

Vinho e Sistema Nervoso Central

"EMBRIAGAI-VOS, SEM CESSAR! DE VINHO, DE POESIA OU DE VIRTUDE, COMO ACHARDES MELHOR" - CHARLES BAUDELAIRE (1869)

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração OMAR GRASSETTI



Os efeitos mais conhecidos do álcool sobre o sistema nervoso central são a embriaguez e a dependência alcoólica (alcoólismo). Entretanto, quando consumido com parcimônia, o vinho parece reduzir o risco de certas enfermidades cerebrais, como a demência (incluindo a Doença de Alzheimer), a depressão e, principalmente, alguns tipos de acidentes vasculares cerebrais (comumente conhecidos como “derrames”).

1. ACIDENTES VASCULARES CEREBRAIS

Em todo o mundo, os acidentes vasculares cerebrais (AVC) são a principal causa de incapacitação em adultos, a segunda maior causa de demência e a terceira maior causa de morte (7 a 15%), responsáveis por cerca de 5,5 milhões de óbitos em 2001.^{1,2} Só nos EUA, os custos diretos do AVC somam cerca de 33 bilhões de dólares por ano, com mais 20 bilhões de custos indiretos (perda de capacidade de trabalho).³ Além disso, indivíduos que sofrem um AVC têm sua expectativa de vida reduzida em até 12 anos.⁴

De forma simplificada, os AVC são causados pela parada do fluxo sanguíneo cerebral e podem ser divididos em

dois tipos: o AVC isquêmico, causado pelo entupimento de uma artéria cerebral e o AVC hemorrágico, secundário ao rompimento de uma artéria. Em todo o mundo, mais de 20 milhões de AVC acontecem anualmente,¹ sendo que entre 70 e 85% são do tipo isquêmico. Em ambos os casos, a doença aterotrombótica (entupimento dos vasos sanguíneos por placas e trombos) é um dos principais fatores desencadeadores.

A doença aterotrombótica pode manifestar-se sob a forma de doença coronariana isquêmica (ver artigo sobre Álcool e Doenças Coronarianas na edição número 2 de Wine Style) ou doença cerebrovascular (AVC), sendo considerada a principal causa de morte em todo o mundo (22%), superando o câncer e o HIV.⁵ Com o aumento da prevalência dessas duas doenças observado nos últimos anos, estima-se que 222,2 milhões de indivíduos sofrerão de doença coronária e/ou AVC em 2005.¹

Assim como para as doenças coronárias, o tabagismo, a hipertensão arterial, a obesidade, o diabetes e o sedentarismo são fatores de risco bem estabelecidos para o AVC.

Alguns hábitos alimentares também parecem desempenhar um papel na gênese ou prevenção dessa enfermidade. Entre esses, um dos mais debatidos é o consumo de álcool e, em particular, do vinho.²

Sabe-se que o abuso do álcool está associado a um aumento da mortalidade por acidentes, violência, suicídio, envenenamento, cirrose e certos tipos de câncer.⁶ Parece haver, ainda, um consenso de que o consumo prolongado de altas doses de álcool (> 60 g/dia) aumenta o risco de todos os tipos de AVC, especialmente do AVC hemorrágico.^{2, 7-9} Entretanto, os efeitos do consumo moderado de álcool sobre a incidência de AVC são mais controversos.

Para avaliar a correlação entre consumo de álcool e mortalidade, Thun et al.⁶ acompanharam 490.000 indivíduos acima de 30 anos (média de 56 anos) por um período médio de nove anos e observaram que homens e mulheres que consumiam até uma dose de álcool (12 g) por dia tiveram uma redução na mortalidade por doenças cardíacas e cerebrovasculares de 30 a 40%. Considerando-se apenas os AVC, a redução variou entre 20 e 30%. É interessante salientar que o benefício do consumo moderado de álcool é maior em homens e mulheres entre 30 e 79 anos de idade e depende do risco individual de desenvolvimento de um problema cardiovascular.

No estudo de Grombaek et al.,¹⁰ envolvendo 13.285 indivíduos entre 30 e 70 anos, acompanhados entre 1976 e 1988, a mortalidade por doenças cardíacas e cerebrovasculares (agrupadas) foi reduzida em até 56% naqueles que consumiam vinho de forma moderada e regular. O consumo comedido de cerveja esteve associado a uma queda de apenas 28%, enquanto que o consumo de destilados (até 2 doses/dia) não apresentou diferença.

Em um outro estudo do mesmo grupo de autores envolvendo 13.329 pessoas entre 45 e 84 anos, acompanhados por 16 anos, Truelsen et al.¹¹ observaram uma curva em forma de “U” para a associação entre consumo de álcool e risco de AVC. Após afastarem possíveis confusões causadas

por idade, sexo ou tabagismo, o consumo mensal de vinho reduziu o risco de AVC em 17%, enquanto que os consumos semanal e diário reduziram em 41% e 30%, respectivamente. Nenhuma associação foi evidenciada com cerveja e/ou destilados. Para esses autores, o vinho deve apresentar outros compostos, além do álcool, com efeitos protetores contra os AVC. Em um estudo recente dos mesmos autores,¹² os efeitos do álcool na redução do AVC foram mais expressivos entre os pacientes com maior nível de estresse.

Berger et al.¹³ acompanharam mais de 22.000 médicos americanos entre 40 e 84 anos, por mais de 12 anos, e observaram uma redução de até 26% no risco de AVC isquêmico entre aqueles que consumiam de 1 a 4 doses de álcool por semana. Não foi observada diferença quanto ao risco de AVC hemorrágico.

Mukamal et al.⁹ estudaram a relação entre consumo de certas bebidas alcoólicas e o risco de AVC em 38.156 profissionais de saúde dos EUA durante 14 anos e concluíram que o consumo de álcool (10 a 30 g), 3 a 4 dias por semana, resultou em uma redução de 32% no risco de AVC, embora essa redução não tenha sido estatisticamente significativa. Entretanto, em uma análise mais aprofundada, o vinho tinto (até 9,9 g de álcool por dia) mostrou-se significativamente capaz de reduzir o risco de AVC em 23%.

Uma meta-análise (análise de vários estudos publicados) conduzida por Reynolds et al.,¹⁴ mostrou que o consumo de mais de 60g de álcool por dia resultou em um aumento de 64% no risco de AVC, sendo que o aumento para AVC hemorrágico foi de 118%. Entretanto, quando o consumo foi inferior a 12 g por dia, houve uma redução de 17% no risco de AVC. Consumo entre 12 e 24 g por dia reduziu o risco de AVC isquêmico em 28%. Na meta-análise de Di Castelnuovo et al.,¹⁵ incluindo 26 estudos com mais de 209 mil pessoas, os indivíduos que ingeriam vinho tinham um risco de doença cerebrovascular 57% menor que os abstêmios. Em contrapartida, entre os bebedores de cerveja este risco foi reduzido em apenas 33%.

2. DEMÊNCIA

A demência é a uma síndrome clínica caracterizada por um distúrbio intelectual secundário a uma disfunção cerebral. As causas mais comuns de demência são as doenças degenerativas (incluindo a Doença de Alzheimer), as vasculares (causadas por AVC) e as traumáticas (traumatismo cerebral). O abuso prolongado do álcool pode causar demência alcoólica ou síndrome de Wernicke-Korsakoff.¹⁶

O consumo moderado de vinho está associado a um menor risco de demência, incluindo a Doença de Alzheimer (DA).¹⁷ Em Bordeaux, um estudo populacional observou que pessoas que consumiam 3 a 4 copos de vinho (250 a 500 ml) por dia tiveram uma redução de 81% no risco de demência e de 72% no risco de DA, quando comparados com abstêmios. Entre aqueles que consumiam até 2 copos por dia, houve uma redução de 45% no risco de DA. Esses resultados estão de acordo com um estudo conduzido em Rotterdam, onde o consumo de até 3 drinks por dia reduziu o risco de demência em 42% e o risco de demência vascular em 81%. Provavelmente, essa redução é secundária à redução na incidência de AVC.¹⁶

Em um trabalho realizado em Copenhagen, Truelsen et al.¹¹ observaram que o consumo mensal e semanal de vinho estava associado a uma redução no risco de demência. Por outro lado, o consumo mensal de cerveja estava associado a um aumento nesse risco. O efeito do álcool sobre o risco de demência foi similar entre homens e mulheres.

Um estudo canadense sobre os fatores de risco da DA constatou que o consumo de vinho, de café, atividade física regular e uso de antiinflamatórios estava relacionado a uma redução no risco de DA.¹⁸ Esse resultado é semelhante ao obtido em um estudo realizado em Nova York, onde o consumo de até 3 doses de vinho por dia esteve associado a um risco 45% menor de DA. O consumo de cerveja ou destilados não apresentou tal associação. Entretanto, nesse estudo, os efeitos benéficos do vinho estiveram limitados a

certos indivíduos com um padrão genético específico.¹⁹

Um recente trabalho envolvendo 12.480 mulheres entre 70 e 81 anos observou que aquelas que consumiam até 15 g de álcool por dia apresentavam menor declínio da função cognitiva com o passar dos anos. Não foi observada nenhuma diferença entre o consumo de vinho ou cerveja.²⁰

Uma das possíveis explicações do efeito benéfico do vinho sobre algumas doenças degenerativas cerebrais é a ação antioxidante de certos componentes do vinho. Segundo alguns especialistas, os polifenóis presentes no vinho seriam capazes de retardar o envelhecimento das células cerebrais. É intrigante notar que, proporcionalmente falando, a ação antioxidante dos polifenóis dos vinhos brancos é superior à dos tintos. Entretanto, a quantidade de polifenóis dos tintos é muito superior à dos brancos, tornando estes vinhos mais interessantes para as células cerebrais. Além da ação antioxidante, os vinhos melhoram a circulação cerebral, como o fazem com a circulação coronariana.

3. DEPRESSÃO

Consumidores moderados de vinho têm menores chances de apresentar depressão. Em um estudo com idosos, Dufour et al.²¹ observaram que o álcool estimula o apetite, melhora o humor, aumenta a sensação de felicidade, diminui a necessidade de cuidados externos, reduz a inibição, o estresse, a tensão e a depressão. Em certos casos, pode, ainda, produzir analgesia.

4. INTELIGÊNCIA

Um estudo dinamarquês constatou que os indivíduos que consumiam vinho apresentavam melhores resultados nos testes de QI que os que consumiam cerveja.²² Na opinião dos autores desse estudo, o consumo de vinho indicou um melhor desenvolvimento cognitivo, social e de personalidade, fatores esses sabidamente relacionados com uma melhor qualidade de vida e de saúde.



Fica a pergunta: será que os apreciadores de vinho são mais inteligentes porque bebem vinho ou será que bebem vinho porque são mais inteligentes? A resposta fica com vocês!

CONCLUSÃO

O álcool ocupa um lugar ímpar em muitas sociedades. É socialmente tolerado, com papel em diversas cerimônias religiosas, rituais, celebrações e relacionamentos interpessoais. Vários autores têm defendido que o consumo moderado de álcool e, em particular, do vinho reduz a mortalidade por doenças cardíacas e cerebrovasculares, incluindo os AVC. Entretanto, ainda não se sabe quando os benefícios desse hábito surgirão. O consumo parcimonioso, iniciado na meia-idade,

parece ser suficiente, evitando o aumento da mortalidade por acidente e câncer. Vários fatores podem influenciar essa equação e qualquer recomendação sobre o consumo de álcool deve levar em conta não apenas as complexas relações entre álcool e determinadas doenças mas, também, as conhecidas associações entre o seu consumo exagerado e os riscos à saúde (do indivíduo e da coletividade),^{6, 15, 23-27}

* UMA REVISÃO DETALHADA SOBRE OS MECANISMOS DE PROTEÇÃO E AS RECOMENDAÇÕES SOBRE O CONSUMO MODERADO DE VINHO (ÁLCOOL) PODE SER ENCONTRADA NA EDIÇÃO NÚMERO 2 DA REVISTA WINE STYLE.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP GUSTAVOAP@USA.NET

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BAKHAI A. THE BURDEN OF CORONARY, CEREBROVASCULAR AND PERIPHERAL ARTERIAL DISEASE. PHARMACOECONOMICS 2004;22 SUPPL 4:11-8.
2. HOMMEL M, JAILLARD A. ALCOHOL FOR STROKE PREVENTION? N ENGL J MED 1999;341(21):1605-6.
3. AMERICAN HEART ASSOCIATION. HEART DISEASE AND STROKE STATISTICS - 2004 UPDATE. DALLAS, TEXAS: AMERICAN HEART ASSOCIATION; 2003.
4. PEETERS A, MAMUN AA, WILLEKENS F, BONNEUX L. A CARDIOVASCULAR LIFE HISTORY. A LIFE COURSE ANALYSIS OF THE ORIGINAL FRAMINGHAM HEART STUDY COHORT. EUR HEART J 2002;23(6):458-66.
5. WORLD HEALTH ORGANIZATION. THE WORLD HEALTH REPORT 2004 - CHANGING HISTORY. GENEVA: WORLD HEALTH ORGANIZATION; 2004 2004.
6. THUN MJ, PETO R, LOPEZ AD, MONACO JH, HENLEY SJ, HEATH CW, JR., ET AL. ALCOHOL CONSUMPTION AND MORTALITY AMONG MIDDLE-AGED AND ELDERLY U.S. ADULTS. N ENGL J MED 1997;337(24):1705-14.
7. STAMPFER MJ, COLDITZ GA, WILLETT WC, SPEIZER FE, HENNEKENS CH. A PROSPECTIVE STUDY OF MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF CORONARY DISEASE AND STROKE IN WOMEN. N ENGL J MED 1988;319(5):267-73.
8. GOLDBERG IJ, MOSCA L, PIANO MR, FISHER EA. AHA SCIENCE ADVISORY: WINE AND YOUR HEART: A SCIENCE ADVISORY FOR HEALTHCARE PROFESSIONALS FROM THE NUTRITION COMMITTEE, COUNCIL ON EPIDEMIOLOGY AND PREVENTION, AND COUNCIL ON CARDIOVASCULAR NURSING OF THE AMERICAN HEART ASSOCIATION. CIRCULATION 2001;103(3):472-5.
9. MUKAMAL KJ, ASCHERIO A, MITTLEMAN MA, CONIGRAVE KM, CAMARGO CA, JR., KAWACHI I, ET AL. ALCOHOL AND RISK FOR ISCHEMIC STROKE IN MEN: THE ROLE OF DRINKING PATTERNS AND USUAL BEVERAGE. ANN INTERN MED 2005;142(1):11-9.
10. GRONBAEK M, DEIS A, SORENSEN TI, BECKER U, SCHNOHR P, JENSEN G. MORTALITY ASSOCIATED WITH MODERATE INTAKES OF WINE, BEER, OR SPIRITS. BMJ 1995;310(6988):1165-9.
11. TRUELSEN T, THUDIUM D, GRONBAEK M. AMOUNT AND TYPE OF ALCOHOL AND RISK OF DEMENTIA: THE COPENHAGEN CITY HEART STUDY. NEUROLOGY 2002;59(9):1313-9.
12. NIELSEN NR, TRUELSEN T, BAREFOOT JC, JOHNSEN SP, OVERVAD K, BOYSEN G, ET AL. IS THE EFFECT OF ALCOHOL ON RISK OF STROKE CONFINED TO HIGHLY STRESSED PERSONS? NEUROEPIDEMIOLOGY 2005;25(3):105-13.
13. BERGER K, AJANI UA, KASE CS, GAZIANO JM, BURING JE, GLYNN RJ, ET AL. LIGHT-TO-MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND

- RISK OF STROKE AMONG U.S. MALE PHYSICIANS. N ENGL J MED 1999;341(21):1557-64.
14. REYNOLDS K, LEWIS B, NOLEN JD, KINNEY GL, SATHYA B, HE J. ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF STROKE: A META-ANALYSIS. JAMA 2003;289(5):579-88.
15. DI CASTELNUOVO A, ROTONDO S, IACOVIELLO L, DONATI MB, DE GAETANO G. META-ANALYSIS OF WINE AND BEER CONSUMPTION IN RELATION TO VASCULAR RISK. CIRCULATION 2002;105(24):2836-44.
16. LETENNEUR L. RISK OF DEMENTIA AND ALCOHOL AND WINE CONSUMPTION: A REVIEW OF RECENT RESULTS. BIOL RES 2004;37(2):189-93.
17. HEUSER I. [PREVENTION OF DEMENTIAS: STATE OF THE ART]. DTSCH MED WOCHENSCHR 2003;128(9):421-2.
18. LINDSAY J, LAURIN D, VERREAULT R, HEBERT R, HELLIWELL B, HILL GB, ET AL. RISK FACTORS FOR ALZHEIMER'S DISEASE: A PROSPECTIVE ANALYSIS FROM THE CANADIAN STUDY OF HEALTH AND AGING. AM J EPIDEMIOL 2002;156(5):445-53.
19. LUCHSINGER JA, TANG MX, SIDDIQUI M, SHEA S, MAYEUX R. ALCOHOL INTAKE AND RISK OF DEMENTIA. J AM GERIATR SOC 2004;52(4):540-6.
20. STAMPFER MJ, KANG JH, CHEN J, CHERRY R, GRODSTEIN F. EFFECTS OF MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION ON COGNITIVE FUNCTION IN WOMEN. N ENGL J MED 2005;352(3):245-53.
21. DUFOUR MC, ARCHER L, GORDIS E. ALCOHOL AND THE ELDERLY. CLIN GERIATR MED 1992;8(1):127-41.
22. MORTENSEN EL, JENSEN HH, SANDERS SA, REINISCH JM. BETTER PSYCHOLOGICAL FUNCTIONING AND HIGHER SOCIAL STATUS MAY LARGELY EXPLAIN THE APPARENT HEALTH BENEFITS OF WINE: A STUDY OF WINE AND BEER DRINKING IN YOUNG DANISH ADULTS. ARCH INTERN MED 2001;161(15):1844-8.
23. PEARSON TA. ALCOHOL AND HEART DISEASE. CIRCULATION 1996;94(11):3023-5.
24. POTTER JD. HAZARDS AND BENEFITS OF ALCOHOL. N ENGL J MED 1997;337(24):1763-4.
25. BEILIN LJ, PUDDEY IB. ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE--MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER. J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):1-3.
26. RIMM EB, STAMPFER MJ. WINE, BEER, AND SPIRITS: ARE THEY REALLY HORSES OF A DIFFERENT COLOR? CIRCULATION 2002;105(24):2806-7.
27. SZMITKO PE, VERMA S. CARDIOLOGY PATIENT PAGES. RED WINE AND YOUR HEART. CIRCULATION 2005;111(2):E10-1.

THE 2005 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE RESULTS



Melhor Vinho Tinto do Mundo em 2005:
ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL



Melhor Enólogo do Mundo em 2005:
ABADIA RETUERTA
Angel Anocibar



Representante Exclusivo da Abadia Retuerta no Brasil
PENÍNSULA VINHOS DA ESPANHA

PENINSULA
Vinhos da Espanha



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



WWW.VINHOSDAESPANHA.COM.BR



NIETO SENETINER, *arte em vinhos na Argentina*

NO CORAÇÃO DE LUJÁN DE CUYO, AS BODEGAS NIETO SENETINER
TRANSFORMAM EM OBRAS DE ARTE AS UVAS EXTRAÍDAS DE SEUS VINHEDOS

por ARTHUR AZEVEDO

Os vinhos argentinos já conquistaram definitivamente o consumidor brasileiro, que aprendeu ser perfeitamente possível combinar qualidade e preço justo. No entanto, a Argentina está mostrando aos poucos que seu arsenal não se resume apenas ao preço competitivo e aos vinhos produzidos com a uva Malbec, a mais conhecida e apreciada de todas as variedades cultivadas em terras portenhas.

