Annan foi o mais aguardado dos palestrantes do evento, organizado pelo The Wine Academy of Spain, e que reuniu especialistas da indústria vinícola, estudiosos das mudanças climáticas e empresários do setor Horeca. O ex-secretário analisou as ameaças decorrentes do aquecimento global, como a proliferação de doenças infecciosas que se propagam com maior velocidade em climas mais quentes e a queda no abastecimento de alimentos devido às altas temperaturas e secas prolongadas nas zonas de cultivo. Para ele, a luta contra o aquecimento global deve ter “justiça climática”, ou seja, será preciso instaurar um sistema igualitário de reposição de emissões para que os países com menos recursos não sejam prejudicados. Para ele, a solução está na prevenção, e não deve ser restrita a governos e à cooperação internacional, mas incluir também o setor privado. Assim, instigou empresas a incluir medidas de redução de gases mediante inversões produtivas em novas tecnologias verdes, e fez um apelo à indústria vitivinícola que desenvolva novos cultivos, adaptados aos novos tempos. “O ‘esverdeamento’ da economia global pode ser tão importante nessa transformação como foi a revolução industrial no passado.”



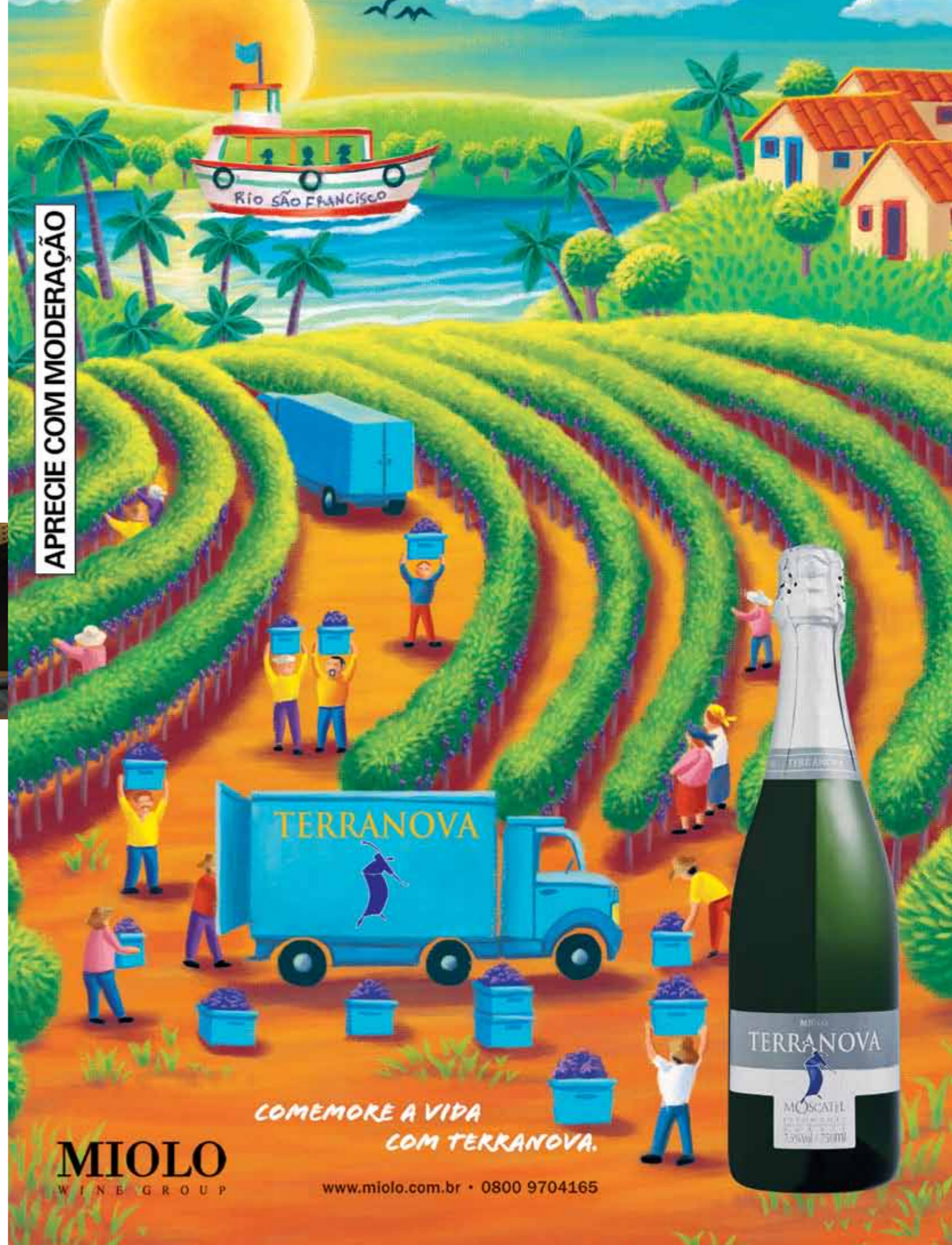
notícias do vinho



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

notícias do vinho



APRECIE COM MODERAÇÃO

CELEBRE A VIDA
COM TERRANOVA.

MIOLO
WINE GROUP

www.miololo.com.br • 0800 9704165

GREYWACKE PINOT NOIR 2009 (MARLBOROUGH/NOVA ZELÂNDIA) – NOVO PROJETO DO MAIS CONCEITUADO ENÓLOGO DA NOVA ZELÂNDIA, KEVIN JUDD (EX-CLOUDY BAY), ESTE DELICIOSO E TÍPICO PINOT NOIR MOSTRA TODA A SUTILEZA E ELEGÂNCIA QUE A UVA PODE ATINGIR QUANDO BEM CULTIVADA E TRATADA COM ESmero NA VINÍCOLA. DELICADO, EXIBE AROMAS DE FRAMBOESAS E CEREJAS, COM NOTAS FLORAIS E DE CARVALHO BEM INTEGRADO. EQUILIBRADO, MUITO MACIO, SABOROSO E LONGO, DEIXA AGRADÁVEIS LEMBRANÇAS NO FINAL DE BOCA. (CASA FLORA/PORTO A PORTO) – AA



INDICAÇÕES

dos editores

ANTONIO PEDRO COCO (APC), ARTHUR AZEVEDO (AA), BRUNO VIANNA (BV), EDUARDO TAMBURO (ET), FRANCISCO SOARES (FS), GUILHERME VELLOSO (GV), NELSON PEREIRA (NP) E RUI ALVES (RA).

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.

Château Le Sartre Rouge 2007 (Pessac-Léognan/França) – Este pequeno chateau (35 hectares) oferece boa alternativa para quem gosta dos tintos de Bordeaux mas foge dos preços estratosféricos dos crus classés do Médoc. Corte de *Cabernet Sauvignon* (60%) e *Merlot* (40%), o Le Sartre mostra, no nariz, fruta vermelha madura com elegante toque de tabaco e canela; na boca, revela bom equilíbrio entre acidez, taninos ainda bem marcados, mas de boa textura, e álcool sem exagero (13%), num vinho gastronômico e que ainda tem chão pela frente. (Vínica) - GV

Domaine d'Escausses L'Ombre Fraîche 2010 (Gaillac/França) – De uma apelação pouco conhecida fora de sua região de origem, este branco de nome encantador se destaca pelos aromas de flores silvestres e frutas tropicais e pela boa acidez e frutado em boca, que o recomendam como aperitivo ou para acompanhar saladas e pratos simples à base de peixe. É um corte da *Muscadelle* (50%), comum em Bordeaux, com as locais Lenc de L'Elh e Mauzac (25% cada). Bom desafio numa degustação às cegas! (La Cave Jado) - GV

Hermann Dönnhoff Riesling Kabinett Oberhäuser Leistenberg 2007 (Nahe/Alemanha) – Produtor alemão de referência na região do Nahe. Vinho com aromas elegantes e complexos mesclando notas cítricas, florais e minerais com muita harmonia. Corpo relativamente leve, com acidez marcante e final prolongado. Seu toque ligeiramente doce permite harmonizações delicadas com molhos agrídoces. (Decanter) - NP

Hobo Zinfandel 2008 (Sonoma, Dry Creek Valley, Califórnia/EUA) – De cor violeta intensa, no nariz apresenta uma interessante combinação de frutas escuras, pimenta confeitada, especiarias, caramelo e toque de tostados. Na boca, confirma os sabores de frutas, com bom corpo, taninos finos e final longo (SmartBuy) - APC

I Giusti & Zanza Belcore 2007 (Toscana/Itália) – Com 80% *Sangiovese* e 20% *Merlot*, este IGT Toscana estagia por oito meses em carvalho francês e consegue um equilíbrio excepcional, agregando às frutas (amoras) mineralidade e elegância. Tem ótimo frescor, característico da região, e um longo final. (Cantu) - BV

Lagar de Darei Grande Escolha 2008 (Dão/Portugal) – Corte de *Encruzado* (58%), *Bical* (28%) e *Cerceal* (14%). Um vinho jovem e brilhante, cor palha, com pouca evolução. Muita intensidade e complexidade nos aromas, com cítricos, mineral e floral. Na boca, apresenta grande acidez, untuosidade e nenhum amargor. Bastante harmônico e de boa persistência. (Porto Mediterrâneo) - ET

Larivière Yturbe Partida Limitada Malbec 2007 (Lujan de Cuyo, Mendoza/Argentina) – Cultivado a cerca de mil metros de altitude por Miguel Larivière Yturbe, é um *Malbec* de estirpe a um preço mais que justo. Ainda violáceo profundo, exibe uma paleta aromática intensa de frutas vermelhas frescas, baunilha, caramelo, café, tabaco e balsâmico, com bom frescor e longo final. (Porto Mediterrâneo) - BV

Ter Vinum 2009 (Friuli/Itália) – É do Friuli e é branco, qual a uva? *Merlot!* Vinificado em branco, com aromas de frutas brancas tropicais maduras, bom corpo, acidez e uma ponta de álcool (13,5%), bom corpo, ataque redondo e final de média persistência. (Wine Lovers) - RA

Três Picos 2007 (Campo de Borja/Espanha) – Elaborado pela Bodegas Borsao com 100% *Garnacha*. Tem coloração rubi intensa, com pouca evolução (leve halo). Traz aromas intensos de frutas negras maduras, tabaco, especiarias, pimenta negra e flores secas. Na boca apresenta boa acidez, é encorpado, sem amargor e com bela persistência aromática. Bom exemplar para degustação e boa opção à mesa. (World Wine) - ET

Tokaji Classic Aszú 5 Puttonyos 2004 (Hungria/Tokaji) – Excepcional exemplar de Tokaji, diferenciado e muito elegante. Aromas típicos desta denominação como damascos, frutas secas, mel, defumado, curry e notas de esmalte. Bom corpo, excelente acidez e açúcar na medida certa. Muito equilibrado e bastante expansivo. (Casa Flora) - NP

Twomey Cellars Pinot Noir 2008 (Sonoma, Russian River Valley, Califórnia/EUA) – De cor clara, apresenta aromas de cerejas negras, com toque de pimenta e carvalho. Na boca, a cereja se faz presente, dando personalidade ao vinho. Corpo leve, taninos sutis e acidez bem presente. (Smart Buy) - APC

CASA FLORA www.casaflora.com.br; **CANTU** www.cantu.com.br; **DECANTER** www.decanter.com.br; **LA CAVE JADO** www.cavejado.com.br; **MISTRAL** www.mistral.com.br; **PORTO MEDITERRÂNEO** www.portomediterraneo.com.br; **SMART BUY WINES** www.smartbuywines.com.br; **VINCI** www.vincivinhos.com.br; **VINICA** www.vinica.com.br; **WINE LOVERS** www.winelovers.com.br; **WORLD WINE** www.worldwine.com.br; **ZAHIL** www.zahil.com.br

**ANGELO GAJA,
O PRODUTOR
QUE COLOCOU
O BARBARESCO
ENTRE OS MELHORES
DO MUNDO, VEIO
AO BRASIL COMEMORAR
50 ANOS DE CARREIRA
E MOSTROU PORQUE
É TAMBÉM UM REFINADO
E DIVERTIDO SHOWMAN**

◉ ARTISTA DO ◉ PIEMONTE

por GUILHERME VELLOSO



Aos 71 anos de idade e 50 de carreira, Angelo Gaja pode se dar ao luxo de fazer o que mais gosta, além de produzir os Barbarescos que o tornaram famoso: falar. Angelo é um showman nato. Nas palavras de Gaia, filha mais velha e provável sucessora, ele parece “estar o tempo todo no palco”. Hoje, Gaia, responsável por exportações, divide com o pai a representação institucional da Gaja no mundo. Rossana, a filha do meio, é enóloga e trabalha na vinícola. Por enquanto, apenas o caçula Giovanni, que tem o nome do avô paterno, não se juntou a eles. Lucia, mulher de Angelo e, como ele, natural de Barbaresco, cuida da administração do negócio. Mas Angelo é o grande maestro dessa orquestra.





