

wine

e vinho tratado com inteligência style

VINHO E DIABETES
qual o limite da segurança?

SEGREDOS DA ITÁLIA
a intimidade dos vinhedos e vinícolas

TOP 100 ABS-SP
os melhores vinhos de 2005

www.wine.com.br



#05 31 & 30

ISSN 1808-180X



EMPIREUS



MIOLO, *pioneirismo na produção de vinhos de alta qualidade*

DIVERSIDADE DE TERROIRS, TÉCNICAS SOFISTICADAS DE VINIFICAÇÃO, GRANDES INVESTIMENTOS E CORAGEM PARA INOVAR: ESTES SÃO OS INGREDIENTES USADOS PELA MIOLO PARA CONQUISTAR UM LUGAR DE DESTAQUE NO BRASIL E NO MUNDO

por ARTHUR AZEVEDO, MARIO TELLES JR., JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES,
GUILHERME VELLOSO E RUI ALVES

A produção do vinho brasileiro, em anos recentes, registra crescimento sem precedentes e, mais do que isso, o produto está ganhando a cada dia que passa mais e mais admiradores, não só no Brasil mas em todo o mundo. Hoje, é cada vez mais freqüente a premiação de vinhos brasileiros em concursos internacionais e, mesmo entre os brasileiros, o respeito por nosso vinho só vem aumentando. Mas isto não aconteceu por acaso. No início da década de 90, quando a importação de vinhos foi amplamente liberada, os produtos nacionais ficaram em evidente desvantagem diante dos vinhos importados, na maioria das vezes de países com grande tradição na produção de vinhos de alta qualidade.

É verdade que o que chegou em grande volume ao Brasil foram vinhos da pior qualidade – quem não se recorda do famigerado vinho alemão da garrafa azul, que

literalmente inundou o mercado brasileiro? -, mas assim mesmo o brasileiro foi facilmente seduzido pela novidade.

Nosso crônico e, na maioria das vezes, injustificado complexo de inferioridade, colocou o vinho que era produzido nesta época no Brasil abaixo até da pior “zurrapa” produzida fora de nossas fronteiras, simplesmente por serem estes produtos “importados” e, portanto, considerados melhores do que qualquer coisa produzida aqui.

O grande mérito da Miolo foi mostrar aos brasileiros, não só produzindo vinhos de muito boa qualidade mas também com um consistente trabalho de marketing e conscientização, que era possível consumir um vinho brasileiro que nada ficasse a dever a uma ampla gama de vinhos importados. Evidente que se tinha a clara noção de nossas limitações climáticas, geográficas e até financeiras, mas a coragem da Miolo de enfrentar as



adversidades não poderia ficar sem o competente registro.

Com o passar do tempo, a história foi mudando e hoje podemos dizer que a indústria do vinho no Brasil evoluiu bastante, tanto no que diz respeito ao cultivo de uvas quanto na construção de vinícolas que possuem alguns dos melhores equipamentos disponíveis em todo o mundo.

O pioneirismo da Miolo em adotar novas técnicas e implantar vinhedos em várias regiões de nosso País foi de fundamental importância para que o Brasil pudesse explorar seu grande potencial para produzir vinhos que atendem mercados cada vez mais exigentes, não só no Brasil como também no exterior.

CUIDADOS EXTREMOS COM OS VINHEDOS, UM DOS SEGREDOS DA MIOLO

A Miolo tem por seus vinhedos um carinho todo especial, não só porque a qualidade das uvas é de

importância vital para a produção de vinhos, como também por suas origens, como viticultores de primeira linha que sempre foram. Hoje, a empresa mantém vinhedos em quatro grandes regiões: Serra Gaúcha (RS), Campanha (RS), Vale do São Francisco (BA) e Campos da Serra de Cima (RS), neste caso em parceria com o empresário Raul Randon. Em todas estas áreas, a empresa mantém equipes de engenheiros agrônomos que trabalham em perfeita sintonia com a equipe de enólogos da Miolo, comandada por Adriano Miolo. O encarregado das operações agrícolas é o engenheiro agrícola Ciro Pavan, que nos acompanhou na visita aos vinhedos da Serra Gaúcha.

VALE DOS VINHEDOS, O QUARTEL-GENERAL DA MIOLO

No Vale dos Vinhedos, a primeira região de Indicação de Origem do Brasil, a Miolo tem cerca de 120 hectares de vinhedos próprios plantados, com previsão de expansão

de mais 80 hectares num futuro próximo. Além disso, a empresa tem vários parceiros, que produzem uvas com a orientação e a supervisão da equipe de agronomia e enologia da Miolo.

A Miolo está explorando ao máximo o conceito de terroir, cultivando uvas em diferentes regiões dentro do Vale dos Vinhedos. Hoje, são cinco áreas: Leopoldina, Graciema, Santa Lúcia, São Gabriel e Monte Belo. Esta última região talvez seja a que melhor representa o atual estágio da viticultura que se pratica na Miolo. O vinhedo de Monte Belo está situado numa área privilegiada, numa encosta bastante inclinada, com exposição norte e drenagem perfeita. As videiras estão dispostas em curvas de nível, com condução em espaldeira e perfeita exposição solar. A varietal que melhor se adaptou em Monte Belo foi a Merlot, e certamente os frutos deste trabalho vão aparecer nos vinhos futuros da Miolo.

VINÍCOLA MODELO, VINIFICAÇÃO MODERNA – ASSIM NASCEM OS VINHOS DA MIOLO

A maior parte dos vinhos da Miolo é hoje produzida na moderna e funcional vinícola situada no Vale dos Vinhedos, que neste exato instante passa por sua última fase de ampliação, concluindo o projeto de reestruturação da área de produção no Rio Grande do Sul. Os vinhos do Vale do São Francisco são produzidos na vinícola próxima à área de cultivo das uvas, na Bahia.

No Vale dos Vinhedos, a vinícola tem capacidade total de 7 milhões de litros, o que permite a elaboração anual de 4 milhões de litros, sendo o restante da capacidade utilizada para armazenamento de vinhos prontos. Nos últimos cinco anos, todos os vinhos da Miolo foram elaborados nas vinícolas próprias da empresa, permitindo um melhor controle dos processos de produção.

OS PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO

As uvas que irão entrar no processo de vinificação passam por um criterioso processo de seleção, que começa nos vinhedos e tem continuidade nas linhas de recepção,

porta de entrada da vinícola para toda e qualquer uva que tenha pretensão de se tornar um vinho Miolo. Este vestibular para uvas segue critérios agronômicos e organolépticos.

Os critérios agronômicos para cada um dos quatro níveis de classificação das uvas (2A, A, B e C) são praticados nos vinhedos próprios da Miolo e explicados aos parceiros na forma de uma cartilha, estabelecendo as normas que devem ser seguidas durante todo o ano.



Assim, para dar um exemplo, no nível 2A a condução da videira deve ser obrigatoriamente em espaldeira simples, com rendimentos máximos de 8 toneladas de uvas por hectare. A limitação do rendimento deve se dar por três mecanismos distintos: poda seca (controle do número de gemas), poda verde (colheita de brotos) e colheita em verde (redução do número de cachos). Evidentemente existe um mecanismo de compensação financeira, que vai premiar os melhores produtores pagando valores

maiores pelas uvas de melhor padrão e que estiverem estritamente dentro dos critérios preestabelecidos.

Os critérios organolépticos são decididos pela equipe de enologia da Miolo e dizem respeito não apenas ao teor de açúcar das uvas (e à correspondente gradação alcoólica dos vinhos), mas principalmente ao grau de maturidade dos taninos e à concentração de pigmentos corantes nas uvas tintas. O produtor parceiro e a própria Miolo só

podem colher uvas com a estrita autorização dos enólogos e agrônomos da Miolo. Ao longo dos anos está sendo feita uma avaliação de cada produtor, para se conhecer melhor o potencial de cada um.

Uma vez na vinícola, as uvas são processadas separadamente, de acordo com sua classificação, e os sistemas implantados permitem que se rastreie cada um dos lotes de uva que está sendo processado. Dentro desta filosofia, os melhores tanques que contêm uvas 2A são

separados para a produção de vinhos de linha premium.

A vinificação de vinhos brancos se faz totalmente em ambiente livre de oxigênio, usando-se o nitrogênio para preencher os espaços vazios. O uso intensivo de frio é parte importante na vinificação dos vinhos brancos, que são processados a baixa temperatura, visando preservar os delicados aromas e sabores das uvas brancas. A clarificação do mosto (déburbage) se faz apenas por decantação, não sendo usados outros artifícios.

Para os tintos, usa-se o sistema gravitacional, sendo as uvas desengaçadas (processo de separação dos bagos e dos cabinhos) diretamente dentro de recipientes especiais e conduzidas rapidamente para os tanques de fermentação. Imediatamente o mosto assim obtido é resfriado com a utilização de placas móveis e de circulação de líquidos extremamente frios nas cintas que circundam os tanques. À medida que os tanques vão sendo preenchidos, adiciona-se gelo seco, evitando-se desta forma a oxidação do mosto e a formação de ácido acético. Este processo de maceração a frio (a aproximadamente 8°C) antes da fermentação, que dura em média 4 a 5 dias, ajuda na extração de aromas e de antocianos (o pigmento mais azulado das uvas tintas).

Após a maceração a frio inicia-se a fermentação alcoólica, com uso de leveduras naturais para os tintos (nos brancos se usam leveduras selecionadas), visando uma melhor expressão do terroir. Durante a fermentação alcoólica a movimentação das massas vínicas se faz de maneira delicada (pigeage, délestage e remontagens), de forma a não danificar as sementes ou as cascas, o que resultaria na produção de taninos vegetais de má qualidade, com repercussões negativas para o vinho. Depois de terminada a fermentação só se mobilizam as cascas por pigeage, sem aeração. A pigeage consiste em afundar delicadamente as cascas por meios mecânicos, e a délestage é a movimentação do líquido da parte inferior do tanque para outro tanque, retornando-o posteriormente sobre as cascas que ficaram depositadas no fundo do tanque.

A fase final da fermentação dos tintos é a maceração pós-fermentativa, que pode durar de 4 a 20 dias, conforme o caso. Aqui o vinho já pronto descansa em contato com as cascas, protegido do oxigênio e à baixa temperatura, visando aumentar a extração de aromas e sabores.



O USO RACIONAL DO CARVALHO E AS CERTIFICAÇÕES

A Miolo usa barricas de carvalho americano e francês para amadurecimento de seus vinhos, muitas delas montadas numa pequena fábrica de tonéis situada em Monte Belo do Sul. Para as linhas mais simples não se usam os famigerados chips de carvalho e sim innerstaves, que são placas de carvalho colocados em contato com o vinho. Este processo só é utilizado na linha Seleção.

Buscando maior reconhecimento internacional, a Miolo tem observado com muito cuidado o manejo dos resíduos, evitando danos ao meio ambiente e preservando a imagem da empresa. A busca por certificações tem sido uma preocupação constante da Miolo. Atualmente, a empresa trabalha para obter a certificação APPCC (HACCP na sigla em inglês), que se traduz como Análise de Procedimentos e Pontos Críticos de Controle, na verdade um programa de controle de qualidade e segurança de alimentos. Este programa foi desenvolvido pela NASA para assegurar a qualidade dos alimentos consumidos em seus vôos espaciais.

A EQUIPE DE WINE STYLE (ARTHUR, MARIO, BORGES, GUILHERME E RUI) VISITOU A VINÍCOLA MIOLO A CONVITE DA EMPRESA.



O presente e o futuro da Miolo

A Miolo tem muitas razões para comemorar neste início de 2006. A participação de 25% no mercado nacional de vinhos finos é uma delas. O sucesso dos vinhos produzidos na campanha gaúcha, com as linhas Quinta do Seival e Fortaleza do Seival, outra. Uma terceira é a excelente perspectiva da safra de 2006, que começou a ser colhida em fevereiro, começando pela Pinot Noir.

A se confirmar, será um triênio de ouro para os vinhos da Serra Gaúcha, pois 2004 foi uma safra muito boa e 2005, a julgar pelas amostras, excepcional. Mas talvez a razão mais importante para as comemorações – ou, pelo menos, a mais simbólica da grande virada empreendida pela empresa nos últimos dez anos – foi a conclusão, no final de janeiro, do projeto de expansão de sua base principal no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

Afinal, foram quase oito anos de contínuas melhorias tanto nos vinhedos (que, na quase totalidade, foram replantados) como na cantina, que demandaram investimentos de quase 50 milhões de reais, esforço considerável para uma empresa familiar. Para se ter uma idéia, não muito antes do início dessa escalada, a Miolo não chegava a faturar 1 milhão de reais/ano (hoje, são 50 milhões de reais, sem contar

suas participações em outras empresas, como a Via Sul e a Fazenda Ouro Verde, no Vale do São Francisco.

Um dos projetos em andamento na Miolo diz respeito à Via Sul, a associação da empresa com o grupo chileno Via, com o objetivo não só de exportar vinhos, mas também suprir o mercado interno e internacionalizar a marca e os vinhos Miolo.

O objetivo inicial era mais comercial, mas depois a Miolo percebeu que existia um mercado para os vinhos da América do Sul. A Via tem uma rede de distribuição enorme em países onde a Miolo não está presente e é bastante interessante vender o terroir “América do Sul”. O projeto Via Sul tem como parceiro principal um dos grandes nomes da indústria do vinho no Chile, Jorge Coderch, autor de obras-primas como o mítico vinho Caballo Loco. A idéia é produzir vinhos em 4 países: Chile, Argentina, Brasil e Uruguai – estabelecendo um conceito de terroir sul-americano. Serão várias linhas de vinhos, entre as quais a Oveja Negra, que será comercializada nos quatro países. No Brasil, chama a atenção o vinho Sesmarias, que graças ao seu corte, de nada menos que 6 varietais, já pode ser chamado de “Caballo Loco Brasileiro”.

A contratação em 2003 de um consultor internacional de renome também foi muito importante

para dar um impulso à esta nova fase Miolo.

A escolha, feita pelo próprio Adriano, recaiu sobre Michel Rolland, consultor francês e proprietário do Château Le Bon Pasteur, que juntamente com sua equipe assessora mais de 100 vinícolas ao redor do mundo. A lista começa em Bordeaux, sua terra natal, passa pelo Chile e até pela Índia. Segundo Adriano Rolland, tem uma diversidade de experiências ao redor do mundo inigualável.

Adriano ressalta que muitas das idéias do consultor já estavam em implementação. A substituição da latada pelo sistema de espaldeira, por exemplo, já estava em curso, não só nos vinhedos próprios, mas também nos de produtores associados. Mesmo assim, a contribuição de Rolland tem sido muito importante, como por exemplo na escolha de novos clones de videiras. Outro exemplo de contribuição foi a utilização de leveduras naturais, existentes nos vinhedos e nas vinícolas, para a fermentação de vinhos tintos. Rolland sugeriu a abolição da utilização de leveduras selecionadas, a não ser para a fermentação dos vinhos brancos, o que representou importante economia, pois as leveduras naturais exprimem melhor o terroir.

Degustações verticais, uma boa oportunidade para se avaliar os progressos da Miolo.

WINE STYLE TEVE A OPORTUNIDADE DE DEGUSTAR PRATICAMENTE TODA A LINHA DE VINHOS DA MIOLO EM COMPANHIA DA EQUIPE DE ENOLOGIA DA EMPRESA. OS AVANÇOS DA MIOLO PUDEAM SER SENTIDOS EM TODA A LINHA E ALGUNS VINHOS QUE AINDA VÃO SER LANÇADOS NO MERCADO SINALIZAM UM FUTURO BRILHANTE. UM DELES É O **MERLOT TERROIR**, QUE AINDA ESTÁ EM BARRICAS MAS MOSTRA UMA CONCENTRAÇÃO DE AROMAS E SABORES RARAMENTE ENCONTRADA NÃO SÓ EM VINHOS BRASILEIROS COMO EM GRANDE PARTE DOS VINHOS DESTA VARIETAL NO NOVO MUNDO. A GRANDE SURPRESA FOI O **MIOLO MILLÉSIME 2004**, AINDA NÃO LANÇADO, E QUE CERTAMENTE SERÁ UM MARCO NA HISTÓRIA DOS ESPUMANTES NACIONAIS, TANTO POR SEU EQUILÍBRIO COMO POR SUA COMPLEXIDADE AROMÁTICA, CONFIRMANDO A TESE DE QUE A SERRA GAÚCHA PRODUZ ESPUMANTES DE NÍVEL INTERNACIONAL. NO ENTANTO, AS TRÊS DEGUSTAÇÕES VERTICAIS DOS VINHOS PREMIUM DA MIOLO SÃO BASTANTE ILUSTRATIVAS DO QUE DE MELHOR SE PRODUZ HOJE EM TERRAS GAÚCHAS.

RAR – o vinho de Campos de Cima da Serra (RS)

O RAR, um corte de 60% de Cabernet Sauvignon e de 40% de Merlot foi degustado em suas versões 2002, 2003 e 2004. Ficou claro que o RAR 2002 é o que está mais pronto para ser bebido, com taninos quase resolvidos e aromas de frutas escuras, chocolate e toques animais, enquanto o de melhor potencial de guarda é o RAR 2004, ainda muito jovem, necessitando de melhor integração entre seus elementos. O RAR 2003, proveniente de uma safra um pouco mais difícil que 2002 e 2004, surpreende pelo bom equilíbrio e boa acidez, que acabam por compensar a menor estrutura e o corpo mais leve.

Cuvée Giuseppe – um bom retrato do Vale dos Vinhedos

O Cuvée Giuseppe, também um corte de 60% de Cabernet Sauvignon e de 40% de Merlot, mostra que o Vale dos Vinhedos pode produzir vinhos mais estruturados que Campos de Cima da Serra, o que justifica o uso de barricas novas de carvalho americano e francês, enquanto o RAR utiliza apenas carvalho americano. O Cuvée Giuseppe 2003, embora com menos estrutura que o 2004 e o 2005, ainda necessita de mais 1 a 2 anos para atingir seu auge, embora já apresente aromas de evolução típicos de Cabernet Sauvignon, com fruta exuberante e boa persistência final. Já o Cuvée Giuseppe 2004, ainda muito fechado e com pouca integração de seus elementos, merece ser guardado por pelo menos mais 3 a 4 anos, enquanto o Cuvée Giuseppe

2005, ainda na barrica, impressiona tanto em sua versão mais macia e aromática em carvalho americano como em sua versão mais estruturada, tânica e dura em carvalho francês, todas com uma fruta madura e uma elegância pouco habitual em vinhos brasileiros.