Uma visita à mais importante feira de vinhos da Argentina, a Vinos & Bodegas 2005, em Buenos Aires, com direito a uma breve esticada até Mendoza, foi o ponto de partida para uma série de descobertas e também uma oportunidade para avaliar o atual estágio da produção vitivinícola naquele país.

Um dos grandes destaques da feira foi a Nieto Senetiner, uma vinícola tradicional, fundada em 1888 e que vem passando por um processo contínuo de aprimoramento e modernização de seus vinhos, amplamente disponíveis no Brasil. Também em Buenos Aires pudemos conhecer a

Escuela de Enófilos da Nieto Senetiner, um centro de difusão da cultura do vinho onde são ministrados cursos durante todo o ano, tanto para principiantes quanto para profissionais.

No entanto, os segredos da Nieto Senetiner estavam bem distantes dali, mais precisamente em Mendoza, onde pudemos constatar a profundidade das mudanças que estão sendo implantadas na empresa.

UMA HISTÓRIA INICIADA NO SÉCULO 19

Duas famílias de imigrantes italianos, chegadas em Luján de Cuyo em 1888, criaram uma pequena vinícola, que foi o embrião do que hoje é a Nieto Senetiner. De início modesto, a empresa foi crescendo gradualmente e em 1900 conseguiu vender 3000 barris de vinho para a capital, Buenos Aires, um recorde para a época. As sucessivas gerações que se encarregaram da vinícola foram introduzindo os avanços tecnológicos que iam surgindo na Europa, visando a manter a empresa em sintonia com as exigências do mercado.



Desta forma, a vinícola sofreu reformas significativas em 1930, 1940 e 1950, elevando a capacidade de produção para 80.000 litros de vinho de média qualidade, que era consumido na Argentina naquela altura do século 20.

A grande mudança no entanto ocorreu por volta de 1960, quando a família Nieto Senetiner adquiriu a vinícola, com um significativo aporte de recursos e principalmente com a mudança de foco, voltando-se para a produção de vinhos de melhor qualidade, antecipando-se às exigências do mercado internacional que viriam a ser realidade nas próximas décadas. De fato, o consumidor passou a se interessar por vinhos melhor elaborados e de alta qualidade, exatamente como os que a Nieto Senetiner se propôs a produzir.

Outro marco significativo na história da empresa ocorreu em 1998, quando a família Pérez Companc, um dos maiores grupos privados argentinos, assumiu o controle da companhia. Tendo o cuidado de manter intactos o estilo e o espírito da Nieto Senetiner, imprimiu sua marca na vinícola, aprimorando ainda mais os processos de produção e consolidando definitivamente a marca no mercado internacional. Em 2002, a Nieto Senetiner foi a primeira empresa da Argentina a obter a certificação máxima de qualidade para todos os seus processos de produção de vinhos.

VINHEDOS DE ALTO NÍVEL, O SEGREDO DA QUALIDADE

Os vinhedos da Nieto Senetiner, cerca de 300 hectares, estão localizados em diferentes áreas de Luján de Cuyo, uma das regiões mais prestigiadas de Mendoza. Tivemos o privilégio de percorrer todos estes vinhedos na companhia de quem os conhece como ninguém: Tomas “Tommy” Hughes, engenheiro agrônomo responsável pelo manejo das plantas e pela produção de uvas



de altíssima qualidade, utilizadas para todas as linhas de vinhos da Nieto Senetiner.

As parreiras da Nieto Senetiner estão plantadas em Vistalba, Agrelo e Carrodilla, sub-regiões de Luján de Cuyo, que por possuírem diferentes características dão origem a frutas de grande diversidade, oferecendo ao enólogo uma ótima gama de alternativas para a produção dos vinhos.

Vistalba, com uma altitude de 950 metros, se beneficia do clima da pré-cordilheira mendocina, com adequado diferencial de temperatura dia/noite para a produção de uvas equilibradas e saudáveis. As variedades plantadas em Vistalba são a Malbec, a Syrah e a Cabernet Sauvignon, com idade média das videiras em torno de 55 anos, com condução das parreiras em espaldeira e latada (sistema conhecido na Argentina como Parral).

O sistema de latada adotado por Tommy, no entanto, tem características únicas, que o diferenciam do adotado em outras partes do mundo. Uma das críticas que se faz à latada (para quem não se lembra, este é o sistema onde as parreiras são dispostas a cerca de 2 metros de altura, paralelas ao solo, formando como que uma cobertura) é que os cachos ficam abaixo da camada de folhas, não recebendo luz solar em quantidade suficiente para a adequada síntese de material corante. Tommy contornou este problema de uma forma muito engenhosa.

Primeiro, espaçando as fileiras e abrindo a latada de forma que a luz e o ar pudessem penetrar mais facilmente entre as videiras. Depois, fazendo com que as hastes que sustentam as folhas se projetem para cima, facilitando a insolação e a fotossíntese. Na base de cada

haste estão um ou dois cachos de uvas, que se nutrem de 14 folhas distribuídas ao longo da haste. Desta forma, foram preservadas as parreiras antigas, plantadas em pé-franco (ou seja, sem enxertia), que fornecem as uvas para os melhores vinhos da casa, o Cadus e o Don Nicanor.

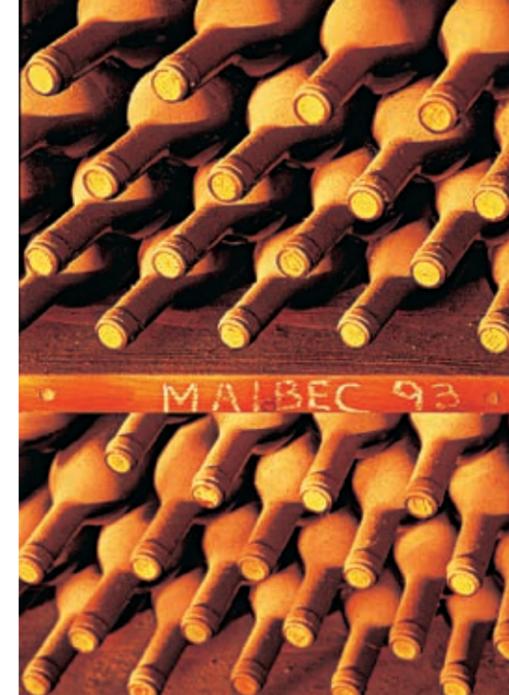
Em **Agrelo**, uma das melhores regiões para o plantio de uvas de alta qualidade, a Nieto Senetiner possui 200 hectares plantados somente com uvas tintas, tais como Syrah, Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Alicante Bouschet e Tannat. A altitude elevada, cerca de 1100 metros, propicia o desejado gradiente de temperatura dia/noite e o sistema de irrigação é o de gotejamento, controlado por computador.

Por fim, em **Carrodilla** existem 40 hectares de uvas tintas e brancas (Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir), cultivadas a 820 metros de altitude e com condução em espaldeira.

VINIFICAÇÃO CUIDADOSA, O PASSO SEGUINTE

Uma vez colhidas manualmente com todo o cuidado, em pequenas caixas plásticas e com seleção de cachos nos próprios vinhedos, as uvas chegam à moderna e funcional vinícola, onde as espera o responsável pela elaboração do vinho, Roberto Gonzáles, enólogo discreto, sensível e experiente, que está há muitos anos na empresa.

Gonzáles emprega técnicas modernas de vinificação, com temperaturas controladas e tanques de aço inoxidável, além das tradicionais piletas de concreto revestidas com epóxi. A Nieto Senetiner usa exclusivamente barricas de carvalho francês para amadurecimento de seus vinhos que passam por madeira. Um dos trunfos de Gonzáles é o respeito ao terroir e ao caráter das uvas, reduzindo ao mínimo necessário as intervenções durante a vinificação. Outro aspecto a ser ressaltado é a perfeita integração das equipes de agronomia e enologia, com reflexos diretos nos vinhos produzidos.



QUALIDADE EM TODAS AS LINHAS EM RESPEITO AO CONSUMIDOR

Uma vinícola se distingue pela forma como trabalha todos os seus vinhos, especialmente os mais simples. A Nieto Senetiner tem uma linha muito variada de produtos para atender a todas as faixas de consumo, buscando sempre adequar cada um de seus vinhos ao público ao qual se destina. Numa degustação na Escuela de Enófilos, na

companhia dos sommeliers Soledad Piazza e Luis Coelho, da Nieto Senetiner, pudemos avaliar em detalhes toda a gama de vinhos produzidos.

Assim, a linha **Benjamim Nieto** contempla vinhos simples, diretos e muito agradáveis, adequados para o consumo diário e de excelente relação preço x qualidade. Destaque para os vinhos produzidos com a Malbec e a Tempranillo, que estão fazendo grande sucesso no Brasil.

Subindo um degrau, vamos encontrar os interessantes vinhos da Linha Reserva, que passaram cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, de segundo e terceiro usos. Nesta linha, duas agradáveis surpresas nos aguardavam: os novos **Nieto Senetiner Syrah Reserva 2003** (88/100) e o **Nieto Senetiner Bonarda 2003** (86/100). O Syrah impressiona por sua cor púrpura e pelo perfil aromático sofisticado, com frutas escuras em geléia, bala de cevada, chocolate e caramelo. Elegante na boca, é encorpado, macio e longo. Já o Bonarda mostra um novo patamar para esta uva, bastante cultivada na Argentina. Destaque para os aromas de framboesa, chocolate e tostado e para a extrema gentileza na boca, com boa concentração, corpo médio e retroolfato marcante.

Outras opções interessantes na Linha Reserva são o Nieto Senetiner Malbec Reserva 2003 (85/100), potente e com taninos finos e o **Nieto Senetiner Cabernet-Shiraz 2003** (86/100), que tem agradáveis aromas de frutas escuras e chocolate, boa concentração e sabor agradável.

Na Linha Don Nicanor, já no segmento dos melhores

vinhos da empresa, apenas o Don Nicanor Blend está disponível, por enquanto, no Brasil. Testamos o **Don Nicanor Blend 2003** (88/100), um corte de Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot, com passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês, em sua maioria de segundo uso. Sofisticado, impressiona pelos aromas sutis de frutas em compota, couro, chocolate, especiarias, caramelo e defumado. Na boca tem boa expressão, com bom corpo, taninos finos, longa persistência e muita fruta.

Ainda da Linha **Don Nicanor**, não comercializados no Brasil, degustamos o **Merlot 2003** (ótimos aromas de frutas e notas terrosas, boca gentil – 88/100), o **Malbec 2003** (notas florais no nariz, taninos finos, longo – 88,5/100) e o **Cabernet Sauvignon 2003** (aromas de café torrado e frutas escuras, tânico, potente e que vai precisar de um bom tempo de adega – 87/100).

Para fechar nossa ótima degustação na Escuela, nada como um novo encontro com um velho amigo, o estupendo **Nieto Senetiner Bonarda Reserva 2002** (90/100), um vinho diferenciado e o melhor exemplar desta uva disponível no mercado. A Bonarda aqui foi tratada com status de rainha, com rigoroso controle de rendimento, seleção de vinhedos, seleção de cachos, seleção de grãos e passagem por 12 meses em barricas novas de carvalho francês de fina granulação. De cor rubi e reflexos púrpura, seduz pelos aromas de geléia de framboesa, chocolate e café torrado e pela sofisticação no paladar, com invejável concentração, fina textura, equilíbrio perfeito e longa persistência.

AS NOVIDADES E A LINHA CADUS NA DEGUSTAÇÃO EM MENDOZA

O melhor estava reservado para a degustação em Mendoza, na vinícola, em companhia de Roberto Gonzáles, Tommy Hughes e Federico Ruiz, este último o Diretor de Exportação da Nieto para a América do Sul. Começamos pelas novidades, que um dia estarão por aqui. A primeira surpresa foi um **Tannat 2005**, em amostra de tanque, uma usina de força, potente, encorpado e que promete muito. Depois, um vinho da safra de 2003, ainda não batizado, em amostra de barrica, um inusitado corte de Ancellota, Bonarda e Syrah em partes iguais e que está há 18 meses em



Cadus Malbec
DEGUSTAÇÃO VERTICAL

CADUS MALBEC 1999 (94/100)
O primeiro Cadus e o melhor da série. Ainda púrpura e jovem, exibe perfil aromático complexo, evocando frutas escuras em geléia, bala de cevada, mel, chocolate, especiarias e defumado. Sedoso, equilibrado, concentrado, encorpado e muito longo, tem taninos finíssimos e maduros e retroolfato delicioso. Imperdível.

CADUS MALBEC 2000 (88/100)
Cor púrpura, aromas pouco intensos, com toques herbáceos e fundo de frutas escuras, média concentração de sabores, taninos de média textura, leve adstringência, retroolfato herbáceo.

CADUS MALBEC ESTIBA 39 2000 (91/100)
Aqui vale uma explicação, pois trata-se de uma parcela de um vinhedo de Agrelo, que por sua qualidade foi separada do restante das uvas que foram utilizadas para produzir o Cadus 2000. E o resultado não poderia ser mais surpreendente. É outro vinho, que parece não ter qualquer parentesco com o Cadus 2000! Tem cor púrpura impenetrável, aromas deliciosos de frutas escuras, chocolate e defumado, com toques florais (violetas). Na boca tem textura sedosa, excelente concentração, corpo pleno, taninos muito maduros e longa persistência.

CADUS MALBEC 2001 (89/100)
Também de cor púrpura, é o mais fechado de aroma de toda a série. Tem frutas e tostado e, felizmente, não tem o caráter herbáceo do 2000. Na boca tem boa acidez, concentração um pouco abaixo do padrão Cadus, taninos de boa qualidade e final ainda pouco intenso. Pode melhorar com algum tempo de adega.

CADUS MALBEC 2002 (92+/100)
De volta à velha forma, o 2002 é a expressão de uma safra iluminada. Negro e impenetrável, tem aromas sofisticados de geléia de amoras e ameixas negras, violetas, defumado e especiarias. A notável concentração de sabores marca sua passagem pela boca, além de ter a acidez e o álcool em perfeita sintonia, taninos de ótima textura, longa persistência e retroolfato muito expressivo. Campeão.

CADUS MALBEC 2003 (91/100)
Outro vinho púrpura escuro, de aromas fechados, mas já mostrando potencial, com frutas escuras e violetas, emolduradas por tostado e chocolate. Ótima boca, encorpado, concentrado, sedoso e longo, com sabor delicioso. Jovem, mas com um brilhante futuro.



barricas novas de carvalho francês das florestas de Allier. Ainda uma criança e não finalizado, já sinaliza para um futuro brilhante, com aromas de frutas escuras, chocolate e caramelo, potente, concentrado, encorpado, longo e de taninos muito finos e maduros. Por ainda não estarem em suas versões definitivas, não avaliamos estes dois vinhos quantitativamente, mas certamente vão ter notas bastante expressivas, acima dos 90 pontos.

Os dois **Cadus Syrah**, o 2002 (agradável e macio, encorpado e persistente - 90/100) e o 2003 são extremamente interessantes. Destaque especial para o **Cadus Syrah 2003** (94+/100), um vinho que honra a estirpe desta uva, no nível de seus pares da Côte-Rotie, no Rhône. De cor púrpura escura, impenetrável, cativa pelos fragrantes aromas florais (violetas), entremeados a frutas escuras, chocolate e especiarias. Na boca, associa potência e gentileza, com muita concentração, corpo exuberante e maciez, textura sedosa, excepcional persistência e delicioso sabor. Na opinião de Roberto, que assino embaixo, este é o melhor syrah já produzido pela Nieto Senetiner.

Já o **Cadus Cabernet Sauvignon** se apresentou em 3 safras: a 2000 (o melhor da série, com aromas de couro, frutas escuras e chocolate, ótima concentração e longo final – 92/100), o 2002 (fechado, com notas herbáceas e taninos duros e em grande quantidade, mas com muita fruta, pedindo mais tempo de adega – 89/100) e o 2003 (surpreendentemente acessível e aberto, com

aromas de frutas escuras, tabaco, especiarias e couro novo, de boca gentil, taninos finos, acidez refrescante e ótimo sabor – 91/100).

O vinho que tornou a Nieto Senetiner conhecida entre os enófilos brasileiros, o lendário **Cadus Malbec**, foi alvo de uma degustação vertical, com todas as safras disponíveis até o momento. E como esperado não decepcionou, como pode ser conferido no quadro desta matéria.

Trabalho, dedicação, respeito ao terroir e acima de tudo muita paixão, na Nieto Senetiner se traduzem em vinhos de grande personalidade, diferenciados e de grande apelo. Felizes são os consumidores brasileiros, que terão a oportunidade de conferir esses atributos e comprovar a qualidade dos vinhos da Nieto Senetiner, que são importados para o Brasil pela Casa Flora (linhas Benjamim Nieto e Nieto Senetiner Reserva) e Expand Importadora (linhas Don Nicanor e Cadus).



ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP, VIAJOU PARA A ARGENTINA A CONVITE DA NIETO SENETINER



A MARCA DA HISTÓRIA NOS VINHOS DA BORGONHA

A terra da Pinot Noir tem muitos segredos e encantos, que só se revelam aos mais sensíveis viajantes que se disponham a explorá-la. Descubra esta maravilhosa região vinícola nesta viagem inesquecível da ABS-SP

texto e fotos por RUI ALVES ilustração digital BIG

Foram os monges de Cîteaux que, após o início do século XII, tornaram famosos os vinhos da Borgonha. A abadia, fundada em 1098 por Bernardo de Fontaine, continua ativa até hoje. Comemorou 900 anos em 1998, com a reconstrução de sua igreja. Os monges ainda usam vestes brancas e preservam intensa veneração ao trabalho manual. Hugh Johnson, em seu magnífico livro “A História do Vinho”, menciona que a expectativa

de vida de um cisterciense na época da fundação era de 28 anos. Entender as 114 apelações da região é uma barreira para os iniciantes e um estímulo para os apaixonados. A descoberta das razões históricas dessa complexidade não chega a torná-la simples, mas ajuda a revelar seus encantos. A região é uma das mais tradicionais do mundo do vinho. O cultivo de uva começou com a ocupação romana, iniciada em 121 a.C. e consumada

por Júlio Cesar em 51 a.C. No século VI, as técnicas de cultivo e vinificação avançaram muito, com o surgimento de diversos monastérios que se destacaram pela sua técnica na viticultura. O historiador Jules Michelet (1798-1874) relatou: “Nenhuma província teve maiores abadias, ou mais ricas, ou mais prolíficas em seus braços: Saint-Bénigne em Dijon, Cluny perto de Mâcon e nada menos que Cîteaux, perto de Chalon”.

Vinhos, queijos, trufas e paisagens irrepreensíveis fazem da Borgonha uma destinação única



CÎTEAUX: “UMA TERRA DO SILÊNCIO, ONDE O HOMEM TEM A PALAVRA”*

Tempos depois, os duques da Borgonha aumentaram a fama dos vinhos. Chegaram às graças de Luís XIV, por recomendação de seu médico Fagon. Os negociantes, personagens importantes na região até hoje, surgiram no século XVIII. Vendiam vinhos no norte da França e na Bélgica, regiões que fizeram parte do antigo Ducado da Borgonha. Um dos pioneiros da época foi Michel Bouchard, que aproveitava suas viagens para trazer tecidos do norte e revendê-los em Beaune. A Bouchard Père et Fils permanece ativa, como muitas outras casas que continuam a adquirir as uvas de pequenos produtores para serem vinificadas, ou mesmo vinhos quase prontos, que passam por um processo de “elevação” antes de entrarem no mercado.