A pequena (600 habitantes) e antiga Barbaresco fica no alto de uma colina, cercada por vinhedos

Enérgico e carismático, magnetiza plateias, como a que assistiu a uma das apresentações que fez recentemente no Brasil — e que repetirá em Hong Kong — para comemorar meio século de carreira.

Articulado, sobretudo quando fala em sua língua natal e não em inglês, que aprendeu já adulto, Angelo aborda os assuntos mais variados. No Brasil, criticou a “utopia” comunista e o tipo de capitalismo que gerou a “espantosa” crise financeira internacional. Também analisou o que mudou no mundo do vinho desde que foi trabalhar com o pai na vinícola, fundada pelo bisavô em 1859. Ele comenta a evolução dos vinhos italianos, fala de sua terra natal, o Piemonte, e da uva tinta que reina absoluta na região, a *Nebbiolo*, que dá origem aos Barbarescos e aos Barolos. Até a chegada de Angelo, estes últimos eram de longe os

mais conhecidos e reputados do Piemonte. Depois dele, essa distinção praticamente deixou de existir — pelo menos em termos de preço e prestígio. Não por acaso, Angelo é considerado o “rei do Barbaresco”.

UVAS FRANCESAS: UM SACRILÉGIO

Nem sempre foi assim. Formado em enologia, Angelo começou a trabalhar com o pai em 1961, mas passou os primeiros anos nos vinhedos, o que, para ele, foi uma coisa “muito boa”. Foi nos vinhedos que começou o trabalho que colocaria os vinhos do Piemonte, principalmente os Barbarescos e Barolos, no mesmo patamar de outros grandes vinhos do mundo.

No pós-guerra, disseminou-se o uso de modernos produtos químicos nas lavouras. Mas o que, em princípio, pare-

cia uma benção (maior produção e menos doenças nos vinhedos), revelou-se uma desgraça para a qualidade dos vinhos, que perderam muito de sua tipicidade. Nos anos 1960, as vinícolas mais importantes do Piemonte começavam a reduzir o uso de defensivos e fertilizantes e a utilizar técnicas como a poda em verde, para diminuir a produtividade dos vinhedos. O passo seguinte seria dado nas adegas, com a introdução de tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Sob a liderança de Angelo, a Gaja foi uma das pioneiras em envelhecer seus vinhos em carvalho francês, para lhes dar maior maciez, característica que os acompanha até hoje. Foi dele também a iniciativa de engarrafar separadamente os Barbarescos dos melhores vinhedos, como o **Sori San Lorenzo**, em 1967 (a história da produção da safra 1989 é o fio condutor do livro *The vines of San Lorenzo*, de Edward Steinberg, lançado no Brasil como *Arte de fazer um grande vinho*).

1992: SEM BARBARESCO NEM BAROLO

Mais controversa foi sua decisão de plantar variedades francesas, como *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* em terrenos reservados à *Nebbiolo*. Para muitos, um sacrilégio. O próprio pai não aprovou sua iniciativa, mas limitou-se a comentar: “darmaggi” (“uma pena”, no dialeto local). Esse acabou sendo o nome do *Cabernet Sauvignon* que a Gaja produz desde 1982. Angelo reconhece que a decisão de plantar uvas francesas atendeu também a um objetivo comercial, pois eram nomes mais conhecidos internacionalmente, o que facilitaria a exportação dos outros vinhos da vinícola.

Angelo teve que tomar decisões ainda mais difíceis para não comprometer o reconhecimento que seus vinhos obtinham

dentro e fora da Itália. No início da década de 1990, uma sucessão de safras ruins no Piemonte levou-o a não engarrafar, em 1991 e 1994, seus afamados Barbarescos de vinhedo único — **Sori Tildin**, **Sori San Lorenzo** e **Costa Russi**. E a cortar pela metade a produção do Barbaresco genérico e do Barolo **Sperss**. Em 1992, foi ainda mais radical: não produziu uma única garrafa de Barbaresco e Barolo.

A partir da safra 1996, Angelo tomou outra decisão que surpreendeu os piemonteses e o mundo do vinho, ao anunciar que passaria a vender seus três reputados crus de Barbaresco e seus dois Barolos de vinhedo único (**Sperss** e **Conteisa**) sob a denominação Langhe Nebbiolo, a classificação regional mais simples. A DOCG, mais nobre, ficaria reservada ao Barbaresco genérico, para valorizar aquele que sempre foi o vinho de referência dos Gaja.

Ambas as decisões refletiram a admiração de Angelo pelo pai. “Ele achava que Barbaresco era o melhor vinhedo do mundo e produzia apenas um vinho. Não havia segundo ou terceiro. Se a safra não era boa, vendia o vinho a granel”, conta.

Com o avô, de quem herdou o nome, aprendeu que o vinho, embora um alimento, também podia ser um bem de luxo. Em seu cartão de visitas de 1905, o avô se apresentava como produtor de vinhos “di lusso e da pasto”, ou seja, “de luxo e de comida”. Mas foi a avó Clotilde (e a filha, então recém-nascida) que homenageou em seu branco mais emblemático, o *Chardonnay Gaia & Rey*. Rey era o sobrenome de Clotilde, cujo apelido



A produção total da Gaja no Piemonte é de apenas 350 mil garrafas

de infância está num dos seus vinhedos mais famosos, o Sorì Tildin. Ao descrever a forte personalidade da avó, Angelo observa que para conviver com ela o avô tinha duas opções: “segui-la ou matá-la”.

Para surpresa de muita gente, outro personagem retratado com admiração por Angelo em suas apresentações é o americano Robert Mondavi, em quem declara ter-se inspirado. O crítico norte-americano Robert Parker também recebe elogios. Antes de Parker, segundo Angelo, a crítica de vinhos era feita apenas pelos ingleses, com seu vocabulário difícil. Ao sintetizar tudo em números, acredita, Parker possibilitou

que consumidores, antes intimidados, se aproximassem do vinho. “Até um idiota sabe que 100 é mais que 80”, sentencia Angelo (ele não comenta, mas as notas de Parker aos seus vinhos top estão frequentemente acima dos 95 pontos).



Angelo e a mulher, Lucia (à direita), com as filhas Gaja (à esquerda) e Rossana, na época adolescentes, e o filho Giovanni, ainda menino

MINHOCAS AMERICANAS

Quando fala da Gaja, Angelo destaca o que tem sido feito para diminuir o impacto ambiental e preservar a natureza. Um exemplo é a nova área para armazenar vinhos, construída em Barbaresco, totalmente subterrânea e coberta por um jardim; outro é a Ca’Marcanda, magnífica propriedade em Bolgheri, no litoral toscano, perfeitamente integrada à paisagem. Nos dois casos, faz questão de dar o crédito ao arquiteto Giovanni Bo, com quem trabalha há anos. Obviamente, como em toda apresentação de Angelo, fica para o final a esperada comparação entre a *Cabernet Sauvignon* e a *Nebbiolo*, associadas por ele, respectivamente, ao rude cowboy John Wayne e ao “latin lover” Marcelo Mastroianni.

A comparação é mais um recurso retórico do que

uma afirmação de superioridade de uma variedade sobre outra. Como produtor e enólogo, ele sabe que não existe uma hierarquia de castas. Além de ter plantado a *Cabernet* em pleno Piemonte, a Gaja está produzindo vinhos de perfil moderno, com uvas que não são autóctones em Bolgheri (a própria *Cabernet*, além de *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Syrah*).

O investimento em outras regiões da Itália foi consequência da impossibilidade de crescer em sua terra natal, pela pouca disponibilidade e alto preço das terras. Foi assim que adquiriu propriedades em Montalcino (Pieve Santa Restituta), também na Toscana, e em Bolgheri (Ca’Marcanda).

Na primeira, ele produz, entre outros, um finíssimo e elegante Brunello de vinhedo único, o **Sugarille**, à semelhança de seus Barbarescos mais famosos. Já o **Magari** e o **Ca’Marcanda de Bolgheri** são cortes dominados por *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*.

A experiência fora

do Piemonte é motivo para que ele termine sua apresentação com mais uma de suas histórias bem humoradas e deliciosas como os vinhos que faz.

Para melhorar a qualidade do composto usado para fertilizar os vinhedos, a Gaja importa minhocas da Califórnia, mais baratas. Mas, ao tentar implantar a prática em Bolgheri, encontrou forte oposição dos trabalhadores, pois a maioria vem de famílias comunistas há gerações. Angelo se diverte ao contar que precisou usar um argumento de inegável apelo político para convencê-los: “elas só comem merda”.

Os vinhos de Angelo Gaja são importados e distribuídos com exclusividade no Brasil pela importadora Mistral (www.mistral.com.br)

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Speakers



Robert Parker



Jancis Robinson MW



James Suckling



Randall Grahm



Pancho Campo MW



Steven Spurrier



Michel Rolland



Angelo Gaja



Michel Bettane

Don St. Pierre - Lisa Perrotti-Brown MW
Robert Joseph - Felicity Carter - Jeannie Cho Lee MW
Debra Meiburg MW - Essi Avellan MW - Zelma Long
Christian Seeley - Mel Dick - Eduardo Chadwick
Adrian Bridge - Simon Tam - Miguel Torres
Jaime Araujo - Cyril Penn - Pierre Lurton
Su Birch - Mauricio González-Gordon
Jean Charles Cazes - Stephen Mack

AsiaWorld-Expo
亞洲國際博覽館

AWSEC
Asia Wine Service & Education Centre

HONG KONG TOURISM BOARD

the wine academy
spain

The Wine Academy of Spain - T. +34 952 830 806 - winefuture@thewineacademy.com
AWSEC - T. +852 2964 0188 - winefuture@awsec.com

www.winefuture.hk

madwine

Presents:

NOVEMBER 6th, 7th & 8th

West meets East

WINE
future
HONG KONG 11

TASTINGS WITH:
ROBERT PARKER
JANCIS ROBINSON MW
PANCHO CAMPO MW

wine

style

e vinho tratado com inteligência

CONSELHO EDITORIAL

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

REDAÇÃO

editor ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO
editor MARIO TELLES JR.
redatora chefe CRISTIANA COUTO *criscouto@winestyle.com.br*
repórter especial GUILHERME VELLOSO
editor-executivo JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES *borges@winestyle.com.br*
editor-assistente GUSTAVO ANDRADE DE PAULO *gustavo@winestyle.com.br*
editor-assistente RUI ALVES *rui@winestyle.com.br*
coordenadora editorial ILKA BEZERRA *redacao@winestyle.com.br*

DESIGN

BLACK DESIGN+COMUNICAÇÃO
www.blackdesign.com.br + www.luzcarlosbig.com.br
coordenação/arte ILKA BEZERRA
projeto gráfico/direção de arte LUIZ CARLOS BIG

COLABORADORES

ANTONIO PEDRO COCO, BRUNO VIANA, EDUARDO TAMBURO, FABRÍCIO MARQUES,
FRANCISCO SOARES, GERSON LOPES, KATHIA ZANATTA, NELSON LUIZ PEREIRA.
foto ROGÉRIO VOLTAN, VLADIMIR FERNANDES

PUBLICIDADE

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

ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

assinaturas@winestyle.com.br
55 11 5093-3650

IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

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

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

Caros amigos,

Ao longo de seus seis anos de vida, Wine Style se tornou referência para o cada vez maior contingente de sommeliers que se formam, por exemplo, nas inúmeras turmas de profissionais dos cursos da Associação Brasileira de Sommeliers -- São Paulo (ABS-SP), ministrados de forma sistemática e permanente em São Paulo e em todo o país. Em consideração a estes profissionais e atendendo às crescentes necessidades de informação, que ultrapassa os limites do universo do vinho, visto que hoje o sommelier deve também conhecer outras bebidas, apresentamos a partir dessa edição duas novas seções, envolvendo, respectivamente, cervejas e destilados. A coluna de cervejas fica a cargo da experiente sommelière de cervejas e engenheira de alimentos Katia Zanata. Já Fabrício Marques, que irá comandar a seção de destilados, é embaixador de marcas da Diageo no Brasil.