ARTHUR AZEVEDO

Lote 43 – o vinho emblemático da Miolo

O Lote 43, primeiro e mais importante vinho de topo de gama da Miolo, vem mostrando uma impressionante evolução ao longo do tempo, fruto das melhorias que vêm sendo implantadas nos vinhedos e do uso de novas técnicas de vinificação. O Lote 43 é habitualmente constituído de 50% de Cabernet Sauvignon e 50% Merlot, mantidos em barricas de carvalho francês e americano novas por períodos variáveis (18 a 24 meses), sempre das melhores uvas

provenientes do Vale dos Vinhedos.

Quanto aos vinhos, o Lote 43 1999 foi o menos estruturado dos vinhos degustados, apresentando aromas evoluídos, terrosos, de sous-bois, já um pouco seco na boca, praticamente sem fruta, devendo ser consumido imediatamente. O Lote 43 2002

é um belo exemplar de corte bordalês, com aromas de frutas em compota, cedar box, fumo, especiarias e toques animais, mostrando na boca um corpo médio para intenso, com boa acidez, bom equilíbrio, taninos finos, com belo retroolfato e persistência final longa, próximo de seu auge, mas com estrutura para manter-se por mais 2 a 4 anos. No Lote 43 2004, nota-se a mudança de estrutura, que se torna muito mais intensa e concentrada, com taninos médio/finos, em grande quantidade, com boa maturidade, ótima acidez, aromas ainda muito fechados. É um vinho que lembra mais um vinho californiano, potente e intenso e ainda muito distante de seu apogeu, fazendo difícil uma avaliação neste momento de vida, mas que demonstra uma evolução nas técnicas de extração de fruta e taninos, com conseqüente melhor adequação da madeira nova utilizada, perfeitamente fundida, sem os exageros às vezes encontrados em alguns vinhos nacionais. O Lote 43 2005, ainda em barricas e não finalizado, tanto na versão em carvalho americano como em carvalho francês, mostra um novo patamar de qualidade. Com maciez surpreendente, exibe grande fineza e presença de madeira nova que, embora ainda muito marcante, não se sobrepõe à fruta exuberante e decadente, indícios da presença do dedo da equipe de Michel Rolland nos processos vitivinícolas.

A Casa do Porto traz a melhor seleção em vinhos chilenos



Vinhedo Neyen de Apalta - com mais de 105 anos (Valle de Colchagua/Chile)



AlmaViva

"Conjunto de perfeição entre Mãos Francesas e Terroir Chileno. Raçudo e de muita classe." 95 pontos - Wine Spectator

Antiyal

"Obra Prima de enologia orgânica." Um vinho maduro, com especiarias, pleno e generoso com o estilo Mediterrâneo do renomado enólogo Alvaro Espinoza." 92 pontos

Domus Aurea

"Alta expressão no máximo Terroir. Caráter, força e elegância." 92 pontos - Wine Spectator

Eleito recentemente pelo crítico inglês Oz Clarke entre os Top 20, de seu recém lançado Guia, e o Number One Best Buy do Guia 2006. Melhor compra custo/benefício.

El Principal

"Opulenta personalidade com delicada potência, a sensação do Maipo Alto Chile." 91 pontos - Wine Spectator

EQ

Vinícola The Best in Show no 3º Anual Wines of Chile Awards. Melhor Shiraz do Chile no 3º Anual Wines of Chile Awards. 91 pontos de Wine Spectator 91 pontos Wine & Spirits

Neyen

"A nova obra do Vale Apalta. Plenamente maduro, elegante e sofisticado." 5 estrelas - Decanter

"A descoberta máxima do Novo Mundo." Steven Spurrier - Jornalista inglês da Revista Decanter

Belo Horizonte - (31) 3286 7077

Rio de Janeiro - (21) 2239 6698

São Paulo - (11) 3061 3033

CASA DO PORTO

desde 1989

Referência Chile



Vila Velha - (27) 3329 3518

Vitória - (27) 3225 3260

www.casadoporto.com



Villa Francioni. O vinho brasileiro por um novo ponto de vista.

Villa Francioni Rosé 2005 provém da combinação das variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Malbec. O resultado é um intenso aroma de frutas vermelhas frescas, emoldurado por uma atraente coloração avermelhada. Agradável, delicado e jovial, suas notas cítricas lhe atribuem o frescor, que o torna um vinho essencialmente alegre e fácil de apreciar.

www.villafrancioni.com.br

Aprecie com moderação.

São Joaquim e Bom Retiro • Santa Catarina





Vinho & Diabetes

“Vino aluntur vires, sanguis calor que hominum” **mellitus**
 (Com o vinho se alimentam as forças, o sangue e o calor dos homens)
 Plínio (62-113 d.C)

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração GLAIR ARRUDA

O diabetes é uma doença que cada vez mais preocupa parcelas significativas da população. O diabético pode consumir vinho ou outras bebidas alcoólicas com segurança? Wine Style foi buscar a resposta para essa inquietante pergunta

O termo **diabetes mellitus** representa várias síndromes caracterizadas por um metabolismo anormal dos carboidratos, resultando em hiperglicemia (aumento do nível de glicose no sangue). Existem dois tipos principais de diabetes: no primeiro, conhecido como **diabetes tipo I**, as células pancreáticas responsáveis pela secreção de insulina são destruídas, levando a uma deficiência absoluta na secreção desse hormônio. No **diabetes tipo II**, apesar de haver secreção de insulina, os níveis encontrados são considerados inadequados devido a uma insensibilidade dos tecidos à ação da insulina (resistência insulínica).^{1,2}

Dos pontos de vista epidemiológico e sócio-econômico, o diabetes é a quinta maior causa de morte nos EUA, onde cerca de 7% da população é diabética.² Entretanto, devido à sua associação com doenças vasculares, o diabetes é responsável por 14% dos gastos com doenças naquele país.² Os custos, diretos e indiretos,

atribuídos ao tratamento do diabetes, em 2002, foram estimados em 132 bilhões de dólares só nos EUA.³⁻⁵

Em 2003, havia cerca de 150 milhões de diabéticos em todo o mundo. Entretanto, com o aumento da prevalência mundial de obesidade, estima-se que 300 milhões de pessoas sofrerão dessa enfermidade em 2025, uma verdadeira pandemia global.^{6,7}

Nos EUA, Canadá e Europa, mais de 80% dos casos de diabetes são do tipo II. O tipo I responde por 5 a 10%, sendo que o restante apresenta outras causas.² Enquanto o tipo I resulta de uma destruição auto-imune das células pancreáticas produtoras de insulina, o diabetes tipo II é resultado de uma complexa relação entre fatores genéticos e ambientais. Estudos epidemiológicos em escala mundial têm demonstrado que o aumento na prevalência do tipo II é causado por alterações dietéticas e nos hábitos de vida (obesidade, sedentarismo, tabagismo, etc.).⁸ Felizmente,



alguns estudos com acompanhamento de pacientes por longos prazos (prospectivos) e alguns ensaios clínicos bem conduzidos concluíram que o diabetes tipo II pode ser evitado modificando-se esses hábitos nocivos.⁸ Com efeito, vários autores têm demonstrado que o consumo moderado de álcool (vinho), como parte de uma dieta saudável, é capaz de prevenir o surgimento do diabetes ou evitar o aparecimento de complicações dessa doença.⁸⁻¹²

DIABETES E ÁLCOOL (VINHO)

2.1 - Exposição aguda ao álcool

Em pessoas bem nutridas, diabéticas ou não, sabe-se que o consumo agudo de álcool leva a um estado de resistência insulínica aguda, prejudicando a captação e a utilização da glicose pelas células.¹³ Entretanto, como essa alteração é transitória, não ocorre alteração dos níveis glicêmicos (teor de açúcar no sangue).

Paradoxalmente, em indivíduos desnutridos (principalmente alcoólatras crônicos) o consumo de álcool pode resultar em hipoglicemia. Nesses indivíduos, a carência de nutrientes impede que o fígado produza glicose.

2.2 - Uso regular e moderado de álcool e a prevenção do diabetes

Apesar do consumo agudo de álcool reduzir a sensibilidade das células à insulina, a maioria dos estudos com acompanhamento de pacientes por longos prazos tem demonstrado que o consumo regular e moderado de álcool reduz o risco de surgimento do diabetes tipo II.¹³⁻¹⁶

Em um estudo envolvendo 109.690 mulheres, com idades variando entre 25 e 42 anos, acompanhadas por 10 anos, Wannamethee et al.¹⁰ observaram que aquelas que consumiam entre 0,1 e 4,9 g de álcool por dia tinham um risco de desenvolvimento de diabetes 20% menor que as

abstêmias. Entre as que consumiam de 5,0 a 14,9 g/dia, a redução chegou a 33%; para um consumo entre 15 e 29,9 g/dia, a redução foi de 58%. Consumos maiores não reduziram mais o risco de diabetes. Vale lembrar que os autores conseguiram afastar qualquer influência do peso (índice de massa corporal), tabagismo, prática de atividade física e história familiar de diabetes sobre esses resultados.

Stampfer et al.¹⁷ estudaram 85.051 enfermeiras, com idades variando entre 34 e 59 anos e observaram uma redução de 60% no risco de diabetes entre as que consumiam de 5 a 14,9 g de álcool por dia; para um consumo superior a 15 g/dia, a redução foi de 70%. Entretanto, quando os autores refizeram os cálculos levando em consideração o índice de massa corporal, a idade, o consumo diário de calorias e a história familiar de diabetes, muito da diferença inicialmente encontrada desapareceu: apenas as mulheres que ingeriam acima de 15 g de álcool por dia apresentavam uma redução de 40% no risco de diabetes.

Em um outro estudo, dessa vez envolvendo 46.892 homens (profissionais de saúde), acompanhados por 12 anos, Conigrave et al.⁹ constataram que os indivíduos que consumiam entre 15 e 29 g de álcool por dia tinham 36% de redução no risco de desenvolvimento de diabetes, quando comparados com abstêmios. Apesar de não recomendado, mesmo nos pacientes com consumo superior a 50 g/dia também houve redução de 40% na incidência de diabetes. Outro fato analisado nesse trabalho foi a relação entre a frequência do consumo de álcool e a incidência do diabetes: a ingestão em pelos menos 5 dias por semana esteve associada a uma redução de 52% na incidência de diabetes.

Um estudo inglês incluindo 7.735 homens, com idades variando entre 40 e 59 anos, acompanhados por um período médio de 12,8 anos, mostrou que o consumo moderado de álcool (16 a 42 unidade de álcool por semana) reduziu o risco de diabetes em 36%, quando comparado com bebedores ocasionais (< 1 unidade por semana).¹⁸ Essa redução no risco de diabetes foi mais aparente nos homens com doença coronariana preexistente. Resultados semelhantes foram



encontrados por Rimm et al.¹⁹ e Wei et al.²⁰

Embora as evidências epidemiológicas apresentadas acima sugiram que o consumo moderado de álcool reduz a incidência do diabetes tipo II, tanto em homens quanto em mulheres, dois estudos com acompanhamento dos pacientes por longos períodos, um norte-americano²¹ e outro japonês,²² mostram que o consumo exagerado de álcool pode aumentar a incidência de diabetes. Mais uma vez, a palavra-chave aqui é moderação.

2.3 - Álcool e redução da mortalidade por doenças coronárias em diabéticos tipo II

O consumo moderado de álcool está associado a uma significativa redução no risco de doenças coronarianas, principalmente infarto agudo do miocárdio, em indivíduos não diabéticos.^{16, 23-26 *}

Sabe-se que o diabetes é um forte fator de risco para doenças coronarianas, com aumento considerável na mortalidade.²⁷ Entretanto, mesmo em pacientes diabéticos o consumo moderado e regular de álcool é capaz de reduzir a mortalidade por coronariopatia.^{28, 29 11, 12}

Ao acompanharem 983 pacientes diabéticos do tipo II por um período de 12,3 anos, Valmadrid et al.²⁸ observaram que os pacientes que consumiam menos de 2 g de álcool por dia tinham uma redução de 46% na mortalidade por doença coronária, quando comparados com abstêmios. Para uma ingestão de 2 a 13 g/dia, a queda foi de 56% e, para um consumo superior a 14 g/dia, a redução na mortalidade por doença coronária foi de 79%. É interessante observar que essas diferenças se mantiveram mesmo após correções em função da pressão arterial, índice de massa corporal, atividade física, duração do diabetes e presença de complicações.

Em um outro trabalho envolvendo 5.103 enfermeiras diabéticas, acompanhadas entre 1980 e 1994, Solomon et al.²⁹ observaram que o risco de doença coronariana (fatal ou não) entre as que ingeriam de 0,1 a 4,9 g de álcool por dia era 26% menor que entre as abstêmias. Um consumo superior a 5 g/dia reduziu o risco em 52%. Essa redução permaneceu significativa mesmo após correções em função

do índice de massa corporal, tabagismo, história familiar de infarto do miocárdio, hipertensão, hipercolesterolemia, menopausa e atividade física.

Existem várias explicações biológicas plausíveis para esse efeito benéfico do álcool na mortalidade por doença coronária em diabéticos. Provavelmente, a melhora nos níveis glicêmicos causada pelo consumo moderado e regular do álcool é um desses mecanismos que contribui para a redução na mortalidade por doenças coronarianas e acidentes vasculares cerebrais.¹⁴

Apesar das evidências de que o álcool protege os diabéticos de doenças coronarianas, ele também pode causar algumas complicações que merecem ser mencionadas. Em um trabalho realizado no Reino Unido, o consumo aumentado de álcool piorou a retinopatia (doença ocular secundária ao diabetes, causa comum de cegueira) dos pacientes.³⁰ Entretanto, outros estudos não ratificaram esse achado.¹³ Alguns trabalhos também mostram que o consumo excessivo de álcool pode agravar a neuropatia (doença que acomete os nervos) encontrada em diabéticos.³¹

2.4 - Recomendações

Quais seriam as recomendações aos pacientes diabéticos quanto ao consumo “seguro” de álcool? Independentemente do que foi exposto acima, aqueles que são abstêmios não devem ser encorajados a consumir álcool. Mulheres que consomem 1 ou 2 drinques por dia e homens que ingerem 2 ou 3 doses de álcool por dia, se não houver nenhuma outra contra-indicação (hipertensão, controle precário dos níveis glicêmicos, predisposição ao alcoolismo, etc.), podem continuar com esse hábito. Aqueles que consomem mais que essas doses devem ser aconselhados a reduzir a ingestão de álcool.¹³

3 - Conclusão

Uma dieta saudável, associada a uma atividade física regular, manutenção de um peso adequado, consumo



moderado de álcool, abolição do sedentarismo e do tabagismo podem praticamente abolir o diabetes tipo II. Infelizmente, ainda existe um enorme vão entre o que se sabe sobre essa doença e o que é praticado em termos de saúde pública.