O comércio de vinhos sempre foi rigidamente controlado. No passado, a fiscalização competia à municipalidade, que utilizava funcionários denominados courtiers-gourmets. Para o exercício da profissão, deveriam

submeter-se a um exame. Cabia a eles a avaliação da qualidade de cada barril e a apresentação de um potencial comprador ao seu proprietário. Com o tempo, foram substituídos pelos commissionaire, que tornaram-se comerciantes e podiam manter estoques. Investiam em vinhos jovens e os mantinham em suas adegas, em barris novos, que tinham condições de adquirir. Os vinhateiros, por sua vez, esmeravam-se em produzir vinhos adequados a um bom amadurecimento. Isso explica o termo até hoje utilizado de négociant-elevée, ou seja, o comerciante que compra e melhora ou “eleva” o produto adquirido para posterior revenda.

A Revolução Francesa quebrou o domínio da nobreza e dos clérigos. As terras foram desapropriadas, divididas em pequenas parcelas e leiloadas. As propriedades tornaram-se ainda menores com o Código Napoleônico, que estendeu o direito à herança a todos os filhos. Até então, apenas o filho mais velho tinha esse direito.

O período da revolução foi de muita confusão. O comprador do Clos de Vougeot, por exemplo, não honrou seu lance no leilão. O governo solicitou ao adegueiro da abadia, dom Lambert Goblet, que continuasse com seu trabalho, em nome da nação. O vinhedo passou por diversos proprietários, dando início à fragmentação do Clos de Vougeot. Uma vez na mão de diversos proprietários, os cuidados com a vinificação já não eram os mesmos. Toda a região foi afetada por esse fenômeno. Estava no fim a era da

transformação dos caprichosos terroirs em vinhedos coerentes. A qualidade dos vinhos passou a depender, então, não só das origens de suas uvas, mas, principalmente, das qualidades de seu produtor.

Assim se explica a diversidade de níveis de qualidade dos vinhos da Borgonha. A reputação do produtor passou a ser, e assim continua até hoje, o principal indicativo de qualidade.

EM 1878, A PRAGA PHYLLOXERA LEVOU OS VINHEDOS QUASE À EXTINÇÃO.

Em 1878, a praga Phylloxera levou os vinhedos quase à extinção. A partir de 1886 os Comitês de Vigilância descobriram a forma de acabar com os efeitos devastadores da praga. Já que teve origem na América, onde as parreiras não sofriam seus efeitos, a solução seria trazer plantas americanas, aproveitando seu cavalo e enxertando-o com castas europeias.

No período entreguerras, em 1934, para enfrentar a queda de vendas da época nasceu a lendária Confrérie des Chevaliers du Tastevin, a primeira organização a estimular o trabalho de relações públicas.

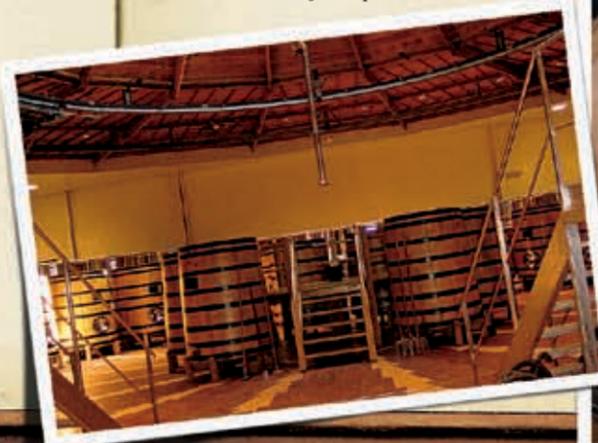
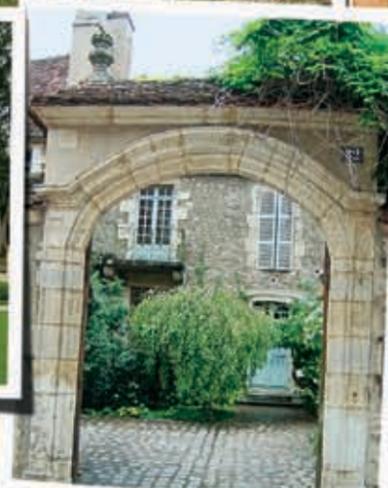
Implementaram a prática de convidar enófilos de todas as partes do mundo para visitar a Borgonha e descobrir pessoalmente a qualidade de seus vinhos ao longo de banquetes festivos.

A confraria organiza duas degustações por ano, sediadas no Château du Clos de Vougeot, o antigo laboratório dos monges cistercienses. Uma na primavera, para analisar os tintos, e outra no outono, para analisar os brancos, espumantes e os crus de Beaujolais. Do ponto de vista da geografia vitivinícola, Beaujolais faz parte da Borgonha. Muitas publicações, entretanto, tratam esta região de forma separada, uma vez que as características de seus vinhos são muito diferentes, decorrentes do uso da cepa Gamay.

Na confraria, os jurados devem responder a três perguntas: este vinho é digno da apelação e da safra que

constam do rótulo? É bem representativo? Em uma palavra, é um vinho que me faria particularmente orgulhoso de tê-lo em minha adega e de oferecê-lo aos meus amigos?

Das barricas de produção artesanal às propriedades centenárias, a Borgonha é pura tradição



* CITAÇÃO DO SITE DA ABADIA DE CÎTEAUX - WWW.CITEAUX-ABBAYE.COM

“ESTARIA EU PARTICULARMENTE ORGULHOSO EM OFERECER ESTE VINHO AOS MEUS AMIGOS?”

Pergunta da Confrérie des Chevaliers du Tastevin

Na degustação – tastevinage - de 2004, 250 jurados, representando a elite dos connoisseurs de diversas origens, escolheram, às cegas, 473 vinhos dentre 1.463 pré-selecionados. Os ganhadores poderão ostentar o prestigioso selo de aprovação da Tastevinage, que identifica as garrafas que os jurados consideraram o melhor que os solos da região são capazes de produzir.

“HÁ MAIS DE HISTÓRIA QUE DE GEOGRAFIA DENTRO DE UMA GARRAFA DE VINHO”

Jean-Robert Pitte – geógrafo e presidente da Universidade de Paris IV – Panthéon – Sorbonne

Toda essa história ajuda a compreender a frase de Jean-Robert Pitte, geógrafo, presidente da Universidade de Paris IV – Panthéon – Sorbonne, que recentemente lançou o livro “Bordeaux Bourgogne, les passions rivales”: “Há mais de história que de geografia dentro de uma garrafa de vinho”.

Uma das teses de Pitte é de que tanto na Borgonha, quanto em Bordeaux, os terroirs são perfeitos. Foram as diferenças culturais dos clientes dessas regiões que acentuaram a diferença de seus vinhos. Bordeaux, com sua saída para o Atlântico, sempre esteve mais voltada para o estrangeiro, enquanto a Borgonha dirigia-se mais para a capi-



tal. Pitte não segue a cantilena do filme Mondovino, que critica os efeitos da globalização e o poderio das grandes empresas. Diz ele: “Existem os grandes vinhos feitos por multinacionais e as zurrapas lançadas pelas pequenas e simpáticas explorações”.

“EXISTEM OS GRANDES VINHOS FEITOS POR MULTINACIONAIS E AS ZURRAPAS LANÇADAS PELAS PEQUENAS E SIMPÁTICAS EXPLORAÇÕES”

Jean Robert Pitte, a respeito do filme Mondovino

Na Borgonha, como na França em geral, o controle das vinícolas permaneceu em mãos francesas. Em algumas regiões, a presença de conglomerados é mais intensa. O exemplo mais significativo é o do grupo LVMH, que controla alguns ícones, como os champagnes Krug, Veuve Clicquot e Moët Chandon, o Château d'Yquem, na região de Sauternes, e o Château Cheval Blanc, em Bordeaux. A política da LVMH tem sido de pouca intervenção nos empreendimentos que adquiriu. Isso explica, de certa forma, a preservação das tradições francesas nessas regiões. Na Borgonha, a sensação é de que elas permanecerão para sempre.

Hospices de Beaune, a uva Chardonnay e antigas cidades são algumas das atrações da Borgonha

O VINHO DA BORGONHA É UM DOS MELHORES EMBAIXADORES FRANCESES, JUNTAMENTE COM QUEIJOS, TRUFAS, ESCARGOTS E OUTRAS IGUARIAS. UMA DELEGAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS VISITOU A REGIÃO EM SETEMBRO. O RESULTADO NÃO PODERIA TER SIDO MELHOR. CONFIRA EM O SOMMELIER, NESTA EDIÇÃO, AS VINÍCOLAS VISITADAS NA BORGONHA.

RUI ALVES É DIRETOR DA ABS-SP, COLUNISTA DO DCI - DIÁRIO DE COMÉRCIO E INDÚSTRIA E DA GO WHERE GASTRONOMIA

NIETO

Um bouquet incomparável



A excelência no sabor



CASA FLORA
IMPORTADORA

CASA FLORA - Tel/Fax: (11) 3327-5199 - flora@casafloira.com.br - www.casafloira.com.br

Distribuidor:
PORTO A PORTO - Tel: (41) 342-0424 - Fax: (41) 342-3495 - info@portoaporto.com.br - www.portoaporto.com.br

SAUVIGNON BLANC

uma uva versátil e enigmática

Poucas uvas do mundo conseguem ser tão interessantes quanto a Sauvignon Blanc, que muda de expressão em cada um dos locais onde é plantada

por HÉLIO EDUARDO P. GUEDES

Sauvignon Blanc, uma uva branca de várias facetas, pode ser comparada a um virtuoso instrumentista de uma grande orquestra: pode ser solista como nos varietais clássicos e românticos de Sancerre e Pully-Fumé, no Loire, pode brilhar em duos nos vinhos barrocos, modernos e impressionistas de Sauternes e Graves, em Bordeaux, ou então dar o ar de sua graça nos vinhos do Novo Mundo, especialmente na Nova Zelândia, Chile, África do Sul, Estados Unidos e Uruguai. No Brasil ainda não mostrou toda sua expressão, mas começa a aparecer em vinhos bastante promissores.

A ORIGEM DA SAUVIGNON BLANC

De origem francesa, essa uva é também conhecida como Sauvignon Jaune, Blanc Fumé, Puichou, Punechon, Gentin à Romorantin, e na Alemanha e Áustria é conhecida por

Muskat-Silvaner; na Califórnia, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul por Savagnin Musqué e por Fumé Blanc, sendo este nome adquirido pelos aromas defumados que insinuava nos brancos californianos elaborados por Robert Mondavi, que utilizava em sua fermentação barricas novas de carvalho americano.

A uva era conhecida bem antes do século XVIII, provavelmente oriunda de cepas indígenas e responsável, junto com a tinta Cabernet Franc, pela formação da híbrida Cabernet Sauvignon. Inicialmente era conhecida por Sauvignon Vert (uma outra variedade), ganhando seu nome definitivo - Sauvignon Blanc - somente no século XIX.

A origem do nome, segundo o escritor Michel Dovaz, vem provavelmente da contração de *savage-ravagion*, ou ao pé da letra “selvagem devastação”, o que faz sentido pois sua importância se consolidou após o nefasto evento iniciado na Europa em 1830: “A Filoxera”.

O PERFIL DA SAUVIGNON BLANC

A Sauvignon Blanc é uma uva de personalidade delicada e elegante, com aromas de frutas como o abacaxi, o pêssego, o maracujá, a groselha branca, o melão, além de aromas tipicamente herbáceos, lembrando grama cortada, aspargo, pimenta branca, algumas especiarias e também um mineral como a pedra de isqueiro (pederneira). Outros aromas interessantes são os de suor e “xixi de gato”, muito característicos em determinados vinhos de Sauvignon Blanc.

Em termos gustativos, a característica mais marcante da Sauvignon Blanc é sua elevada acidez, o que torna os vinhos produzidos com a uva muito interessantes do ponto de vista da enogastronomia.

AS CURVAS DE MATURIDADE DOS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC

Estatisticamente está provado que as curvas de maturidade da Sauvignon Blanc são diferentes, de acordo com os microclimas onde ela é plantada. Basicamente poderíamos dividir essas curvas de maturidades em três grupos:

Bordeaux (Pessac-Leognan Cru Classé)

Nesse grupo, os vinhos que possuem a Sauvignon Blanc como componente tendem a iniciar sua maturidade plena entre quatro anos e meio/cinco anos de vida, até aproximadamente quinze anos, sendo que, desde que adequadamente guardados em adegas climatizadas, se mantêm muito bem até 22 à 25 anos aproximadamente dependendo da safra.

Sancerre/Pully-Fumé

Esses vinhos do Vale do Loire, onde a Sauvignon Blanc é a varietal principal, tendem a iniciar o período de maturidade com um ano e meio aproximadamente, mantendo seu apogeu até iniciar o período de decadência aos quatro anos, quatro anos e meio, indo à decrepitude entre oito e nove anos.

Nova Zelândia/África do Sul/Itália/Espanha/Chile/USA/Uruguai

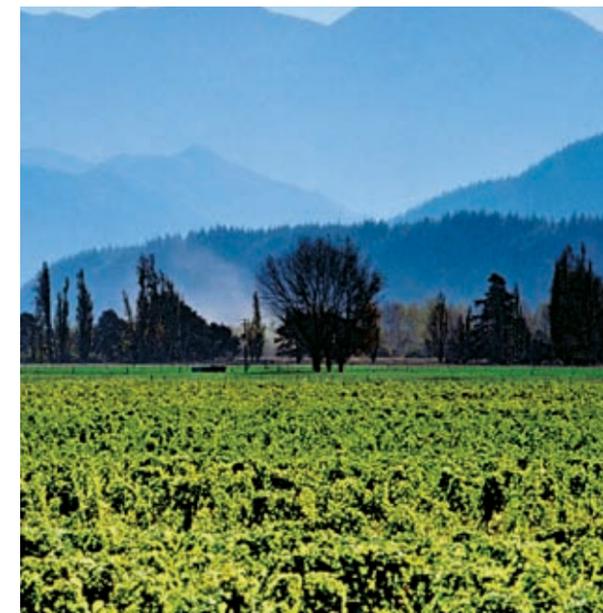
Nesses países, os vinhos de Sauvignon Blanc tendem a iniciar seu período de maturidade no primeiro ano de vida, indo até três anos no máximo, iniciando então o período de decadência.

Deve-se no entanto ter em mente que tudo isso varia em função da safra, composição do vinho, concentração, estilo da vinificação e qualidade do produtor.

A SAUVIGNON BLANC E A ENOGASTRONOMIA

A presença de vinhos elaborados com a uva Sauvignon Blanc é imprescindível em refeições onde houver peixes e frutos do mar. Seu frescor e a brilhante acidez que empresta a esses vinhos enobrecem a combinação com pratos de mexilhões, vôngoles, lulas, peixes de mar (o iodo e a salinidade pedem um vinho bem ácido e frio, por isso da sua temperatura de serviço entre 8 e 10°), camarões e principalmente com “tapas” servidos à beira da piscina ou numa praia. Acredito que esse seria o vinho ideal para o clima quente do Nordeste brasileiro, sendo um bom contraponto para as iguarias regionais. Seria muito interessante que os brasileiros descobrissem a Sauvignon Blanc, uma uva que combina perfeitamente com a personalidade do país.

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



A SAUVIGNON BLANC NA NOVA ZELÂNDIA

por Rodrigo A. Fonseca

Na Nova Zelândia a Sauvignon Blanc encontrou habitat especialmente propício e se adaptou excepcionalmente bem, sendo cultivada com sucesso em diversas regiões daquele país, principalmente em Marlborough, Martinborough, Nelson e Central Otago. Entre estas destaca-se Marlborough, onde os primeiros vinhedos foram plantados apenas em 1973, mas que já produz um dos grandes clássicos da viticultura mundial. Clássico porque tem estilo inconfundível, com opulência de aromas, variedade de sabores, grande frescor e álcool relativamente elevado – um conjunto sedutor que serve hoje como parâmetro de comparação e inspiração para os produtores de outros países.

Os produtores da Nova Zelândia perceberam, a partir de meados da década de 1980, que o vinho ali produzido tinha características únicas, o que dava a eles um diferencial superlativo em um mercado mundial bastante competitivo. Estas características se devem, basicamente, à conjugação de dois fatores.

O PRIVILEGIADO TERROIR DA NOVA ZELÂNDIA

O primeiro, um terroir privilegiado para a variedade. As duas principais ilhas que formam a Nova Zelândia são pequenas, estando portanto as regiões produtoras sempre próximas ao mar, cuja massa de água regula a temperatura evitando extremos de calor e frio. A Sauvignon Blanc não suporta as altas temperaturas e as geadas. Além do clima ameno, as principais regiões mostram elevado número de horas de insolação e baixas precipitações – a irrigação é usada -, favorecendo uma maturação lenta da uva, que se adentra pelo outono, mantendo a acidez alta e favorecendo o bom nível natural de álcool. Finalmente, os solos pobres necessários para o controle do vigor vegetativo são também abundantes. Estes fatores propiciam um amadurecimento perfeito, que

traz à tona aromas e sabores plenos de nuances, que não chegam a se desenvolver em regiões mais frias.

OS DETALHES DA VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

O outro fator seria o domínio técnico das fases de cultivo e vinificação. Densidades de 2.500 a 3.300 plantas por hectare são amplamente utilizadas, com sistemas de condução Scott-Henry, em que cada planta dá origem a dois galhos de cada lado, um superior e outro inferior, dos quais brotam os ramos que são guiados para baixo e para cima. Esta técnica possibilita parreirais aerados, com boa exposição dos cachos e rendimentos econômicos. As operações de poda lateral, poda superior e colheita podem ser feitas mecanicamente. A boa exposição do fruto evita os sabores excessivamente verdes. As baixas precipitações evitam doenças. A produção pode ser colhida em várias fases de maturação, para se obter maior variedade de sabores. Uma vez na cantina, a fruta é prensada pneumáticamente, em alguns casos após ligeira maceração com as cascas apenas na prensa. O mosto é tratado para quase límpido e em seguida se dá a fermentação em tanques inertes a temperaturas entre 12 e 15°C, que dura até 28 dias e preserva o frutado intenso dos vinhos. Alguns produtores usam sua criatividade e agregam alguma complexidade através da fermentação de parte do mosto, 5 a 10%, em barricas usadas, onde permanecem por cerca de três meses, sendo neste período realizada a bâtonnage. Nos tanques inertes também pode se promover o contato com as borras finas durante alguns meses. Outra possibilidade é acrescentar pequenas porcentagens (2 a 8%) de Sémillon. As vinícolas são bem modernas. As uvas são depositadas em receptores basculantes que não rompem os bagos. O mosto e o vinho são permanentemente protegidos por gases inertes,

e movimentados por gravidade ou por bombas não agressivas de velocidade variável. É importante destacar que vinícolas modernas e equipadas são antes a regra que a exceção.

AS CARACTERÍSTICAS DO SAUVIGNON BLANC DA NOVA ZELÂNDIA

Os vinhos elaborados com Sauvignon Blanc podem apresentar boas características das regiões de origem. Os aromas são bastante intensos, lembrando frutas brancas (pêra, maçã), nectarina, maracujá, outras frutas tropicais, como manga e mamão, e apresentam uma típica nota de flores brancas (elderflower). Têm notas herbáceas (ervas secas aromáticas como tomilho, alecrim e outras), que não devem ser exageradas. No paladar mostram elegância, com um frutado amplo que vai de fruta branca pouco madura a uma mistura de frutas tropicais (manga, maracujá, mamão), passando por pêssegos e nectarinas, notas de ervas secas, ótima acidez e álcool médio a alto. Os vinhos são delicados e refrescantes, mas o álcool e a concentração de fruta dão corpo e contrabalançam a acidez.