Mas, nem por isso descuidamos do cada vez mais fascinante mundo do vinho, razão de ser da Wine Style. Nesta edição, mostramos, por exemplo, com exclusividade, os elegantes vinhos produzidos na Bulgária, em visita de um dos signatários da presente à terra natal dos antepassados de nosso presidente. Ainda no campo internacional, da Espanha, Rosa Gonzáles e Gerson Lopes, colaboradores habituais da revista, trazem as novidades das regiões vinícolas de Toro e Málaga. Falamos também do cinquentenário do grande produtor italiano Angelo Gaja, cuja recente visita ao Brasil foi acompanhada por nosso repórter-especial Guilherme Velloso. Já a nova redatora-chefe da Wine Style, a experiente jornalista Cristiana Couto, visitou vinícolas da região da Campanha e do Vale do S. Francisco (nesse último caso de barco!). Não descuidamos também da cobertura dos principais eventos de vinhos que aconteceram em São Paulo e em outras cidades, como a ExpoVinis, e os promovidos pelas importadoras World Wine e Vinci.

Com "Cris" Couto e nossa incansável e onipresente colaboradora, Silvia Franco, aumenta a presença feminina na Wine Style, o que de certa forma reflete o que já vem acontecendo no próprio mundo do vinho, onde é cada vez maior o número de enólogas e produtoras do mais alto nível. Os novos projetos de uma das mais conhecidas dos brasileiros, a argentina Susana Balbo, são outro assunto presente nesta edição.

Boa leitura e abraços a todos,

Arthur Azevedo

Mario Telles Jr

por CRISTIANA COUTO e BRUNO VIANNA

a vez dos vinhos BRASILEIROS NA EXPO VINIS

COM RECORDES DE PÚBLICO E EXPOSITORES, 15ª EDIÇÃO DA FEIRA TEVE PARTICIPAÇÃO DO PRIMEIRO "MASTER SOMMELIER" PORTUGUÊS E LANÇAMENTO DOS PRIMEIROS RÓTULOS BRASILEIROS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



Mais de 400 expositores e 18 mil pessoas lotaram o Pavilhão Vermelho do Expo Center Norte durante a 15ª edição da Expo Vinis Brasil, que aconteceu entre 26 e 28 de abril em São Paulo. Direcionado a enólogos, produtores, consumidores e profissionais da área, a Expo Vinis é a maior feira de vinhos da América Latina.

Importadoras nacionais — como Decanter, Cantu, Adega Alentejana, Interfood e Enoteca Fasano — compareceram com seus estandes ao lado de espaços que reuniam produtores de um mesmo país. O Pavilhão da França, por exemplo, ocupou um dos maiores espaços da feira, juntamente com o Espaço Itália 2011, que trouxe 18 produtores da Bota. Vinícolas da África do Sul, Nova Zelândia, Alemanha e Argentina também tiveram estandes dedicados a seus vinhos, bem como Portugal, representado pela Vini-Portugal, AEP (Associação Empresarial de Portugal) e as comissões vitivinícolas das Regiões do Alentejo e do Tejo. A novidade deste ano foi a estreia do Wines of

Chile, associação responsável por difundir os vinhos premium chilenos. “Este é um dos dez mais importantes eventos do setor”, afirma Domingos Meirelles, diretor da Exponor Brasil, que organiza o evento.

Além dos expositores, a Expo Vinis mais uma vez promoveu suas concorridas degustações especiais. O destaque desta edição foi o sommelier português João Pires. Pires, que cuida da carta de vinhos de um dos restaurantes do famoso chef inglês Heston Blumenthal — o Dinner, no Mandarin Oriental Hotel, em Londres — é o primeiro profissional de seu país a conquistar o importante título de master sommelier. A enóloga argentina Susana Balbo e o enólogo Emmanuel Riffaud, gerente técnico da Baron Philippe de Rothschild, do Chile, também marcaram presença. Susana comandou uma degustação em que destacou a *Torrontés*, emblemática uva branca argentina. Já Riffaud apresentou os grandes vinhos da Baron de Rothschild, como **Mouton Cadet Rouge 2008**, **Chateau Clerc Milon 2001**, **Chateau D'Armailhac**

2003 e **Chateau Mouton Rothschild 1996**.

Uma novidade foi o vinho **Scancio**, em duas versões (**Private Selection** e **Reserva**), elaborado em homenagem aos sommeliers brasileiros, a seis mãos, por Antonio Saramago, José Santanita e Arthur Azevedo. O **Scancio** está sendo importado para o Brasil, com exclusividade, pela Vinissimo Importadora.

O evento também foi palco este ano de uma nova iniciativa envolvendo sommeliers brasileiros. Organizado pela Wine Academy de Portugal, com o apoio da Vini Portugal, da Associação Brasileira de Sommeliers-SP e da Associação dos Escanções de Portugal, a 2ª edição do concurso Portugal Wine Experts elegeu um profissional do serviço de vinho entre 65 candidatos (e 3 finalistas). O concurso, realizado depois de um curso intensivo de vinhos portugueses, constou de prova

escrita e prática (com itens como degustação, harmonização e serviço). O vencedor foi Diego Arrebola, sommelier do Olivetto Restaurante e Enoteca, de Campinas, que ganhou uma viagem de oito dias pelas regiões vinícolas mais importantes de Portugal. “Queríamos desafiar os sommeliers dos restaurantes, tirando-os de seus casulos”, diz José Santanita, responsável pela área de educação da Wine Academy de Portugal e idealizador do projeto, juntamente com Arthur Azevedo, diretor da ABS-SP e editor de Wine Style. “Além da visibilidade, o projeto tem por objetivo aperfeiçoar-lhes a formação”, explica Santanita.

A PRIMEIRA DO BRASILEIRA ESTREIA NA FEIRA

O maior estande da ExpoViniBrasil 2011 foi dedicado aos vinhos brasileiros. Patrocinado pelo Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), o espaço Vinhos do Brasil, com 557m², reuniu 31 das 47 vinícolas na-

cionais presentes no evento, representando as principais regiões produtoras brasileiras. De 2008 a 2010, participaram, respectivamente, 11, 25 e 44 vinícolas. Anunciada em 2010, a primeira Denominação de Origem brasileira estreou no evento. Onze vinhos, de oito produtores, já estão aprovados e entrarão para a história como os primeiros vinhos da DO Vale dos Vi-

nhedos (que substitui a IP — Indicação de Procedência — que vigorava desde 2002). Na Expo Vinis deste ano, eles exibiram o novo selo no rótulo — o que significa controle mais estrito das condições de produção e foco nas melhores castas da região, como a tinta *Merlot*, a branca *Chardonnay* e as uvas para espumantes (*Chardonnay*, *Pinot Noir* e *Riesling Itálico*). Confira a relação de lançamentos da DO no box.

Entre os outros lançamentos brasileiros destacam-se o **Passito de Moscato Giallo**,

elaborado pela Vinícola Santa Augusta, cultivado em altitude do Planalto Catarinense e inspirado na tradição italiana, além do Rosé Brut da mesma vinícola; e o **Além Mar**, da Villagio Grando, também de Santa Catarina, que foi elaborado pelo enólogo português Antonio Saramago e pelo sommelier português José Santanita. A Sanjo apresentou o seu **Maestrale Integrus 2008**, um corte de *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*.

Outras novidades incluem o **Maria Valduga Espumante Brut 2006**, o **Salton Gamay**, o **RAR Viognier** (Miolo), e lançamentos da Almadén (um *Gewürztraminer* e espumantes). Foram apresentados, ainda, vários vinhos da Perini e da Campos de Cima — esta, uma jovem vinícola do oeste da Campanha gaúcha, próxima à Argentina. Este ano, o estado do Paraná também esteve representado, com a vinícola Dezem.

CRISCOUTO@WINESTYLE.COM.BR
B.VIANNA@TERRA.COM.BR

agora, com DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

ALMAÚNICA RESERVA MERLOT 2009
DOM CÂNDIDO DOCUMENTO MERLOT 2009
PIZZATO ESPUMANTE BRUT
PIZZATO CHARDONNAY 2009
PECULIARE MERLOT 2009
DON LAURINDO RESERVA MERLOT 2009
MIOLO CUVÉE GIUSEPPE MERLOT/CABERNET
SAUVIGNON 2009
MIOLO CUVÉE GIUSEPPE CHARDONNAY 2009
MIOLO ESPUMANTE BRUT MILLÉSIME 2009
TERRAGNOLO MERLOT 2009
CASA VALDUGA CHARDONNAY 2009



Mistral

A IMPORTADORA
dos melhores
VINHOS

www.mistral.com.br

APRECIAR COM MODERAÇÃO

WORLD WINE EXPERIENCE

FOCO NA OUSADIA DO CONSUMIDOR

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
colaboração degustação ARTHUR AZEVEDO

**FEIRA DO GRUPO
LA PASTINA, QUE REUNIU
CERCA DE 60 EXPOSITORES
EM SÃO PAULO E NO RIO DE
JANEIRO, BUSCA FAMILIARIZAR
O CONSUMIDOR COM AS
NOVAS OPÇÕES NO MERCADO**



Feiras de vinhos são excelentes oportunidades para conhecer grandes produtores, provar belos exemplares e ficar a par das últimas tendências desse mercado em constante movimento. Entretanto, algumas dessas feiras destacam-se das demais e surpreendem pela qualidade e diversidade dos vinhos apresentados. E esse é o caso da **World Wine Experience**, em sua edição 2011.

A ideia de fazer uma feira própria surgiu em 2001, quando a recém-criada World Wine (que representa o segmento de vinhos finos do Grupo La Pastina) decidiu divulgar a diversidade e a força de seu portfólio. De lá para cá, a empresa consolidou-se no mercado nacional sendo, atualmente, uma das três maiores lojas de vinhos premium do país. Hoje, conta com mais de 150 produtores e cerca de dois mil rótulos em seu catálogo.

De acordo com Juliana La Pastina, gerente de marketing da World Wine, cerca de 60 produtores estiveram presentes neste ano em São Paulo e no Rio de Janeiro. É curioso que, de todos os expositores dessa edição, apenas um, Wiese & Krohn, participou da primeira feira. Isso indica que o mercado mudou nesses dez anos, assim como

o gosto dos consumidores. Consequentemente, a empresa teve que se adaptar às mudanças.

O principal objetivo da World Wine Experience é apresentar novas marcas, vinhos e safras incorporadas ao portfólio, além de gerar oportunidades comerciais. Há, geralmente, um aumento significativo nas vendas dos rótulos apresentados. Além disso, feiras como essa são fundamentais para construção da marca a médio e longo prazos, estreitando o relacionamento com fornecedores (produtores) e clientes. “O consumidor está cada vez mais disposto a ousar e experimentar rótulos diferentes, mas muitas vezes fica perdido diante de tantas boas opções”, comenta Juliana. “A feira é uma oportunidade para mostrar essas novidades a ele”, completa.