* 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. KARAM JH. **DIABETES MELLITUS & HYPOGLYCEMIA**. IN: TIERNEY JR LM, EDITOR. CURRENT MEDICAL DIAGNOSIS & TREATMENT. 35TH ED: LANGE MEDICAL BOOK; 1996.
2. MCCULLOCH DK. **OVERVIEW OF MEDICAL CARE IN DIABETES MELLITUS**. IN: UPTODATE 13.3 ED: WWW.UPTODATE.COM; 2005.
3. HOGAN P, DALL T, NIKOLOV P. **ECONOMIC COSTS OF DIABETES IN THE US IN 2002**. DIABETES CARE 2003;26(3):917-32.
4. AHMANN A. **REDUCTION OF HOSPITAL COSTS AND LENGTH OF STAY BY GOOD CONTROL OF BLOOD GLUCOSE LEVELS**. ENDOCR PRACT 2004;10 SUPPL 2:53-6.
5. ETTARO L, SONGER TJ, ZHANG P, ENGELGAU MM. **COST-OF-ILLNESS STUDIES IN DIABETES MELLITUS**. PHARMACOECONOMICS 2004;22(3):149-64.
6. ZIMMET P. **THE BURDEN OF TYPE 2 DIABETES: ARE WE DOING ENOUGH?** DIABETES METAB 2003;29(4 PT 2):6S9-18.
7. SEGAL KR. **TYPE 2 DIABETES AND DISEASE MANAGEMENT: EXPLORING THE CONNECTIONS**. DIS MANAG 2004;7 SUPPL 1:S11-22.
8. SCHULZE MB, HU FB. **PRIMARY PREVENTION OF DIABETES: WHAT CAN BE DONE AND HOW MUCH CAN BE PREVENTED?** ANNU REV PUBLIC HEALTH 2005;26:445-67.
9. CONIGRAVE KM, HU BF, CAMARGO CA, JR., STAMPFER MJ, WILLETT WC, RIMM EB. **A PROSPECTIVE STUDY OF DRINKING PATTERNS IN RELATION TO RISK OF TYPE 2 DIABETES AMONG MEN**. DIABETES 2001;50(10):2390-5.
10. WANNAMETHEE SG, CAMARGO CA, JR., MANSON JE, WILLETT WC, RIMM EB. **ALCOHOL DRINKING PATTERNS AND RISK OF TYPE 2 DIABETES MELLITUS AMONG YOUNGER WOMEN**. ARCH INTERN MED 2003;163(11):1329-36.
11. LAPIDUS L, BENGTSSON C, BERGFORS E, BJORKELUND C, SPAK F, LISSNER L. **ALCOHOL INTAKE AMONG WOMEN AND ITS RELATIONSHIP TO DIABETES INCIDENCE AND ALL-CAUSE MORTALITY: THE 32-YEAR FOLLOW-UP OF A POPULATION STUDY OF WOMEN IN GOTHENBURG, SWEDEN**. DIABETES CARE 2005;28(9):2230-5.
12. PITSAVOS C, MAKRIKAKIS K, PANAGIOTAKOS DB, CHRYSOHOOU C, IOANNIDIS I, DIMOSTHENOPOULOS C, ET AL. **THE J-SHAPE EFFECT OF ALCOHOL INTAKE ON THE RISK OF DEVELOPING ACUTE CORONARY SYNDROMES IN DIABETIC SUBJECTS: THE CARDIO2000 II STUDY**. DIABET MED 2005;22(3):243-8.
13. ZILKENS RR, PUDDEY IB. **ALCOHOL AND TYPE 2 DIABETES - ANOTHER PARADOX?** J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):25-30.
14. BEILIN LJ, PUDDEY IB. **ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE-MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER**. J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):1-3.
15. REHM J, SEMPOS CT, TREVISAN M. **ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE-MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER. AVERAGE VOLUME OF ALCOHOL CONSUMPTION, PATTERNS OF DRINKING AND RISK OF CORONARY HEART DISEASE-A REVIEW**. J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):15-20.
16. HILL JA. **IN VINO VERITAS: ALCOHOL AND HEART DISEASE**. AM J MED SCI 2005;329(3):124-35.
17. STAMPFER MJ, COLDITZ GA, WILLETT WC, MANSON JE, ARKY RA, HENNEKENS CH, ET AL. **A PROSPECTIVE STUDY OF MODERATE ALCOHOL DRINKING AND RISK OF DIABETES IN WOMEN**. AM J EPIDEMIOL 1988;128(3):549-58.
18. PERRY IJ, WANNAMETHEE SG, WALKER MK, THOMSON AG, WHINCUP PH, SHAPER AG. **PROSPECTIVE STUDY OF RISK FACTORS FOR DEVELOPMENT OF NON-INSULIN DEPENDENT DIABETES IN MIDDLE AGED BRITISH MEN**. BMJ 1995;310:560-4.
19. RIMM EB, CHAN J, STAMPFER MJ, COLDITZ GA, WILLETT W. **PROSPECTIVE STUDY OF CIGARETTE SMOKING USE, AND THE RISK OF DIABETES IN MEN**. BMJ 1995;310:555-9.
20. WEI M, GIBBONS LW, MITCHELL TL, KAMPERT JB, BLAIR SN. **ALCOHOL INTAKE AND INCIDENCE OF TYPE 2 DIABETES IN MEN**. DIABETES CARE 2000;23(1):18-22.
21. KAO WH, PUDDEY IB, BOLAND LL, WATSON RL, BRANCATI FL. **ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF TYPE 2 DIABETES MELLITUS: ATHEROSCLEROSIS RISK IN COMMUNITIES STUDY**. AM J EPIDEMIOL 2001;154(8):748-57.
22. TSUMURA K, HAYASHI T, SUEMATSU C, ENDO G, FUJII S, OKADA K. **DAILY ALCOHOL CONSUMPTION AND THE RISK OF TYPE 2 DIABETES IN JAPANESE MEN: THE OSAKA HEALTH SURVEY**. DIABETES CARE 1999;22:1432-7.
23. CORRAO G, RUBBIATI L, BAGNARDI V, ZAMBON A, POIKOLAINEN K. **ALCOHOL AND CORONARY HEART DISEASE: A META-ANALYSIS**. ADDICTION 2000;95(10):1505-23.
24. GRONBAEK M, BECKER U, JOHANSEN D, GOTTSCHAU A, SCHNOHR P, HEIN HO, ET AL. **TYPE OF ALCOHOL CONSUMED AND MORTALITY FROM ALL CAUSES, CORONARY HEART DISEASE, AND CANCER**. ANN INTERN MED 2000;133(6):411-9.
25. 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.
26. FUCHS FD. **VASCULAR EFFECTS OF ALCOHOLIC BEVERAGES: IS IT ONLY ALCOHOL THAT MATTERS?** HYPERTENSION 2005;45(5):851-2.
27. RICH-EDWARDS JW, MANSON JE, HENNEKENS CH, BURING JE. **THE PRIMARY PREVENTION OF CORONARY HEART DISEASE IN WOMEN**. N ENGL J MED 1995;332(26):1758-66.
28. VALMADRID CT, KLEIN R, MOSS SE, KLEIN BE, CRUICKSHANKS KJ. **ALCOHOL INTAKE AND THE RISK OF CORONARY HEART DISEASE MORTALITY IN PERSONS WITH OLDER-ONSET DIABETES MELLITUS**. JAMA 1999;282(3):239-46.
29. SOLOMON CG, HU FB, STAMPFER MJ, COLDITZ GA, SPEIZER FE, RIMM EB, ET AL. **MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND RISK OF CORONARY HEART DISEASE AMONG WOMEN WITH TYPE 2 DIABETES MELLITUS**. CIRCULATION 2000;102:494-9.
30. KOHNER EM, ALDINGTON SJ, STRATTON IM, MANLEY SE, HOLMAN RR, MATHEWS DR. **UNITED KINGDOM PROSPECTIVE DIABETES STUDY, 30: DIABETIC RETINOPATHY AT DIAGNOSIS OF NON-INSULIN-DEPENDENT DIABETES MELLITUS AND ASSOCIATED RISK FACTORS**. ARCH OPHTHALMOL 1998;116(297-303).
31. ADLER AI, BOYKO EJ, AHRONI JH, STENSEL V, FORSBERG RC, SMITH DG. **RISK FACTORS FOR DIABETIC PERIPHERAL SENSORY NEUROPATHY. RESULTS OF THE SEATTLE PROSPECTIVE DIABETIC FOOT STUDY**. DIABETES CARE 1997;20:1162-7.

MILÃO NOVA YORK



O VINHO BRASILEIRO
MAIS VENDIDO NO MUNDO.
APRECIE COM MODERAÇÃO.

À venda na Expand e no
Empório Santa Maria.

Michel Torino

VINHOS E ENOTURISMO EM SALTA

CAFAYATE, EM SALTA, NO NORTE DA ARGENTINA,
É UMA REGIÃO EM ALTA NO PAÍS VIZINHO.
CONHEÇA A MICHEL TORINO, UMA TRADICIONAL VINÍCOLA
QUE ESTÁ MUDANDO O CONCEITO DOS VINHOS DA REGIÃO

por JOSÉ LUIS ALVIM BORGES



A imagem da viticultura argentina está fortemente ligada à região de Mendoza, contudo, outros pólos produtores vêm conhecendo grande desenvolvimento. Entre eles está o Vale de Cafayate. Localizado no noroeste do país, na província de Salta, seus vinhedos estão situados a uma altitude média de 1700 m. A região apresenta baixos índices de precipitação pluviométrica, em torno de 120 mm anuais, e a umidade relativa do ar é de apenas 15%. Esse clima desértico de altitude completa-se com 340 dias de sol ao ano.

Os pioneiros da região foram David e Salvador Michel, que, em 1892, plantaram o primeiro vinhedo. O casamento de Salvador Michel com Gabriela Torino deu origem à vinícola atual. Com 700 ha de vinhedos próprios, a Michel Torino busca, ainda este ano, a certificação de cultivo orgânico para 100% de suas vinhas. A par disso, diversas outras ações vêm sendo empreendidas para a produção de vinhos de qualidade em uma região cujo problema é, paradoxalmente, a insolação excessiva.

Entre elas estão a diminuição do rendimento, pela troca do sistema de duplo “piso” (dois níveis de condução da videira) para o “piso” único, a troca da orientação das fileiras nas espaldeiras (para melhor controle da insolação), a busca do equilíbrio perfeito entre a área foliar e o rendimento por parreira e a substituição da irrigação por inundação pelo sistema de gotejamento.

Outra iniciativa da vinícola é para o domínio do enoturismo. Anexo à vinícola foi construído o hotel Bodega La Rosa, que se enquadra na categoria “luxury country inn”. Trata-se de um grande prédio, em estilo colonial espanhol, com cinco pátios internos, de estilo sevillano, e quartos amplos e confortáveis. Some-se a isso o Wine Spa

onde são oferecidos banhos em jaccuzzis cheias com suco de Cabernet Sauvignon ou Torrontés e massagens com óleo de semente de uva.

De volta aos vinhos, a Michel Torino produz linhas de qualidade e estilo variados: Colección (vinhos varietais de Torrontés, Malbec, Tannat, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon, frutados e pouco marcados pela madeira); Don David (varietais de Torrontés, Chardonnay, Malbec e Cabernet Sauvignon, de uvas selecionadas e vinhedos de rendimento mais baixo, com 12 meses de carvalho americano e francês para os tintos e fermentação em barrica para o Chardonnay); Ciclos (cortes de Cabernet Sauvignon, Malbec e Syrah, com estágio em madeira) e o Altimus (topo de gama da casa, um corte de Malbec



60%, Merlot 30% e Cabernet Sauvignon, com estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novo).

Dentre os vinhos de gustados, chamaram a atenção o Torrontés Don David 2005, com aroma intenso, floral e cítrico, acidez fresca e

álcool equilibrado; o Tannat Colección 2005, ainda violáceo, frutado, defumado, com bom corpo, equilibrado e persistente; o Shiraz Don David 2004, rubi-púrpura, aroma intenso de geléia de cerejas, com toques de canela e madeira delicada, bom corpo, taninos finos, macio, boa acidez, persistente, e o Altimus 2003, com boa extração de cor, ainda púrpura, aroma intenso, muito rico em frutos vermelhos, madeira elegante e traços de pimenta-do-reino, bom corpo, taninos abundantes, de boa qualidade, com álcool e acidez equilibrados e boa persistência.

JOSÉ LUIZ BORGES É EDITOR-ASSISTENTE DE WINE STYLE E VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP. O AUTOR VIAJOU PARA A ARGENTINA A CONVITE DA IMPORTADORA BRUCK, REPRESENTANTE DA MICHEL TORINO NO BRASIL.



OS SEGREDOS DA ITALIA

Na intimidade dos vinhedos e vinícolas da Itália estão escondidos alguns segredos que explicam a surpreendente ascensão dos modernos vinhos italianos

por ARTHUR AZEVEDO fotos ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO



sempre fizeram parte do mundo do vinho na Europa, com seus castelos deslumbrantes, vinhedos cinematográficos e paisagens paradisíacas. Afinal, o enoturismo é hoje uma indústria em efervescência e ninguém em sã consciência abriria mão desta fonte inesgotável de renda.

No entanto, para que esta nova realidade acontecesse foi necessário absorver uma razoável quantidade de novas tecnologias, além de buscar novos métodos para a produção de uvas de alta qualidade, com a utilização de clones de videiras que foram plantados nos valorizadíssimos terroirs europeus.

fez muito bem aos vinhos do Velho Mundo. Pressionados pela perda do mercado para os vinhos provenientes dos chamados países do Novo Mundo, não restou outra alternativa aos nobres produtores europeus que não arregaçar as mangas e partir para a luta.

Evidente que estes produtores tradicionais não acusariam o golpe publicamente e a reação se deu de forma sutil e elegante, sem abrir mão do charme e da sofisticação que

Duas frases ouvidas na Itália, durante a recente viagem que fizemos a convite do empresário Celso La Pastina, da World Wine, refletem de forma cristalina esta realidade. A primeira, de Emilio Rotolo, da Volpe Pasini, um visionário médico que hoje se dedica integralmente a explorar as sutilezas da região do Friuli, fala da importância relativa do terroir para a produção de grandes uvas. Com muita propriedade, Emilio diz que “não é afortunado um produtor que encontra um grande terroir e sim um terroir que encontra um grande produtor”. De nada adianta



ter todas as condições climáticas e de solo para plantio das uvas se não se respeitar a fisiologia da parreira, os rendimentos adequados e a maturidade das uvas para realizar a colheita.

A segunda, de Riccardo Cotarella, hoje o enólogo mais importante da Itália, consultor de mais de 60 vinícolas, de norte a sul do país. Aqui, a importância relativa da tradição é colocada num contexto diferente, pois Cotarella diz que a “enologia é uma ciência biológica em contínua evolução e não tem o menor sentido fazer vinhos como fazia meu avô. Nada pode ser improvisado, sendo fundamental pesquisar sempre e cada vez mais”. Parece óbvio, mas não é o que até hoje muitos produtores dizem com grande orgulho, e seus vinhos, cada vez piores e distanciados das preferências do consumidor, falam por si. Basta pensar um minuto e dezenas de exemplos nos vêm à mente.

Outro assunto polêmico na Europa atual são as estritas regras das Denominações de Origem (ou seus equivalentes em cada um dos países), que na Itália podem ser Controladas ou ainda Controladas e Garantidas. Neste setor ninguém é mais radical que Giampaolo Motta, o irreverente capitão da vinícola La Massa, no coração da Toscana, em plena região do Chianti Classico, que entre outras estrepolias assou o pobre Gallo Nero (o tradicional Gallo Negro que representa o Consórcio do Chianti Classico) numa fogueira, simbolizando seu rompimento com as normas restritivas da entidade. Motta é um intransigente defensor das inovações e contrário à camisa-de-força em que muitos produtores são colocados por regras anacrônicas e sem sentido, tudo em nome de uma pretensa tradição.

AS MUDANÇAS NOS VINHEDOS

É mais do que sabido que as uvas são a origem de qualquer vinho e que sua qualidade é, de longe, o fator mais importante para determinar a qualidade final do

produto. E o que se nota, de norte a sul da Itália, é um cuidado extremo dos melhores produtores quando o assunto é o vinhedo. Esta preocupação ficou patente em todos os produtores que visitamos, e todos, sem exceção, falavam de seus vinhedos com grande orgulho.

No Piemonte, Paolo Abbona, do Marchesi Barolo, a vinícola que criou o famoso vinho Barolo, nos mostrou as mudanças no manejo do vinhedo ao longo dos anos, com intensa repercussão no estilo deste emblemático vinho italiano. Uma grande surpresa foi saber que aos 45 anos os vinhedos são replantados, com o objetivo de criar um movimento do terreno e favorecer as videiras. Um conceito revolucionário que muda aquela idéia de que quanto mais velha a parreira, melhor. Além disso, reduziu-se drasticamente o rendimento para no máximo 40 hectolitros por hectare, deixando-se em média apenas 3 cachos de uva por videira. A densidade de plantação também aumentou para cerca de 4.000 parreiras por hectare. Outros cuidados no Marchesi Barolo dizem respeito à rigorosa escolha dos clones e também à orientação dos vinhedos para melhorar a insolação.

Talvez onde estes cuidados com o vinhedo fiquem mais evidentes seja no também tradicionalíssimo Barone Ricasoli, ninguém menos que o inventor do Chianti e proprietário de uma imensa área no Chianti Classico, entre as cidades de Radda, Gaiole e Castellina. Uma visita na companhia de Francesco Ricasoli, um dos responsáveis pelo renascimento da empresa, que esteve por muitos anos - até 1993 - em mãos de empresas multinacionais, dá uma idéia do imenso trabalho que está sendo feito nesta vinícola. Este período em que os Ricasoli ficaram afastados da empresa, que foi fundada pela família em 1141, foi caracterizado por um certo abandono e desinteresse, o que causou grandes danos à imagem da Ricasoli. Quando retomou a Ricasoli da Hardy's, Francesco nos conta, encontrou



Francesco Ricasoli, Giampaolo Motta, Emilio Rotolo e Riccardo Cottarella

uma empresa que necessitava de profundas mudanças nos vinhedos e na vinícola.

O trabalho começou nos vinhedos, onde nada menos que 200 hectares de parreiras da década de 60 foram totalmente replantados. E este replantio não foi nada simples, pois o solo muito compacto e com drenagem insuficiente teve que ser arduamente preparado para receber as novas videiras. Uma verdadeira revolução teve que ser feita na terra, com a abertura de profundos canais de drenagem e retirada de imensas pedras no subsolo. O passo seguinte foi revestir o fundo dos canais com lona, separando as pedras das camadas de terra mais superficiais. Outra providência foi transferir parcelas de terras mais férteis para áreas muito pobres, de forma a equalizar o terreno. O custo desta brincadeira: nada menos que 30 a 40 mil euros por hectare. Coisa de gente grande.

Na terra assim preparada foram plantados novos clones de uvas especialmente selecionados, numa densidade de 5600 a 6000 plantas por hectare, com rendimento na casa dos 40 hectolitros por hectare. Uma posição interessante de Francesco, para quem, pela sua nobre origem, a Ricasoli seria o “Lafite italiano”, é que aos seus vinhos não basta ter qualidade e personalidade, mas também uma boa disponibilidade, pois as vendas é que dão o equilíbrio de toda a empresa. Francesco ressalta que este é um projeto de longa duração e que até o momento já se investiu algo como 30 milhões de euros, tanto nos vinhedos quanto nas melhorias na vinícola. Otimista, Francesco diz que “estamos apenas no início de nossa aventura”, uma invejável disposição para um produtor cuja história se mede em séculos.

Ainda no campo da viticultura, merecem destaque as experiências, bem-sucedidas diga-se de passagem, com variedades francesas, que estão sendo realizadas em quase toda a Itália. Neste setor Riccardo Cotarella está fazendo

um brilhante trabalho na Umbria, uma região muito conhecida pela produção de azeite de oliva. Para conhecer melhor o potencial da região, Cotarella levou cerca de 10 anos para mapear toda a área, além de criar um vinhedo experimental com mais de 32 variedades diferentes. O grande sucesso foi a uva Merlot, que se desenvolveu espetacularmente nos terrenos arenosos da Umbria e deu origem ao clássico Montiano, hoje um vinho de prestígio internacional. Outros bons exemplos de sucesso da Merlot podem ser encontrados no Friuli, onde a Volpe Pasini produz o ótimo Focus Merlot, e na Campanha, onde a Feudi San Gregorio pontifica com seu prestigiado Patrimo Merlot. Outro caso de sucesso que merece registro é o da Pinot Grigio no Friuli, cujo melhor exemplo é o Projeto IPSO, da Volpe Pasini, do qual falaremos mais adiante.