Quanto ao estilo, os vinhos são na maioria engarrafados rapidamente, com frutado e frescor intensos, para consumo ainda jovens. Geralmente o vinho não passa por fermentação malolática. A presença de carvalho é restrita a alguns vinhos com maior concentração, intensidade e algum potencial de guarda. Vinhos ligeiramente suaves e de sobremesa são também produzidos, e podem ser excelentes. As vedações com tampas metálicas de rosca são praticamente a regra, e possibilitam o armazenamento da garrafa em qualquer posição, além de estenderem em alguns anos o tempo de guarda sem perda do intenso frutado.

RODRIGO ASSUNÇÃO FONSECA É PROPRIETÁRIO DA PREMIUM WINES DE BELO HORIZONTE



INDICAÇÕES SAUVIGNON BLANC

ATÉ R\$ 50,00

1. Viña Casablanca Santa Isabel Estate Sauvignon Blanc/Chile - Casa Flora
2. Salton Volpi Sauvignon Blanc/Brasil
3. Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc/Chile - Cantu
4. Miolo Fortaleza do Seival Sauvignon Blanc/Brasil
5. Porcupine Ridge Sauvignon Blanc/África do Sul - Mistral
6. Out of Africa Sauvignon Blanc/África do Sul - Best Wine
7. Santa Rita Sauvignon Blanc Reserva/Chile - Grand Cru
8. Carlos Pisorno Don Próspero Sauvignon Blanc/Uruguai - KMM
9. Stellingzicht Golden Triangle Sauvignon Blanc/África do Sul - World Wine La Pastina
10. Castillo-Viejo Catamayor Sauvignon Blanc/Uruguai - World Wine La Pastina
11. Jacques & François Lurton Lés Fumées-Blanches/França - Wine house/Zahil
12. Viña Casablanca Colección Privada Sauvignon Blanc/Chile - Casa Flora
13. Haras de Pirque Haras Character Sauvignon Blanc/Chile - Terroir
14. Cono Sur Sauvignon Blanc/Chile - Enoteca Fasano
15. Juan Carrau Castel Pujol Sauvignon Blanc Sur Lie/Uruguai - Impexco

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

1. Cloudy Bay Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - LVMH
2. Matetic Sauvignon Blanc/Chile - Casa do Porto
3. Neudorf Nelson Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - Premium
4. Amayna Sauvignon Blanc Inox/Chile - Mistral
5. Grove Mill Marlborough Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - Premium
6. Concha Y Toro Terrunyo Sauvignon Blanc/Chile - Expand
7. Viu Manent Sauvignon Blanc Reserva/Chile - Best Wine
8. Steenberg Sauvignon Blanc/África do Sul - Expand
9. Hunter's Marlborough Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - Premium
10. Springfield Life From Stone Sauvignon Blanc/África do Sul - Expand
11. De Martino Single Vineyard Sauvignon Blanc/Chile - Decanter
12. Nautilus Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - Expand
13. Casa Filgueira Premium Sauvignon Blanc/Uruguai - Decanter
14. Doña Paula Estate Sauvignon Blanc/Argentina - Grand Cru
15. Agustinos Reserve Sauvignon Blanc/Chile - Wine Company

ACIMA DE R\$ 100,00

1. Didier Dagueneau Silex/França - Expand
2. Gaja Alteni di Brassica Langhe Sauvignon Blanc/Itália - Mistral
3. Pavillon Blanc du Château Margaux/França
4. Te Mata Cape Crest Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - Mistral
5. Thierry Redde Pouilly-Fumé Cuvée Majorum/França - Taste Vin
6. Didier Dagueneau Pouilly-Fumé Pur Sang/França - Expand
7. Guy Saget Pouilly-Fumé Les Roches/França - Mistral
8. Kumeu River Sauvignon Blanc/Nova Zelândia - Mistral
9. Alphonse Mellot Sancerre La Moussière/França - Cellar
10. Domaine de La Perrière Sancerre Megalith/França - Mistral
11. Schiopetto Sauvignon DOC/Itália - Expand
12. Schiopetto Podere dei Blumeri Sauvignon DOC Collio/Itália - Expand

LOJAS

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

IMPORTADORAS

Best Wine (11) 5506-6422, Cantu (46) 2101-4000, Casa do Porto (11) 3061-3003, Casa Flora (11) 3327-5199, Cellar (11) 5531-2419, Club du Taste-Vin (11) 3086-1918, Decanter (11) 3071-3055, Enoteca Fasano (11) 3074-3959, Expand (11) 4613-3300, Grand Cru (11) 3062-6388, Grand Vin (11) 3045-9888, Impexco 0800 704-8466, LVMH/Chandon (11) 3062-8388, KMM (11) 3819-4020, Mistral (11) 3372-3400, Premium (31) 3282-1588, Terroir (11) 3168-2200, Wine Company (19) 3294-1570, Wine House/Zahil (11) 3704-7313, World Wine La Pastina (11) 3315-7477

Nota do Editor: 1. Os vinhos produzidos com a Sauvignon Blanc não costumam ser longevos, com raras exceções (Silex, p.ex). De modo geral, os vinhos de Sauvignon Blanc do Novo Mundo devem ser consumidos jovens, no máximo até 2 ou 3 anos da safra indicada no rótulo. 2. Não foram incluídos nas listas acima os grandes vinhos brancos de Bordeaux, pois estes são cortes da Sauvignon Blanc com a uva Sémillon. No entanto, alguns nomes merecem ser lembrados: Château Haut-Brion Blanc, Château Laville-Haut-Brion Blanc e Château Larrivet Haut-Brion Blanc, entre outros.

A arte da *assemblage*

Cortar ou não cortar, eis o caminho da criação

por MARIO TELLES JR.



Um dos temas mais atuais e que tem suscitado grandes discussões entre os especialistas em vinhos, a *assemblage* (ou corte, mistura) de duas ou mais uvas para a produção de vinhos vem ganhando cada vez mais adeptos em todo o mundo, em detrimento dos chamados vinhos **varietais**, designação habitual de vinhos produzidos com uma única cepa. Será que os vinhos de corte são realmente melhores? Ou serão apenas diferentes? É o que abordaremos neste artigo.

Ao contrário do que imaginam a legião de fanáticos admiradores dos grandes Bordeaux, dos Riojas e de outros grandes vinhos do mundo, todos construídos a partir da mistura de várias uvas, a origem desta técnica obedeceu provavelmente razões mais simples e práticas que a busca de melhor qualidade ou de maior complexidade aromática.

A presença de uvas com ciclos diferentes e, portanto, com momentos diferentes de colheita, diminuía o risco de que um evento natural imprevisível, como geada ou chuva forte, pudesse acabar com todas as esperanças de uma safra em algumas horas.

Como antigamente as possibilidades de vinificação de uvas em

separado eram limitadas, a solução era cultivar as uvas juntas, como é o caso das chamadas **vinhas velhas**, ainda existentes no Douro, e que eram utilizadas para a produção de vinhos do Porto.

Assemblage: arte, ciência ou uma mescla de ambas?

Mas o que representa o *blending* ou *assemblage*, ou simplesmente o corte, como conhecemos no Brasil, esta arte e ciência?

Sim, arte ao criar uma relação entre as várias uvas ou lotes de uma mesma uva capazes de produzir um grande vinho. E ciência, ao manter este mesmo vinho como grande, ano após ano, mostrando que mais que uma simples mistura os conceitos envolvidos são filosóficos e muitas vezes pouco claros para os consumidores.

É o caso, por exemplo, dos vinhos produzidos em grandes quantidades, para consumo rápido (conhecidos nos Estados Unidos como *jug wines*), em que vinhos de melhor qualidade são acrescentados, em volumes menores, a vinhos de pior qualidade e grandes volumes, para uniformizá-los e torná-los minimamente potáveis.

Outra prática muito pouco conhecida, mas muito freqüente entre vinhos de menor qualidade, é o chamado corte quantitativo, em que se utilizam lotes diferentes de vinho para atingir ou corrigir um determinado parâmetro, como álcool, acidez titulável, açúcar residual ou acidez volátil.

Esta prática corretora foi utilizada, por exemplo, no passado em Bordeaux, onde, para dar mais corpo e melhorar a cor pouco intensa dos claretes, acrescentavam-se vinhos originários de Hermitage (no Vale do Rhône), caracteristicamente encorpados e concentrados por serem produzidos a partir da uva Syrah.





POR QUE CORTAR VINHOS:

- A. MAIOR COMPLEXIDADE
- B. MELHOR BALANÇO
- C. MAIOR ATRATIVIDADE
- D. MENOR PREÇO
- E. MAIOR REPRODUTIBILIDADE E CONSISTÊNCIA
- F. MENOR VARIABILIDADE ANO A ANO
- G. MENOR VULNERABILIDADE
- H. FAZER VINHOS NOVOS

TABELA 1

Hoje o vinho de corte é produzido como uma alternativa de melhoria de qualidade, seja para obter vinhos mais complexos ou diferentes, seja para produzir vinhos com mais personalidade, mais equilibrados ou modernos (ver Tabela 1).

Exemplo de Portugal

Mesmo nos países e regiões onde a presença dos vinhos varietais é tradicional, como na Califórnia ou na Austrália, existe uma tendência no sentido de que os vinhos de melhor qualidade, os chamados **topo**

de linha, dos maiores e melhores produtores, sejam vinhos de corte.

Um exemplo interessante do momento em que vivemos é o de Portugal, país tradicionalmente produtor de vinhos com várias variedades autóctones e que passou, há alguns anos, por uma fase de redescoberta de suas uvas, com a produção de inúmeros vinhos varietais, principalmente com a Touriga Nacional e a Tinta Roriz.

Desta fase, muito importante para um melhor conhecimento das qualidades e defeitos de cada variedade, emergiu uma geração de grandes vinhos tintos de corte portugueses (Chriseia, Vinha da Ponte, Maria Teresa, Vale Meão, PAPE, Quinta Monte D'Oiro, Dolium, Marques de Borba, Vale do Ancho, T de Terrugem), que vieram se juntar aos já tradicionais Barca Velha, Pêra Manca e Mouchão.

Alterar a textura do vinho para menos (mais macio, quando cortamos Cabernet Sauvignon com Merlot) ou para mais (quando cortamos a Sangiovese com

Cabernet Sauvignon) é talvez o tipo de corte mais tradicional que encontramos no universo vitivinícola.

Outro tipo de corte tradicional é aquele realizado com várias uvas, de vários vinhedos, de idades diferentes, que objetiva manter o estilo de cada produtor o mais constante possível e que, graças à genialidade de Dom Pérignon, caracteriza o vinho espumante de Champagne desde o século XVIII.

Na Tabela 2 listamos alguns dos tipos de corte mais habituais.

É curioso que uma prática muito comum nos dias de hoje entre vinhos aparentemente varietais, que é o uso de clones vinificados separadamente e cortados

TIPOS DE CORTE

- A. VARIEDADES DIFERENTES
- B. VÁRIOS VINHEDOS
- C. VÁRIAS SAFRAS
- D. VÁRIAS VINIFICAÇÕES
- E. VÁRIAS MATURAÇÕES

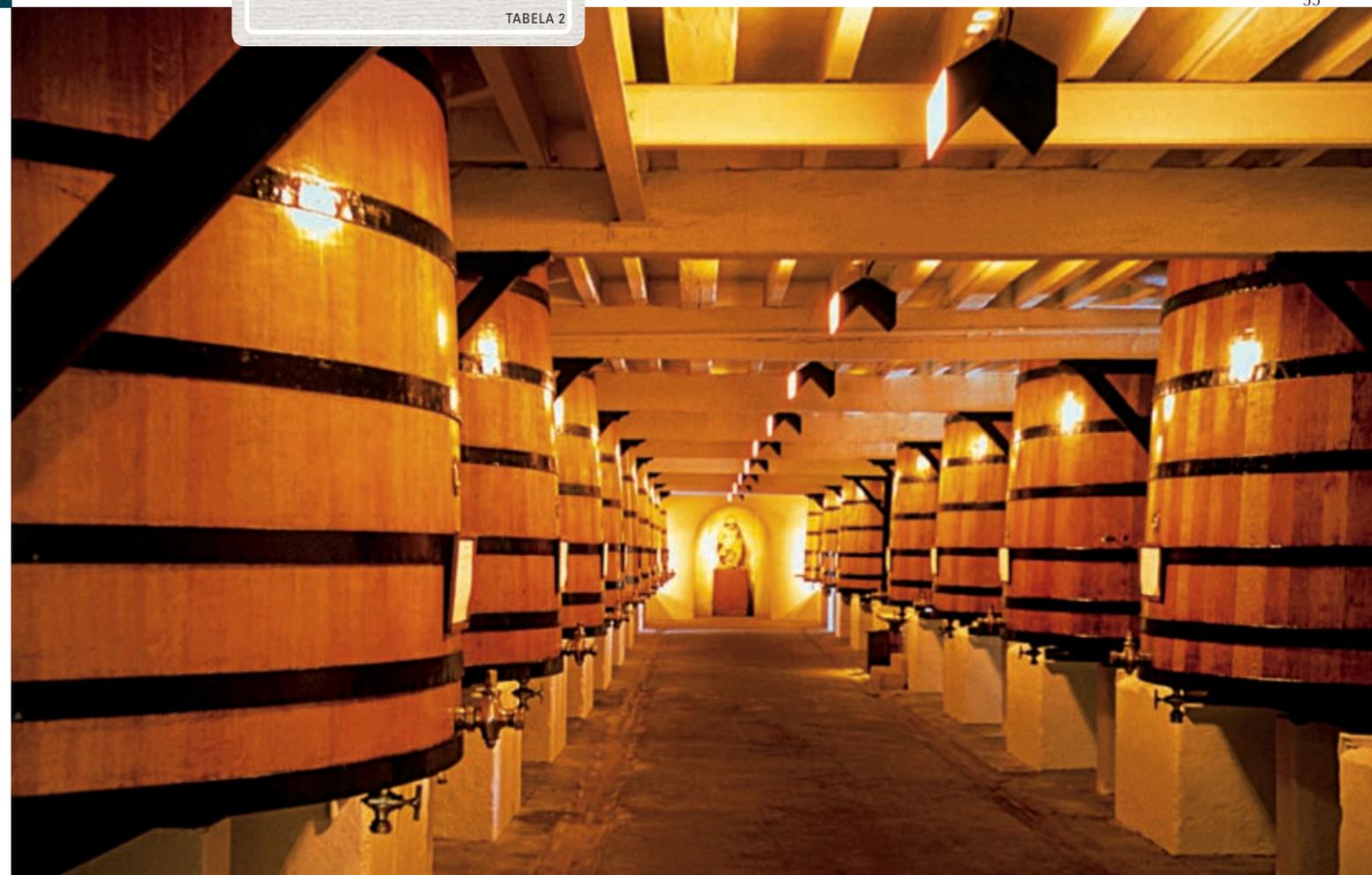
TABELA 2

posteriormente, seja praticamente desconhecida de muitos consumidores de Chardonnay ou Pinot Noir, defensores radicais de vinhos produzidos apenas com uma uva.

As diretrizes para o sucesso

De qualquer forma sugerimos algumas regras para a boa realização de um corte:

- 1º **Ter uma idéia ou objetivo em mente** ao fazer o corte. (Jamais fazer cortes ao acaso!)
- 2º **Usar estritamente as uvas** ou cortes necessários. (Exagero de elementos não vai aumentar a complexidade! Algumas variedades devem ser utilizadas como tempero!)
- 3º **Respeitar estritamente a sua filosofia** de produção de vinhos e pautar seu corte por





ela. (Manter a coerência em relação ao seu terroir, uvas e vinificação!)

4º Fazer testes em pequenas quantidades com várias relações entre as uvas testadas e, se possível, com mais um ou dois degustadores diferentes. Esperar pelo menos 48 horas antes de realizar o corte definitivo em todos os lotes.

5º Cortar vinhos com perfis semelhantes, pensando sempre em complementar a fraqueza de um varietal com o ponto forte de outra variedade.

Como se pode deduzir, criar um vinho de corte exige grande conhecimento das qualidades e defeitos de cada uma das uvas utilizadas, bem como das características a elas conferidas por cada um de seus *terroirs*. Exige também maturidade e equilíbrio, associados a um grande conhecimento por parte do enólogo, ou seja,

uma tarefa de complexidade maior que a exigida na produção de um varietal.

Por outro lado, certas uvas, como a Pinot Noir, apesar de algumas tentativas modernas e esdrúxulas de corte, parecem ter sido criadas para existir como produtoras de vinhos varietais, talvez por refletirem o seu *terroir* de forma mais precisa, sendo com isto menos adaptáveis a condições de microclimas adversos.

De qualquer forma, quem já degustou um grande Bordeaux e um grande Borgonha sabe que este dilema aparente entre vinhos de corte e monovarietais não existe, só servindo para alimentar polêmicas entre os críticos de vinho, valendo mais a qualidade, conceito e cuidados na produção que o número de uvas presentes no mesmo.

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP

Elevada altitude ou elevada qualidade?

Descubra ambas características nos vinhos argentinos.



Os grandes vinhos da Argentina, que o mundo está começando a saborear, são produzidos nas alturas da região dos Andes que se estende de norte a sul ao longo da fronteira oeste do país. A diversidade do clima e a altitude são dois fatores essenciais nas regiões vitivinícolas da Argentina onde variedades, como o Malbec, são capazes de atingir seu ponto de excelência. Para percorrer estas regiões e seus vinhedos, visite o site www.winesofargentina.org

O Malbec acima de 900 metros de altura, nos Andes da Argentina.

WINES OF ARGENTINA



Paisagens unicas, vinhos unicos.

www.winesofargentina.org

Champagne: uma região iluminada

por ARTHUR AZEVEDO fotos VLADIMIR FERNANDES ilustração digital BIG

AS BOLHINHAS HIPNÓTICAS DO VINHO DE CHAMPAGNE VÊM CATIVANDO LEGIÕES DE ADMIRADORES EM TODO O MUNDO. CONHEÇA UM POUCO MAIS ESTE VINHO MÁGICO

Nos últimos três séculos, os vinhos de Champagne têm feito parte da arte de bem viver e até hoje são um dos principais símbolos da França. Em qualquer parte do mundo, Champagne é sinônimo de sofisticação, elegância e bom gosto. Desde os dias em que os reis da França foram coroados em Reims, o Champagne tem sido considerado a bebida dos reis, das grandes celebrações, das grandes vitórias (e também o consolo nas derrotas) e nos melhores momentos da vida.

Um grande vinho de Champagne é uma verdadeira festa para os sentidos, com a interminável dança das bolhinhas no copo, que seduz e hipnotiza, passando pelos nobres aromas de frutas, tanto cítricas quanto secas (amêndoas, avelãs) e panificação, terminando na boca numa explosão de sensações tácteis, com frescor, efervescência delicada e longa persistência aromática.

Essa bebida, de excepcional qualidade, tem como origem uma região vinícola de beleza ímpar, Champagne, na França, situada muito perto de Paris, onde os vinhedos são cultivados como jardins, em suaves encostas onduladas nas proximidades de Reims e Epernay.



A região e a legislação

A região demarcada de Champagne foi oficialmente instituída em 1927, de acordo com a história de produção de vinho de cada uma das pequenas cidades, ou *villages*, do local. Desde essa época, somente três tipos de uvas são permitidos para a produção de champanhes: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier (a primeira branca e as duas últimas, tintas). Além disso, estritos regulamentos foram criados para limitar a quantidade de uvas produzidas e, por consequência, a quantidade de champanhe produzido nas vinícolas, garantindo um elevado padrão de qualidade.