Quase mil pessoas circularam pelas mesas de degustação nos três dias de evento (dois em SP e um no Rio). Na opinião dos organizadores, a feira foi um sucesso. “A feira não é uma coisa isolada dentro do nosso trabalho de divulgação das marcas e da cultura do vinho, pois fazemos isso todos os dias”, diz a gerente de marketing.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR

DESTAQUES

WWE 2011

ZENATO AMARONE CLÁSSICO DELLA VALPOLICELLA RISERVA “SERGIO ZENATO” DOC 2004 (Vêneto, Itália): Tem aromas de frutas passadas, especiarias, floral, madeira nobre e notas balsâmicas. Tem bom corpo, ótima acidez, álcool equilibrado e taninos de excelente qualidade.

DONNAFUGATA MILLE E UMA NOTTE (Sicília, Itália): Um *Nero d’Avola* (quase) em pureza, este é um velho conhecido dos brasileiros, um vinho de alta gama, muito bem elaborado e expressivo. Encorpado, concentrado, saboroso e muito longo, mantém a habitual consistência desse excelente produtor.

LA MASSA GIORGIO PRIMO 2008 (Toscana, Itália): Confirmando o acerto do craque Gianpaolo Mota em excluir a *Sangiovese* do corte de seu vinho ícone, este brilhante vinho toscano revela toda a sutileza e elegância que a *Merlot* pode alcançar na Toscana, coadjuvada pela *Cabernet Sauvignon* e pela *Petit Verdot*. Delicioso, encorpado, com ótima fruta e longa persistência, o Giorgio Primo se firma como um dos grandes vinhos italianos de todos os tempos. Absolutamente obrigatório.

FARNESE EDIZIONE 09 (Puglia & Abruzzo): O sempre espetacular Edizione é um dos mais intrigantes e complexos vinhos da Itália. Produzido a partir de cinco uvas autóctones (*Sangiovese*, *Montepulciano*, *Primitivo*, *Malvasia Nera* e *Negroamaro*), é um vinho de longa guarda, porém, perfeitamente acessível no curto prazo. Saboroso, concentrado, equilibrado e longo, é sempre uma aposta certa. Imperdível. Nota: como se trata de um vinho de duas regiões distintas, não poderia ter indicação de safra – só para registro, o Edizione 09 é da safra 2007.

FARNESE SESSANTANI PRIMITIVO DI MANDURIA 2007 (Puglia, Itália): Outra preciosidade do acervo da Farnese, elaborado com a uva italiana de maior sucesso no Brasil. Intenso, concentrado, “quase doce” e muito macio, é um vinho que agrada em cheio por sua qualidade excepcional.

DONNAFUGATA BEN RYÉ 2006 (Pantelleria, Itália): Um passito clássico e ao mesmo tempo contemporâneo, este vinho de minúscula produção e altíssima qualidade se revela sempre uma grande e agradável surpresa. Exuberante,

rico e complexo, tem aromas que remetem a frutas caramelizadas, mel e doce de casca de laranja. Um vinho de exceção.

FEUDI SAN GREGORIO SERPICO 2003 (Campania, Itália): A mais pura expressão da personalíssima uva *Aglianico*, a grande estrela do sul da Itália, proveniente de parreiras centenárias, o Serpico é um vinho potente, encorpado, com taninos de boa textura, equilibrado e longo. Ainda precisa de um tempinho de adega, mas já pode ser bebido com grande prazer.

FINCA SOPHENIA SYNTHESIS THE BLEND 2007 (Mendoza, Argentina): Um belo exemplar com aromas de frutas negras muito maduras, madeira, especiarias e notas florais. Tem bom corpo, boa acidez, álcool correto e taninos abundantes e finos.

VIÑA SAN PEDRO CABO DE HORNOS 2006 (Curicó, Chile): Tem aromas de frutas vermelhas maduras, floral, madeira nobre, especiarias e toques animais. Potente na boca, tem bom equilíbrio entre acidez e álcool e taninos muito finos.

BALTHASAR RESS HATTENHEIMER NUSSBRUNNEN RIESLING AUSLESE 2005 (Rheingau, Alemanha): Um vinho doce com aromas de frutas brancas bem maduras, frutas em compota, floral e notas minerais. Tem corpo médio, boa acidez, álcool bem equilibrado e açúcar equilibrado.

DINASTIA VIVANCO COLECCIÓN VIVANCO 4 VARIETALES 2007 (Rioja, Espanha): Um belo tinto, que expressa todo o potencial dessa tradicional região. Mostra aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, madeira nobre e notas animais. Tem corpo bom, ótimo equilíbrio entre acidez e álcool e taninos muito finos.

QUINTA DA FALORÇA GARRAFEIRA 2004 (Dão, Portugal): Aromas de frutas negras em compota, floral, madeira nobre, especiarias e notas balsâmicas. Com bom corpo, tem ótima acidez, bom teor alcoólico e taninos muito finos.

HUGEL RIESLING VENDANGES TARDIVES 2001 (Alsácia, França): Exibe aromas de frutas muito maduras, em compota, doce de casca de laranja, notas minerais e de verniz. Tem bom corpo, ótima acidez e teores de açúcar e álcool corretos. Um vinho untuoso e macio.

OS DESTAQUES DA Vini Vinci 2011

por SILVIA FRANCO



A 3ª edição da Vini Vinci, que aconteceu em maio nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, reuniu 50 produtores de 12 países, serviu ao público cerca de 300 rótulos e trouxe diversos produtores novos que ainda não estavam no Brasil. “A importadora é o conjunto de produtores que trabalham com ela”, diz seu proprietário, **Ciro Lilla**. “Não é fácil trazer 50 produtores ao Brasil e o fato de terem vindo prova a confiança que eles têm em nós”, completa ele, que deve inaugurar em breve um showroom da Vinci nos Jardins, destinado principalmente à degustação e à cultura do vinho.

O francês **Luc Baudet**, do **Château Mas Neuf**, foi um dos destaques deste ano. Baudet é enólogo e proprietário desta vinícola de Costières de Nîmes, no sul do Rhône. Seu estilo reflete o terroir da emergente região — são vinhos profundos e frescos, e, segundo ele, acompanham bem a cozinha francesa. Um de seus bons rótulos é o **La Mouvache 2005**, macio, sedoso e equilibrado. Também excepcional é o **Armoniô**, um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Grenache*.

Da Itália, vieram grandes nomes, como o enólogo **Alessandro Cellai**, que assina os rótulos das propriedades **Castellare di Castellina**, **Podere Monastero** e **Rocca di Frassinello**, na Toscana, além da vinícola **Feudi del Pisciotto**, na Sicília. **Podere Monastero**, em Castellina in Chianti, é um projeto no qual produz dois vinhos excepcionais em escassos 1,5 hectare cada um. Os vinhedos foram plantados em 2000 e a primeira safra aconteceu em 2006. **La Pianeta**, um IGT toscano, é elaborado com 100% *Pinot Nero* e traz a tipicidade da casta, notas de pimenta, boa estrutura e madeira bem integrada.

A Sardenha foi representada por **Antonio Argiolas**, 3ª geração da família no comando da vinícola batizada por seu avô, de quem herdou, também, o nome. Atualmente, a vinícola Argiolas acumula 17 trebicchieri no **Gambero Rosso**. Argiolas dedica-se às castas nativas da ilha, e contou com **Giacomo Tachis**, o criador do **Sassicaia**, para elaborar seus vinhos. O **Costera Cannonau di Sardegna 2007** é um exemplo desse trabalho. É um tinto à base de *Cannonau*, uma casta da família da *Grenache*, presente na Sardenha

Na página ao lado, **Luc Baudet**, proprietário e enólogo do **Château Mas Neuf**. Nesta página, de cima para baixo, **Alessandro Cellai**, **Antonio Argiolas** e **Joana Cunha**

há mais de três mil anos: na garrafa, reúne ao mesmo tempo potência e delicadeza, elegância e caráter. Digno de nota é também seu **Turriga Isola Dei Nuraghi IGT 2005**, macio e longamente persistente. Além de finos e elegantes, os vinhos de Argiolas destacam-se pela boa relação entre preço e qualidade. Outro destaque da Itália foi a presença de **Giancarlo Guarnieri**, da **Lanciola**, que produz rótulos nas regiões de **Chianti Colli Fiorentini** e **Chianti Classico**.

FAZER O NOVO SEM DESCARTAR O PASSADO

Outros produtores de prestígio participaram da edição 2011. Entre eles, **José Manuel Ortega Gil-Fournier**, que dirige as bodegas **O. Fournier** na **Ribera del Duero**, na Argentina e no Chile; **Joan Arrufi**, proprietário e enólogo da **Altavins**, da **DO Terra Alta**, na Catalunha, área ainda pouco conhecida; e **Alvaro Comenge**, que em 1999 inaugurou a **Comenge**, nova estrela da **Ribera del Duero** e embaixadora da casta **Comenge Verdejo**.

Produtores portugueses também marcaram

presença na Vini Vinci, como a enóloga **Joana Cunha**, que trabalha com **Francisco Olazabal** na **Quinta do Mondego**, no Dão, e **Joaquim Guimarães**, da vinícola **Monte da Ravasqueira**, instalada no Alentejo. O **Quinta do Mondego 2007**, apresentado na feira, é um corte sedutor de *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz*, *Jaen* e *Alfrocheiro*, elaborado à moda antiga: as uvas das diferentes parcelas são fermentadas juntas, e não em separado. Prova de que se pode fazer uma boa novidade sem descartar as tradições do passado.

Por falar em tradição, não poderia faltar, entre tanta diversidade de estilos, os grandes vinhos da vinícola **Tondonia**, de **Rioja**. Seu **Tondonia Reserva Branco 1987**, complexo e profundo, ainda está inteiro. Outras preciosidades foram os champanhes da **Henriot**, como por exemplo, um **Henriot Brut Millesimé 1998**, ainda fresco e cativante, e os belos vinhos doces da **Tokaji Hétszölö**. O **Late Harvest Tokaji Hétszölö**, especialmente, reúne doçura, bela acidez e bom preço.

SILVIA@WINESTYLE.COM.BR

SOB
O SOL DE

Málaga

por GERSON LOPES de Málaga, Espanha
fotos GERSON LOPES e SHUTTERSTOCK

A TERRA DO ARTISTA
PABLO PICASSO OFERECE
ÓTIMOS VINHOS, QUE VÃO
DOS MODERNOS BRANCOS
FEITOS COM MOSCATEL
AOS BELOS TINTOS
DE PETIT VERDOT

Vista da cidade de
Málaga com a praça de
tours ao centro. Abaixo,
praça em frente à Catedral;
loja de frutas dentro do
mercado e entrada do
Museu de Vinho

Paraíso vitivinícola, Málaga já teve em outras épocas seu “lugar ao sol”.

No sentido literal, pois esta cidade da Andaluzia, banhada ao sul pelo mediterrâneo, pertence à Costa del Sol, cujas praias estão entre as mais procuradas pelos turistas em todo mundo. Atualmente, Málaga parece aproveitar o grande momento dos vinhos espanhóis para mostrar seus produtos, que mesclam tradição (há vinhos na região desde 600 a.C.) e modernidade.

A província, que carrega o mesmo nome, conta com imperdíveis pontos turísticos, tanto na capital quanto em outros municípios próximos, como Ronda, Marbella e Torremolinos.