A pesquisa envolvendo uvas autóctones da Itália também mostra grande evolução e bons resultados no sul do país, onde a Feudi San Gregorio faz um grande trabalho com a uva Aglianico e pesquisa uma uva histórica, a Sirica, além de resgatar as uvas brancas Greco di Tufo e Fiano de Avellino. Na Sicília, a Donnafugata vem fazendo um excelente trabalho com uvas nativas, em especial a Nero d'Avola e a Ansonica. Alguns segredos, além dos cuidados habituais (escolha dos melhores terroirs, coerência entre a varietal a ser plantada e o contexto solo-climático, alta densidade de plantação, diminuição do rendimento por planta e sistemas restritivos de condução e poda), incluem o uso de fertilizantes orgânicos no inverno e a poda de cachos cerca de 40 a 50 dias antes da colheita.

A respeito da importância do terroir e dos estudos do solo, Giampaolo Motta, da La Massa, é cáustico com relação aos seus compatriotas. Irônico, diz que “a diferença entre os franceses de Bordeaux e os italianos é que os primeiros sabem tudo o que têm sob seus pés, enquanto que os italianos não sabem nada”.



AS NOVAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS

Partindo-se do princípio de que a qualidade de um grande vinho é determinada em sua maior parte no vinhedo e não na vinícola, poderíamos ser tentados a desconsiderar os enormes investimentos em tecnologia que vêm sendo feitos nos últimos anos na Itália. Mas nada seria mais falso. Emilio Rotolo sintetiza a questão ao dizer que “o grande vinho depende do equilíbrio entre tradição, história, cultura, respeito ao terroir e, também, tecnologia”. Para ele “o vinho natural não existe”, pois “a evolução natural é para o vinagre e não para vinho, se não forem tomados os devidos cuidados”. “O homem intervém no processo e bloqueia a estrada para o vinagre e conduz ao vinho. Se o produtor não tiver equipamentos de frio, obrigatoriamente tem que usar a química”, finaliza.

As novas práticas enológicas tiveram a capacidade de alterar as características de alguns ícones da Itália. O Barolo talvez seja o exemplo mais evidente, tendo inclusive levado alguns tradicionalistas a protestar de forma veemente contra as mudanças. No caso dos vinhos do Marchesi di Barolo, estas mudanças incluíram uma maceração (contato das cascas com o suco da uva) mais curta (caiu de 3 semanas para 12 a 14 dias), diminuição da temperatura de fermentação (de 35°C para 29 a 30°C), uso de barricas novas de carvalho francês com capacidade para 225 litros para uma parcela do vinho (20 a 25%), por 8 a 9 meses, sendo o restante amadurecido em grandes tonéis, em oposição ao que se fazia no passado, quando todo o vinho permanecia em tonéis antigos de carvalho com capacidade para 3.500 litros. Além disso, se usa largamente o nitrogênio em todo o processo para evitar a oxidação.

Ainda no Piemonte, mais precisamente em Barbaresco, o moderno produtor Bruno Rocca, cuja família é a maior proprietária do histórico vinhedo Rabajá, usa barricas de carvalho francês de cinco tipos diferentes para amadurecer seus vinhos, dando aos mesmos um caráter bastante distinto do que se fazia classicamente em Barbaresco.

Na Toscana, a Barone Ricasoli usa o conceito gravitacional em sua vinícola, com uso de pequenos tanques de aço inoxidável (10.000 litros) com controle de temperatura. A movimentação das massas vinícas se faz com o uso de pistões hidráulicos, sem se recorrer à remontagem.

A vinificação sempre é feita em parcelas separadas, com posterior assemblage (mistura das parcelas), seguindo-se o amadurecimento em barricas de carvalho francês.

Na La Massa, as artes de Giampaolo Motta e de seu enólogo assistente, Giacomo Mastretta, aparecem em todas as fases da vinificação. Para começar, usam intensivamente a mesa de seleção e durante a fermentação usam remontagens (afundamento das cascas das uvas que se concentram na parte alta do tanque de fermentação, com a utilização de um spray de vinho sob pressão retirado da parte inferior do mesmo tanque), individualizadas de acordo com a necessidade de cada um dos tanques. As macerações são geralmente bastante longas e as leveduras responsáveis pela fermentação são dissolvidas no vinho, num processo conhecido como autólise, o que no caso da Sangiovese confere maciez ao produto final. A fermentação maloláctica, que é a transformação do ácido málico em ácido láctico, desejável para controlar a acidez e dar mais complexidade ao vinho, quase sempre se faz nas barricas de carvalho. Como a maceração prolongada e a autólise consomem oxigênio e existe o risco do vinho adquirir caráter reduzido, compensam usando a batonage (movimentação das leveduras com um bastão) ou fornecendo oxigênio (microoxigenação).

Na Falesco, a obsessão por novas tecnologias e por equipamentos de alta precisão ficam patentes nas observações de Riccardo Cotarella, um pesquisador metucioso e com uma criatividade invejável. A nova vinícola da Falesco, ainda em fase final de construção, é um verdadeiro laboratório de experimentação. A quantidade de equipamentos eletrônicos e de computação impressiona até quem está acostumado a visitar vinícolas de última geração. Um dos novos processos para a produção de vinhos brancos chama a atenção. Trata-se de um “refrigerador contínuo”, um equipamento que usa gás carbônico a elevada pressão e a -40°C, cujo objetivo é baixar rapidamente a temperatura da mistura de cascas e suco que saem do desengaçador (equipamento que separa os grãos e o cabinho das uvas). Num processo normal, haveria a prensagem imediata, as cascas seriam separadas e o suco (mosto) seria conduzido ao tanque de fermentação. Aqui, casca e suco são resfriados em questão de segundos a 2-3°C. Isto faz com que as células





da casca se rompem e aromas e sabores passem para o suco durante o tempo que a mistura fica num tanque especial descansando numa temperatura máxima de 4 a 5°C, por um tempo que varia de 6 a 8 horas. Neste caso não se faz a prensagem, apenas a separação natural das cascas do suco e a vinificação segue seu curso normal. Sem dúvida, um processo engenhoso.

Na Falesco, todos os tanques de fermentação têm duplo controle de temperatura individualizado, permitindo que o enólogo atenda as necessidades específicas de cada vinho que vai ser produzido. No caso dos tintos, Cotarella usa na Falesco a criomaceração a 12-13°C antes da fermentação, para melhor extração dos aromas e maceração prolongada para aumentar a complexidade e reduzir a adstringência dos vinhos. O manuseio do “chapéu de cascas” é feito com o uso de pistões hidráulicos de dois tempos, que fazem um movimento semelhante ao do pedal das bicicletas, mergulhando as cascas no vinho delicadamente.

Todos estes processos são previamente testados em exaustivos testes de microvinificação, que segundo Cotarella são a alma da vinícola. Para finalizar seus vinhos a Falesco faz uso de filtração tangencial, um novo processo de separar as partes sólidas e líquidas com uso de pressão, sem que o vinho sofra qualquer perda de aromas ou sabores. Uma curiosidade: Cotarella não é adepto do uso da gravidade na vinificação, e desdenha do processo dizendo que “serve somente para mostrar aos turistas que visitam a vinícola, sendo perfeitamente substituível pelo uso das modernas bombas peristálticas”, equipamentos que movimentam o vinho delicadamente, sem causar nenhum tipo de dano.

Na Donnafugata, na Sicília, conhecemos uma interessante técnica de vinificação, que é aplicada na produção do Ben Ryé, o espetacular vinho passito produzido com a uva Zibibbo, da Ilha de Pantelleria. O truque consiste em fazer duas colheitas. A primeira se dá em agosto, quando as uvas ainda têm elevada acidez e são destinadas à passificação natural ao sol por

um período de 3 a 4 semanas. Estas uvas concentram intensamente açúcar, sabores e aromas. A segunda colheita é feita em setembro; nessa época, as uvas frescas e perfeitamente maduras são prensadas e o mosto é fermentado para a produção do vinho. Durante esta fermentação as uvas passificadas são lentamente agregadas ao processo, liberando seus sofisticados aromas e sabores. No final de novembro, quando o equilíbrio entre o açúcar e o álcool e principalmente a desejada concentração aromática é alcançada, a temperatura é reduzida para bloquear a fermentação, e após vários meses de descanso o vinho é engarrafado. O resultado, para dizer o mínimo, é simplesmente brilhante.

Para finalizar, algumas observações sobre o Projeto IPSO, da Volpe Pasini, visando a produção de um vinho de Pinot Grigio no Friuli, diferenciado e original. Para se obter a melhor expressão das uvas, que são cuidadosamente cultivadas em vinhedos que mais parecem jardins, usa-se um engenhoso sistema que retira todo o oxigênio da prensa e o substitui por nitrogênio. Com isso, evita-se a oxidação do mosto e os delicados aromas e sabores da Pinot Grigio são totalmente preservados. Metade do mosto é fermentado e amadurecido em barricas de carvalho francês, sendo posteriormente misturado com a outra parcela que foi fermentada em aço inoxidável em baixa temperatura.

Como vimos, são inúmeros os recursos que os produtores italianos estão usando para melhorar seus vinhos e enfrentar a concorrência, que não é pouca. O resultado deste esforço certamente deverá beneficiar os apreciadores dos vinhos italianos em todo o mundo, entre os quais certamente se incluem muitos brasileiros.

Mais informações, visite o site www.artwine.com.br

Nota do autor: os vinhos dos produtores citados na matéria são importados para o Brasil, com exclusividade, pela World Wine La Pastina: 11 3315-7477

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.

Argentina,
terra de características extraordinárias,
onde as pessoas saboreiam vinhos excelentes.

Aprezie com moderação

A Argentina é um país com uma natureza esplêndida e paisagens únicas. Ali -do norte ao sul- nas alturas dos Andes se produzem vinhos igualmente únicos, caracterizados por um solo e uma amplitude climática difíceis de encontrar em outros lugares do mundo. Conheça o Malbec, o Torrontes e a singularidade das adegas argentinas visitando www.winesofargentina.org

Cerro dos Sete Cores, Puna de Atacama, Província de Jujuy



Novos projetos impulsionam a produção de vinhos na Argentina

VIAGEM PARA A ARGENTINA MOSTRA O ATUAL ESTÁGIO DE EVOLUÇÃO DE VINÍCOLAS MUITO ESPECIAIS, TAIS COMO VIÑA ALICIA, LUIGI BOSCA, CALLIA E RUCA MALEN

por HÉLIO EDUARDO PINTO GUEDES

Os vinhos argentinos conquistaram definitivamente o mercado brasileiro e conhecer novos e instigantes produtores é quase uma obrigação nos dias de hoje. Wine Style esteve na Argentina a convite de Adolar Hermann, da Decanter Importadora, e pôde avaliar algumas das melhores vinícolas argentinas, responsáveis por vinhos muito interessantes e que certamente irão agradar os exigentes consumidores brasileiros. As vinícolas visitadas foram Callia, Luigi Bosca, Viña Alicia e Rucan Malen. Confira os detalhes de cada uma delas a seguir.

CALLIA

As Bodegas Callia, hoje pertencendo à Salentein, estão instaladas na propriedade de Antonio Pulenta, em Caucete, a 180 km de Mendoza, na Província de San Juan, entre as latitudes 31° e 40' sul. A altitude média é de 630 metros, com um baixíssimo índice de precipitação, algo como 100 mm médios anuais. Seus vinhedos estão localizados num verdadeiro deserto de solos de aluvião, arenosos e argilosos, irrigados em sua totalidade por sistema de gotejamento. Dos 182 hectares plantados, 130 são de

Syrah, completados com Malbec, Chardonnay e Viognier.

A Vinícola possui uma nave central de 7.000 m², onde estão, lado a lado, antigas piletas (lagares de cimento), usadas tradicionalmente para a elaboração dos vinhos, e os modernos tanques de aço inoxidável. A capacidade total é de 4,3 milhões de litros. A produção em 2006 está estimada em 2 milhões de litros.

LUIGI BOSCA

As Bodegas Leôncio Arizu pertencem à Família Arizu desde o início do século XX e são comandadas, hoje, pelos irmãos Roberto, Raul e Alberto Arizu, da terceira geração de vinicultores. Roberto é o presidente e cuida das finanças; Raul é o diretor de produção e cuida das unidades de produção vinícola, e Alberto Arizu é o grande viticultor.

Alberto é, na verdade, um cientista, pesquisador, que vive no campo assistido pelos filhos Alberto e Gustavo (4ª geração). Os vinhos Luigi Bosca (nome de um antigo sócio) são produzidos com uvas provenientes dos vinhedos de Luján de Cuyo e Maipú, de altitudes diversas e onde



Callia

CALLIA MAGNA SYRAH 2004 – Vinho de cor rubi escuro com reflexos violáceos, exibe aromas de frutas escuras, com boa concentração, taninos de boa qualidade, corpo médio e muito boa persistência.

CALLIA MAGNA MALBEC/MERLOT 2004 – Vinho muito interessante, revela aromas de ameixas negras, cassis e framboesa, com bom corpo, taninos finos e persistente retrofato de frutas e especiarias.

Luigi Bosca

LUIGI BOSCA MALBEC DOC 2003 – O carro-chefe da vinícola, de cor rubi escura, mostrando frutas escuras entremeadas a notas animais de couro e baunilha. Potente e de boa concentração, tem taninos de boa textura e muito boa persistência.

GALA 1 2003 – Um corte de Malbec (85%), Petit Verdot (10%) e Tannat (5%) – Uma aposta na modernidade, este tinto potente tem exuberante paleta aromática, onde despontam as frutas em compota, as notas florais (violeta) e os delicados toques do carvalho tostado. Na boca é equilibrado, com boa acidez, ótimo corpo e longa persistência.

GALA 2 2003 – Outro corte, este de inspiração em Bordeaux, onde se mesclam as variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, resultando num vinho muito interessante, de cor rubi/púrpura escura e aromas de frutas em geléia, emolduradas por torrefação e chocolate. Na boca seduz pela textura macia, pelo equilíbrio perfeito e pela longa persistência. O rótulo de elegante lhe cai muito bem.

LOS TOMEROS GRANOS NOBLES GEWÜRZTRAMINER 2005 – Um delicioso vinho de sobremesa, de cor dourada e textura untuosa, com aromas de frutas caramelizadas. Na boca o açúcar se sobrepõe à acidez, o corpo é médio e a persistência muito boa.

Viña Alicia

NEBIOLLO 2003 – Surpreendente exemplar desta que é a uva emblemática da Itália, cuidadosamente cultivada em terras portenhas. Destaque para os aromas de ameixas negras e cerejas, bem escoltadas por notas de violeta chocolate e torrefação. A boca prima pela sofisticação, com textura macia, equilíbrio e longa persistência.

CUARZO 2003 – As variedades francesas Petit Verdot, Carignan e Grenache estão muito bem representadas neste potente vinho tinto, de aromas frutados e toques de especiarias, com notas de trufas e torrefação. Estruturado, concentrado, encorpado e muito persistente, tem a estrutura tânica ainda bastante presente, sinalizando ser um vinho para longa guarda.

MALBEC VIÑA ALICIA 2004 – Um clássico argentino, de fina estampa e delicados aromas de frutas escuras (ameixas negras) muito evoluídas. Macio e sofisticado, tem bom corpo, excelente concentração e muito boa persistência.

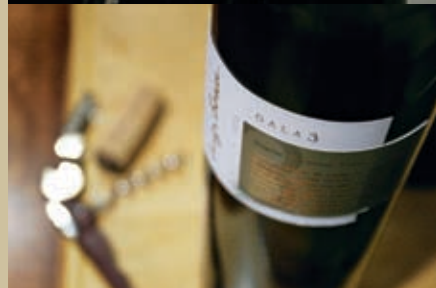
CABERNET MORENA - COUPAGE 2003 – Um vinho que confirma a vocação da vinícola para os cortes, com 80% de Cabernet Sauvignon, 19% de Cabernet Franc e 1% de Merlot e Petit Verdot, este tinto exibe aromas de groselhas negras, com toques de chocolate e torrefação. Potente, tem álcool e acidez perfeitamente equilibrados, com taninos de boa qualidade, bom corpo e ótima persistência.

BROTE NEGRO 2003 – um belo tinto de aromas exuberantes, bom equilíbrio, boa concentração, taninos finos e longa persistência, sofisticado e elegante.

Ruca Malen

YAUQUÉN MALBEC/CABERNET SAUVIGNON 2004 – Vinho rubi escuro, apresentando discreto halo de evolução, aromas de morango, cereja, herbáceo discreto e pimenta. Na boca é equilibrado, com bom nível de acidez, corpo médio, álcool integrado e boa persistência aromática intensa.

KINIEN MALBEC 2001 – Aqui o destaque é para o perfil aromático, que além das frutas maduras revela sofisticadas notas mentoladas e balsâmicas. Na boca segue o mesmo tom, com bastante equilíbrio, boa concentração, corpo pleno, taninos de boa textura e retrofato persistente.



são realizadas, continuamente, pesquisas visando introdução de novas técnicas vitícolas. A área total plantada é de 290 hectares, sendo 190 hectares de vinhas, 87 hectares de oliveiras e 13 hectares de vinhedos experimentais.

Seus produtos são comercializados em diferentes linhas: a marca Finca La Linda, é composta por vinhos jovens e fáceis de beber. A linha Luigi Bosca Reserva, apresenta vinhos de maior qualidade, com maior complexidade. Dentro das linhas mais sofisticadas temos os vinhos Luigi Bosca Gala 1 & 2, recentemente lançados no mercado brasileiro, que vêm obtendo grande sucesso por sua alta qualidade e a linha Finca Los Nobles, caracterizada por vinhos muito sofisticados e elaborados dentro dos mais estritos padrões de qualidade em todas as fases da produção, desde o plantio das uvas até a vinificação.

Em termos de vinhos espumantes, a Luigi Bosca apresenta o Bohème, um vinho elaborado com o maior requinte de qualidade. Considerado pelos enófilos como um dos melhores espumantes da América Latina, obteve grandes prêmios. Elaborado pelo método “Champenoise”, vem mantendo a tradição da casa Luigi Bosca na elaboração de bons vinhos.

VIÑA ALICIA

Alicia Mateu Arizu é herdeira de vinhedo especial em Las Compuertas, cujas uvas foram utilizadas para a produção dos primeiros vinhos da região de Mendoza. Esposa de Alberto Arizu, Alicia é responsável pela vinícola-butique da família, onde são produzidos em minúscula escala alguns dos mais interessantes vinhos da Argentina.