Dessa forma, estabeleceram-se regras para a poda, para o espaçamento entre as videiras e instituiu-se a colheita manual obrigatória. O único método permitido para a produção de champanhes é o *méthode champenoise*, onde a segunda fermentação, que produz as delicadas bolhinhas de gás carbônico dissolvidas no vinho, deve ser feita em garrafas, que deverão permanecer nas cavas subterrâneas por um período mínimo de 15 a 36 meses, dependendo do estilo do champanhe produzido.

Para assegurar o cumprimento de toda esta legislação, e também proteger o nome Champagne de usos não adequados, foi criada uma entidade denominada Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), uma associação que representa todas as Casas de Champagne e produtores de uvas e que zela pela elevada qualidade dos vinhos produzidos. Na verdade, o CIVC é hoje muito mais do que isto, pois realiza pesquisas de ponta em sua sede em Epernay, buscando melhorar cada vez mais a qualidade dos vinhos, mas sem nunca perder de vista as tradições da região e as características inconfundíveis dos vinhos de Champagne.

As armadilhas de Champagne

Parece óbvio que uma região demarcada (AOC) com as grandes dimensões de Champagne não pode ter as mesmas características climáticas e geográficas, ou seja, o mesmo *terroir* em toda a sua extensão. Se fizermos um raciocínio muito elementar, por analogia, com outras regiões

vinícolas, fica claro que dentro da região de Champagne existem enormes diferenças entre locais onde se diz que as condições microclimáticas são as mesmas.

Por exemplo, na região conhecida como Montanha de Reims existem dezenas de microclimas diferentes, seja pela orientação dos vinhedos, pela diferente exposição ao sol, pela composição do solo ou por uma série de outras razões. Isto certamente resultará em uvas de características distintas, alterando de forma significativa os vinhos aos quais darão origem após a fermentação.

Outro problema da região diz respeito à classificação dos vinhedos, que não se faz individualmente e sim por atacado, atribuindo a mesma categoria a todos os vinhedos de uma mesma comuna, o que afronta o senso comum por ser extremamente simplista e não refletir a realidade.

Uma das áreas que têm merecido a atenção do CIVC nos últimos tempos é exatamente fazer um completo mapeamento de toda a região demarcada de Champagne, visando a identificar de forma precisa as características específicas de cada um dos vinhedos e das sub-regiões de Champagne.

Esse trabalho certamente resultará numa melhor compreensão dos microclimas particulares, oferecendo aos enólogos uma gama maior de informações para a elaboração de vinhos-base mais apropriados para a produção de champanhes cada vez melhores e de mais personalidade.

Estilos

Na verdade, cada Casa de Champagne produz uma gama de vinhos diferentes, cada um exibindo um estilo bastante particular. O vinho mais representativo de um produtor costuma ser o Champagne Brut Non-Vintage, produzido habitualmente pela mistura de vinhos de diferentes safras, alguns bastante antigos (vinhos de reserva); a seguir, o Champagne Vintage, onde se usam uvas de uma única safra, produzido somente em anos de excepcional qualidade. Estes vinhos têm muito caráter e costumam evoluir de forma magnífica com o passar dos anos.

Um outro estilo bastante prestigiado é o Rosé, que pode ser Non-Vintage ou Vintage, produzido tanto por

maceração (contato da casca das uvas tintas com o suco), como pela mistura de vinhos brancos com vinhos tintos antes da segunda fermentação na garrafa. Estes champanhes costumam ter muita estrutura e também têm um ótimo potencial de envelhecimento na adega. Existem ainda os Champagnes Demi-Sec, que possuem um caráter adocicado, muito apreciados para acompanhar frutas ácidas e sobremesas.

No entanto, as grandes estrelas de cada uma das Casas de Champagne são os chamados Special Cuvées, que também podem ter ou não a safra indicada. Estes champanhes são elaborados com os melhores vinhos da região, possuindo grande complexidade e distinção, envelhecendo na garrafa com muita nobreza.

As quatro famílias

Podemos identificar quatro principais famílias de champanhes: os que possuem corpo, sensuais, potentes, estruturados e intensos, com aromas de especiarias e toques de frutas vermelhas; os champanhes com espírito, vivos, leves e delicados, com aromas cítricos predominantes; os champanhes com coração, generosos e calorosos, com seus aromas de brioques, mel e canela, e finalmente os champanhes com alma, maduros, complexos e ricos, com toques de especiarias raras e frutas secas.

Harmonização enogastronômica

A harmonização de champanhe e comida se faz de acordo com as características de cada uma das famílias acima citadas. Desta forma, champanhes com corpo são boa companhia para *foie gras*, presunto Parma, assados e aves. Os champanhes com espírito se casam bem com peixes, sorbets e sobremesas geladas, e também são ideais como aperitivo. Os champanhes com coração se harmonizam com pratos agridoces, cordeiro, gratinados, sobremesas quentes e



REMY KRUG, a alma de um grande vinho de Champagne

Conhecer a intimidade de um ícone do mundo do vinho, o Champagne Krug, é o sonho de qualquer enófilo. Agora, conhecer a vinícola Krug na companhia de Remy Krug, uma das mais marcantes personalidades de Champagne, como diz o comercial da TV, não tem preço.

E foi exatamente esta situação que tivemos o privilégio de vivenciar: algumas horas de descontraída conversa com o magnético Remy, regada a ótimos exemplares de Krug, em sua casa em Reims, durante um delicioso jantar, em clima intimista e familiar.

Remy esbanja simpatia e não esconde o orgulho de ser responsável por uma obra de arte, unanimidade entre todos aqueles que veneram este mágico vinho espumante. Para começar, Remy define a Krug como sendo uma soma de múltiplas sensações, tais como complexidade, maturidade, profundidade, potência e, acima de tudo, fineza e elegância. E quem vai ousar desmenti-lo?

Remy também é enfático em condenar divisões artificiais nos diversos champanhes. Diz, com todas as letras, que é perfeitamente possível combinar elegância e potência num mesmo vinho e sublinha ser esta aliança que faz a diferença da Krug, onde a unidade de estilo da marca está sempre presente.

A criação da Krug, de acordo com Remy, se assemelha à criação de uma peça musical, onde o enólogo expressa todo o seu sentimento, num momento único de inspiração. Para Remy, a família Krug, hoje na quinta geração, busca compor um estilo baseado na paixão, educação e sensibilidade, cultivados ao longo de muitos anos de total dedicação ao vinho.

Uma curiosidade: Remy não é enólogo, não há enólogos na família e as decisões são sempre colegiadas entre o próprio Remy, seu irmão Henry e mais alguns membros da família. A decisão sobre o vinho de *assemblage* é feita exclusivamente por degustação, sem fórmulas preestabelecidas.

São degustados centenas de vinhos e toma-se a decisão final. Novamente a música vem em socorro de Remy, que compara esta fase a uma orquestra, em que cada vinho é um instrumento e se trabalha arduamente até atingir a harmonia final. Remy diz que somente vai se saber se as decisões foram acertadas após uma espera, às vezes angustiante, de no mínimo seis anos, quando a Krug Special Cuvée deixa as silenciosas caves da empresa.

Remy finaliza dizendo que "um Krug não é um vinho de abordagem intelectual e sim emocional. Afinal de contas, o conhecimento vem sempre depois da emoção". Talvez daí venha a frase de Paul Levy, jornalista inglês, que diz que "Krug é simplesmente o que Deus dá aos anjos quando estes se comportam bem".

frutas vermelhas. Por fim, os champanhes com alma, que de tão extraordinários merecem ser desfrutados por si só, em atitude contemplativa e de reverência.

Para facilitar a escolha, seguem alguns exemplos de cada um dos estilos: corpo (Brut Vintage, Brut Non-Vintage jovem com predomínio de Pinot Noir, Brut Non-Vintage Rosé envelhecido), espírito (Brut Vintage Blanc de Blancs, Brut Vintage ou Non-Vintage com predomínio de Chardonnay), coração (Brut Vintage maduro, Brut Vintage envelhecido, com predomínio de Pinot Noir, Demi-Sec Non-Vintage maduro, Brut Vintage Rosé maduro) e alma (Cuvées de Prestígio, Champagnes Vintage raros e envelhecidos).

Tente descobrir, pela degustação, em qual das quatro famílias se enquadram os seus champanhes prediletos. Além de educativo, será certamente muito divertido e prazeroso.

Um dos mitos mais difundidos da harmonização de champanhe com comida diz que o champanhe é um vinho que acompanha toda a refeição. Esta é uma verdade relativa, pois para que a harmonização seja perfeita será

necessária a utilização de vários estilos de champanhe na refeição, sendo desta forma possível tomar champanhe desde a entrada até a sobremesa.

O serviço do champanhe

Para se servir um champanhe deve-se ter atenção a alguns preceitos básicos. O primeiro diz respeito à temperatura, que deve se situar em torno dos 8° C, podendo chegar a 10° C para os grandes champanhes. Para atingir esta temperatura, bastam cerca de 20 a 30 minutos num balde com água e gelo ou 3 horas de refrigerador.

Não coloque seu champanhe no freezer. Atenção na hora de abrir a garrafa, não permitindo o estouro da rolha, pois isto tem como consequência a perda das preciosas bolhinhas. Abra a garrafa com cuidado, produzindo o que Monsier Paul Roger define como “um suspiro de prazer” (no original, a whisper of joy). Por último, sirva na taça adequada, a do tipo flûte, previamente esfriada.

Turismo em Champagne

A região de Champagne tem uma mais que perfeita estrutura para receber turistas, com incríveis visitas à cavas subterrâneas e às vinícolas. No entanto, uma viagem à região jamais estará completa se não incluir uma cuidadosa visita a Reims, uma cidade encantadora, com sua catedral gótica e belas praças, e Epernay, no coração dos vinhedos.

A região possui refinada gastronomia, com vários restaurantes estrelados pelo famoso guia Michelin, que se casa perfeitamente com os vinhos de Champagne. Um belo passeio, especialmente se for realizado na época das festas regionais, La Saint Vincent, o padroeiro dos produtores, em 22 de janeiro, e La ‘Cochelet’, que celebra o último dia da colheita.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE, VISITOU A REGIÃO DE CHAMPAGNE A CONVITE DO CIVC



FOTO ARTHUR AZEVEDO

O NASCIMENTO DE UM KRUG

Krug é realmente um champanhe muito especial. Para começar, na Krug não há hierarquia ou vinhos “básicos”. Todos os produtos são igualmente considerados e a grande estrela da casa é o Krug Grande Cuvée, o brut não safrado da empresa.

Os champanhes com indicação de safra são produzidos eventualmente, mais para mostrar a especificidade de cada safra ou, como diz Remy Krug, para os chamados krugistas (quase uma seita religiosa) fazerem uma “viagem diferente” com o mesmo acompanhante.

Remy ainda se diverte com as pessoas que dizem estar guardando o Krug para uma ocasião especial. Rindo, diz que “o simples fato de abrir um Krug já torna qualquer ocasião especial”. E está coberto de razão.

Um Krug nasce de um longo processo de produção, que começa na preparação das barricas onde se faz a fermentação dos vinhos base. A Krug é uma das raras casas de champanhe que usam barricas de carvalho para esta fermentação. Aqui, estamos falando de barricas produzidas pela Seguin-Moreau, uma das mais importantes tonelarias

da França. Mas devemos ter sempre em mente que esta fermentação não vai, de forma alguma, aportar algum tipo de aroma de carvalho para os vinhos. O objetivo a ser alcançado é simplesmente permitir uma micro-oxigenação do vinho, no dizer de Remy, uma “vacina de oxigênio”, que dá ao vinho condições

melhores para envelhecer por longo tempo nas garrafas.

Para se preparar as barricas, que vão se tornar “barricas Krug”, são necessários pelo menos três anos. No primeiro ano as barricas são preenchidas com água fervendo, no segundo ano com vinhos que irão para a destilação e somente no terceiro ano é que recebem o mosto para ser fermentado, e assim mesmo em cada 12 barricas apenas uma é nova. Todas as outras são barricas muito antigas, que podem durar de 15 a 20 anos. No início do processo, o mosto (o suco da uva que vai ser fermentado) é misturado às leveduras num tanque de aço inoxidável, onde permanece por algumas horas. A seguir é drenado para as barricas, onde se dá a fermentação por cerca de oito dias, e segue nas barricas, em contato com as leveduras, por quatro meses, adquirindo grande complexidade aromática e gustativa pela autólise das leveduras.

Após este período, volta para os tanques

de aço inox, separado por vinhedos, onde é preparado para a assemblage, ou seja, para a produção do vinho de cuvée. Aqui reside o grande segredo da Krug, com a degustação de centenas de vinhos diferentes até se chegar à fórmula final. Aqui também entram os famosos vinhos de reserva, cuidadosamente guardados em tanques de aço inoxidável. No Krug Grande Cuvée podemos ter de 35 a 50% de vinhos de reserva, em média de 50 tipos diferentes, o mais novo com 7 anos e o mais velho podendo chegar aos 20 anos.

Um diferencial e tanto! Segundo Remy, este grande número de vinhos de reserva se deve ao fato que a Krug trabalha sempre com o “pior cenário”, ou seja, estar sempre preparado para usar todas as armas do arsenal de vinhos de reserva. Ele compara a situação a um pintor, que por precaução coloca todas as cores possíveis na paleta. Raramente usará todas, mas se precisar elas lá estarão. Perguntado se usa a Pinot Menier na

assemblage, Remy Krug diz que sempre usa as três varietais permitidas. Aliás, de forma didática, compara a Pinot Menier ao triângulo na percussão de uma grande orquestra sinfônica. É apenas um detalhe, mas que faz falta ao conjunto.

Uma vez definido, o vinho de cuvée recebe as leveduras, vai para as garrafas para a segunda fermentação e depois permanece por longo tempo nas caves, de onde sairá quando a equipe achar que já está pronto para a comercialização.

Remy Krug faz questão de dizer que o Krug Grande Cuvée é um vinho para ser guardado, pois envelhece muito bem, textualmente “não é um vinho para hoje e sim para amanhã”. Krug tem orgulho de escolher entre a modernidade e a tradição e desta última não abre mão. Técnicas modernas só serão utilizadas na Krug se não interferirem no estilo Krug, que deve ser inconfundível. Depois de tanto capricho, só resta correr para abrir um Krug e sentir o verdadeiro sabor de Champagne.

A Bollinger, uma das reverenciadas marcas de Champagne, tem alguns segredos em sua elaboração que só uma visita detalhada, na companhia certa, poderia revelar. Durante a excursão da ABS-SP à região de Champagne, tivemos a oportunidade de conhecer de perto este mítico produtor.

Afinal, o que diferencia uma boa, às vezes até ótima champanhe, como as muitas que tivemos oportunidade de degustar, de uma fora de série como Krug, Roederer ou Bollinger? Esta é a dúvida que procuraremos esclarecer.

ORIGEM DAS UVAS

Normalmente 86% das uvas utilizadas para a produção de champanhe originam-se de pequenos proprietários e apenas 14% são de vinhedos próprios das Grandes Casas. A Bollinger utiliza 80% de uvas próprias e apenas 20% de uvas de pequenos proprietários, que são submetidos a contratos extremamente rígidos, em troca de uma remuneração compensadora (1 kg de uva foi comprado em 2005 por 5 euros !!!).

Bollinger, um champanhe de alta classe

MANUTENÇÃO DE UM ESTILO PRÓPRIO

Uma das características mais marcantes dos grandes produtores da região de Champagne é preservar um estilo característico, que pode ser considerado quase como uma impressão digital, principalmente nos champanhes básicos, não safrados, em que a arte da assemblage pode ser exercitada com maestria. À medida que caminhamos para as cuvées mais sofisticadas, este estilo fica menos evidente, o que não ocorre com o chamado Trio de Ferro (Krug, Roederer e Bollinger).

A Bollinger baseia seu estilo nas uvas tintas, incluindo a pouco valorizada Pinot Meunier, que deve estar sempre presente em sua Special Cuvée (60% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier e 25% Chardonnay), e que normalmente representam 45% dos vinhos do ano, 45% do ano anterior e 10% de reserva (curiosamente mantidos em garrafas magnum e não em tanques). A primeira fermentação dos vinhos é realizada em barricas de carvalho ou em pequenos tanques de inox,

dependendo da qualidade da safra. O estilo Bollinger é poderoso, vinoso, atingindo sua máxima representação na cuvée Bollinger Vieilles Vignes, proveniente de um vinhedo exclusivo de Pinot Noir, não enxertado, em pé franco e que produz cerca de 900 garrafas/ano disputadas a preço de ouro pelos potentados mundiais. São produzidas cerca de 2.000.000 de garrafas/ano, sendo mantidas estocadas como reserva cerca de 10.000.000 de garrafas.

DIVERSIDADE DE ORIGEM DAS UVAS

Ao contrário de locais como Bordeaux ou Borgonha, em que a origem exclusiva de um único vinhedo qualifica um determinado vinho, em Champagne a diversidade de origem das uvas agrega complexidade, sendo a alma do processo de assemblage. Assim, na Special Cuvée, os vinhos de origem provêm de cerca de 30 comunas diferentes, enquanto a La Grande Année é composta por vinhos provenientes de 15 a 18, sendo 85% destas comunas Grand Crus ou 1er Crus. Na verdade, a Bollinger possui apenas 2 cuvées, já que a Bollinger RD é a mesma Grande Année mantida nas caves da Bollinger em contato com as leveduras por

Nos amice et nebevol, mamosa olestias, libiding en enlar mamosa ullamon. Itaque debit aut inusite parens illa detriment etian mag explendido inusite yamen nomunidir potest, our, nothing enim modeste poulo amoupis improbidate cupidart pecant dolote. Duis enim distinct verea caricat olstier facilits. At vero talis mamosa etian guarent. Nam amicitae mamosa aratactor. Nos amice et nebevol, olestias, libiding popular ullamon. Itaque debit aut inusite parens illa detriment etian mag explendido inusite

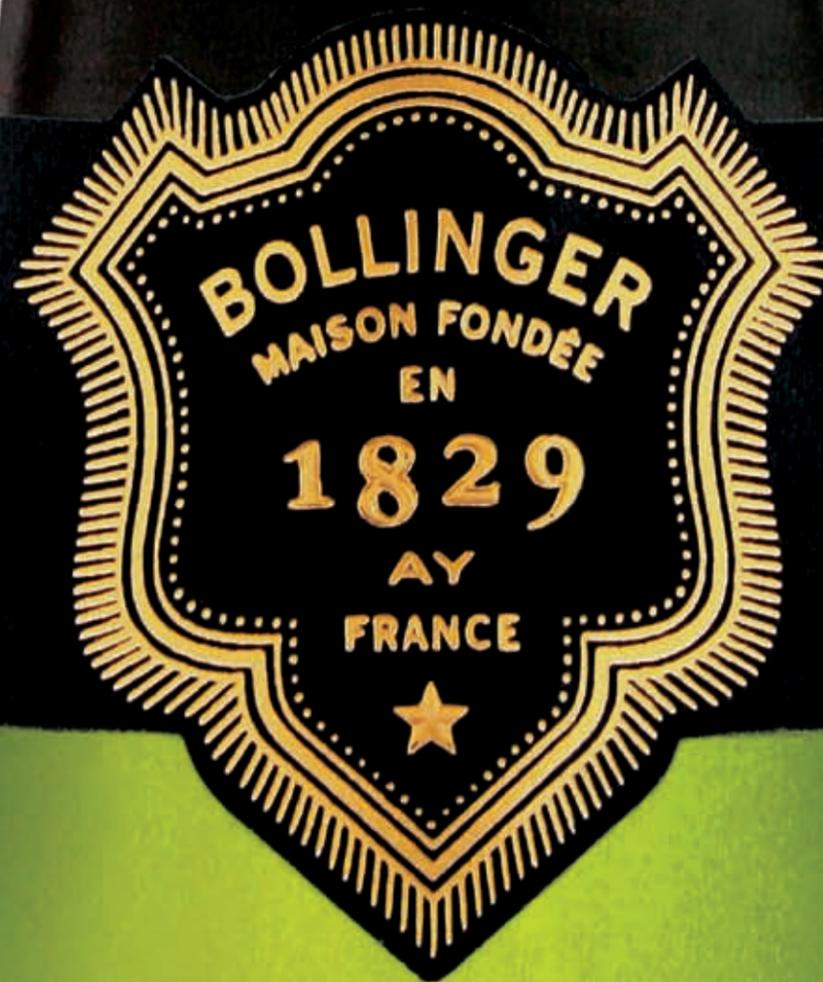
por MARIO TELLES JR.

um período mais longo (8 a 20 anos), o que lhe confere um caráter único. Outra marca registrada é o baixo teor de açúcar em todos os produtos, oscilando entre 7 g/l na Special Cuvée a apenas 3 g/l na Bollinger RD.