Catedral; cava da Bodega Frederico Schatz e seu enólogo entre os vinhedos. Na página ao lado, parte velha da cidade de Málaga; ervas plantadas entre os vinhedos e o Museu Picasso

Para quem ama bons vinhos e comida, porém, o passeio é inesquecível. Em Málaga, há três vinhos tradicionais (Vinos de Licor, Dulces Naturais e Naturalmente Dulces) e até seis subtipos, que variam de acordo com o envelhecimento por que passam. A compreensão dos rótulos, porém, não é tarefa fácil para o consumidor (sobre os vinhos de Málaga, confira reportagem na edição 29). Em termos de terminologia, um pouco de simplicidade cairia bem.

A MÁLAGA DOS VINHOS

A região produtora de vinhos da província de Málaga, uma das menores DOs da Espanha, abriga 1.320 hectares de vinhedos, divididos em cinco zonas. A de Axarquía é dominada pela *Moscatel*, enquanto em Montes de Málaga, uma cadeia montanhosa que circula a capital, há predominio desta e da uva *Pedro Ximénez (PX)*. Em Málaga Norte reinam a *PX*, a *Airén* e a *Doradilla*; na Costa Ocidental, no limite com a província de Cádiz, impera a *Moscatel*; mas é em Serranía de Ronda que as cepas tintas mostram todo seu potencial: só os vinhos aí elaborados podem conter no rótulo a inscrição Serranía de Ronda.

O clima e o solo variam de acordo com cada uma das zonas de produção. Axarquía, a mais oriental delas, é protegida dos ventos que vêm do norte e, por isso, sofre mais a influência do clima temperado vindo do Mediterrâneo. Seu solo contém *pizarras* (ardósia) em decomposição, e terrenos pendentes à base de lascas de ardósia. É, portanto, um bom lugar para se cultivar a *Moscatel*. Já os subsolos *calizos*

(calcários) de Serranía de Ronda, situados nos vinhedos altos (750 metros) e aliados ao clima de grande amplitude térmica, fazem com que algumas cepas tintas dêem-se aqui muito bem.

DEGUSTANDO SÉCULOS

Antes de sair à caça dos vinhos e das comidas de Málaga (seus pescados são divinos), vale apreciar seus monumentos e prédios. Caminhando em direção à cidade velha, pode-se contemplar a bela Catedral (construída entre 1528 e 1782) e, próxima dela, o Museu de Picasso, que fica no Palácio de Buenavista e foi declarado Monumento Nacional. Um pouco mais distante está a Casa de Picasso, onde o artista nasceu. O Mercado de Atarazanas, construído entre 1876 e 1879 no centro da cidade velha, é outra opção de visita. Nele, é possível degustar vinhos locais ao lado de suculentas tâmaras.

Com a energia renovada, o trajeto continua em direção à La Alcazaba, a bela fortificação mourisca do século XI, bem ao lado do Teatro Romano, descoberto nos anos 1950, com 31 metros de raio e 19 metros de altura. Finalmente, vale visitar o castelo de Gibralfaro, de influência fenícia, de onde se tem uma bela vista da cidade.

Terminado o passeio, é hora de mergulhar nos vinhos de Málaga. Entre os produtores tradicionais há duas boas opções: a primeira delas é Quitapenas (www.quitapenas.es), uma bodega familiar situada no centro de Málaga com três tabernas ou bares próprios. Dentre eles, vale conhecer a da calle Sánchez Pastor, quase em frente à loja de vinhos La Reserva del Pastor, que também merece ser conhecida.

A segunda opção é La Antigua Casa de Guardia (www.casadeguardia.com), uma secular taberna da bodega de mesmo nome, localizada na alameda principal da cidade. Famoso, o lugar já recebeu várias visitas da rainha Isabel II. Estes dois lugares são um pedaço precioso da Espanha: os pescados fritos e frutos do mar servidos em ambas as casas devem ser saborea-



Fim de tarde em Málaga;
loja de frutos do mar típicos
da região no interior
do mercado (página ao lado)



dos de joelhos. **Lagrima Christi** e **Pajarete 1908**, são, respectivamente, os vinhos mais famosos de Quitapenas e La Antigua Casa de Guardia, e ambas as vinícolas aceitam visitas programadas.

Uma terceira opção para se conhecer os diferentes estilos de vinhos malagueños é visitar o interessante Museo del Vino Málaga (www.museovinomalaga.com), instalado num edifício do século 17, o Palacio de Biedmas, no centro histórico da cidade. Espaçoso — são mais de 800 m² — inclui salas para exposições, formação permanente e degustações, além de uma loja com livros e vinhos, entre outros itens. Na entrada, há uma exposição de 400 litografias de rótulos e cartazes do final do século 19 e início do 20, além de garrafas e peças singulares. No andar superior, o visitante pode conhecer um pouco da história do vinho da região, dos fenícios até nossos dias, bem como as zonas de produção, o método de elaboração e os diferentes estilos da bebida. Depois, é hora da prática: há provas de degustação (as mais específicas podem ser agendadas, com custo adicional), como a que oferece os vinhos da DO Málaga e da DO Sierras de Málaga. Ao terminar a visita, entende-se perfeitamente a frase escrita no folheto de apresentação do museu: “Descubra los siglos en su paladar”.

CULTIVO NATURAL

É lindo o caminho entre a cidade de Málaga e a comarca Serranía de Ronda. A cidade de Ronda seduziu personagens famosos, como o poeta Rainer Maria Rilke, o escritor Ernest Hemingway e o cineasta Orson Welles. Não há como não se maravilhar diante do Tajo de Ronda, um grande canyon que divide a cidade, vislumbrado a partir do Puente Nuevo ou do Parador de Ronda, uma das boas opções de hospedagem.

Em Ronda encontra-se a Bodega Frederico Schatz, a primeira da região a se tornar ecológica (são quatro

atualmente) e a única biodinâmica. Frederico Schatz é uma vinícola-butique, quase artesanal, localizada na Finca Sanguijuela, cujas vinhas estão na parte sul do vale Llano de La Cruz.

A proximidade do Atlântico (85 km do oceano) e a grande amplitude térmica explicam, em parte, porque se pode ter uvas de qualidade e com ciclos longos e curtos num mesmo local — e de cultivo natural. Frederico Schatz explica que no cultivo biodinâmico obtém-se um solo ordenado, onde a planta cresce melhor, mais sadia e capaz de se defender. “Faço biodinâmica sem radicalismos. Acredito que é preciso ser ecológico para que sejamos econômicos e, assim, sustentáveis”, diz o produtor.

Em lugar de pesticidas ou herbicidas, Schatz busca outras soluções. Por exemplo, planta árvores frutíferas próximas aos vinhedos que, com suas frutas aromáticas, atraem insetos que poderiam ir às vinhas. Podas do jardim e restos da vinificação são aplicados nas preparações biodinâmicas, utilizadas não só nos vinhedos mas em todo o campo. Até as ervas que crescem entre as vinhas têm seu papel. “Elas evitam o excesso de calor no solo, deixando-o mais fresco, o que reflete nas uvas”, explica ele. “Além disso, minimizam erosões, servem de nutrientes para insetos e bactérias, que as atacam e deixam de lado a videira e, por fim, ‘amortecem’ a chuva, evitando que os fungos ‘subam’ pela videira”, completa. O resultado, segundo o viticultor alemão, é um produto diferenciado. “Não há colheitas ruins, só maus viticultores”, sentencia ele.

UM TERROIR PARA A PETIT VERDOT

Nos três hectares de vinhedos, de alta densidade (2.800 a 3.500 litros por hectare), são produzidas por ano 15 mil garrafas em seis estilos, todos secos:



um *Chardonnay*, um rosado feito com a *Muskatrollinger* (*Muscato* ou *Muscat*) e quatro tintos — os varietais *Pinot Noir* e *Petit Verdot*, o **Acinipo**, à base da tinta *Lemberger* (comum na Hungria, onde é conhecida como *Kékfrankos*), e o **Finca Sanguijuela**, corte de *Tempranillo*, *Syrah*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*.

Os tintos de *Petit Verdot* são um dos destaques da região, sejam eles varietais ou em assemblage. Potentes e ao mesmo tempo elegantes, são vinhos frescos, prontos para degustar ainda jovens, mas de boa guarda. “De Serranías de Ronda saem *Petit Verdot* cada vez melhores”, entusiasma-se Schatz, que produz cerca de duas mil garrafas por ano deste varietal. Outra uva tinta que vem despontando é a *Pinot Noir*. As bodegas Vetas, Descalzos Viejos e Cortijo Los Aguilares fornecem bons exemplares destes tintos.

Na ala moderna, valem menção os fantásticos moscatéis, como o **Molino Real**, produzido por Telmo Rodríguez, o **Victoria**, de Jorge Ordóñez, e o **Ariyanas Terroño Pizarroso**, elaborado pela Bodegas Bentomiz. Entre os brancos secos desta uva destacam-se o **Botani**, de Jorge Ordóñez, e o **Ariyanas Seco sobre Lías**. Vale buscá-los em lojas como o tradicional magazine espanhol

El Corte Inglés, e as especializadas Vino Calidad (www.vinocalidad.com) e Lugar del Vino (www.lugardelvino.com).

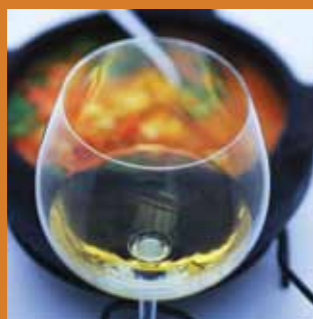
MAIS FAMOSO QUE O JEREZ

Se a Andaluzia é a terra do Jerez, num futuro próximo a região de Málaga — particularmente Serranía de Ronda — poderá, talvez, vir a ser conhecida por sua uva emblemática, a *Petit Verdot*. Outra aposta é na excelência dos vinhos feitos com a *Moscatel*: em Axarquía, particularmente, eles são produzidos a partir da recuperação de vinhedos antigos por produtores como o inquieto Telmo Rodríguez, que ali produz o vinho **Molino Real** (confira reportagem na edição 31). Esta última aposta tem sua razão de ser: nos séculos 17 e 18, os vinhos malagueños de *Moscatel* eram, então, mais famosos do que o Jerez.

Não há como saber para que lado vão os resultados desta revolução na pequena região. Sabe-se, porém, que o caminho pode ser mais árduo quando a aposta recai sobre uma uva branca e seus vinhos doces em lugar das cepas tintas e seus vinhos secos.