Alguns vinhedos da Viña Alicia têm uma origem muito nobre, como as videiras de Pinot Noir cedidas por Aubert de Villaine, do Domaine de La Romanée-Conti. A elaboração de todos os vinhos da Viña Alicia segue os mais modernos métodos de vinificação, resultando em vinhos de grande complexidade, próprios para guarda por longos anos.

Entre os vinhos especiais dessa vinícola-butique, podemos citar o Coupage Viña Alicia 1999, um corte de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot e o Quarzo 2003, um corte onde predomina a Petit Verdot, complementada com Garnacha e Carignan (apenas 10% do total).

Outra preciosidade da vinícola é o Brote Negro 2004, vinho de um vinhedo específico de Malbec. Nesse vinhedo, algumas videiras produzem brotos de cor negra, que chamaram a atenção de Alicia. Após muitas pesquisas ela descobriu que essas uvas, mais precoces, resultavam em um vinho diferente, que passou a ser produzido a partir de 2002.

RUCA MALEN

A vinícola Ruca Malen está instalada na região de Luján de Cuyo, numa altitude de 1.300 m, na última parada antes de chegar à estrada que leva até a Cordilheira dos Andes. Fundada por Pierre Thibaud, ex-presidente da Chandon Argentina, e seu filho Antoine Thibaud, essa vinícola merece fazer parte de um roteiro enoturístico.

Mais que visitar os vinhedos e a vinícola, a Ruca Malen é um lugar para os amantes da enogastronomia, pois está plenamente equipada para satisfazer os amantes da arte de combinar vinho e comida. O nome Ruca Malen, que significa na língua Mapocho “morada da virgem”, deriva do respeito pelos ancestrais índios mapochos moradores daquela região.

A nomenclatura dos vinhos segue o mesmo princípio; o Chardonnay e o corte de Cabernet Sauvignon e Malbec são identificados pelo nome Yauquén; os variedades de Cabernet Sauvignon e Malbec recebem a designação Ruca Malen, e o Malbec especial, Kunien.

A Ruca Malen é uma vinícola em franco desenvolvimento e os planos são para ampliar as instalações, dobrando a produção em 2007.

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





A RAINHA DO VALE

por GUILHERME VELLOSO E NELSON LUIZ PEREIRA
fotos GUILHERME VELLOSO

É NO CORAÇÃO DO LOIRE
QUE A CHENIN BLANC
ENCONTRA SUA MELHOR
EXPRESSÃO E DÁ
ORIGEM A VINHOS DE
DIFERENTES ESTILOS,
SEMPRE ELEGANTES E,
EM GERAL, LONGEVOS

Se uma das características do Vale do Loire é a variedade de castas de uvas, brancas e tintas, nenhuma expressa tão bem a força da região em termos vinícolas como a Chenin Blanc. Ao contrário de suas irmãs mais famosas, como Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling, que se dão bem em muitos países e regiões, é apenas no coração do Loire, em Touraine e Anjou-Saumur, que a Chenin revela todo o seu potencial para produzir grandes vinhos, ainda que hoje esteja presente também em países como África do Sul, Austrália e Nova Zelândia. Ela também se distingue de suas maiores rivais no Loire, respectivamente a Sauvignon, que produz os **Sancerre** e **Pouilly Fumé**, e a **Muscadet** ou **Melon de Bourgogne**, que produz o vinho de mesmo nome, por ser a única autóctone da região, onde também é conhecida como Pineau de la Loire. A Chenin Blanc notabiliza-se, ainda, por sua capacidade de produzir vinhos dos mais variados estilos e texturas, numa palheta que vai dos espumantes aos brancos secos, passando pelos semi-secos e doces suntuosos, inclusive botrytizados, ou seja, que sofrem o abençoado ataque do fungo *Botrytis Cinerea*.

Cepa de maturação tardia, a Chenin Blanc encontra na porção central do Loire, com clima continental e outonos amenos e longos, condições ideais para amadurecer lenta e gradualmente. Daí resultam, nas melhores safras, vinhos de grande personalidade, que combinam elegância e sutileza com impressionante longevidade, sobretudo no caso dos doces. Uma das razões para essa longevidade é a elevada acidez dos vinhos à base de Chenin; mas, também por isso, eles



sofrem bastante em safras piores, quando os índices de insolação não são os ideais.

Os vinhos produzidos com a Chenin oferecem aromas que mesclam notas florais com frutas cítricas e frescas, eventuais toques minerais, dependendo do terreno em que ela é plantada, e um característico toque de marzipã, que se acentua com o envelhecimento. Tudo isso permeado por deliciosos aromas de mel. São vinhos bons para a mesa e que acompanham

particularmente bem a delicada culinária da região.

Para entender melhor a diversidade de estilos que a Chenin Blanc propicia, vale a pena percorrer as principais appellations em que ela predomina e consegue sua melhor expressão, todas situadas na região mais central do Loire.

SAUMUR BLANC

Elaborados com pelo menos 80% de Chenin Blanc, os vinhos dessa appellation podem ser complementados pelas cepas Chardonnay e Sauvignon Blanc. Com rendimentos e densidade de vinhedos regulamentados, esta appellation gera vinhos elegantes, relativamente longevos e de ótimo custo/benefício. Aqui podemos encontrar a Chenin Blanc em três estilos: vinhos secos, espumantes (os mais comuns) e raros doces (Coteaux de Saumur).

Nos solos da região, nas vizinhanças da cidade de Saumur, predomina o calcário na forma de tuffeau blanc (camadas de pedra gredosa). Este tipo de solo pode atingir profundidades de até 50 metros, formando túneis semelhantes aos da região de Champagne, utilizados como adegas das próprias vinícolas, que são uma das atrações da região.

SAVENNIÈRES

Esta appellation relativamente pequena destaca-se com dois excelentes produtores: Roche-aux-Moines e Coulée-de-Serrant. Os solos e a exposição do terreno são perfeitos, obtendo-se vinhos de extrema acidez, que possibilitam prolongado desenvolvimento em garrafa. Os solos predominantes contêm ardósia e argila, favorecendo a mineralidade e um lento processo de maturação da uva. Nas grandes safras são quase imortais. Coulée-de-Serrant é um dos mais ardorosos defensores das técnicas de cultivo baseadas na biodinâmica. Esses vinhos, extremamente secos, são o ápice da Chenin Blanc nesse estilo.

VOUVRAY

Se existe uma appellation que exprime toda a diversidade de estilos da Chenin Blanc, esta appellation é Vouvray. Aqui se encontram desde ótimos espumantes

a vinhos secos, meio-secos e doces de extrema elegância e delicadeza. Aliás, os vinhos de Vouvray permitem discernir com propriedade a tênue linha que separa fragilidade da delicadeza. Esses vinhos, apesar de delicados, não têm nada de frágil. São vinhos estruturados, que podem envelhecer por anos a fio.

A appellation localiza-se em Touraine, em solos argilo-calcários, com presença de sílex, que fornece um toque mineral característico. O grande referencial dessa appellation é a Domaine Huët, também adepta do cultivo biodinâmico, com vinhos de singular refinamento, produzidos a partir dos três vinhedos que possui na comuna de Vouvray: Le Haut-Lieu, Le Clos du Bourg e Le Mont.

CRÉMANT DE LOIRE

Esta é uma appellation genérica para espumantes, que compreende área relativamente ampla entre Anjou e Touraine, com predominância ou totalidade da Chenin Blanc. O termo Crémant pressupõe o método champenoise para a tomada de espuma, com envelhecimento mínimo por 12 meses, em contato com as leveduras. Em termos de custo-benefício, Crémant de Loire é uma excelente alternativa para espumantes, após os grandes champagnes.

BONNEZEAX

Pequena área à margem do Rio Layon, é uma das grandes appellations para vinhos doces, elaborados exclusivamente com a Chenin Blanc. A presença de xisto e quartzo no solo transmite mineralidade aos vinhos. Com rendimentos baixíssimos (25 hl/ha) e excelente localização, as uvas são freqüentemente botrytizadas, gerando vinhos complexos e extremamente longevos.

COTEAUX DU LAYON

Área relativamente extensa, se comparada à anterior, ao longo de todo o Rio Layon, percorrendo várias comunas. Além de solos e exposição perfeitos para o desenvolvimento da Chenin Blanc, estes exemplares doces e eventualmente botrytizados caracterizam-se por marcante acidez, que lhes confere enorme longevidade.

QUARTS DE CHAUME

É a menor das appellations para vinhos doces produzidos com a Chenin Blanc. São vinhedos extremamente bem localizados, à margem do Rio Layon, em solo rico em minerais. Vinhos concentrados, com grande incidência de Botrytis, resultando em notável complexidade e longevidade. O produtor Baumard é um verdadeiro especialista neste terroir mágico.

CHENIN BLANC NO MUNDO



ÁFRICA DO SUL

Conhecida localmente como Steen, é uma das castas brancas mais difundidas. Gera vinhos leves e frutados, para consumo imediato, salvo raras exceções.

NOVA ZELÂNDIA

É o país do Novo Mundo com maiores possibilidades de reproduzir com fidelidade o estilo que a Chenin Blanc alcança no Loire. O clima mais frio, aliado a uma boa insolação, propicia adequado amadurecimento das uvas, resultando em vinhos de rara elegância.

OUTROS PAÍSES

A Chenin Blanc também está em tímida expansão em países como Estados Unidos (notadamente a Califórnia, no distrito de Sonoma), Austrália (principalmente na parte ocidental, em Margaret River) e Argentina, mas sem grandes méritos.

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



TOP 100
Os melhores vinhos de 2005

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS • ABS-SP

por RUI ALVES E GLÓRIA MARIA DUCCINI ALMEIDA

fotos CARLOS PIRATININGA



O CHAMPANHE BOLLINGER R.D. EXTRA BRUT 1995 (US\$ 250, na Mistral) foi o melhor vinho degustado em 2005 na ABS-SP. Chegou a 94,50 pontos, na escala 100, utilizada pela entidade. A Wine Style divulga nesta edição a lista dos 100 melhores do ano da ABS-SP, além de publicar as melhores relações custo-benefício.

Um champanhe ficar em primeiro lugar não deveria causar espanto. A região é conhecida pela qualidade de sua produção vinícola. E a Bollinger faz parte do que existe de melhor por ali. Logo a seguir, em terceiro lugar, aparece outro champagne, a Billecart Salmon Brut Blanc de Blancs 1997 (R\$ 600 na Terroir), mais um exemplo de produto superior.

CHAMPAGNE BOLLINGER RD 95 É O MELHOR VINHO DE 2005

O segundo lugar é uma justa homenagem à Argentina, com o Noemia 2002 (R\$ 480, na Grand Cru). As tabelas publicadas nesta edição mostram que os argentinos têm excelentes vinhos e ótima relação custo-benefício, em muitas faixas de preço. É também resultado da persistência das ações de marketing, que têm seu ponto forte nas feiras de vinhos patrocinadas pela Wines of Argentina, evento a ser copiado pelos demais países. A Espanha, cuja participação no mercado é muito tímida, mostra toda sua força com o estupendo Sierra Cantabria Finca El Bosque

2002 (R\$ 598, na Península), que conquistou o quarto lugar com grandes méritos.

Presença relevante na lista é Portugal (que também foi recordista em degustações na ABS-SP em 2005), com quatro vinhos entre os dez primeiros colocados, sendo dois tintos, o Quinta do Crasto Touriga Nacional 2001 (R\$ 249, na Qualimpor), ganhou 92,5 pontos, enquanto o Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa Doc 2001 (R\$ 369, na Qualimpor), ficou com 92,27 pontos, conquistando o quinto e o sexto lugares.

PORTUGAL TEM QUATRO REPRESENTANTES ENTRE OS DEZ PRIMEIROS – DOIS TINTOS E DOIS DE SOBREMESA

Os vinhos fortificados de Portugal bem classificados foram o Moscatel de Setúbal Alambre 20 anos (engarrafado em 2002, US\$ 98 a meia garrafa na Mistral), e o Burmester Vintage 2000 (R\$ 182, na Adega Alentejana), nono e décimo respectivamente.

O Velho Mundo, além dos vinhos de Champagne têm representantes nas primeiras posições: o francês Château Climens 1er Cru 1998 (R\$ 388, na Expand) e o espanhol Casa Cisca 2002 (R\$ 342, na Península), além do já citado Finca El Bosque.

As listas de custo-benefício são importantes guias de compra. São o resultado da divisão da nota pelo preço em reais, separados por faixas de notas. Nos vinhos que

receberam acima de 90 pontos, Portugal domina com cinco dos dez vinhos. Este fato reforça a conclusão de que os vinhos de Portugal têm bons preços (ao redor de R\$ 100) e, no geral, muita qualidade.

ARGENTINA E CHILE PREDOMINAM NA FAIXA DE 85 A 90 PONTOS

Na lista dos vinhos com notas de 85 a 90 pontos, o destaque vai para Chile e Argentina. Os preços ficam ao redor de R\$ 45. Os mesmos países destacam-se na lista de vinhos que receberam menos de 85 pontos, com preços ao redor de R\$ 35. Ou seja, gastando R\$ 10 a mais numa garrafa, o aumento de qualidade pode ser importante. Entre os vinhos degustados em 2005, a maior frequência foi de vinhos produzidos em Portugal (28,4%), seguido do Brasil (12,6%), Argentina e Chile (10,9%), França (10,2%), Espanha e Itália (8,1%). Outros países também foram representados, porém com frequência inferior a 5%, entre eles Austrália, Nova Zelândia, Uruguai e Estados Unidos.

A França foi o país que apresentou a maior frequência de vinhos com notas acima de 90 pontos (34,5%), seguida de Espanha (30,4%), Argentina (22,6%) e Portugal (22,2%).

ACIMA DE 90 PONTOS, FRANÇA É O DESTAQUE

Na categoria de vinhos que receberam notas entre 85 e 90 pontos, a Nova Zelândia está representada com 100%, seguida da Austrália (78,6%), Itália (73,9%), Chile (64,5%),

Portugal (63%), Espanha (56,5%), Argentina (51,6%), França (44,8%) e Brasil (22,2%).

Nos vinhos com nota inferior a 85 pontos de nota, o Brasil tem 77,8%, seguido da Argentina (25,9%), Chile (22,6%) e França (17,2%).

Desses números podemos concluir que os vinhos italianos e espanhóis foram os que mostraram maior consistência em termos de notas, pois a grande maioria deles (87%) se classificou acima de 85 pontos. Porém a França, que também teve 82,8% de seus vinhos com notas acima de 85 pontos, foi a que teve maior porcentagem de vinhos com mais de 90 pontos (34,5%). Nos países do Novo Mundo, o melhor representante foi a Austrália, tendo 85,7% de seus vinhos com notas acima de 85 pontos, seguido do Chile (77,4%) e Argentina (74,2%).

A lista é resultado de degustações semanais realizadas na ABS-SP. Além da programação de cursos e atividades para sommeliers profissionais, todas as quartas-feiras são reservadas a degustações de diversos tipos: temáticas, com produtores ou importadores, e as top, em que são provados vinhos mais caros. Nesses eventos, membros da diretoria e enófilos experientes dão suas notas, que passam por um tratamento estatístico e são desconsideradas quando ocorrem notas muito divergentes da média (cerca de dois desvios padrões).

RUI ALVES E GLÓRIA MARIA DUCCINI ALMEIDA SÃO DIRETORES DA ABS-SP.





TOP 100 ABS

por ARTHUR AZEVEDO foto CARLOS PIRATININGA

1. BOLLINGER R.D. EXTRA BRUT 1995

O campeão de 2005 é um vinho espumante de nobre estirpe, um habitual freqüentador dos lugares mais altos do pódio, em todos os continentes. A cor é amarelo-palha de boa intensidade, com espuma impecável e bolhinhas minúsculas, numerosas e persistentes. Os aromas são sofisticados, elegantes e intensos, de frutas secas, brioques, champignons, manteiga tostada e lanolina. Na boca tem ataque intenso, bom corpo, intenso frescor, mousse muito densa, destacado equilíbrio e final extremamente longo. Um verdadeiro pole-position, em qualquer tempo.
Nota: 94,50 (Mistral)

2. NOEMIA 2002

Um autêntico puro-sangue, proveniente da Patagônia, uma região em alta na Argentina, este vinho consegue conciliar com perfeição potência, sofisticação e elegância. A cor é rubi/púrpura muito intenso, quase negro, sem halo de evolução. No olfato exibe aromas de frutas vermelhas maduras (amoras, ameixas), frutas passas, café torrado, floral (violeta), com toques resinosos e de especiarias (ervas frescas). Na boca é seco, encorpado, concentrado, com acidez e álcool equilibrados, taninos de ótima qualidade, longa persistência e delicioso retroolfato. Foi o melhor vinho tinto degustado na ABS-SP em 2005.
Nota: 93,13 (Grand Cru)

3. BILLECART-SALMON BRUT "BLANC DE BLANCS" 1997

Outra maravilha de Champagne, este vinho, produzido exclusivamente com a uva Chardonnay, tem cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, espuma perfeita, perlage irretocável. Os aromas são de frutas secas (avelãs) amanteigadas, pão grelhado, brioques, com notas de doce de casca de laranja,

caramelo e alcaçuz. Explosivo na boca, tem refrescante acidez, espuma consistente, bom corpo, ótima concentração de sabores, longa persistência e retro-olfato sofisticado de trufas brancas. Arrasador!