REGRAS DE EXCELÊNCIA PARA A PRODUÇÃO

Além de regida por sistema próprio de AOC e regras estabelecidas pelo Sindicato das Grandes Marcas de Champagne, a Bollinger criou e divulga uma Carta de Ética e Qualidade, estabelecendo um novo e elevado patamar de exigência. Este, inclui desde o clone de Pinot Noir até a utilização apenas do mosto de primeira expressão (conhecido como cuvée) em condições habituais. Com tantos detalhes técnicos, entende-se por que o nome Bollinger representa um sinônimo atemporal de qualidade em Champagne.

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE
E PRESIDENTE DA ABS-SP



VOCÊ TERIA CORAGEM DE PEDIR UM VINHO ROSÉ?

Antes desprezados por sua fama de bebida brega e de má qualidade, os (bons) vinhos rosés começam a recuperar sua imagem no mercado. Vale a pena conhecê-los melhor, para apreciá-los na hora certa, sem preconceitos

por GUILHERME VELLOSO

foto ROGER ENGELMAN

No passado, os rosés eram a porta de entrada de muitos iniciantes no mundo dos vinhos. Prova disso é o fato de que um dos mais famosos, o Mateus Rosé português, já foi a marca mais vendida no mundo. Pode-se dizer que o Mateus cumpriu o mesmo papel, para quem se iniciou nos vinhos nos anos 50 e 60, que os famosos vinhos alemães de garrafa azul, para a geração que começou a consumir vinho em meados dos anos 70 até a primeira metade dos anos 90, auge de sua presença no Brasil.

Até recentemente, porém, os rosés estavam totalmente desacreditados, olhados com o mesmo desdém que muitos apreciadores de música dedicam às duplas sertanejas. Em uma palavra, beber rosé era (e até certo ponto ainda é) considerado brega, prova de mau gosto e de pouco conhecimento de vinhos. “O rosé sofre por sua imagem fútil, frívola. É visto como o tipo de vinho a que nenhum bebedor sério, particularmente homem, gostaria de estar associado”. Essa observação abre o capítulo dedicado aos rosés do livro “Wine by Style”, da inglesa Fiona Beckett, publicado em 1998. E, embora essa situação comece a mudar,

boa parte do comentário continua válida. Razões para isso não faltam. Elas vão da própria qualidade de muitos rosés, produzidos

pela simples mistura de vinhos tintos e brancos, à falsa concepção de que os rosés são uma espécie de coringa. Ainda hoje há quem pense que um rosé pode acompanhar toda uma refeição, em lugar de brancos e tintos, quando se pretende comer peixe e carne. Outra razão para a desconfiança em relação aos rosés é a imagem de vinho adocicado, enjoativo, pouco alcoólico e de corpo inexpressivo associada a muitos deles. Ainda que politicamente incorreto, o comentário mais freqüente é que o rosé é um vinho para mulheres, que em geral não gostam de bebidas fortes.

Para entender melhor o preconceito em relação aos rosés é preciso analisar cada uma das razões apontadas acima e o que incorporam de verdadeiro e de falso. O primeiro passo é conhecer os processos de produção dos rosés. Basicamente são dois, já que a simples adição de vinho tinto a vinho branco, vinificados separadamente, só é aceita no caso dos champanhes rosés, que por sinal são quase sempre vinhos mais caros e de grande qualidade. O primeiro método usado na obtenção de rosés consiste em extrair rapidamente o suco de uvas tintas após sofrerem a primeira pressão. Nesse caso, o suco e o vinho resultantes serão de um rosé pálido, o que explica o termo “blush” (literalmente rubor) usado pelos americanos para defini-lo. O segundo método pressupõe um tempo maior de maceração das uvas recém-prensadas por um período que oscila de 5 até 48

horas, dependendo do estilo de vinho que se deseja obter. Após esse período, escoar-se o suco dos tanques de fermentação, que, nesse caso, já terá obtido uma cor bem mais escura. Esse método é chamado de “sangria” (“saignée”, em francês). A partir daí, em ambos os casos a vinificação do rosé é idêntica à dos vinhos brancos. Além das diferenças de cor, os dois métodos resultarão em vinhos de estilos bem diferentes: o primeiro produzirá vinhos leves e frutados, mais indicados para aperitivo, como o já citado Mateus e o conhecido Rosé d’Anjou; o segundo, vinhos mais encorpados, porque retêm mais taninos e algumas das características das uvas das quais foram feitos, e que, por isso mesmo, são perfeitamente capazes de acompanhar comida. Entre os disponíveis no Brasil, os ótimos Crios, da argentina Susana Balbo, e Redoma, da Niepoort,

além do clássico Tavel, são exemplos dessa segunda categoria (ver quadro).

Encontrar o ponto de equilíbrio entre frutado e corpo sem deixar o vinho resultante muito pesado é um dos segredos dos bons rosés. Outro é a acidez. Como muitos rosés são off-dry, ou seja, com leve teor de açúcar residual, se não tiverem boa acidez se tornarão enjoativos. Finalmente é bom lembrar que, regra geral, rosés não foram feitos para envelhecer. Portanto, é melhor tomar o rosé mais jovem que encontrar.

Entender os métodos de produção deixa claro que, a não ser eventualmente pela cor, os rosés são parentes muito mais próximos dos brancos do que dos tintos. E ajuda a desfazer um dos grandes equívocos associados a eles, o de que seriam uma espécie de “pau pra toda

obra”, acompanhando indistintamente pratos de peixe ou carne. Na verdade, somente os champanhes rosés de boa qualidade, ou espumantes de nível equivalente, podem desempenhar esse papel. Em princípio, rosés convivem melhor com pratos de peixe e de frutos do mar, ainda que os de maior corpo não façam feio com pratos de carne, desde que não muito pesados, a exemplo de uma *blanquette de veau*. Obviamente, nesse terreno, como em tantos outros da enogastronomia, as opiniões variam. O chef francês Alain Uzan, radicado no Brasil há oito anos (atualmente é chef-consultor do restaurante Felix Bistrô, em São Paulo, e de duas franquias da importadora Expand), que se diz um admirador de rosés, não hesita em recomendá-los até para acompanhar carnes de churrasco, como picanha, maminha ou costela de cordeiro, além de frutos do mar, pizza e sushi. E vai mais longe, o que pode soar como heresia para muitos enófilos, ao sugerir um rosé mais encorpado como o Tavel, do Rhône, para acompanhar *foie gras*, em lugar do clássico Sauternes. Uzan destaca que, além de versáteis, porque não são muito encorpados, os rosés são vinhos muito adequados ao clima brasileiro e uma combinação perfeita com um prato como moqueca de peixe. Já o sommelier Fernando Bonfim se considera um “embaixador do rosé”, que descobriu nos anos em que viveu e trabalhou na Itália. Prova disso é que no Paris Tokyo ele fez questão de criar

BOAS OPÇÕES NO MERCADO

MATEUS NÃO SAFRADO (SOGRAPE)

Em que pese a modernização do rótulo, o Mateus continua sendo um clássico entre os rosés. E não desaponta quem sabe o que esperar ao abrir sua tradicional garrafa bojudá. Aroma de frutas vermelhas não muito pronunciado, é um vinho leve e pouco alcoólico (11%). Mas tem acidez adequada, que equilibra o característico off-dry ou ligeira doçura (meio seco, segundo o contra-rótulo). É um ótimo aperitivo de verão, que deve ser servido em flûtes, como os espumantes, para acentuar o aroma frutado e o leve frisante, que o torna refrescante.

WorldWine/La Pastina: R\$ 28,00

CRIOS ROSE OF MALBEC 2005 (SUSANA BALBO)

Ótima surpresa da Argentina Susana Balbo. O uso de Malbec proveniente de vinhedos anti-

gos, e do método saignée, produz um rosé mais encorpado (13,5% de álcool), mais complexo e de cor mais escura. Com aromas florais, além do frutado, agrada desde o início. Tem boa persistência e, pelo corpo e álcool, é bom para a mesa, apesar de também ser off-dry. Excelente relação preço x qualidade.

Grand Cru: R\$ 34,00

RIO SOL ROSÉ 2004 (VINIBRASIL)

Louvável iniciativa da ViniBrasil, parceria da Expand com a Dão Sul, a de acrescentar um rosé a sua bem-sucedida linha de vinhos do São Francisco. 100% Syrah. Com 11,5% de álcool, não brilha nos aromas (lembra violeta e groselha). Melhor na boca. Off-dry, sem ser enjoativo. De preço acessível, é bom para servir, bem geladinho, como aperitivo, no verão.

Expand: R\$ 24,80

GRAN FEUDO 2004 (JULIAN CHIVITE)

Interessante exemplar da Espanha, país que tem tradição em produzir rosés. 100% Garnacha, 12,5%. Produzido pelo método saignée, apresenta aromas florais e frutados. Com boa acidez e bom corpo, pode servir de aperitivo ou acompanhar pratos leves de peixe e frutos do mar. Excelente relação preço x qualidade.

Mistral: R\$ 35,00

ROSATO AGLIANICO 2004 (FEUDI DI SAN GREGÓRIO)

Não tivesse outras qualidades, esse “rosato” italiano da uva aglianico, de produtor qualificado, deixaria boa impressão logo de início pela bela garrafa e tonalidade de seu rosé. Mas vai além das aparências: tem aromas de frutas frescas, boa acidez, médio corpo (13% de álcool), boa persis-

tência e final levemente off-dry. Bom para servir como aperitivo (vai encantar pela cor) e para acompanhar, por exemplo, um prato de lulas fritas, de preferência na praia ou à beira da piscina. Só tem um defeito: não é barato.

WorldWine/La Pastina: R\$ 74,00

SCALABRONE 2003 (ANTINORI)

Outro “rosato” italiano, desta vez com a assinatura de Antinori (Tenuta Guado al Tasso). O ataque floral predomina, mas é melhor na boca do que no nariz. Corpo médio (12,5%), boa acidez, final seco, mais austero, talvez por ser um pouco mais velho (para um rosé). Irá melhor com comida do que como aperitivo, mas é caro, talvez por levar a griffe Antinori.

Expand: R\$ 88,00

ROSÉ D’ANJOU 2004 (GUY SAGET)

O d’Anjou é outro clássico entre os rosés, mas não espere muito dele. Com um rosado pálido (certamente fruto de extração rápida), os aromas pouco aparecem. Na boa, é meio “aguado” e a baixa acidez enfatiza o adocicado. No máximo, um vinho para aperitivo em dias muito quentes, para quem não gosta de branco.

Mistral: R\$ 31,50

TAVEL L’ESPIÈGLE 2003 (PAUL JABOULET AINÉ)

Tavel é denominação específica de rosés, os mais famosos da França. Em geral, são vinhos encorpados e secos, bons para a mesa. O L’Espiegle não foge ao padrão, com bom corpo e boa acidez. Tem boa expressão aromática (framboesas?), mas é melhor na boca, talvez por ser um pouco mais velho para um rosé. Apresenta leve amargor

final, que não chega a atrapalhar. Pelo preço, há opções melhores no mercado.

Mistral: R\$ 66,00

REDOMA 2001 (ENGARRAFADO EM 2002, CONFORME O RÓTULO; NIEPOORT)

Da região portuguesa do Douro, vem, talvez, o melhor rosé disponível no mercado. Em estilo é o oposto do lendário Mateus. Escuro, quase tinto, alcoólico (13%). Apresenta aromas florais e frutados de grande elegância. Na boca, mostra sua força, com excelente “pegada”. Um rosé com alma de tinto, que certamente merece acompanhar comida (quem sabe um bom bacalhau?).

Mistral: R\$ 61,00

NOTA: OS PREÇOS CITADOS SÃO APROXIMADAMENTE OS COBRADOS PELAS IMPORTADORAS E PODEM VARIAR EM FUNÇÃO DO CÂMBIO.

uma carta exclusiva de rosés, com cerca de 25 exemplares. Bonfim reconhece que muitos clientes ainda fecham a cara quando ele oferece um rosé, mas observa que para um bebedor iniciante é mais fácil começar por um rosé, desde que de boa qualidade, do que por vinhos brancos ou tintos. No Paris Tokyo, ele costuma recomendar um rosé leve, como o d'Anjou, para acompanhar sashimi de peixe gordo. Também sugere rosé com entradas como carpaccio de atum e com petiscos, como azeitonas recheadas depois empanadas e fritas como as do restaurante Piselli, onde trabalhou. Seu colega Fabiano Aurélio, sommelier do conhecido restaurante A Figueira Rubayat, de São Paulo, admite que dispõe de poucos rosés (7 ou 8) na extensa carta, hoje com quase mil rótulos, porque a procura é pequena e ainda existe muito preconceito entre os consumidores. Segundo ele, cabe aos sommeliers ajudar a quebrar esse preconceito, que na sua opinião é semelhante ao

que existe em relação aos vinhos alemães, por causa dos vinhos de garrafa azul. Fabiano Aurélio costuma sugerir rosés como aperitivo (cita o Gran Feudo, espanhol) e para acompanhar pratos leves, como salada com frutos do mar. Em dias mais quentes, recomenda um rosé com pratos de peixe, mas, ao contrário de Uzan, jamais os indicaria com pratos de carne.

Com a chegada do verão, há quem aposte num crescimento da venda de vinhos rosés. É o caso da importadora Expand, a maior do Brasil. Eduardo Paes de Andrade, responsável pela importação, conta que depois de um teste bem-sucedido com três ou quatro rótulos em 2004 e 2005, a importadora está apostando nos rosés, pois recentemente incorporou doze novos rótulos à sua extensa lista. Ao contrário do sommelier Bonfim, Eduardo observa que a demanda por rosés ainda é restrita a quem está mais acostumado a beber vinhos, e não ao consumidor comum. A proximidade das festas de Natal e Ano Novo poderá ajudar a mudar esse panorama e confirmar a expectativa positiva da Expand. Além do calor, que recomenda pratos mais leves, os vinhos rosés contam com um poderoso aliado nessa época do ano: os champanhes rosés, cuja demanda, segundo Eduardo, supera amplamente a oferta. Com o aumento da oferta de bons rosés por parte das importadoras e o trabalho de sommeliers conscientes de seu papel, quem sabe também no Brasil, a exemplo do que ocorreu na Europa no verão passado, os rosés voltarão, se não à moda, pelo menos a serem pedidos com maior frequência por consumidores antes envergonhados pela má fama que costuma acompanhar esses vinhos.

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

FESTIVAL FINAL DE ANO WORLD WINE. UMA SELEÇÃO ESPECIAL DE 250 VINHOS COM ATÉ 50% DE DESCONTO.

Apreeze com moderação.



Liba Propaganda

Promoção válida até 31/12/05

JARDINS

Rua Padre João Manoel, 1269 - CEP: 01411-001
Fone/Fax: (11) 3085-3055

World Wine
GRUPO LA PASTINA

BRÁS

Rua da Alfândega, 182 - CEP: 03006-030
Fone: (11) 3315-7477 - Fax: (11) 3228-8593



Alta Vista: o terroir argentino em alta

EMPREGO DE KNOW-HOW FRANCÊS AJUDA A VINÍCOLA ARGENTINA
ALTA VISTA A ENCONTRAR A EXPRESSÃO DE SEUS VINHEDOS

por RUI ALVES

Degustar vinhos produzidos na mesma vinícola, a partir da mesma uva (no caso, a Malbec), da mesma safra, pelos mesmos enólogos, com estágios em barricas de carvalho do mesmo fornecedor e pelo mesmo tempo traz uma pergunta: qual a diferença entre eles? A resposta foi demonstrada pela vinícola Alta Vista ao time de degustadores da Wine Style: o terroir, ou seja, o vinhedo de procedência das uvas, faz diferença.

OS MALBECOS DA ALTA VISTA

O enólogo da Alta Vista, o francês Benoît Berneron, trouxe cinco vinhos que não estão no mercado brasileiro, da linha Grande Reserve, denominados Single Vineyard. Todos levam o nome do vinhedo de origem: Temis, Serenade, Alizarine. Além desses, apresentou o Terroir Selection, um corte dos anteriores, e o Alto, um vinho diferenciado, elaborado com as melhores uvas disponíveis na vinícola.

O **Temis** é mais frutado, com maior presença de madeira. O **Serenade** tem taninos mais presentes. O **Alizarine** tem aromas mais complexos e é mais elegante. E o **Terroir Selection** é mais concentrado e tem mais presença de aromas florais. É a diferença de terroir. O **Alto 2002** está em patamar ainda acima. A safra

foi muito boa, o que ajudou a apresentar um vinho com aroma intenso de violeta e café, muito equilibrado, com boa acidez e persistência. É um corte de 85% de Malbec, a maior parte procedente do vinhedo de Alizarine, e 15% de Cabernet Sauvignon. Permanece 15 meses em barricas novas de carvalho francês.

ALTA VISTA, UMA JOVEM E PROMISSORA VINÍCOLA ARGENTINA

A Alta Vista tem 161 hectares plantados em Lujan de Cuyo e no Valle do Uco, nas imediações de Mendoza, com altitude média de 1050 m. Também possui 1.220 hectares na região de Cafayate. Produz 1.200.000 garrafas de vinhos premium, comercializadas em 35 países.

A vinícola pertence ao grupo Edonia, controlado pela família d'Aulan, antiga proprietária do champagne Piper-Heidsieck. A família continua no comando do Château Sansonnet em Saint-Emillion, do Château Valrose em Saint-Estèphe e de outras propriedades em Calvados e na Hungria. A importadora Épice traz para o Brasil 7.000 caixas de 12 garrafas da linha premium e da Finca Monte Lindo, da linha básica.

RUI ALVES É ADVOGADO E DIRETOR DA ABS-SP



COISAS ESPECIAIS ACONTECEM NO PARALELO 31.
A MAIS ESPECIAL DELAS, A GENTE ENGARRAFÔU.

Paralelo 31. Essa linha imaginária e mágica passa bem no sul do país, na **Campanha Gaúcha**, um dos melhores lugares do mundo para o cultivo das uvas e o melhor do Brasil. Com 100 dias de sol no verão e um clima fantástico, o resultado não poderia ser diferente: cachos perfeitos. Mas o cuidado com o vinho vai além da escolha da região. Ele está ainda mais presente em todas as etapas da produção. Tudo isso garante à Almadén sabor e aroma mais do que únicos, mágicos.



Aprecie com moderação.

Almadén.
FEITO COM ALMA.

O TEOR ALCOÓLICO DOS VINHOS NÃO PÁRA DE SUBIR. SERIA ESTA UMA TENDÊNCIA IRREVERSÍVEL, CAUSADA POR FATORES CLIMÁTICOS, OU UMA SIMPLES OPÇÃO DOS ENÓLOGOS? WINE STYLE FOI BUSCAR A RESPOSTA

vinhos: álcool demais?

por JOSÉ LUIZ A. BORGES
ilustração CARLOS MARTIN

“Vinho é a bebida obtida da fermentação alcoólica do mosto da uva sã, fresca e madura”.