GERSON@WINESTYLE.COM.BR

CONHEÇA OS
VINHOS QUE
COMBINAM BEM
COM OSTRAS,
GRATINADAS,
CASQUINHA DE
SIRI E MOQUECA,
PRATOS POPULARES
DA DELICIOSA
CULINÁRIA DO
ESPÍRITO SANTO



por MARIO TELLES JR.
fotos ROGÉRIO VOLTAN

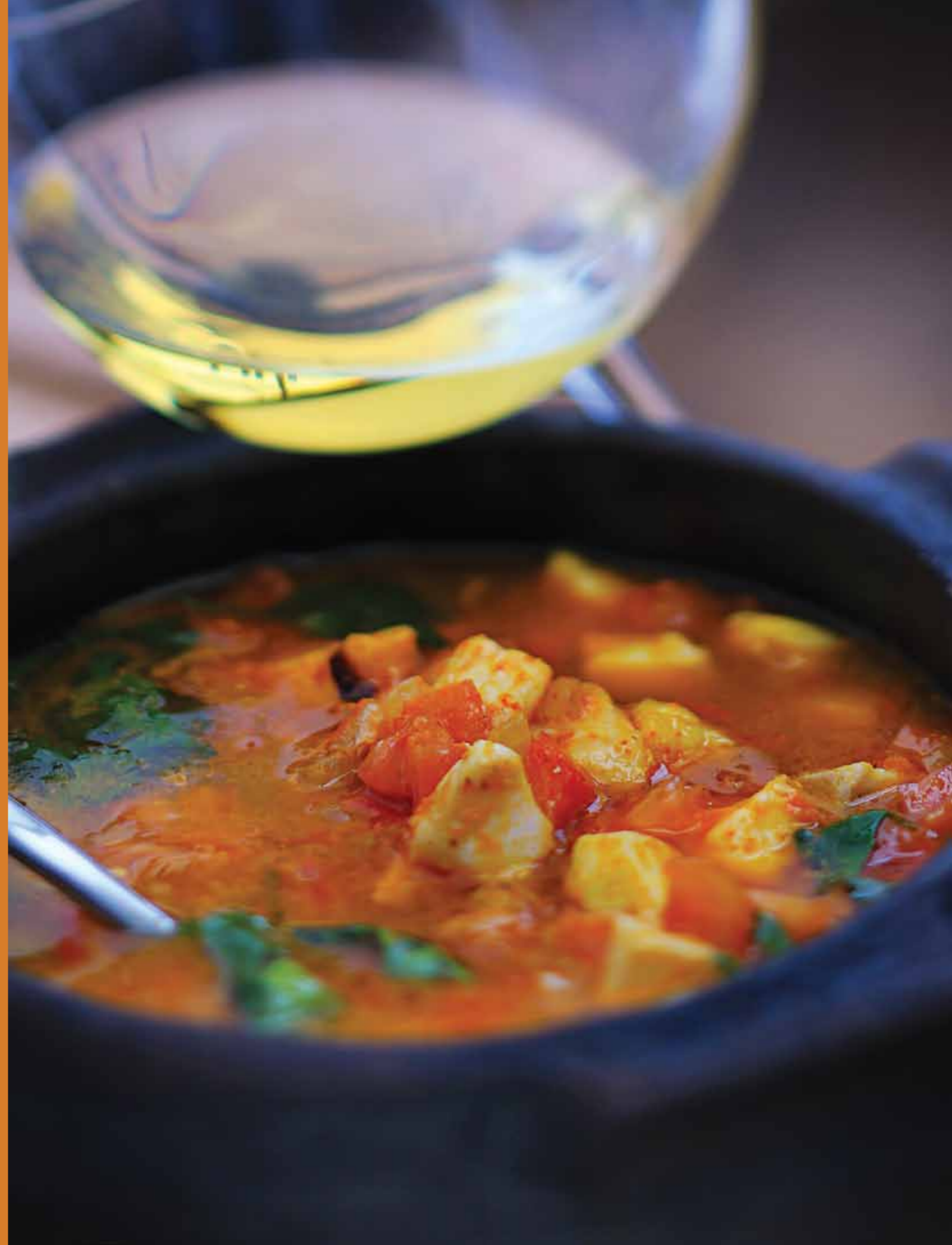
ENO GASTRO NOMIA CÁPI XABA

Uma das regras básicas da compatibilização entre vinhos e pratos é a precisão em relação aos elementos que constituem a receita. Assim, evita-se generalizações do tipo “vinho e carne” ou “vinho e salada”, que não levam a lugar algum. Portanto, o melhor caminho é a análise minuciosa dos componentes, aromas e texturas do prato. Daí, delinea-se o perfil dos vinhos que melhor se encaixarão neste modelo.

Mas será possível utilizar este modelo para uma única proposta culinária, como a cozinha indiana ou a mineira? De imediato, surge o primeiro obstáculo, que reside na diversidade de elementos que tornam impossível a escolha, com relação ao vinho, de um elemento correspondente.

Dois exemplos: como encontrar algo que seja comum às texturas de peixe, legume, cordeiro ou filé mignon, ingredientes utilizados em pratos variados da cozinha indiana? Ou, aquilo que seja comum num lombinho de porco e numa costela de vaca, componentes de pratos da cozinha mineira?

O primeiro passo, portanto, é identificar elementos comuns, de consenso, nos pratos de cada culinária. Estes serão os indicadores básicos a guiar a escolha das combinações, que será mais ampla ou mais limitada de acor-



do com o maior ou menor número de especificações.

Com relação à comida indiana, o elemento consensual de quase todos os pratos é o curry e seu sabor picante e de especiarias, o que exige vinhos com maior acidez e doçura e toques aromáticos, similares a esses elementos ou em contraste a eles. Quanto ao segundo exemplo, a gordura animal, marcante nos pratos mineiros, pede vinhos com taninos e acidez adequados para equilibrar a “sustança” da culinária das Gerais.

A partir dessas premissas, a Wine Style resolveu encarar um desafio, durante a última edição do Encontro Internacional do Vinho, que aconteceu em Vitória no final de 2010. A proposta foi buscar o que combinar com os pratos mais tradicionais da culinária capixaba. É possível, então, traçar regras básicas de combinação a partir de uma análise minuciosa das características da culinária capixaba?

COM COENTRO, SEM TANINOS

Inicialmente, a ideia foi analisar as origens e a constituição desta culinária. A cozinha capixaba resulta de duas influências: a do oceano, com os pescados e frutos do mar, e a dos cultivos em pequenos

roçados — que, aliás, é o significado de “capixaba”, em tupi-guarani. Destes, obtém-se a mandioca (e sua farinha), a banana, o urucum e o coentro. Em seguida, foram eleitos os pratos mais populares — todos à base de peixes ou frutos do mar: ostras gratinadas, casquinha de siri, moqueca capixaba, torta capixaba e bobó de camarão.

A utilização exclusiva de peixes ou frutos do mar torna, de imediato, mais fácil a escolha tanto do “vilão” quanto do elemento preferencial para as compatibilizações. O vilão, que deve ser evitado na combinação com os ingredientes do mar, é o tanino, que provoca nos vinhos tintos a desagradável sensação de metalização, relacionada à presença de ferro e de íons ferrosos, existentes nos complexos polifenólicos (nome sofisticado que se dá aos taninos).

O herói desta combinação, que vai funcionar sempre com peixes e frutos do mar, é a acidez. De acordo com as variações de textura propostas, a acidez pode ou não estar associada à presença do espumante e de suas “bolhinhas”. Outro elemento comum e que reforça tanto a acidez quanto a fruta é o tomate, presente principalmente nas moquecas e tortas capixabas.

Com relação ao caráter aromático, a principal característica da comida capixaba é a presença marcante do coentro e da cebolinha — o que, aliás,

a diferencia dos pratos baianos, marcados mais pelo peso e pela fruta associados ao azeite-de-dendê.

Assim, as constantes na escolha dos vinhos seriam: vinhos brancos (sem taninos), com grande acidez (incluindo os espumantes) e caráter aromático frutado e herbáceo.

Como variáveis desta equação estão o peso do prato e sua textura, elementos que mais se modificam e que podem variar do crocante da casquinha de siri ao cremoso do bobó de camarão, da leveza e cremosidade das ostras gratinadas ao peso e substância da torta capixaba.

Tentamos, então, oferecer uma paleta de opções: um chileno leve, como o **Sauvignon Blanc Laberinto 2007**, seguido de um **Sauvignon Blanc Dog Point 2008** (amadurecido em madeira, no estilo Fumé Blanc), evoluindo para um *Albariño* espanhol mais encorpado, o **Sketch Raul Perez**, sucedido pelo clássico e cremoso **Mersault Clos de la Maziere Jacques Prieur** e culminando com um “coringa” frutado, o **Champagne Cattier Brut Rose NV**.

Como era de se esperar, a presença (aliás, pouco habitual na culinária capixaba) do leite de coco no bobó de camarão tornou-se uma combinação natural com o único *Chardonnay* escolhido — o **Mersault** —, enquanto o **Sauvignon Blanc Laberinto**, herbáceo, frutado (maracujá) e com acidez

intensa, combinou bem com a moqueca capixaba.

Como previsto, também, o espumante criou um belo e rico contraste com a casquinha de siri. A grande surpresa, entretanto, foi o *Albariño* barricado, que foi bem com quase todos os pratos. Isso mostrou que vale a pena arriscar e investir em novos vinhos, de origens não utilizadas habitualmente em nossas compatibilizações. A cremosidade da ostra, ainda, casou bem com o *Fumé Blanc*. Já com relação à torta capixaba, tanto o **Mersault** quanto o **Raul Perez Sketch** mostraram estrutura capaz de harmonizar perfeitamente com o prato.

É importante ressaltar que o método utilizado tem a vantagem de permitir a substituição de qualquer um dos vinhos escolhidos por outro equivalente, respeitados seus elementos constituintes básicos.

Nossa conclusão foi a de que este exercício pode ser comparado a um tiro de espingarda, com muitos chumbinhos, em um grupo de vários patos: a possibilidade de acerto aumenta quanto mais próximos estiverem os pratos, ou seja, quanto mais elementos comuns eles apresentarem, maior será a chance de compatibilização adequada.

Agradecimento: Casa do Porto

MARIO@WINESTYLE.COM.BR



AS AVENTURAS DO RUM



Assim como a cerveja e o vinho, os destilados têm uma indústria vibrante. Nesta primeira edição, falaremos de uma bebida pouco conhecida entre nós: o rum. Sua importância histórica vai além de uma simples bebida. Falar de rum é explorar geografia e tradição, aventurar-se por guerras com escravos e piratas, descobrir drinques.

As origens do rum estão associadas às da cana-de-açúcar e, por isso, ele é um dos destilados mais antigos do mundo. Acredita-se que a cana-de-açúcar veio da Ásia e propagou-se pela China e pela Índia, onde foi “descoberta” por Alexandre, o Grande. Pelas mãos dos árabes, no século 11, a planta foi levada para a África e a Europa (especialmente Portugal e Espanha). Em 1493, chegou com Cristovão Colombo à ilha de Espanyola (futura República Dominicana). Ao redor de 1520, os portugueses a trouxeram ao Brasil.

O açúcar produzido nas colônias era enviado ao Reino Unido, que o trocava por armas. Estas, por sua vez, eram levadas para a África e trocadas por escravos, que eram levados para o Caribe em troca de açúcar. O mel residual da cristalização do açúcar (o melaço) permanecia nas ilhas, e os escravos descobriram que este melaço, deixado em tanques abertos, fermentava, originando uma bebida alcoólica.

A primeira referência ao rum data do século 16, em Barbados. Era chamado de “mata diabo” (kill-devil) e “rumbullion”. Posteriormente, nas ilhas francesas, ganhou o nome de “guildive”, “tafia” e, finalmente, rum. Alguns crêem que a palavra venha de *Saccharum officinarum*, o nome da cana em latim. Outros acreditam que deriva de rumbullion, que significa “grande tumulto” — numa referência à alegria que o seu consumo proporcionava. No século 17, era a bebida mais consumida no Novo Mundo.

O rum também está associado aos piratas, que navegavam as costas do Caribe. Ter um barril de Mount Gay, a destilaria mais antiga de rum, era sinal de mérito entre piratas. Os oficiais ingleses também o consu-

miam: em porções diárias, era diluído em água (para render) e misturado ao limão (para combater o escorbuto). Esta mistura foi chamada de *Grog*, em homenagem a um capitão da marinha apelidado de “ye old grogg”.

A elaboração do rum varia segundo as zonas produtoras, que determinam seu estilo. A mais importante abrange as colônias espanholas — Cuba, Venezuela e República Dominicana —, que produzem o chamado “rum leve” ou “industrial”, feito a partir do melaço e geralmente destilado em colunas, proporcionando um destilado leve, com sabor da caramelização do carvalho no qual envelhece. O segundo estilo são os rums “pesados”, feitos nas colônias inglesas (Barbados, Jamaica e Nova Inglaterra). Elaborados a partir do melaço, têm fermentação lenta, na qual se utiliza o *dunder* — resíduo da destilação que fica no alambique e contém substâncias que fornecem aroma e sabor — ou o *liming* — espuma ou película fina que se forma na superfície do melaço durante a extração do açúcar e que contém leveduras naturais. Essas bebidas, geralmente destiladas em alambique de cobre, têm aroma e sabor mais intensos. O terceiro estilo é parecido com a cachaça, pois é feito a partir do caldo da cana. Os rums “agricole” são elaborados nas colônias francesas (Martinica, Haiti, Guadalupe), e geralmente destilados em alambiques de cobre. Na época de Napoleão, os franceses produziam açúcar a partir da beterraba, sem importá-lo das colônias. Uma lei francesa (e atualmente, a lei da União Europeia) permitiu a criação de uma Appellation d’Origine Contrôlée — a AOC Martinique — para rums “agricole” da Ilha de Martinica com certos padrões de produção.