Nota: 93,13 (Terroir)

4. SIERRA CANTABRIA FINCA EL BOSQUE 2002

A Espanha mostra sua força com esta obra-prima de Rioja, um vinho de intensa cor púrpura, escuro, sem evolução. Os aromas são muito agradáveis, lembrando frutas vermelhas maduras (cassis), fino carvalho, café torrado, tabaco, especiarias, animal (caça), com toques balsâmicos, resinosos, de chocolate e caramelo. Na boca é potente, encorpado, concentrado, muito bem estruturado, com taninos finíssimos e maduros, equilíbrio perfeito entre a acidez e o álcool, longa persistência e retroolfato sedutor.
Nota: 92,67 (Península)

5. QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 2001

A uva emblemática de Portugal, em roupagem de gala, num vinho que reflete toda a grandeza do Douro. Aqui a cor é rubi, muito intensa, com reflexos violáceos e sem nenhum sinal de evolução. Ponto alto é o seu perfil aromático, uma infusão de frutas escuras perfeitamente maduras e violetas, com notas de chocolate, caramelo e carvalho tostado. Na boca é de uma elegância ímpar, extremamente macio, equilibrado, encorpado, concentrado e potente, mas sem nunca perder a classe. Os taninos são muito finos e maduros, a persistência beira a casa dos minutos e o final de boca é inesquecível.
Nota: 92,50 (Qualimpor)

6. QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA DOC 2001

Outro representante dos chamados Douro

Boys, este vinho quase mítico é produzido com uvas provenientes de Vinhas Velhas, onde mais de 30 varietais se mesclam para produzir um vinho único e marcante. Os aromas são de frutas maduras, com notas balsâmicas, de chocolate e especiarias, associadas a toques florais sutis. Excelente na boca, tem bom equilíbrio entre o álcool e a acidez, corpo pleno, boa concentração de sabores, taninos de ótima textura e longa persistência aromática intensa.
Nota: 92,27 (Qualimpor)

7. CHÂTEAU CLIMENS 1^{ER} CRU 1998

Um Sauternes delicado, onde pontificam os nobres aromas da botrytis, associados a frutas confeitadas e mel, com notas de tostado. Untuoso na boca, tem doçura perfeitamente equilibrada pela acidez, sabores concentrados e extraordinária persistência.

Nota: 92,00 (Expand)

8. CASA CISCA 2002

Um vinho espanhol moderno, proveniente de uma antiga região da Espanha, Yecla, que só agora começa a aparecer no cenário internacional. Produzido com a uva Monastrel (Mourvèdre) em pureza, este vinho denso e concentrado exibe aromas de frutas escuras, coco queimado, violetas, chá e mentol, com toques resinosos, medicinais e de alcatrão. Na boca é muito encorpado, concentrado, potente e equilibrado, com firme estrutura de taninos maduros, boa textura e longa persistência.
Nota: 91,86 (Península)

9. MOSCATEL DE SETÚBAL ALAMBRE 20 ANOS (ENGARRAFADO EM 2002)

Um clássico português, este vinho fortificado mostra cor âmbar, de boa intensidade e deliciosos aromas de frutas brancas (damasco) em compota, frutas cítricas (doce de casca de laranja), frutas secas, caramelo, com toques

de verniz, anís, mel e especiarias, além do inconfundível toque de oxidação que lhe confere muito charme. Na boca chama a atenção a ótima acidez, que serve de contraponto para a doçura na medida exata. Untuoso e agradável, tem longa persistência e intenso retroolfato.

Nota: 91,82 (Mistral)

10. BURMESTER PORTO VINTAGE 2000

Um belo Porto, de cor muito escura, impenetrável à luz, com os inconfundíveis toques violáceos que são a marca da juventude deste vinho. Aromas intensos de frutas vermelhas em geléia (cereja, groselha, jabuticaba), melaço, anís, especiarias, vegetal, alcaçuz, com toques balsâmicos, de chocolate e de cânfora. Na boca é doce, com álcool e acidez muito equilibrados, encorpado, concentrado, com taninos maduros, textura macia, longo e com retroolfato de frutas, melaço, tabaco e chocolate. Tem ainda uma das melhores relações preço x qualidade de todo o mercado brasileiro nesta categoria de vinhos.

Nota: 91,67 (Adega Alentejana)

11. DRAPPIER CARTE D'OR BRUT 1993

Uma raridade no mercado, este Drappier Carte D'Or safrado mostra a habilidade da família Drappier, de Urville na Côte de Bars (Aube) para produzir o emblemático espumante francês. A espumatização perfeita e os aromas sutis de brioches, frutas secas, com toques de anís, frutas cítricas em geléia e caramelo cativam e encantam. Gentil na boca, está no auge da sua maturidade, mostrando ótima expressão, longa persistência e retroolfato de frutas e tostado.

Nota: 91,65 (Zahil / Wine House)

12. VISTA ALEGRE PORTO TAWNY 30 ANOS

Os Porto Tawny são um mundo à parte dentro do universo do Vinho do Porto. Sofisticados e elegantes, primam pela intensa gama de aromas, onde encontramos frutas secas e toques tostados, acrescidos de notas medicinais, de especiarias (ervas finas), mel e caramelo, fechando com o refinado toque de oxidação. Na boca é muito delicado e sutil, com acidez e açúcar bem equilibrados, textura sedosa, taninos totalmente resolvidos e muito longa persistência.

Nota: 91,62

13. NIEPOORT COLHEITA 1976

Um Porto pouco habitual, na verdade um Tawny safrado, este vinho de grandes virtudes exhibe aromas etéreos de frutas secas (amêndoas, avelãs), frutas em compota (marmelo), mel,

caramelo, especiarias, alcaçuz, cítricos, fumo de corda, com toques resinosos, de rapadura e manteiga. Uma sinfonia de aromas finos. Na boca tem doçura na medida certa, taninos resolvidos, textura sedosa, deliciosos sabores e extraordinária persistência. Uma bela experiência sensorial.

Nota: 91,43 (Mistral)

14. ACHAVAL FERRER MALBEC FINCA ALTAMIRA 2002

A Argentina continua a surpreender, com vinhos de ótima qualidade, baseados na Malbec, que mostra a cada dia que passa facetas absolutamente desconhecidas em sua terra natal, a França. Este vinho é a prova incontestada do elevado grau de sofisticação que a Malbec pode alcançar em terras portenhas. A cor é rubi/violáceo, quase negra, sem nenhuma evolução. Os aromas são complexos e arrebatadores, evocando frutas vermelhas maduras (framboesa, morango, groselha), cedro, floral, mescladas a notas animais, herbáceo agradável e minerais. Na boca tem impressionante estrutura, ótimo equilíbrio, taninos muito maduros e longa persistência.

Nota: 91,33 (Enoteca Fasano)

15. CHEVAL DES ANDES 2002

Quando dois ícones como Cheval Blanc e Terrazas de Los Andes se juntam, o resultado não poderia ser diferente: um grande vinho, um clássico instantâneo. Intenso na cor, violáceo, quase negro e impenetrável, desfila aromas de frutas escuras em compota (amora, framboesa), alcaçuz, carvalho tostado, com toques florais, balsâmicos e de chocolate. Ainda jovem é muito potente na boca, tem ótima estrutura, boa acidez, álcool equilibrado, taninos finos, muita concentração e longa persistência.

Nota: 91,31 (LVMH)

16. QUINTA DA FALORCA RESERVA 2001

Um bom exemplar de Portugal, que atesta o renascimento da região do Dão e resgata sua vocação para a produção de vinhos finos. De cor rubi com reflexos púrpura, possui aromas de frutas vermelhas maduras (morango) e carvalho, com toques florais, de alcaçuz, mel e resina. Na boca, é elegante e equilibrado, com bom corpo e intenso retroolfato.

Nota: 91,30 (Adega Alentejana)

17. QUINTA DO CORUJÃO GARRAFEIRA 2000

Uma boa surpresa do Dão, este belo vinho de cor rubi/púrpura, sem evolução, mostra aromas

de frutas negras (amoras), alcatrão, carvalho tostado, com toques animais, florais, de alcaçuz, chocolate e mentol. Potente, encorpado e concentrado, tem taninos de ótima qualidade ainda bastante presentes. Tem muito boa persistência aromática intensa e agradável retroolfato.

Nota: 91,23 (Mistral)

18. PIO CESARE BAROLO ORNATO 1999

O rei dos vinhos italianos, o Barolo, em modelagem moderna e atraente, este vinho do destacado produtor Pio Cesare mostra cor rubi de média intensidade, com reflexos granada e evidente halo de evolução. Aromas sofisticados de frutas decadentes encontram-se mesclados a especiarias, violetas, alcaçuz, couro, resina e carvalho, numa sinfonia muito bem ensaiada. Sutil na boca, mostra elegância, personalidade e sofisticação. Tem bom corpo, perfeito equilíbrio, taninos de ótima qualidade, bem resolvidos, e boa persistência. A uva Nebbiolo exhibe aqui sua boa forma.

Nota: 91,23 (Decanter)

19. JEAN-MARC BROCARD TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 1998

Um clássico Tokay húngaro de cor amarelo-ouro de média intensidade, com reflexos âmbar e aromas de frutas brancas maduras caramelizadas (damasco, maçã cozida, marmelo, pêssego), com notas florais, mescladas a mel, caramelo, balsâmicos, resinosos, além de toques rapadura e de frutas secas (nozes). Completam este quadro as notas sutis de oxidação e de verniz, marca registrada da botrytis. Um perfil aromático para ninguém colocar defeito. Na boca mostra-se com acidez e açúcar equilibrados, álcool na medida certa, boa textura, boa concentração e longa persistência.

Nota: 91,18 (Cellar)

20. DRAPPIER CARTE D'OR BRUT 1998

Outra raridade da Drappier, este nobre champanhe tem perfeita espumatização e aromas de brioches, leveduras, frutas brancas, frutas secas, frutas cítricas e de chá, emoldurados pelo já lendário toque de tostado de Champagne. Na boca tem espuma consistente, bom equilíbrio, boa concentração e longa persistência.

Nota: 91,18 (Zahil/ Wine House)

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DA WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.

	NOTA	VINHO	SAFRA	TIPO	IMPORTADOR
21	91,1500	Feudi San Gregório Serpico IGT	2001	Tinto	World Wine La Pastina
22	91,1000	Viu Manent Viu 1	2001	Tinto	Hannover / Best Wine
23	90,9688	Drappier Brut Grande Sèndrée	1999	Espumante	Zahil / Wine House
24	90,9444	Finca Allende Aurus	1999	Tinto	Península
25	90,9167	Mouchão	2001	Tinto	Adega Alentejana
26	90,8636	Drappier Brut	1990	Espumante	Zahil / Wine House
27	90,7647	Montes Alpha M	2003	Tinto	Mistral
28	90,7083	Quinta da Carvalhosa Campo Ardosa	2001	Tinto	Grand Cru
29	90,6842	Niepoort Vintage 2000	2000	Fortificado	Mistral
30	90,5909	Monte Seis Reis Touriga Nacional	2003	Tinto	Almeida Garret
31	90,5714	Neblus – Viña Casablanca	2002	Tinto	Casa Flora
32	90,5625	Tignanello	1999	Tinto	Expand
33	90,4667	Montes Alpha M	2001	Tinto	Mistral
34	90,4333	Luca Malbec	2001	Tinto	Mistral
35	90,3889	Abadia Retuerta Pago Negralada	2002	Tinto	Península
36	90,2857	Trapiche Iscay Merlot-Malbec	2002	Tinto	Impexco
37	90,2727	Drappier Brut	1996	Espumante	Zahil / Wine House
38	90,2500	Monte Seis Reis Reserva	* s/i	Tinto	Almeida Garret
39	90,2143	A-Crux Malbec	2002	Tinto	Grand Cru
40	90,1667	Pape (Álvaro Castro)	2003	Tinto	Mistral
41	90,1667	Coldstream Hills Reserve Merlot	2000	Tinto	Mistral
42	90,1250	Pol Roger Brut Extra Cuvée de Réserve	–	Espumante	Mistral
43	90,1071	Château Clerc-Milon - Grand Cru Classé	1999	Tinto	Mistral
44	90,0882	Numanthia Thermes Numanthia	2002	Tinto	Península
45	90,0588	Protos Selección	2001	Tinto	Península
46	90,0500	Tapada do Chaves Reserva	2000	Tinto	Adega Alentejana
47	90,0385	Adriano Ramos Pinto Quinta da Ervamoira Porto Tawny 10 Anos	–	Fortificado	Franco- Suissa
48	90,0313	Mondavi Cabernet Sauvignon Oakville	1997	Tinto	Expand
49	90,0294	Zuccardi Q Tempranillo	2002	Tinto	Expand
50	90,0000	Roda I Reserva	2001	Tinto	Expand
51	89,9091	Morandé Golden Harvest Sauvignon Blanc	2000	Doce	Morandé do Brasil
52	89,9063	Esporão Private Selection Garrafeira DOC	2001	Tinto	Qualimpor
53	89,8636	Herdade do Peso Alfrocheiro	–	Tinto	Zahil/Wine House
54	89,7941	Pintia	2001	Tinto	Mistral
55	89,7667	Esporão Private Selection Reserva Branco	2003	Branco	Qualimpor
56	89,7500	Niepoort Colheita 1985	1985	Fortificado	Mistral
57	89,7500	D' Avillez Garrafeira	2000	Tinto	Lusitana
58	89,7250	TerrazasAfincado Malbec	2002	Tinto	LVMH
59	89,7000	Pio Cesare Barolo	1999	Tinto	Decanter
60	89,6471	Mas de Daumas Gassac Tinto	2002	Tinto	Mistral
61	89,6053	Falesco Montiano Rosso IGT Lazio	2001	Tinto	World Wine La Pastina
62	89,5769	Real Cia Velha Royal Oporto 20 anos	–	Fortificado	Barrinhas
63	89,5417	D' Avillez Garrafeira	1998	Tinto	Lusitana
64	89,5000	Tapada de Coelhoiros Garrafeira	2000	Tinto	Mistral
65	89,4545	Domaine Baumard Quarts de Chaume	1999	Doce	Mistral
66	89,4444	Francisco Nunes Garcia Reserva	2000	Tinto	Adega Alentejana
67	89,4333	Penfolds Bin 407 Cabernet Sauvignon	2002	Tinto	Mistral
68	89,3846	Quinta do Crasto Vintage Port	2000	Fortificado	Qualimpor
69	89,3667	Quinta do Perdigão - Reserva	2001	Tinto	Mistral
70	89,3636	Emilio Lustau Jerez Solera Reserva Manzanilla Papirusa	* s/i	Branco	Expand
71	89,3438	Gosset Brut Excellence	–	Espumante	Expand
72	89,3333	Veenwooden Classic	2001	Tinto	Expand
73	89,3125	Sierra Cantabria Cuvée Especial	2001	Tinto	Península
74	89,2667	Sportoletti Villa Fidelia Rosso IGT	2001	Tinto	Cellar
75	89,2143	Viña Santa Carolina VSC	2001	Tinto	Casa Flora
76	89,2000	Sauvignon Blanc Jackson Estate	2004	Branco	Premium
77	89,1667	Rippon Pinot Noir	2000	Tinto	Premium
78	89,1250	Monte da Penha Reserva	2001	Tinto	Expand
79	89,1000	Quinta do Corujão Reserva	2001	Tinto	Mistral
80	89,0833	Esporão Private Selection Reserva Branco	2004	Branco	Qualimpor
81	89,0667	Coldstream Hills Pinot Noir	2002	Tinto	Mistral
82	89,0000	Quinta do Noval Late Bottled Vintage	1998	Fortificado	Terroir
83	89,0000	Château Cantegril - Graves	2000	Tinto	Casa Flora/Porto a Porto
84	89,0000	Val de Flores	2002	Tinto	Grand Cru
85	88,9667	Viña Alicia - Coupage	2001	Tinto	Decanter
86	88,9643	Quinta da Falorca - Touriga Nacional	2002	Tinto	Adega Alentejana
87	88,9333	Shiraz Wynns	2001	Tinto	Mistral
88	88,8750	Cortes de Cima Incógnito	2003	Tinto	Adega Alentejana
89	88,7143	Viña Casablanca Santa Isabel Estate Single Vineyard S. Blanc	2005	Branco	Casa Flora
90	88,7000	Mount Pleasant Rosehill Shiraz	1998	Tinto	Best Wine
91	88,5714	Finca La Celia Supremo	2002	Tinto	Interfood
92	88,5455	Drappier Brut	* s/i	Espumante	Zahil / Wine House
93	88,5000	Drappier Brut	1995	Espumante	Zahil / Wine House
94	88,4688	Marchesi Frescobaldi Nipozano Riserva Chianti Rufina	1999	Tinto	Terroir
95	88,4545	Quinta dos Roques Encruzado	2001	Branco	Decanter
96	88,4412	Mauro Crianza	2001	Tinto	Mistral
97	88,4167	Herdade do Peso Aragonês	2000	Tinto	Zahil / Wine House
98	88,3529	Montes Alpha Purple Angel	2003	Tinto	Mistral
99	88,3125	Finca Valpiedra	1997	Tinto	Mistral
100	88,3000	Cá del Bosco Franciacorta Brut Nuova Cuvée DOCG	* s/i	Espumante	Mistral

* Sem indicação de safra.