Esta é a definição legal de vinho, segundo a portaria de 25 de outubro de 1988 do Ministério da Agricultura. A lei, acima de tudo, ratifica a essência alcoólica do vinho. Contudo, o teor alcoólico do vinho na sua origem era, certamente, menor que o atual. As práticas vitícolas não permitiam, via de regra, a obtenção de altos índices sacáricos nas uvas e as leveduras disponíveis não realizavam a fermentação completa de mostos ricos em açúcares, cessando sua atividade com a concentração crescente de etanol.

Assim, vinhos com 11° a 12° de álcool eram a regra. Essa concentração permite, à maioria das pessoas, a ingestão de uma quantidade razoável de vinho sem se embriagar, assim como permite ao vinho, acompanhar os pratos sem se sobrepor a eles. Por tais razões, o vinho tornou-se a bebida da temperança, da refeição, para consumo social e em família.

A origem do aumento do teor de álcool dos vinhos modernos

Um fenômeno, no entanto, vem se observando de forma preocupante: o incremento constante na graduação alcoólica dos vinhos. Esse fato é notório nas regiões vinícolas do Novo Mundo, particularmente na Califórnia. São várias as hipóteses aventadas para explicar sua origem:

avanço na técnica viticultural: a seleção clonal de videiras, o desenvolvimento de sistemas otimizados de plantio, de poda e condução da vinha, além de avanços no combate a pragas e doenças, asseguram maior permanência da uva na videira, em melhor estado fitossanitário e permitem a obtenção de níveis sacáricos maiores.

utilização de leveduras cultivadas: diferentemente do vinho ancestral, fermentado por leveduras selvagens, para a elaboração do vinho moderno utilizam-se leveduras selecionadas cultivadas, que suportam altas concentrações de etanol.

mudanças climáticas: períodos de aquecimento climático vêm ocorrendo após a última glaciação, encerrada há cerca de 14.000 anos. Na era moderna, durante o século XVI, o clima quente permitiu o desenvolvimento de numerosos vinhedos no sul da Inglaterra. Em 1540, uma forte onda de calor secou o Reno, que pôde ser cruzado a pé. O aquecimento global afeta, indubitavelmente, a qualidade dos vinhos. Um estudo da Southern Oregon University, recentemente divulgado na conferência anual da Geological Society of America, em Seattle, abordou 27 das principais zonas produtoras do mundo e concluiu que, nos últimos 50 anos, o aumento médio da temperatura, durante o período de crescimento vegetativo dos vinhedos, foi de 1,24° C. Os autores concluíram, por meio da comparação das temperaturas

médias com a nota atribuída

às safras pela casa de leilões Sotheby's, que a qualidade melhorou com a elevação da temperatura. O aumento da concentração de álcool etílico é, porém, um efeito colateral inevitável.

fatores econômicos: Uma das formas de compra de uvas pelas vinícolas é o seu pagamento aos viticultores por peso. A pressão econômica pode contribuir para que as vinícolas queiram uvas com menor peso. Uvas que permanecem mais tempo na parreira são mais maduras, mais desidratadas e, portanto, mais leves. Assim, a mesma quantidade de uvas seria mais barata por pesar menos. Por outro lado, o teor sacárico e, conseqüentemente, o álcool potencial aumentam. A água perdida pode ser adicionada posteriormente. Esse procedimento barateia o custo da matéria-prima e, depois da reconstituição hídrica, permite produzir vinhos concentrados, potentes em álcool.

mudança no paradigma de maturidade: até recentemente, o parâmetro avaliado para colher uvas em estado ótimo de maturidade era somente o teor sacárico.

Assim, com o nível de álcool no vinho estabelecido a priori determina-se o teor sacárico necessário no mosto (considerando-se que são necessários 17 gramas de açúcar por litro de mosto para se obter um grau alcoólico no vinho) e colhem-se as uvas quando esse nível é obtido. Ocorre que, por vezes, esse nível é atingido quando os polifenóis ainda estão longe de sua maturidade ideal. Criou-se, então, o conceito de maturidade fisiológica, em que as uvas são deixadas na parreira até que os polifenóis atinjam o ponto adequado para colheita. A conseqüência pode ser uvas desidratadas, muito doces e pouco ácidas, que darão origem a vinhos alcoólicos, pobres em acidez e com taninos muito macios.

Esses fenômenos e certas práticas enológicas acarretam uma outra conseqüência, que é o aumento do pH dos vinhos. Frutos mais maduros, originários de zonas mais quentes, tendem a ter sua quantidade de ácidos orgânicos diminuída. Jancis Robinson, revisando o pH de vinhos de Cabernet Sauvignon californianos da década de 80, observa que os níveis variaram

entre 3,3 e 3,65. Atualmente o gradiente está entre 3,7 e 3,8. Cabe lembrar que variações centesimais no pH têm forte influência no caráter final do vinho.

Os vinhos da Califórnia e o álcool

O vinho californiano atual é alcoólico, com baixa acidez, fortemente marcado pelo carvalho. Esse produto **turbinado** é muito apreciado pelos consumidores iniciantes e por parte da crítica mundial de vinhos, que não utiliza a fineza, o equilíbrio e a elegância como parâmetros de avaliação. Estabeleceu-se um perverso processo de *feedback* positivo em que os produtores elaboram vinhos desenhados para agradar essa parcela da crítica que, por seu lado, atribui-lhes altas notas, o que aumenta as vendas do produto.

Esse fenômeno da alcoolicidade crescente tem sido observado particularmente em vinhos californianos elaborados com cepas originárias do vale do Rhône e com a variedade Zinfandel, que não raramente atingem os 16° a 17° de álcool. Esse nível alcoólico é maior que o de alguns vinhos fortificados como os Finos de Jerez. A legislação local permite, para vinhos com grau alcoólico maior que 14° declarados no rótulo, uma variação de 1%. Assim, um vinho de 15° pode, de fato, ter 16°.

Um dos problemas decorrentes desses níveis etílicos é a sobretaxa que muitos países impõem a vinhos de 15 ou mais graus de álcool. O mais importante, porém, é a impossibilidade de exportá-los para países da União Européia, cuja regulamentação para vinhos desse tipo prevê acordos bilaterais prévios.

As técnicas para diminuir o teor de álcool

Essas dificuldades fizeram com que numerosas práticas, mais ou menos engenhosas, tenham sido desenvolvidas para diminuir a concentração alcoólica. A adição pura e simples de água, embora possa ser uma solução barata, encontra obstáculos na legislação de vários países. Uma solução alternativa é a osmose reversa, que se utiliza para concentrar vinhos e para desalcooolizá-los.

Diário de bordo

UM PASSEIO ENOGASTRONÔMICO PELA BORGONHA

por GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA, SONIA CAMPOS, ROSELY ZAMBALDI

ilustração digital BIG mapa PAULO MARCUSSI

Viajar pela Borgonha é sempre uma experiência única, principalmente quando se tem a oportunidade de visitar vinícolas importantes, provar seus vinhos e ainda conhecer um pouco mais sobre a gastronomia local. Assim foi a viagem que a ABS-SP realizou em setembro nessa região. Além de visitarmos algumas vinícolas da Côte des Nuits, Côte D'Or e Chablis, que serão comentadas separadamente, ainda fomos conhecer uma fábrica de queijos, a Fromagerie Gaugry, localizada em Brochon, uma cidadezinha próxima de Dijon. Provar os queijos característicos da região, como o Epoisse AOC, o Soumaintrain ou o Le Plaisir au Chablis, depois de assistir a uma explicação do processo de sua fabricação, foi uma ótima experiência.

A visita à Chocolatier Bouché, onde Mr. Bouché, um dos mais antigos mestres pâtissier de Beaune, nos mostrou as diferentes matérias-primas (pastilhas de cacau) e nos contou suas origens, além de explicar todo o processo da fabricação de seus maravilhosos chocolates, foi coroada pela degustação de oito tipos de chocolates recheados. Foi difícil saber qual era o melhor.

Fizemos ainda uma visita ao Museu da Mostarda, em Dijon, pertencente à fábrica das mostardas Amora e Maille, uma visita à fábrica de barricas (tonellerie) da Maison Latour e uma visita especial à Confraria das Trufas da Borgonha, onde pudemos acompanhar a procura das trufas pelos cachorros especialmente treinados, seguida de uma degustação de produtos trufados.

AS VINÍCOLAS VISITADAS

Domaine Mongeard-Mugneret

O Domaine Mongeard Mugneret é um dos mais destacados produtores da Borgonha. Atualmente, a vinícola é comandada por Vincent Mongeard e por sua esposa Anne Mongeard sendo que o nome Mongeard vem de nove gerações de viticultores, que se estabeleceram como Domaine Mongeard-Mugneret desde 1945. Trata-se de uma pequena propriedade de 25 hectares, situada na Côte de Beaune e na Côte de Nuits, mas o coração dessa vinícola está localizado em Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Flagey – Echezeaux e Vougeot, além de propriedades muitíssimo prestigiadas

como Gevrey-Chambertin e Chambolle - Musigny. **Vosne Romanée Premier Cru "Les Orveaux" 2002** – proveniente de um vinhedo de 40 anos e rendimento de 39 hectolitros por hectare, esse vinho mostrou coloração rubi profunda e um aroma de frutas vermelhas (cassis e framboesa). Um vinho harmonioso, com textura sedosa, com delicado retroolfato.

Echezeaux 2002 - este vinho, proveniente de um vinhedo Grand Cru, apresentava uma coloração rubi grená, com delicioso aroma de baunilha, defumado, e toques de torrefação e delicada madeira, além de frutas vermelhas e especiarias. Na boca se apresentou untuoso, feminino, com taninos delicados e redondos, deixando um retrogosto sutil, com aromas de frutas em geléia.

Grand-Echezeaux 1982 nesta verdadeira obra de arte, esculpida ao longo dos anos, a idade era demonstrada por uma coloração rubi com toques alaranjados. O aroma inebriante mostrava couro, especiarias, pele, ameixas, além de toques de cogumelos e "sous-bois". Na boca, sutil e refinado, exprimindo toda a complexidade de um vinho da Borgonha, rico, harmonioso, elegante e com estrutura densa. Os vinhos da Mongeard-Mugneret são importados pela Expand.

Joseph Drouhin

Por ocasião da visita a esse produtor e distribuidor, pudemos degustar dois vinhos brancos, sendo um deles o **Chassagne-Montrachet 1er Cru Marquis de Laguiche 2003**, que se mostrou um vinho com aromas de mel, madeira delicada, pêssego, abacaxi e tostado. Foram três os vinhos tintos degustados, entre os quais se destacou o **Clos de Vougeot Grand Cru 2001**, um vinho ainda rubi, com aromas de frutas vermelhas, lembrando framboesas. No aspecto gustativo se mostrou um vinho ainda jovem, com bom corpo e boa acidez, com potencial para envelhecer bem. Os vinhos da Joseph Drouhin são importados pela Mistral.

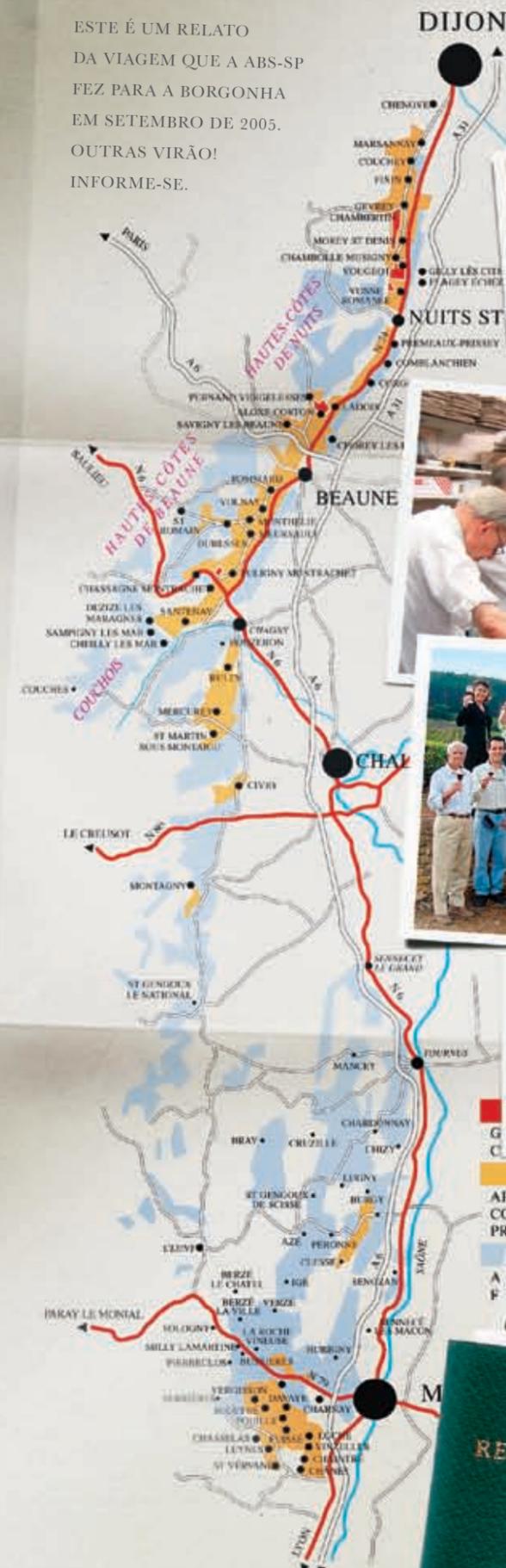
Domaine Long-Depaquit

A visita à cidade de Chablis foi coroada com a degustação no Domaine Long-Depaquit, propriedade da Família Bichot desde 1968.

É talvez o Domaine mais importante da região de Chablis, com 65 hectares. Fomos recebidos pelo enólogo e responsável pela vinícola Jean Didier Basch, que assumiu em 2004 e vem conseguindo elevar a qualidade da vinificação, diminuindo a produção de 50 para 35 hl/ha. Os melhores vinhos degustados foram: **Chablis Grand Cru Les Blanchots 2000** - produzido com uvas provenientes de um vinhedo de apenas 1,15 hectare, na margem direita do Rio Serein, este é um vinho de notável caráter mineral. A vinificação é feita separadamente, sendo 75% em aço inox e 25% em barricas de carvalho de 228 litros (de 1 a 10 anos de uso) por 12 meses. Um vinho de grande frescor, delicado e elegante, bem equilibrado e com boa persistência. **Chablis La Moutonne Grand Cru 2000** - o vinhedo de La Moutonne é composto de somente 10 acres do Les Preuses e 2,20 hectares do Les Vaudésirs, dentro da cidade de Chablis. A vinificação é idêntica ao Les Blanchots. Os aromas de frutas frescas, flores brancas, mel, além toques minerais e textura untuosa, dão a esse vinho uma deliciosa harmonia, deixando a boca fresca e perfumada. Os vinhos da Long-Depaquit são importados pela Expand.

GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA, SONIA CAMPOS E ROSELY ZAMBALDI SÃO DIRETORAS DA ABS-SP

ESTE É UM RELATO DA VIAGEM QUE A ABS-SP FEZ PARA A BORGONHA EM SETEMBRO DE 2005. OUTRAS VIRÃO! INFORME-SE.





CURSOS DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SÃO PAULO

Cursos, degustações, viagens. Conheça as diversas atividades que a ABS-SP tem para oferecer.

CURSO BÁSICO

Para os que estão interessados em adquirir conhecimentos iniciais do mundo do vinho.

Este curso é ministrado às segundas ou quintas-feiras, num total de oito aulas.

O próximo curso será em janeiro de 2006.

CURSO AVANÇADO

É destinado aos que já completaram o Curso Básico e desejam aprimorar seus conhecimentos, tanto teóricos quanto práticos, ou seja, melhorar as habilidades da degustação propriamente dita. Nesses moldes, não tem similar no Brasil.

CURSO DE PAÍSES

Este curso é composto de oito aulas, sendo quatro referentes aos principais países produtores de vinho do Novo Mundo e quatro de países do Velho Mundo. Em todas as aulas são degustados vinhos representativos dos países abordados.

CURSO DE ENOGASTRONOMIA

É destinado àqueles que se interessam em harmonizar vinhos com os diferentes pratos da culinária internacional. Tem como pré-requisito o Curso Básico e, de preferência, o Curso de Países.

CURSO DE CHAMPAGNE E ESPUMANTES

Este curso acontece normalmente no mês de novembro, época em que os vinhos espumantes como Champagne, Cava, Prosecco, etc. estão em alta devido às festividades de fim de ano.

Tem quatro aulas e aborda com profundidade os vinhos espumantes de Champagne e de outras partes do mundo.

**MAIS INFORMAÇÕES LIGUE: 3814-7853/3814-1269
OU ACESSE WWW.ABS-SP.COM.BR**

**NOVA SEDE: AV. BRIG. FARIA LIMA, 1800, 8º ANDAR,
JARDIM PAULISTANO, 01451-001**

notícias do vinho

World Wine Experience 2006, o novo nome da tradicional mostra de vinhos da World Wine La Pastina

Os amantes dos ótimos vinhos podem ir se preparando, pois em abril de 2006 a World Wine La Pastina abre as portas de sua World Wine Experience 2006, uma grande mostra de vinhos com a presença de mais de 50 produtores já confirmados. Para falar sobre este superlativo evento, Celso La Pastina, proprietário da empresa, reuniu a imprensa especializada em almoço no Hyatt São Paulo. Depois de mostrar a impressionante evolução da divisão de vinhos finos da La Pastina, Celso antecipou algumas novidades da WW Experience 2006, com destaque para uma degustação dos cinco Premier Grand Crus Classés de Bordeaux (Latour, Laffite, Mouton, Margaux e Haut Brion), da excepcional safra de 2000. Para facilitar a vida dos enófilos de todo o Brasil, estão sendo preparados pacotes de viagens e a venda antecipada de ingressos, com desconto, já começou. Para maiores informações, ligue para a World Wine La Pastina (11 3315-7477).



Viña Santa Rita reestréia no Brasil

Uma das melhores vinícolas do Chile, a Santa Rita, volta ao mercado brasileiro em grande estilo. Campeã de vendas no Chile, a Santa Rita tinha um presença tímida no mercado brasileiro, muito abaixo do que merece o alto nível de seus vinhos. A partir de agora, a Santa Rita será representada pela Grand Cru, empresa que tem hoje presença garantida em todo o território brasileiro. Para marcar esta data tão significativa, a Grand Cru recebeu profissionais do vinho, imprensa e clientes no Fasano, em São Paulo, num evento que contou com a prestigiosa presença do presidente da Santa Rita, Ricardo Claro Valdéz, que juntamente com o empresário Vitor Levy, proprietário da Grand Cru, ressaltou a importância desta nova etapa da Viña Santa Rita. A apresentação dos vinhos para os profissionais esteve a cargo de Cecília Torres, competente enóloga da vinícola, sempre simpática e cativante. Com relação aos vinhos apresentados, destaque para um refrescante Santa Rita Reserva Sauvignon Blanc 2005, exuberante e de grande tipicidade; para os estreadantes Santa Rita Floresta Cabernet Sauvignon/Merlot 2000, um vinho marcado pelos aromas de frutas escuras e notas animais, e o Santa Rita Triple C, um corte de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère de grande personalidade, elegante, sofisticado e muito agradável.