Fabrizio Marques é embaixador de marcas da Diageo no Brasil. Formado em hotelaria pela Swiss Hotel Association, trabalhou como diretor em redes de hotéis de luxo, como Mandarin Oriental, Conrad e Orient-Express.

A ITÁLIA

EM GRANDES MARCAS

por GUSTAVO DE PAULO

ISTITUTO DEL VINO ITALIANO DI QUALITÀ PROMOVE EVENTO EM SÃO PAULO PARA CELEBRAR O ANO DA ITÁLIA NO BRASIL

Referência quando o assunto é vinho, a Itália encanta consumidores no mundo todo pela diversidade e qualidade de seus melhores exemplares. Para ampliar a divulgação desse país de tradição milenar na cultura do vinho (seu primeiro nome foi enotria, “a terra do vinho”), 17 vinícolas de renome reuniram-se para fundar o **Istituto del Italiano Vino di Qualità - Grandi Marchi**.

“O grupo é resultado da determinação e do entusiasmo de algumas das mais importantes vinícolas italianas para promover a cultura e a comercialização de vinhos de alta qualidade nos mercados mundiais”, diz o Marquês Piero Antinori, presidente do instituto e um dos ícones da moderna viticultura italiana.



Norteadado por esse espírito, o Istituto del Italiano Vino di Qualità - Grandi Marchi organizou em abril um evento em São Paulo — o primeiro na América do Sul — com 13 das marcas presentes e mais de 300 convidados.

As vinícolas que compõem o Istituto são Pio Cesare, Ca' del Bosco, Jermann, Alois Lageder, Ambrogio e Giovanni Folonari, Antinori, Donnafugata, Lungarotti, Mastroberardino, Rivera, Tenuta San Guido, Umani Ronchi, Masi, Biondi Santi, Tasca d'Almerita, Carpenè Malvolti e Michele Chiarlo. Juntas, essas famílias e empresas

têm mais de três mil anos de história de vinho.

De acordo com Antinori, o grupo reúne famílias e marcas que caracterizam a tradição italiana de vinificação. Cada uma delas é inovadora e, ao mesmo tempo, forte representante da produção regional, com vinhos de alto padrão e imagem da marca nos cenários nacional e internacional. As vinícolas associadas aderem à força da tradição mas, ao mesmo tempo, atualizam seus estilos e métodos de produção para atender os mercados em evolução.

Entre os objetivos do instituto estão a orientação e o reforço no desenvolvimento do vinho italiano



OS (BELOS) VINHOS DO GRANDI MARCHI

CA'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE (ESPUMANTE NÃO-SAFRADO):

Franciacorta elaborado com Chardonnay (75%), Pinot Nero (15%) e Pinot Bianco (10%), proveniente de 134 vinhedos diferentes. **Degustação:** cor amarelo-palha e discreto reflexo esverdeado; aromas de frutas brancas bem maduras, floral, anís, levedura (brioche) e frutas cítricas. Na boca apresenta corpo médio, ótima acidez, bom teor alcoólico e espuma consistente.

ALLOIS LAGEDER BENEFIZIUM PORER PINOT GRIGIO 2008: Alto Adige (extremo norte da Itália). Provenientes de um único vinhedo (Benefizium Porer, em Magrè), 20% das uvas fermentam em barricas.

Degustação: aromas de frutas brancas maduras (pêssego), mineral e notas florais. Um vinho macio e equilibrado, com corpo médio e boa acidez.

MICHELE CHIARLO NIZZA LA COURT 2006: Barbera d'Asti Superiore DOCG. **Degustação:** aromas de frutas vermelhas muito maduras, cedro, especiarias, notas florais e de alcaçuz. Na boca mostra corpo médio, ótima acidez e taninos finos.

PIO CESARE BAROLO DOCG 2006: Passa três anos em carvalho francês. **Degustação:** frutas vermelhas muito maduras, especiarias, madeira nobre, notas animais e defumadas. Na boca exibe bom corpo, ótima acidez e taninos finíssimos. Um vinho macio, elegante e equilibrado. Pronto para beber, ainda tem grande potencial de guarda.

MASI COSTASERA AMARONE CLÁSSICO DOC 2006: Feito com Corvina (70%), Rondinella (25%)

e Molinara (5%), que sofreram "appassimento". Passa 24 meses em carvalho esloveno e francês.

Degustação: aromas de frutas passadas, madeira nobre, especiarias (orégano), frutas negras e notas tostadas. Bom corpo, boa acidez e taninos finíssimos. Um vinho complexo, elegante e equilibrado, digno da fama alcançada pelos grandes amarelos.

LUNGAROTTI RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO 2004: Torgiano Rosso Riserva DOCG (Úmbria), com Sangiovese (70%) e Canaiolo, passa um ano em carvalho e três em garrafa antes de ser comercializado. **Degustação:** aromas de frutas em compota, madeira nobre, especiarias, defumado e toques animais (couro). Corpo médio, boa acidez e taninos finos. Um vinho pronto para ser bebido.

TENUTE FOLONARI BAIA AL VENTO 2007: Bolgheri Superiore, elaborado com Merlot (90%), Cabernet Franc (5%) e Petit Verdot (5%). **Degustação:** aromas de frutas negras, floral, alcaçuz, especiarias, madeira e toques animais. Vinho moderno, com bom corpo, equilibrado e com taninos finíssimos. Jovem, mas com grande potencial.

ANTINORI GUADO AO TASSO 2005: Bolgheri Superiore, com Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%) e Syrah (5%). **Degustação:** aromas florais (violeta), de frutas vermelhas, madeira nobre e alcaçuz. Bom corpo, ótima acidez, bom teor alcoólico e taninos de excelente qualidade. Exuberante, potente e equilibrado. Um belo exemplar gastronômico.

UMANI RONCHI PÉLAGO 2006: Marche Rosso IGT,

com Cabernet Sauvignon (50%), Montepulciano (40%) e Merlot (10%). **Degustação:** notas de frutas vermelhas, aromas lácteos, de madeira e toques florais. Leve e jovem, equilibrado e com taninos finos.

RIVERA IL FALCONE 2005: Castel del Monte Riserva (Puglia), feito com Nero di Troia (70%) e Montepulciano (30%). **Degustação:** aromas de frutas vermelhas, especiarias e notas lácteas. Corpo médio, boa acidez e taninos finos.

MASTROBERARDINO RADICI TAURASI DOCG 2003: Vinho elaborado exclusivamente com a uva Aglianico, da Campania. **Degustação:** aromas de frutas em compota (ameixa), madeira nobre, especiarias, animal (couro) e toques minerais. Elegante, macio e saboroso, com corpo médio, ótima acidez e taninos finíssimos.

TASCA D'ALMERITA ROSSO DEL CONTE 2005: Tenuta Regaleali (Sicília), com 85% Nero d'Avola e outras uvas tintas. **Degustação:** no nariz, muita fruta madura, madeira nobre, especiarias (alcaçuz) e notas florais. Corpo médio, ótima acidez e taninos de excelente qualidade. Um vinho elegante, equilibrado, complexo e com frescor.

DONNAFUGATA BEN RYÉ: Passito di Pantelleria DOC, feito com a Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Degustação: aromas de frutas caramelizadas, mel, laranja confit, marmelada e floral. Untuoso na boca, com ótima acidez, bom teor alcoólico e açúcar equilibrado.

de qualidade e para as marcas que o expressam nos mercados mundiais. Além disso, o grupo desenvolve treinamentos e atividades educacionais que contribuem para a promoção da cultura do vinho italiano no mundo e pretende se tornar uma autoridade e um ponto de referência para o vinho italiano de alta qualidade.

A abertura do evento na capital paulista contou com um seminário conduzido por Arthur Azevedo, diretor da ABS-SP e editor de Wine Style, em que cada vinícola apresentou sua história e um vinho para degustação (página ao lado). Depois, os participantes foram conduzidos a uma feira, com todos os produtores presentes.

“Foi um dos mais bem sucedidos eventos do Grandi Marchi em todo o mundo, evidenciando o crescimento do mercado brasileiro”,

disse Michele Bernetti, proprietário da Umani Ronchi e representante oficial do Istituto.

Não é para menos: a Itália é um dos três países que mais exportam para o Brasil (os outros são a Argentina e o Chile). Em 2009, os rótulos italianos representaram 16% das importações brasileiras.

Na opinião de Antinori, o Brasil tem milhares de potenciais consumidores, e o desenvolvimento e aumento da renda per capita nos últimos anos possibilitou o aumento no consumo de vinhos italianos. Se o nível dos rótulos im-

portados da Itália se mantiver no patamar dos que foram degustados na feira, os consumidores brasileiros terão vários motivos para comemorar.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



Marquês Piero Antinori, presidente do Grandi Marchi

A ITÁLIA

EM GRANDES MARCAS

por GUSTAVO DE PAULO

ISTITUTO DEL VINO ITALIANO DI QUALITÀ PROMOVE EVENTO EM SÃO PAULO PARA CELEBRAR O ANO DA ITÁLIA NO BRASIL

Referência quando o assunto é vinho, a Itália encanta consumidores no mundo todo pela diversidade e qualidade de seus melhores exemplares. Para ampliar a divulgação desse país de tradição milenar na cultura do vinho (seu primeiro nome foi enotria, “a terra do vinho”), 17 vinícolas de renome reuniram-se para fundar o **Istituto del Italiano Vino di Qualità - Grandi Marchi**.

“O grupo é resultado da determinação e do entusiasmo de algumas das mais importantes vinícolas italianas para promover a cultura e a comercialização de vinhos de alta qualidade nos mercados mundiais”, diz o Marquês Piero Antinori, presidente do instituto e um dos ícones da moderna viticultura italiana.



Norteadado por esse espírito, o Istituto del Italiano Vino di Qualità - Grandi Marchi organizou em abril um evento em São Paulo — o primeiro na América do Sul — com 13 das marcas presentes e mais de 300 convidados.

As vinícolas que compõem o Istituto são Pio Cesare, Ca' del Bosco, Jermann, Alois Lageder, Ambrogio e Giovanni Folonari, Antinori, Donnafugata, Lungarotti, Mastroberardino, Rivera, Tenuta San Guido, Umani Ronchi, Masi, Biondi Santi, Tasca d'Almerita, Carpenè Malvolti e Michele Chiarlo. Juntas, essas famílias e empresas

têm mais de três mil anos de história de vinho.

De acordo com Antinori, o grupo reúne famílias e marcas que caracterizam a tradição italiana de vinificação. Cada uma delas é inovadora e, ao mesmo tempo, forte representante da produção regional, com vinhos de alto padrão e imagem da marca nos cenários nacional e internacional. As vinícolas associadas aderem à força da tradição mas, ao mesmo tempo, atualizam seus estilos e métodos de produção para atender os mercados em evolução.

Entre os objetivos do instituto estão a orientação e o reforço no desenvolvimento do vinho italiano



OS (BELOS) VINHOS DO GRANDI MARCHI

CA'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE (ESPUMANTE NÃO-SAFRADO):

Franciacorta elaborado com Chardonnay (75%), Pinot Nero (15%) e Pinot Bianco (10%), proveniente de 134 vinhedos diferentes. **Degustação:** cor amarelo-palha e discreto reflexo esverdeado; aromas de frutas brancas bem maduras, floral, anís, levedura (brioche) e frutas cítricas. Na boca apresenta corpo médio, ótima acidez, bom teor alcoólico e espuma consistente.