Os 10 melhores Vinhos Importados de 90 PONTOS OU MAIS, seguindo o critério custo-benefício

	NOTA	VINHO	PRODUTOR	SAFRA	TIPO	IMPORTADOR	PREÇO	PAÍS
1	90,59	Monte Seis Reis Touriga Nacional	Soc. Agr. da Capareira Ltda.	2003	Tinto	Almeida Garret	R\$ 90	Portugal
2	91,30	Quinta da Falorca - Reserva	Quinta Vale das Escadinhas Soc. Agr. De Silgueiros S.A.	2001	Tinto	Adega Alentejana	R\$ 107,90	Portugal
3	91,23	Quinta do Corujão Garrafeira	Adega Quinta do Corujão - Antonio Batista	2000	Tintao	Mistral	US\$ 49,90	Portugal
4	90,43	Luca Malbec	Laura Catena	2001	Tinto	Mistral	US\$ 49,50	Argentina
5	90,17	Reserve Merlot Coldstream Hills	Coldstream Hills	2000	Tinto	Mistral	US\$ 56,50	Austrália
6	90,21	A-Crux Malbec	Bodegas e Viñedos O. Fournier S.A.	2002	Tinto	Grand Cru	R\$ 140	Argentina
7	91,67	Burmester Vintage Porto	J.W. Burmester & Ca, S.A.	2000	Fortificado	Adega Alentejana	R\$ 143,70	Portugal
8	90,57	Neblus	Viña Casablanca Ltda.	2002	Tinto	Casa Flora	R\$ 160	Chile
9	90,44	Mouchão	Vinhos da Cavaca Dourada S.A. - Herdade do Mouchão	2001	Tinto	Adega Alentejana	R\$ 161	Portugal
10	91,18	Ttokaji Aszú 5 Puttonyos	Jean-Marc Brocard	1988	Sobremesa	Cellar	R\$ 168,75	Hungria

Os 10 melhores Vinhos Importados, com notas entre 85 E 90 PONTOS, seguindo o critério custo-benefício

	NOTA	VINHO	PRODUTOR	SAFRA	TIPO	IMPORTADOR	PREÇO	PAÍS
1	88,07	Santa Isabel Estate Single Vineyard Chardonnay	Viña Casablanca Ltda.	2003	Branco	Casa Flora	R\$ 38,00	Chile
2	87,67	Trapiche Syrah Roble	Bodegas Trapiche S.A.	2002	Tinto	Impexco	R\$ 41,20	Argentina
3	86,36	Santa Isabel Estate Single Vineyard Merlot	Viña Casablanca Ltda.	2002	Tinto	Casa Flora	R\$ 45,00	Chile
4	87,59	Les Salices Viognier - Vin da Pays d'Oc	Jacques et François Lurton	2003	Branco	Zahil	R\$ 46,00	França
5	85,07	Rosemount Estate Sémillon	Rosemount Estate Pty Ltd	2002	Branco	Mistral	US\$ 19,25	Australia
6	85,19	Vitiano Rosso IGT	Falesco	2003	Tinto	World Wine/La Pastina	R\$ 48,00	Itália
7	87,00	Fond de Cave Cabernet Sauvignon	Bodegas Trapiche S.A.	2001	Tinto	Impexco	R\$ 49,50	Argentina
8	86,29	Fond de Cave Chardonnay	Bodegas Trapiche S.A.	2002	Branco	Impexco	R\$ 49,50	Argentina
9	87,57	El Bosque Cabernet Sauvignon	Viña Casablanca Ltda.	2003	Tinto	Casa Flora	R\$ 51,00	Chile
10	87,43	El Bosque Syrah	Viña Casablanca Ltda.	2003	Tinto	Casa Flora	R\$ 51,00	Chile

Os 10 melhores Vinhos Importados, com notas ABAIXO DE 85 PONTOS, seguindo o critério custo-benefício

	NOTA	VINHO	PRODUTOR	SAFRA	TIPO	IMPORTADOR	PREÇO	PAÍS
1	80,86	Astica Merlot-Malbec	Bodegas Trapiche S.A.	2003	Tinto	Impexco	R\$ 17,50	Argentina
2	84,43	Trapiche Malbec	Bodegas Trapiche S.A.	2004	Tinto	Impexco	R\$ 30,00	Argentina
3	83,68	Boa Memória - Monte Seis Reis tinto	Soc.Agr. da Capareira Ltda.	2003	Tinto	Almeida Garret	R\$ 35,00	Portugal
4	83,64	Boa Memória - Monte Seis Reis branco	Soc.Agr. da Capareira Ltda.	2003	Branco	Almeida Garret	R\$ 35,00	Portugal
5	82,46	Almeida Garret Entre Serras	Soc.Agr. da Beira S.A.	2004	Tinto	Almeida Garret	R\$ 35,00	Portugal
6	84,00	Quinta de Azevedo	Sogrape Vinhos S.A	2003	Branco	Zahil	R\$ 42,00	Portugal
7	83,50	Casas Patronales Cabernet S./Carmenère	Casas Patronales	2003	Tinto	KMM	R\$ 42,00	Chile
8	82,82	Casas Patronales Sauvignon Blanc	Casas Patronales	2004	Branco	KMM	R\$ 42,00	Chile
9	82,82	Casas Patronales Carmenère	Casas Patronales	2003	Tinto	KMM	R\$ 42,00	Chile
10	83,11	Vinha da Defesa DOC	Finagra S.A. - Herdade do Esporão	2003	Branco	Qualimpor	R\$ 43,65	Portugal

Adega Alentejana 11 5044-5760 | **Expand** 11 2102-7788 | **Grand Cru** 11 3062-6388 | **Mistral** 11 3372-3400

Península 11 3822-1867 | **Qualimpor** 0800 702-4492 | **Terroir** 11 3168-2200



COMO REMOVER MANCHAS DE VINHO?

por MÁRIO TOREZAN FILHO

ilustração digital BIG

Um pequeno problema para alguns pode se transformar em pesadelo para outros. Imagine a seguinte situação: você pretende dar um jantar em casa, em homenagem a seu chefe (ou sua chefe). Escolhe os pratos favoritos dele, bem como vinhos especiais para a ocasião. Recebe efusivamente os convidados e jantar começa a servir o vinho nos copos. Ao passar por seu chefe e servi-lo, eis que a bela gravata dele também é brindada com o esplêndido vinho. Se for sua chefe, aquele lindo vestido comprado em Paris recebe uma indevida e generosa dose de vinho.

Sem dúvida, se for um vinho branco nada que um pedido de desculpas pela falta de jeito ao servir não resolva, sem maiores constrangimentos.

Agora, se falamos de vinhos tintos a situação pode ser bem mais delicada. Nessa hora, pedidos de desculpas, mesmo de joelhos, não resolvem o problema. Mas, como para tudo na vida, exceto a morte, há uma solução, podemos amenizar o fato se agirmos rapidamente.

Na prática, em ambiente profissional as soluções passíveis variam de restaurante para restaurante. Uma solução caseira, também aplicável em restaurantes, é umedecer a área manchada com vinho branco, que muitas vezes resolve o problema ou no mínimo ameniza o tom da mancha. Esta é uma solução que pode ser aplicada em casa com sucesso.

Outra solução é a utilização de água gaseificada por sifão (soda), prática corrente entre sommeliers de restaurantes estrelados como o famoso Le Gavroche, em Londres, não sendo ali permitida a aplicação de qualquer produto químico sobre o tecido. Outros estabelecimentos de grande renome, como o Carrè des Feuillantes, de Paris, utilizam substâncias detergentes conhecidas na França como Eau Escarlate, de fácil aquisição, que aplicadas sobre o local removem completamente a mancha, embora eventualmente também utilizem vinho branco como alternativa.

Recentemente surgiram no mercado produtos como o Wineaway, entre outros, que possuem apresentação em spray, e quando aplicados sobre o local atingido promovem a absorção do líquido e a formação de grumos removíveis com um pano seco.

O visual após esse processo é de total limpeza, como se nada tivesse ocorrido. Com essas dicas em mente e um certo cuidado na hora de servir, você, caro leitor, não terá maiores aborrecimentos numa ocasião que teria tudo para ser extremamente prazerosa, e não simplesmente frustrante.

ONDE ENCONTRAR: CASA DO PORTO 11 3061-3003

MÁRIO TOREZAN FILHO É MÉDICO E DIRETOR DA ABS-SP.



Loire, um jardim de estilos

texto e fotos por GUILHERME VELLOSO

ALÉM DE BELÍSSIMAS PAISAGENS E CASTELOS MAGNÍFICOS, A REGIÃO DO VALE DO LOIRE, NAS VIZINHANÇAS DE PARIS, OFERECE UMA VARIEDADE DE VINHOS ÚNICA NA FRANÇA E POSSIVELMENTE NO MUNDO

O vale do Rio Loire é conhecido como o “Jardim da França” pela beleza das paisagens que desfilam ao longo não apenas do próprio Loire, mas também de seus afluentes mais importantes, como Indre, Cher e Vienne. A região é igualmente famosa por seus castelos. Por estar muito próxima a Paris (hoje a cerca de uma hora de trem pelo TGV), era uma das preferidas dos reis de França e, conseqüentemente, da nobreza, para passar férias ou curtir temporadas de caça, hábito preservado pelos ricos comerciantes



O vinhedo Clos de L'Echo, de Couly-Dutheil, o mais famoso produtor de Chinon.

que se tornaram proprietários de muitos desses castelos, além de terem construído outros depois da Revolução Francesa de 1789. Muitas das verdadeiras cavernas, de onde saíram a terra e as pedras para a construção desses castelos, abrigam hoje caves de produtores de vinho da região. Por todas essas razões, em novembro de 2000 a região do Vale do Loire foi incluída entre os patrimônios da humanidade pela Unesco.

Em que pesem todos esses atrativos, o Loire não é um dos primeiros destinos dos amantes do vinho que visitam o país, lista encabeçada por Bordeaux, Borgonha e Champagne. É uma pena, porque embora ocupe apenas o quinto lugar em volume de produção é a região que oferece maior variedade de vinhos e estilos em toda a França e, possivelmente, no mundo. Em suas diferentes sub-regiões e numerosas apelações de origem, o Loire produz brancos secos como os famosos Sancerre e Muscadet; meio-secos, como os Vouvray; doces, como os Coteaux du Layon, Quarts-de-Chaume e, novamente, Vouvray; rosés, como os D'Anjou e os Rosés de Loire; tintos, como os Chinon e Saumur, e até espumantes e pétillants, como os Vouvray, Crémant de Loire e Saumur. Isso se deve a três fatores: primeiro, à diversidade de climas (continental na região mais central, atlântico nas proximidades do litoral ou uma mistura de ambos); segundo, à variedade de solos (calcário em Sancerre, xistoso na região de Nantes); terceiro, à grande diversidade de castas de uva (autóctones ou não) cultivadas na região. No total, os vinhedos do Loire e de seus afluentes ocupam mais de 70 mil hectares ao longo de uma extensão de aproximadamente 600 quilômetros.

Do ponto de vista vinícola, o Vale do Loire pode ser subdividido em quatro sub-regiões principais: Central (Nivernais e Berry), Touraine, Anjou-Saumur e Pays Nantais. A primeira, como o próprio nome indica, é a mais central e a porta de entrada do rio na região conhecida como Vale do Loire, uma vez que ele nasce na Borgonha. Embora produza também vinhos tintos e rosés (à base de Pinot Noir, como na vizinha

Borgonha), é de Berry que sai o mais famoso vinho branco seco do Loire e um dos mais conhecidos da França, o Sancerre. O nome vem da cidade em torno da qual se espalham os vinhedos de Sauvignon Blanc, que dão origem também ao Pouilly Fumé, produzido na vizinha Pouilly-sur-Loire. O adjetivo “fumé” se deve ao aroma levemente defumado, característico de muitos vinhos à base de Sauvignon Blanc, juntamente com toques herbáceos e a elevada acidez que deixa uma sensação de frescor na boca. Curiosamente, foi graças a essa característica que a Sauvignon Blanc começou a se tornar popular nos países do Novo Mundo, principalmente depois que Robert Mondavi, o mais conhecido produtor norte-americano, batizou de “Fumé Blanc” seus vinhos produzidos com essa variedade, que se tornaram muito conhecidos nos Estados Unidos.

Touraine se localiza no coração do Vale do Loire e deve seu nome à cidade de Tours, uma das mais importantes da região. Mas é conhecida, sobretudo, pela presença de alguns dos mais belos castelos que deram fama à região, como Chenonceau, Cheverny, Ussé, Villandry e Azay-le-Rideau. Em termos vinícolas, Touraine é um microcosmos do Loire, pois produz vinhos de todos os tipos e estilos. Aqui nascem os mais reputados vinhos tintos do Loire, das apelações Chinon, Bourgueil e Saint-Nicholas-de-Bourgueil, todos, assim como os rosés, à base de Cabernet Franc. São vinhos que podem atingir grande qualidade, especialmente os Chinon, ainda que pouco conhecidos e consumidos fora da França. Do lado dos brancos (e espumantes), a Touraine é dominada pela Chenin Blanc, casta que atinge seu apogeu nessa região, embora hoje se registrem iniciativas bem-sucedidas na Austrália e na África do Sul. As principais apelações são Vouvray e Montlouis, que produzem brancos secos, meio-secos e doces. O falecido Gaston Huët, um dos grandes produtores de Vouvray (foi prefeito da cidade que dá nome à apelação) e uma das grandes personalidades do vinho na França, considerava que a maior vocação da Chenin Blanc é para produzir vinhos doces,

o que é confirmado pela grande qualidade não apenas dos Vouvray, mas também dos Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume e Coteaux-du-Layon, igualmente produzidos com essa uva em Anjou-Saumur. São vinhos de grande longevidade, sobretudo os doces, que podem chegar aos 50 anos. Os vinhos de Huët, em que se destacam seus três crus (Le Haut-Lieu, Le Clos du Bourg e Le Mont), hoje cultivados de forma biodinâmica por seu genro, Noël Pinguet, são uma prova disso.

A região de Anjou-Saumur, que abrange cerca de 30 AOCs, também oferece grande variedade de tipos e estilos de vinhos. As principais castas plantadas na região são a Cabernet Franc, para os tintos e rosés, e a Chenin Blanc, para os brancos secos (Savennières e Coulée de Serrant) e espumantes, estes últimos produzidos sobretudo na região de Saumur. Mas os melhores vinhos da região são os doces, citados

acima, que só encontram rivais à sua altura em Sauternes.

A região do Pays Nantais deve seu nome à cidade de Nantes, uma das mais importantes da França. É a que fica mais a oeste no Vale do Loire, que tem sua foz não muito distante dessa cidade. O principal vinho da região é o conhecido Muscadet, produzido com a casta Melon-de-Bourgogne, muito popular em toda a França, especialmente por acompanhar muito bem frutos do mar, particularmente ostras. Quando jovem (e é assim que deve ser consumido), o Muscadet é um vinho seco, fresco e frutado, que pode apresentar ainda a sensação de “agulha” na boca, como os vinhos verdes portugueses. Os melhores são os Muscadet de Sèvre et Maine, que por permanecerem mais tempo em contato com as leveduras são ainda mais frescos e “picantes”. Recentemente, até para valorizar essas características do Muscadet, os produtores locais iniciaram

NO LOIRE HÁ CASTELOS PARA TODOS OS GOSTOS, E QUEM QUISER SE SENTIR COMO UM NOBRE RENASCENTISTA PODE ATÉ SE HOSPEDAR EM ALGUNS DELES.

É impossível ir ao Loire e não visitar seus magníficos castelos, situados às margens do próprio Loire ou de seus afluentes mais importantes. Além da beleza, cada um deles conta um pouco da história da França e de seus reais ocupantes. Os mais antigos são, em geral, mais sóbrios externamente, porque nasceram como fortalezas, embora quase todos tenham sofrido alterações ao longo do tempo. Outros já nasceram com o objetivo específico de servir ao lazer da nobreza francesa, por isso são mais elegantes.

Nesse quesito, poucos rivalizam com o de Chenonceau, literalmente plantado sobre o Rio Cher. Considerado o mais “feminino” dos castelos, Chenonceau deve sua beleza, sobretudo, a duas mulheres: Diane de Poitiers, que o ganhou de presente de seu amante, o rei Henrique II, e Catarina do Médicis, mulher do próprio, que o retomou após a morte do rei, construindo a galeria sobre o Cher e um novo jardim para rivalizar com o que fora deixado por Diane. Além de seus belíssimos jardins, Chenonceau tem vinhedos e produz seu próprio vinho, que pode ser comprado no local.

Em linha oposta a Chenonceau está Chambord, o maior castelo do Loire, com 440 quartos e salas e um muro externo que mede 32 quilômetros. Fruto da extravagância do rei Francisco I, Chambord nasceu como um pavilhão de caça e o primeiro desenho do atual castelo é atribuído a Leonardo da Vinci, que

viveu seus últimos anos na região. Chambord demorou 160 anos para ser completado e jamais foi habitado regularmente.

Já Villandry, no coração da Touraine, é mais famoso por seu monumental jardim renascentista do que pelo castelo propriamente dito. Por isso, o ideal é visitá-lo na primavera. Em três níveis, os jardins seguem padrões geométricos e, para mantê-los, é necessário o trabalho permanente



CASTELOS PARA VISITAR... E CURTIR

de oito jardineiros. Como curiosidade, o “jardim do amor” simboliza os quatro tipos de amor: trágico, adúltero, terno e apaixonado. Próximo a Villandry, está **Azay-le-Rideau**, que Balzac, nascido no Loire, descreveu como um “diamante facetado incrustado no (rio) Indre”.

A lista de castelos que merecem ser visitados é muito maior (são mais de três dezenas), mas vale a pena citar, ainda, o de Blois e o de Cheverny. Blois por ter sido residência de três reis da França (Luiz XII, Francisco I e Henrique II) e por sua monumental escadaria

externa em espiral duplo, semelhante à de Chambord e provavelmente desenhada também por Leonardo da Vinci. Cheverny, por sua beleza e elegância, com sua fachada branca, mas também por ter conservado intacta sua decoração, já que foi habitado até pouco tempo atrás. Outra atração de Cheverny, que também é uma apelação, é seu canil, com mais de 70 cachorros de caça (que ainda ocorre nos terrenos do castelo, no inverno). Finalmente, muitos brasileiros se sentirão tentados a visitar o castelo de Brissac, nas proximidades de Angers.

Para ajudar a mantê-lo (Brissac é o mais alto castelo do Loire), o atual marquês de Brissac o aluga periodicamente para a revista Caras, que ali entretém artistas e celebridades. Brissac produz seus próprios vinhos, que podem ser provados nas adegas do castelo, que datam do século XI.

Mas Brissac não é o único castelo do Loire a aceitar hóspedes. Vários outros foram transformados em hotéis, o que ajuda a suportar seu alto custo de manutenção. Alguns exemplos: Château de Jallanges, do século XV, em Vouvray; Château de Noirieux, também do século XV, em Briollay; Château des Briottières, do século XVIII, em Châteauneuf-sur-Sarthe; Château de la Verrerie, em Aubigny-sur-Nère, perto de Sancerre; e Château de Marçay, perto de Chinon, que também produz vinhos dessa apelação. Hospedar-se num desses castelos certamente aumenta a conta da viagem, mas permite sentir, por um ou dois dias, a sensação de ser um nobre renascentista.

uma campanha, no estilo da que tornou o Beaujolais Nouveau conhecido (e aguardado) no mundo inteiro, para promover o chamado “Muscadet Nouveau”.