Casa Flora importa os vinhos Fernando de Castilla, de Jerez

Os interessantes e subestimados vinhos de Jerez, na Espanha, vêm aos poucos ganhando novos adeptos e admiradores no Brasil. Reforçando esta tendência, a Casa Flora, comandada pelo empresário Adilson Carvalhal Jr., acaba de trazer para o Brasil os vinhos das Bodegas Rey Fernando de Castilla, um produtor de renome internacional, muito conhecido pela qualidade de seus vinhos. Em evento organizado por Cristina Neves, realizado na Vinhateria Percussi, o diretor da produtora, Jesus Pelaez, apresentou os sofisticados produtos da empresa. Foram degustados o F.C. Jerez Fino, um vinho de sutis aromas de frutas secas e muito agradável; o F.C. Jerez Solera Reserva; o F.C. Jerez Gran Reserva e a grande estrela da casa, o Fernando de Castilla Único, um vinho delicioso, de aromas cativantes que nos remetem a frutas caramelizadas, frutas secas, mel e tostado, com boa presença na boca e persistência muito longa. O F.C. Único é proveniente de uma solera de 1972, que permaneceu intocada por 30 anos, até 2002, quando se fez o primeiro engarrafamento deste vinho. Somente 1.200 garrafas são produzidas a cada ano e a partir de 2002 a reposição deste volume na solera tem sido feita com o F.C. Gran Reserva.



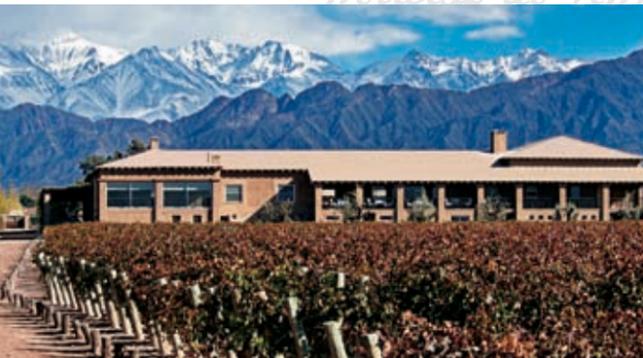
They love Mistral

Robert Parker, Wine Spectator, Decanter, Wine&Spirits, Revista de Vinhos, Gambero Rosso, Jancis Robinson, Revue du Vin de France - as mais importantes publicações e referências internacionais em vinhos adoram a Mistral. Talvez eles não conheçam a Mistral, mas sem dúvida conhecem e elogiam muito os produtores que representamos com exclusividade no Brasil. Afinal, são os melhores e mais consagrados nomes do mundo do vinho, que consistentemente ocupam as primeiras colocações e recebem as maiores notas na esmagadora maioria dos painéis de degustação e rankings destas publicações. Como se diz, na opinião da imprensa especializada internacional, a Mistral sempre ganha de lavada.

A Importadora dos
Melhores Vinhos



Rua Rocha 288 São Paulo
Tel (11) 3372 3400
www.mistral.com.br



Carlos Pulenta: de Mendoza para o Brasil, uma nova opção em vinhos argentinos

Carlos Pulenta é um nome de respeito no mercado argentino e bastante conhecido dos brasileiros pelo excelente trabalho desenvolvido nos longos anos que esteve à frente da Salentein. Agora, Pulenta comanda sua própria vinícola, utilizando as uvas da família, cultivadas há muitos anos numa das melhores regiões da Argentina, Luján de Cuyo, em Mendoza, mais precisamente na sub-região de Vistalba. Aliás, a família Pulenta é a proprietária da marca Vistalba, que identifica os seus vinhos de linha premium. A Carlos Pulenta Wines também produz vinhos com uvas provenientes de Tupungato,

ao sul de Mendoza, comercializados com a marca Tomero. Para mostrar seus vinhos, Carlos Pulenta esteve no Brasil, numa degustação organizada por Ricardo Castilho, da revista Prazeres da Mesa, realizada na churrascaria Vento Haragano, em São Paulo. Atendendo ao gentil convite de Castilho, Wine Style esteve presente e pudemos então provar estes novos e interessantes vinhos argentinos. Destaque especial para a linha Vistalba, com três excelentes vinhos denominados Corte A, Corte B e Corte C. Todos os vinhos de Carlos Pulenta poderão ser encontrados em lojas especializadas e nos melhores empórios da cidade (Santa Maria, Santa Luzia, Dinis, por exemplo).

Vinhos Antiquarius, uma novidade muito bem-vinda ao mercado brasileiro

A expressão “vinho da casa” geralmente é associada ao pior vinho disponível num restaurante, em qualquer parte do mundo. Para quebrar este paradigma e estabelecer um novo parâmetro nesta questão, o conceituado restaurante Antiquarius está lançando um vinho exclusivo, assinado por Paulo Laureano, um dos grandes enólogos de Portugal, autor de obras-primas como o Mouchão e o Dolium, só para citar dois exemplos. Falando à Wine Style, Thales Martins, proprietário do Antiquarius em São Paulo, conta que pensou ter em seu restaurante um vinho de alta classe e que estivesse de acordo com a gastronomia premiada do estabelecimento. Passando da teoria à prática, externou seu desejo para Manuel Chicau, da Adega Alentejana, e aí começou a nascer o novo vinho do Antiquarius. Thales disse ainda que o vinho será o primeiro de uma linha de produtos que a marca Antiquarius pretende colocar no mercado, incluindo os famosos doces do restaurante, queijos e azeites especiais. Laureano criou três vinhos diferentes para o projeto, cada um com seu estilo próprio, mas de propostas bastante diferentes. Os vinhos receberam os nomes de Antiquarius Colheita, Antiquarius Escolha e Antiquarius Reserva, e serão vendidos nos restaurantes Antiquarius. Quem quiser poderá levá-los para casa, com redução de 15 a 20% sobre os preços praticados no restaurante (R\$ 95,00; R\$ 150,00 e R\$ 240,00, respectivamente). Uma curiosidade destes vinhos é o fato de as rolhas trazerem a composição de cada um dos vinhos, uma idéia de Thales prontamente aceita por Laureano.

Expand revive The Berlin Tasting no Brasil

Numa iniciativa do empresário Otávio Piva de Albuquerque, a Expand Importadora promoveu uma reedição da famosa degustação realizada em Berlim em Janeiro de 2004, quando foram colocados às cegas, nada menos que 16 vinhos, sendo seis chilenos, seis franceses e quatro italianos. A idéia foi de Eduardo Chadwick, presidente da Viña Errázuriz, que levou os vinhos Señá, Dom Maximiano e Vinhedo Chadwick para medir forças com vinhos franceses de Bordeaux (Margaux, Lafite e Latour) e italianos, da linhagem dos super-toscanos (Sassicaia, Solaia, Tignanello e Guado al Tasso). Os 36 participantes da degustação, 16 jornalistas e 20 comerciantes da Europa, elegeram em Berlim o Vinhedo Chadwick 2000 como o campeão da noite, seguido pelo Señá 2001, pelo Lafite 2000, pelo Margaux 2001 e pelo Señá 2000, um resultado, para dizer o mínimo, surpreendente e que mostrou a qualidade dos vinhos chilenos. No Brasil, sob a coordenação de Steven Spurrier, editor da revista Decanter, foram submetidos à prova dez vinhos, sendo cinco chilenos, três franceses e dois italianos, em dois painéis, um para jornalistas e um para clientes. Os resultados? Para os jornalistas, ficou em primeiro o Château Margaux 2001, seguido pelo Latour 2001 e Vinhedo Chadwick 2000. O público brasileiro elegeu como melhor vinho o Margaux 2001, seguido pelo Vinhedo Chadwick 2000 e pelo Señá 2001. Quem tem razão? Europeus ou brasileiros? Você poderá decidir, pois todos os vinhos que foram degustados estão disponíveis na Expand (11 4613-3333).



Quinta da Leda, uma vertical dos sonhos no Rio de Janeiro

O Quinta da Leda, ícone da portuguesa Sogrape e representante do que de melhor se produz hoje no Douro, tem novo importador no Brasil, a Zahil/Winehouse, que agora completa seu já extraordinário acervo de vinhos portugueses (vide Herdade do Peso e Quinta dos Carvalhais, só para se ter uma idéia). Organizada por Antonio Campos, da Vitis Trade do Rio de Janeiro e também principal executivo da Sogrape no Brasil, no restaurante Antiquarius do Rio de Janeiro, a vertical de 5 safras do Quinta da Leda (1997, 1999, 2000, 2001 e a inédita 2003) reuniu grandes personalidades do vinho, como os jornalistas Renato Machado e Jorge Lucki, Ricardo Farias – presidente da ABS-RJ - e os especialistas Célio Alzer e Paulo Nicolai, só para citar alguns. Wine Style esteve representada por seu editor Arthur Azevedo, que conferiu os detalhes de tão importante acontecimento. Uma degustação vertical serve acima de tudo para aferir a consistência, o estilo e também a evolução de um vinho, não só pelo seu envelhecimento na garrafa como também por sutis mudanças na vinificação. E esta degustação não poderia ser mais didática. A Quinta da Leda foi adquirida pela Casa Ferreira em 1978, quando se iniciou o plantio das videiras. Hoje a propriedade tem 75 hectares, onde se originam as melhores uvas da empresa, destinadas a vinhos do quilate de um Barca Velha e do próprio Quinta da Leda. As uvas que entram em sua fórmula são a Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz, vinificadas em lagares ou em tanques de aço inox. Como regra geral, os vinhos passam cerca de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, de 225 litros. Na degustação, o que ficou patente foi a categoria do Quinta da Leda, um grande vinho, seja qual for o ângulo abordado. Todas as safras mostram características comuns, tais como os aromas de ameixa, chocolate, especiarias, alcaçuz, carvalho tostado e torrefação, além das notas florais (violetas), em maior ou menor escala. O 97 já mostra notas terrosas, com delicados toques de fino couro. No entanto, chama a atenção um detalhe interessante, no caso a mudança de estilo, um pouco mais para o moderno, a partir de 2000, ano em que o vinho passou a ser vinificado no novo Centro de Vinificação. No entanto, deve ser ressaltado que em momento algum o Quinta da Leda perde sua identidade portuguesa. Nada de uvas estranhas ao país, como bem disse Renato Machado: “Que bom que não temos aqui a Cabernet Sauvignon!”. Também comum a todos os vinhos é a impressionante textura dos taninos, sedosos e maduros, frutos de uma perfeita maturidade das uvas. A partir de 2000 o Quinta da Leda exibe concentrações crescentes, mas sem ser massivo ou grosseiro, preservando a elegância e a sofisticação dos grandes vinhos. Talvez a síntese desta escalada seja o 2003, que no dizer de Jorge Lucki “é a perfeição”. Hedonístico e sedutor, o Quinta da Leda 2003 estará literalmente nas alturas durante 2006, já que foi um dos vinhos escolhidos para fazer parte da badalada Carta de Vinhos da TAM, na First Class, nas rotas de Paris, Nova York e Miami.



Out of Africa

Descubra o prazer que vem da África



BEST OF SOUTH AFRICA

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

François Perrin, proprietário e enólogo do Beaucastel, esteve no Brasil a convite da Terroir Importadora

Se o ditado que diz ser o vinho a personalidade do enólogo for verdadeiro, fica fácil, depois de conhecer François Perrin, entender por que o Château de Beaucastel é sem dúvida alguma o melhor vinho de Chateauf-neuf-du-Pape. Em visita ao Brasil, a convite da Terroir Importadora, que tem a representação exclusiva do Beaucastel no Brasil, Perrin mostrou toda a categoria dos vinhos que produz durante inspirado almoço no DOM, com cardápio assinado por Alex Atala, recém-eleito o melhor chef do Brasil pelo Guia 4 Rodas 2006. Partidário da filosofia orgânica, Perrin se diz adepto das práticas naturais, e para a elaboração de seu refinado Château de Beaucastel usa as 13 uvas permitidas pela legislação da denominação de origem. O resultado? Simplesmente brilhante. O Château de Beaucastel 1997, degustado na ocasião, mostrou-se complexo e elegante, com aromas refinados de frutas em compota, mescladas a fino couro e mel, além de ter ímpar gentileza na boca, textura sedosa e longo final. Impecável. Perrin ainda mostrou um vinho produzido em sua vinícola da Califórnia, o Tablas Creek Vineyard Esprit de Beaucastel 2003, um vinho branco de alta estirpe, um corte de Roussane, Grenache Blanc e Viognier, de exuberantes aromas de frutas frescas, notas florais e toques minerais. Concentrado, refrescante e equilibrado, deixa no retrofato um leve toque de tostado.



TAM lança nova Carta de Vinhos para seus vôos internacionais

Em dezembro, a nova Carta de Vinhos da TAM faz sua estréia nos vôos internacionais da empresa, nas linhas de Paris, Miami e Nova York. A Carta, assinada por Arthur Azevedo, diretor da Associação Brasileira de Sommeliers-SP e editor de Wine Style, consultor da TAM desde 1999, tem muitas novidades, ao lado de vinhos já consagrados pelos passageiros da First Class e da Business Class. Na Primeira Classe, começam sua trajetória o português Quinta da Leda, um tinto do Douro de grande categoria, o Jacob's Creek Shiraz Reserve, um australiano da primeira divisão, e o Drappier La Grande Sèndrèe, um champanhe da mais alta qualidade, que certamente agradará em cheio a este exigente público. Os já clássicos Petit Cheval (2º vinho do Château Cheval Blanc, de Saint-Émilion) e Cape Mentelle Sauvignon Blanc/Sémillon, muito bem-sucedidos em edições anteriores, permanecem brilhando a bordo. Na Classe Executiva, os destaques ficam por conta do argentino Altos Las Hormigas Malbec e dos chilenos Odfjell Armador Syrah e Viu Manent Chardonnay, que estão fazendo seu primeiro vôo solo. Os campeões de audiência permanecem firmes em seus postos, a saber o champanhe Drappier Carte d'Or e o Château Haut-Surget, um vinho de Lalande-de-Pomerol exclusivo da TAM. Um novo cardápio também será lançado em dezembro, sofisticado e elegante como de costume, tornando a viagem nas aeronaves da TAM uma experiência inesquecível e de muito bom gosto.

Família Schroeder apresenta nova safra

Localizada no norte da Patagônia, perto da divisa com Mendoza, a Família Schroeder colhe bons resultados de sua segunda safra. Iniciante no negócio do vinho, a vinícola plantou suas primeiras parreiras em 2001. Em 2003, realizou a primeira vinificação. Tem 120 hectares de vinhedos, divididos em Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot. Os best sellers são o Malbec e o Pinot Noir. Em degustação realizada na Vinheria Percussi, o enólogo Leonardo Puppato e Sebastián Pizarro, diretor comercial, apresentaram a linha Saurus (R\$ 46) e Saurus Select (R\$ 70). O nome é homenagem a fósseis de dinossauro encontrados na propriedade, preservados em um museu particular. Os vinhos são modernos, com um estilo mais elegante, boa fruta, acidez e equilíbrio. Os destaques são o Saurus Select Pinot Noir 2003 e o Família Schroeder 2003, um corte original de Pinot Noir e Malbec. A importadora é a KMM (11 3819-4020).

notícias do vinho

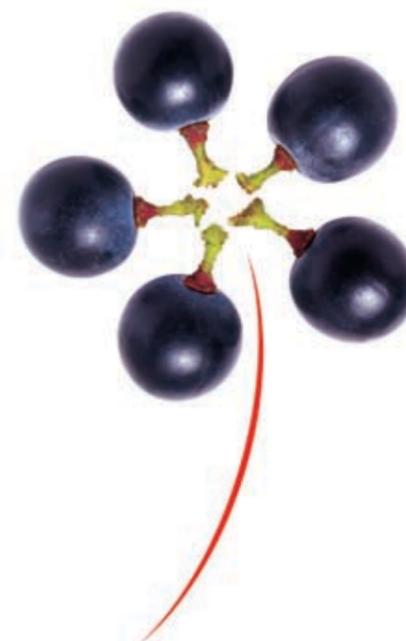
Zeta, da Zuccardi, fica entre os 10 vinhos revelação na Vinexpo

A argentina Família Zuccardi teve uma grata surpresa na Vinexpo, a grande feira de Bordeaux, realizada em junho deste ano. O Zeta, lançamento mundial da vinícola, ficou entre os 10 melhores vinhos da feira. O veredito coube ao Jury Découvertes, formado por críticos de diversos países. O Zeta, um blend de Malbec (54%) e Tempranillo (46%), levou para Mendoza uma das Top Ten Star Wines Awards de 2005. O Malbec passa 14 meses em carvalho francês novo e a Tempranillo fica em carvalho americano pelo mesmo período. Zuccardi garante que o vinho vai melhorar: "É uma nova fase do vinho argentino, a da evolução em garrafa", diz ele. José Alberto Zuccardi esteve recentemente no Brasil para o lançamento de seu novo vinho, a convite da Expand, do empresário Otávio Piva Albuquerque, importadora exclusiva de seus vinhos para o Brasil. Das 13 mil garrafas produzidas, a importadora Expand receberá 1.200. O preço do Zeta é R\$ 198 (Expand 11 4613-3333).



La Montecchia mostra a tradição do Vêneto

Representante da 36ª geração da família Capodilista, Giordano Capodilista veio ao Brasil para participar de um Wine Dinner com clientes da Expand, no restaurante La Brasserie. Doutor em Ciência Política e Direito Internacional pela Universidade de Bolonha, Giordano é um italiano apaixonado pelo seu trabalho. Foi o primeiro a engarrafar os vinhos de sua propriedade. A família produz vinhos desde 1180. Até recentemente, vendia-os a granel. Montou um estabelecimento enoturístico, que conta com uma pousada e um restaurante estrelado, pilotado pelo chef Rafaelo Alaymo, o mais jovem vencedor das cobiçadas três estrelas do Guia Michelin. Os vinhos da La Montecchia são da denominação de origem controlada (DOC) Colli Euganei, região do Vêneto, e têm uma boa relação preço x qualidade, uma rara virtude em vinhos do Velho Mundo. Entre os vinhos apresentados destacou-se o Villa Capodilista, um corte de Merlot, Carmènère, Cabernet Sauvignon e Raboso, de grande complexidade. Outra preciosidade é o Fior D'Arancio Passito, um vinho de sobremesa, que acompanhou magnificamente não só o crême brûlée da sobremesa, mas também o delicioso foie gras, marca registrada de Eric Jacquin, o chef-proprietário do Brasserie. Os vinhos são trazidos pela Expand Importadora.



TANNAT FRAGRANCE

Vinhos com perfume único.

O Tannat é um varietal único no mundo.

Seu perfume franco e concentrado evoca uma harmoniosa mistura de odores de frutas passas, frutas confeitadas e especiarias.

Isso aliado ao seu grande corpo e seu sabor intenso, explicam por que o Tannat uruguaio consegue constantemente prêmios internacionais.

Quando encontrar um, já terá um motivo para brindar.

Vinhos Uruguaios

URUGUAY. PAIS DO TANNAT
www.tannatland.com



Villa Francioni. Sua visão do vinho brasileiro nunca mais será a mesma.

Único. Histórico. Mais que um vinho, este é um momento. Eis aqui o primeiro lote de Villa Francioni. Foram anos de estudos e comparações. Aprecie a beleza do instante em que se determinou este Chardonnay na sua melhor forma. É o ápice de uma jornada, narrando a saga de um homem em busca do definitivo terroir brasileiro. Harmonioso, Villa Francioni Chardonnay Lote 1 reflete com precisão o êxito na busca pelo equilíbrio entre fruta e carvalho. Esse Chardonnay brilhante, aromático, untuoso e persistente estagia por oito meses em barris de carvalho francês. Para o seu prazer, uma restrita produção que nunca mais se repetirá. E, em sua homenagem, um inesquecível primeiríssimo encontro.

www.villafrancioni.com.br



São Joaquim e Bom Retiro • Santa Catarina