ALLOIS LAGEDER BENEFIZIUM PORER PINOT GRIGIO 2008: Alto Adige (extremo norte da Itália). Provenientes de um único vinhedo (Benefizium Porer, em Magrè), 20% das uvas fermentam em barricas.

Degustação: aromas de frutas brancas maduras (pêssego), mineral e notas florais. Um vinho macio e equilibrado, com corpo médio e boa acidez.

MICHELE CHIARLO NIZZA LA COURT 2006: Barbera d'Asti Superiore DOCG. **Degustação:** aromas de frutas vermelhas muito maduras, cedro, especiarias, notas florais e de alcaçuz. Na boca mostra corpo médio, ótima acidez e taninos finos.

PIO CESARE BAROLO DOCG 2006: Passa três anos em carvalho francês. **Degustação:** frutas vermelhas muito maduras, especiarias, madeira nobre, notas animais e defumadas. Na boca exibe bom corpo, ótima acidez e taninos finíssimos. Um vinho macio, elegante e equilibrado. Pronto para beber, ainda tem grande potencial de guarda.

MASI COSTASERA AMARONE CLÁSSICO DOC 2006: Feito com Corvina (70%), Rondinella (25%)

e Molinara (5%), que sofreram "appassimento". Passa 24 meses em carvalho esloveno e francês.

Degustação: aromas de frutas passadas, madeira nobre, especiarias (orégano), frutas negras e notas tostadas. Bom corpo, boa acidez e taninos finíssimos. Um vinho complexo, elegante e equilibrado, digno da fama alcançada pelos grandes amarelos.

LUNGAROTTI RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO 2004: Torgiano Rosso Riserva DOCG (Úmbria), com Sangiovese (70%) e Canaiolo, passa um ano em carvalho e três em garrafa antes de ser comercializado. **Degustação:** aromas de frutas em compota, madeira nobre, especiarias, defumado e toques animais (couro). Corpo médio, boa acidez e taninos finos. Um vinho pronto para ser bebido.

TENUTE FOLONARI BAIA AL VENTO 2007: Bolgheri Superiore, elaborado com Merlot (90%), Cabernet Franc (5%) e Petit Verdot (5%). **Degustação:** aromas de frutas negras, floral, alcaçuz, especiarias, madeira e toques animais. Vinho moderno, com bom corpo, equilibrado e com taninos finíssimos. Jovem, mas com grande potencial.

ANTINORI GUADO AO TASSO 2005: Bolgheri Superiore, com Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%) e Syrah (5%). **Degustação:** aromas florais (violeta), de frutas vermelhas, madeira nobre e alcaçuz. Bom corpo, ótima acidez, bom teor alcoólico e taninos de excelente qualidade. Exuberante, potente e equilibrado. Um belo exemplar gastronômico.

UMANI RONCHI PÉLAGO 2006: Marche Rosso IGT,

com Cabernet Sauvignon (50%), Montepulciano (40%) e Merlot (10%). **Degustação:** notas de frutas vermelhas, aromas lácteos, de madeira e toques florais. Leve e jovem, equilibrado e com taninos finos.

RIVERA IL FALCONE 2005: Castel del Monte Riserva (Puglia), feito com Nero di Troia (70%) e Montepulciano (30%). **Degustação:** aromas de frutas vermelhas, especiarias e notas lácteas. Corpo médio, boa acidez e taninos finos.

MASTROBERARDINO RADICI TAURASI DOCG 2003: Vinho elaborado exclusivamente com a uva Aglianico, da Campania. **Degustação:** aromas de frutas em compota (ameixa), madeira nobre, especiarias, animal (couro) e toques minerais. Elegante, macio e saboroso, com corpo médio, ótima acidez e taninos finíssimos.

TASCA D'ALMERITA ROSSO DEL CONTE 2005: Tenuta Regaleali (Sicília), com 85% Nero d'Avola e outras uvas tintas. **Degustação:** no nariz, muita fruta madura, madeira nobre, especiarias (alcaçuz) e notas florais. Corpo médio, ótima acidez e taninos de excelente qualidade. Um vinho elegante, equilibrado, complexo e com frescor.

DONNAFUGATA BEN RYÉ: Passito di Pantelleria DOC, feito com a Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Degustação: aromas de frutas caramelizadas, mel, laranja confit, marmelada e floral. Untuoso na boca, com ótima acidez, bom teor alcoólico e açúcar equilibrado.

de qualidade e para as marcas que o expressam nos mercados mundiais. Além disso, o grupo desenvolve treinamentos e atividades educacionais que contribuem para a promoção da cultura do vinho italiano no mundo e pretende se tornar uma autoridade e um ponto de referência para o vinho italiano de alta qualidade.

A abertura do evento na capital paulista contou com um seminário conduzido por Arthur Azevedo, diretor da ABS-SP e editor de Wine Style, em que cada vinícola apresentou sua história e um vinho para degustação (página ao lado). Depois, os participantes foram conduzidos a uma feira, com todos os produtores presentes.

“Foi um dos mais bem sucedidos eventos do Grandi Marchi em todo o mundo, evidenciando o crescimento do mercado brasileiro”,

disse Michele Bernetti, proprietário da Umani Ronchi e representante oficial do Istituto.

Não é para menos: a Itália é um dos três países que mais exportam para o Brasil (os outros são a Argentina e o Chile). Em 2009, os rótulos italianos representaram 16% das importações brasileiras.

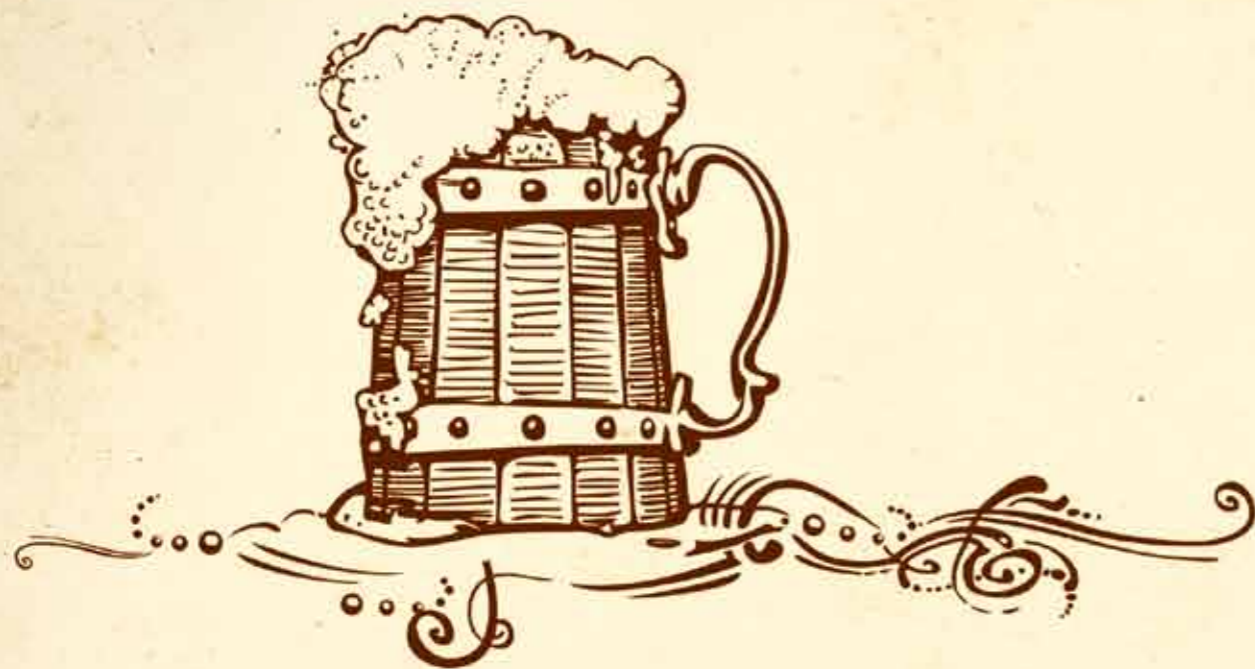
Na opinião de Antinori, o Brasil tem milhares de potenciais consumidores, e o desenvolvimento e aumento da renda per capita nos últimos anos possibilitou o aumento no consumo de vinhos italianos. Se o nível dos rótulos im-

portados da Itália se mantiver no patamar dos que foram degustados na feira, os consumidores brasileiros terão vários motivos para comemorar.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



Marquês Piero Antinori, presidente do Grandi Marchi



DA MESOPOTÂMIA À MODERNIDADE, A CERVEJA TEM HISTÓRIA

Nesta coluna de estreia sobre cervejas, começaremos pela origem da bebida, que se inicia há cerca de nove mil anos. Provas arqueológicas que iluminam a história da cerveja foram encontradas na Mesopotâmia, região onde sumérios formaram uma das mais antigas civilizações e cultivaram grãos.

A cerveja parece ter sido acidentalmente

descoberta por uma fermentação espontânea de cereais ou da própria massa do pão em contato com a água. Nesta época, as mulheres eram responsáveis pela fabricação e distribuição da cerveja, consumida e valorizada na Antiguidade. Bebida divina, era oferecida a deuses como *Ninkasi*, a escolhida para re-ferenciar a arte suméria de produzir cerveja.

As primeiras cervejas eram muito diferentes das atuais. Como o trigo era o melhor cereal para a fabricação de pães (por sua quantidade de glúten), tornou-se o mais utilizado na elaboração das cervejas, que recebiam também a adição de uvas e de tâmaras ao mosto, pois elas aceleravam seu processo de fabricação pela presença de leveduras e bactérias nas cascas. De teor alcoólico bem baixo (algo como 2,0 ou 3,0%), as cervejas antigas recebiam muitas vezes a adição de ervas, raízes e frutos, como alecrim, anis, canela, zimbro, gengibre e avelãs, além de mel.

Durante a Idade Média, a produção da cerveja se expandiu principalmente pelas mãos dos monges, que a produziam e serviam nos mosteiros para os hóspedes que por lá passavam, além de utilizarem-na como alimento durante o jejum, em que só podiam consumir líquidos — daí uma das origens do termo “pão líquido”.

A partir daí, o perfil sensorial da cerveja aproximou-se do que temos hoje. O lúpulo ganhou maior importância com a descoberta de suas propriedades aromáticas e bacteriostáticas. Mosteiros da Bélgica, Suíça, Alemanha e Holanda deixaram receitas que até hoje são produzidas — fielmente ou com modificações —, contribuindo com o desenvolvimento de seus diferentes estilos.

Os desenvolvimentos tecnológicos da era moderna foram responsáveis pela evolução da produção cervejeira, como a criação da máquina a vapor (1700), do termômetro (1742) e, principalmente, da refrigeração artificial, por Carl von Linde em 1859. A produção artificial de frio proporcionou a fabricação e a expansão das cervejas de baixa fermentação (ou Lagers), antes passíveis de produção esporádica — somente no inverno, quando a temperatura era mais baixa.

No século 20, com a globalização e a massificação de seu consumo, as cervejas tipo American Lagers (conhecidas aqui como Pilsens) deixaram para trás muitos estilos complexos da bebida.

Felizmente, nos últimos anos temos assistido ao contramovimento mundial conhecido como Craft Beer Renaissance, que pretende trazer de volta ao consumidor o prazer de apreciar uma boa cerveja, revivendo suas histórias, estilos e sabores. É sobre esse universo que falaremos aqui.

Como vimos, diversos fatores influenciaram decisivamente o desenvolvimento dos estilos de cerveja atuais. Aspectos culturais e climáticos, disponibilidade de matérias-primas regionais e avanços tecnológicos traçaram o caminho da cerveja até hoje e construíram a atual riqueza de estilos — estilos esses que conheceremos melhor nas próximas edições.

Kathia Zanatta é engenheira de alimentos, sommelière de cervejas pela Domens Akademie (Alemanha) e degustadora oficial em concursos internacionais como World Beer Cup, European Beer Star e South Beer Cup.

KAZANATT@YAHOO.COM.BR