Os produtores de Muscadet, assim como seus vizinhos da Touraine, que anualmente colocam no mercado o Touraine Primeur, devem estar certos. Afinal, os vinhos do Loire, especialmente os tintos, não se beneficiam tanto do envelhecimento como seus primos de Bordeaux ou da Borgonha, embora alguns exemplares possam ser guardados por vários anos em garrafa. O mesmo pode ser dito a respeito dos brancos, exceção feita aos doces e semidoces, embora haja exceções, como os Pouilly-Fumé do produtor Didier Dagueneau. E, no caso dos rosés, quanto mais jovens, melhor.▲

► São vinhos que combinam muito bem com a culinária local, que privilegia pratos mais leves, sobretudo os que têm por base peixes (de rio) e frutos do mar, como “Lúcio com molho de manteiga branca”. E, obviamente, com os deliciosos queijos de cabra da região (crotin de Chavignol com um copo de Sancerre é um casamento clássico). Pratos mais pesados, à base de carne vermelha, não são o forte da região. De certa forma, é uma culinária que combina também com as características climáticas e o estilo de vida da região, que continua sendo uma opção de lazer dos parisienses e um destino para turistas de todo o mundo.

Mas a principal atração do Loire ainda são, além da paisagem belíssima, seus magníficos castelos, e seria impensável▼



ILUSTRAÇÃO BIG (baseada em mapa criado por Mistral Importadora)

► visitar a região sem conhecer pelo menos os principais. E quem quiser viver, ainda que por pouco tempo, a sensação de morar num deles, pode hospedar-se por uma ou duas noites num dos muitos castelos que aceitam hóspedes (ver quadro). Além de castelos, o Loire abriga, ainda, igrejas e catedrais dos mais diferentes estilos, como a impressionante Abadia de Fontevraud, entre Chinon e Saumur. Fundada em 1101, ela foi usada como prisão por cerca de 150 anos, até a década de 1950. Hoje, transformada em museu, vem sendo restaurada aos poucos. Seu interior abriga os túmulos de Henrique II Plantageneta, Conde de Anjou, que foi rei da Inglaterra e lá introduziu os vinhos de Anjou, e de sua esposa, Eleonor de Aquitânia, além de um simpático hotel que funciona no antigo convento. O Loire guarda também parte importante do legado histórico francês, pois foi a partir de Orléans que a jovem Joana D’Arc liderou seus compatriotas na luta contra os ingleses durante a Guerra dos 100 Anos.▲

► A presença de um número tão grande de atrações talvez seja uma das explicações para o fato de os vinhos do Loire não serem tão prestigiados como os de outras regiões da França. Conhecê-los de perto é parte do prazer de visitar a região, sem mencionar que sua porta de entrada, ou de saída, é Paris.

Nota: alguns vinhos do Loire podem ser encontrados em algumas importadoras brasileiras, como Huët, Guy Saget, Baumard e Charles Joguelet, na Mistral; Didier Dagueneau, Louis Metaireau, Fournier Père et Fils e Jean Claude Dagueneau, na Expand; Didier Campalou, Bernard Baudry, Saupin, Comte Bernard de Colbert, Thierry Redde, no Club du Taste-Vin; Donatien Bahuaud e René Renou, na World Wine; Domaine du Salvard e Grandin, na Decanter; e Vigneau-Chevreau, na Premium.

GUILHERME VELLOSO, JORNALISTA E CONSULTOR DE EMPRESAS, É SÓCIO E EX-DIRETOR DA ABS-SP, E VISITOU O LOIRE EM NOVEMBRO ÚLTIMO.



HERMITAGE

Uma degustação às cegas de grandes vinhos de Hermitage

A GUERRA SANTA

revelou as sutilezas deste nobre vinho do norte do Rhône

DO PRAZER

por MARIO TELLES JR.

No século XIII, o cruzado Gaspar de Sterimberg, retornando ferido das guerras santas, recebeu da rainha Branca de Castela autorização para refugiar-se como ermitão numa colina com cerca de 300 metros de altitude máxima, a colina de Hermitage. Ninguém poderia imaginar que estava nascendo uma das lendas mais interessantes do mundo do vinho.

Embora Marcial e Plínio já elogiassem a qualidade dos vinhos de Tegna (atual Tain L' Hermitage), acredita-se que os precursores do cultivo da vinha na região tenham sido os gregos, 600 anos antes das invasões romanas. De qualquer forma, a qualidade dos vinhos produzidos a partir dos vinhedos da colina de Hermitage, com apenas 132 hectares, tornou-se rapidamente conhecida.

Um de seus maiores admiradores foi o primeiro embaixador americano na França, Thomas Jefferson, que na primavera de 1787, quando visitou Tain L'Hermitage, o descreveu como “encorpado, de cor púrpura



escuro, sabor exótico e perfume que lembra framboesas”. No entanto, curiosamente, sua preferência era o Hermitage branco que, junto com o Champagne, Jefferson considerava como os dois melhores vinhos do mundo. Aliás, para

confirmar esta sua admiração consta que durante sua estada na região adquiriu 550 garrafas de Hermitage branco e tinto.

Os vinhos de Hermitage atingiram seu apogeu na primeira metade do século XIX, quando era o vinho francês mais caro e o predileto da corte imperial russa. Eram também frequentemente usados por grandes châteaux de Bordeaux e domaines da Borgonha para aumentar a cor e a concentração dos vinhos destas regiões. Este acréscimo era tão importante e benéfico que os vinhos atingiam preços mais altos quando se divulgava serem os mesmos Hermitagé, distinguindo-os desta forma de vinhos não batizados.

Os Hermitage foram praticamente

esquecidos desde a devastação dos vinhedos pela Phylloxera, no final do século XIX, e só ressurgiram a partir da década de 1980, como modelo de complexidade e qualidade passíveis de serem atingidas a partir da uva Syrah. Hoje, seus melhores exemplares são considerados quase “cult wines”.

OS SEGREDOS DO SOLO DA COLINA DE HERMITAGE

Para entender melhor as razões deste sucesso, analisemos o solo desta colina com três picos crescentes, voltada para o sul, com insolação privilegiada e que muitos, de forma errônea, consideram homogêneo granítico. Na verdade, embora esta seja a sua base, encontramos uma diversidade de solos em que o pedregoso, o calcário, o argiloso e até o solo arenoso combinam-se para criar diferentes terroirs, onde se cultivam vinhedos que produzem vinhos com personalidade própria e única.

Assim, mais ao alto e a oeste está localizado Les Bessards, que produz vinhos concentrados e potentes, originados de uvas de solo arenoso granítico, que se contrapõe ao solo mais calcário de Les Beaumes, com seus vinhos muito frutados, quase doces, mas sem grande intensidade. Em L’Hermitage, os solos são muito ricos em ferro e as uvas ali cultivadas dão origem a vinhos extremamente tânicos e poderosos.

Portanto, aqui está revelado o maior segredo para produzir um grande Hermitage: a utilização de uvas

provenientes do maior número de parcelas possíveis destes diferentes terroirs criará um vinho mais complexo e equilibrado. Isso explica por que os produtores mais reconhecidos como Gerard Chave, Paul Jaboulet Aîné ou Chapoutier são justamente os que possuem o maior número de parcelas.

Mais recentemente, e seguindo a tendência de valorizar os vinhos de um único vinhedo, vários produtores começaram a produzir microparcelsas de vinhedos muito antigos, como a Cuvée Cathelin (Chave), Le Meal (Faurie, Sorrel e Chapoutier), Les Bessards (Delas Frères) e L’Hermitage (Chapoutier).

SYRAH, UM DIFERENCIAL DOS VINHOS DE HERMITAGE

Outro ponto fundamental para entendermos o glamour do Hermitage é sua composição, baseada quase que exclusivamente na uva Syrah, embora a legislação permita a adição de até 15% de uvas brancas (Marsanne e Roussane), o que quase nunca ocorre.

Em um mundo globalizado e onde a mesmice dos Cabernet Sauvignon e dos Chardonnay prevalece, é um prazer quase erótico sentir os aromas defumados, de frutas escuras, de sous-bois, associados a uma grande intensidade de sabores, que caracterizam os Hermitage. Os franceses costumam afirmar que a marca registrada da Borgonha é a elegância; a de Bordeaux, a potência; e a de Hermitage, uma certa rusticidade que, aliada ao



sabor de terra, o torna um vinho único, inimitável.

Ao contrário do que se poderia imaginar, a filosofia de vinificação é mais aproximada do tradicional que do inovador, sem a utilização exagerada de madeira nova e muitas vezes sem grande controle de temperatura.

Vale a pena comentar, para encerrar esta breve história, que o Hermitage branco, constituído pela potente e alcoólica Marsanne e pela aromática e mais delicada Roussanne tem, quando jovem, um caráter frutado, com belo corpo e baixa acidez. Com o passar do tempo, quando atinge 10 a 15 anos, desenvolve aromas extremamente complexos, com frutas em compota e secas.

CONCLUSÕES DE UMA DEGUSTAÇÃO DE HERMITAGE

Alguns vinhos de Hermitage (veja quadro) foram degustados às cegas, no restaurante A Figueira Rubaiyat, de São Paulo, permitindo algumas conclusões:

a. Ao contrário da clássica descrição do passado, em que o Hermitage era citado como um vinho denso e untuoso, que lembrava um vinho do Porto, nenhum dos

vinhos degustados lembrava a descrição acima. Embora alguns dos vinhos mais jovens apresentassem acidez e álcool acima do esperado, com taninos finos e não integrados, suas características mais marcantes eram a elegância e maciez, sem intensidade exagerada.

b. Os aromas são certamente o ponto alto deste privilegiado grupo de Hermitage, com predomínio de frutas escuras, azeitonas, flores e ervas frescas nos vinhos mais jovens, que evoluem para aromas deliciosos e complexos com toques animais e defumados (como bacon), terrosos, sous-bois, ervas secas (herbes de provence), balsâmicos (bálsamo do Peru) e especiarias (pimenta da Jamaica).

c. O único Hermitage de vinhedo, embora ainda muito jovem (1998) mostrou um estilo de vinificação com menor extração, o que talvez explique um meio de boca menos intenso que seus companheiros e uma complexidade aromática menor.

d. Um dos aspectos mais impressionantes do painel foi a qualidade dos taninos dos vinhos degustados, muito macios e maduros, em todos os vinhos, sem presença de qualquer amargor.

e. A marca capaz de diferenciar os grandes anos é a acidez, particularmente evidente no 1989 e no 1983, permitindo imaginar uma longevidade ainda maior



M. CHAPOUTIER

a biodinâmica a serviço do terroir

POR RUI ALVES

UM DOS PRINCIPAIS PRODUTORES DO RHÔNE, A M. CHAPOUTIER, PASSOU POR UMA REVOLUÇÃO E HOJE OCUPA LUGAR DE DESTAQUE NO PANORAMA VINÍCOLA MUNDIAL. A EVOLUÇÃO TEM UM RESPONSÁVEL: MICHEL CHAPOUTIER, REPRESENTANTE DA SÉTIMA GERAÇÃO, QUE ASSUMIU O COMANDO DOS NEGÓCIOS DA FAMÍLIA EM 1990. DESDE ENTÃO FICOU CONHECIDO PELA SUA OBSTINAÇÃO EM DAR NOVOS RUMOS À SUA VINÍCOLA. UMA DAS PRÁTICAS ADOTADAS POR CHAPOUTIER PARA ALCANÇAR SEUS OBJETIVOS FOI A UTILIZAÇÃO INTRANSIGENTE DA BIODINÂMICA NO CULTIVO DOS VINHEDOS, ADOTADA COM

SUCESSO POR EXPOENTES DA FRANÇA, COMO JEAN-MICHEL DEISS E ANDRÉ OSTERTAG NA ALSÁCIA, ALÉM DE SEUS VIZINHOS GÉRARD CHAVE E MARCEL GUIGAL.

CHRISTOPHE THOMAS, DIRETOR DE EXPORTAÇÃO DA EMPRESA, ESTEVE EM SÃO PAULO A CONVITE DA MISTRAL IMPORTADORA. NUM ENCONTRO COM A EQUIPE DE WINE STYLE, EXPLICOU QUE NA VITIVINICULTURA TRADICIONAL A UTILIZAÇÃO DE FERTILIZANTES FAZ COM QUE AS RAÍZES DA VIDEIRA SEJAM MAIS SUPERFICIAIS, POIS NÃO TÊM NECESSIDADE DE LUTAR PARA CONSEGUIR OS ELEMENTOS NECESSÁRIOS À SUA NUTRIÇÃO. NO MÉTODO BIODINÂMICO NÃO SE USAM FERTILIZANTES E AS RAÍZES DA VIDEIRA PENETRAM CADA VEZ MAIS PROFUNDAMENTE NO SOLO, CONSEGUINDO NUTRIENTES ESSENCIAIS E DANDO ORIGEM A UVAS COM GRANDE QUANTIDADE DE MOLÉCULAS DE AROMA E SABOR, QUE VÃO DAR AO VINHO MUITA COMPLEXIDADE. AINDA NO MÉTODO BIODINÂMICO NÃO SÃO USADOS PESTICIDAS, QUE NUMA SITUAÇÃO DE DESCUIDO PODERIAM INTERFERIR NA FERMENTAÇÃO. ALÉM DISSO, SEGUNDO

THOMAS, AS PARREIRAS SÃO MAIS RESISTENTES A CHUVAS NO PERÍODO DE AMADURECIMENTO, AS UVAS TÊM MAIS AÇÚCAR E NÃO HÁ NECESSIDADE DE CHAPTALIZAÇÃO (O PROCESSO DE ADIÇÃO DE AÇÚCAR AO MOSTO, PARA AUMENTAR A GRADUAÇÃO ALCOÓLICA).

A M. CHAPOUTIER COMEMORARÁ 200 ANOS EM 2008. PRODUZ VINHOS EM PRATICAMENTE TODAS AS REGIÕES DEMARCADAS DA REGIÃO DO RHÔNE: HERMITAGE, CROZES-HERMITAGE, SAINT-JOSEPH, CÔTE-RÔTIE, CONDRIEU, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, BANYULS E ARDÈCHE, PARA CITAR ALGUMAS. FOI A PRIMEIRA VINÍCOLA A ADOTAR A DUPLA IMPRESSÃO DE SEUS RÓTULOS, INCLUINDO INFORMAÇÕES EM BRAILLE. ALÉM DE NÃO UTILIZAR FERTILIZANTES E PESTICIDAS, USA APENAS LEVEDURAS NATURAIS. TAMPOUCO UTILIZA FERMENTAÇÃO A FRIO, UMA TÉCNICA MODERNA DE VINIFICAÇÃO. A TEMPERATURA NA VINIFICAÇÃO ATINGE 30 A 35 GRAUS CENTÍGRADOS. A VINÍCOLA ESTÁ PRESENTE EM PORTUGAL, ASSOCIADA A BENTO DOS SANTOS, DA QUINTA DO MONTE D’OIRO, E NA AUSTRÁLIA.



para estes clássicos. Nos demais, sempre havia um leve predomínio do álcool sobre a acidez, insuficiente para alterar o equilíbrio global e que servia para ressaltar a fruta e o caráter quase adocicado destes vinhos na boca.

f. Em relação aos produtores, foi possível perceber que os vinhos de Gerard Chave eram em seu conjunto mais modernos e elegantes, com influência marcante da madeira, embora sem abandonar o estilo tradicional, enquanto os La Chapelle de Paul Jaboulet Aîné são robustos, marcados pela presença de frutas mais puras e intensas.

g. A grande surpresa da degustação, que veio confirmar a vocação do Hermitage para a guarda, foi o Marquise de La Tourette 1983, o melhor vinho desta degustação e que, apesar de maravilhoso, poderia ser guardado por pelo menos 5 a 10 anos.

h. Um espetáculo à parte na degustação foi o Hermitage Branco Chave 1994, que com seus aromas de abacaxi em calda, flores e avelãs, maciez e persistência final muito longa, mostrou por que no século XIX era considerado um dos melhores vinhos brancos do mundo.

i. Finalmente, uma observação relacionada à harmonização dos Hermitage com as carnes grelhadas, que criou uma ressonância maravilhosa com os aromas defumados dos vinhos e com os taninos perfeitamente maduros, ressaltando ainda mais o delicioso caráter frutado dos mesmos.



MARIO TELLES JR.

HERMITAGE DEGUSTADOS E SUAS NOTAS

1994 CHAVE HERMITAGE BLANC - 93,5
1994 CHAVE HERMITAGE - 95,0
1996 CHAVE HERMITAGE - 93,5
1989 PAUL JABOULET AÎNE HERMITAGE LA CHAPELLE - 93,0
1994 PAUL JABOULET AÎNE HERMITAGE LA CHAPELLE - 94,0
2001 PAUL JABOULET AÎNE HERMITAGE LA CHAPELLE - 92,0
1998 CHAPOUTIER ERMITAGE L'ERMITE - 92,5
1983 DELAS FRERES HERMITAGE MARQUISE DE LA TOURETTE - 97

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

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

APRECIE COM MODERAÇÃO

SANTA MARGHERITA

CUVÉ DI
ROSÉ™
2003

MERLOT E CABERNET

SANTA MARGHERITA

Finissimo, originario
Cabernet del Veneto,
lavorosamente vitigno.

da vitigni Merlot e
Ha profumo fruttato,
il gusto secco e moscato.

Si sposa con insalate di pasta e carni bianche. Accompagna piacevolmente
le salse di pesce, il baccalà e l'anguilla in umido. Servire a 12-14° C.

SANTA MARGHERITA

15 cl e 700 ml

BRUCK
Imp. Exp. e Com. Ltda.

RUA PAULA SOUZA, 216 • 11 3329.3400 • www.bruck.com.br
vendas@bruck.com.br

TINA ARTE DESIGN

notícias do vinho



La Rioja Alta, um dos grandes produtores espanhóis, volta ao mercado pelas mãos da importadora Gran Vin

A Gran Vin está relançando no mercado brasileiro os excelentes vinhos de um dos mais reverenciados produtores espanhóis, Bodegas La Rioja Alta, cujos vinhos são muito apreciados pelos brasileiros. Para marcar esta conquista o empresário Fábio Ozi, proprietário da empresa, mostrou os vinhos da Rioja Alta no restaurante A Figueira, em São Paulo, com a presença de Rafael Momeñe, diretor de exportação da vinícola. As estrelas foram o delicado Lagar de Cervera 2004, um vinho de Rias Baixas, produzido com a uva Albariño, intenso, fresco e elegante; o Viña Ardanza Reserva 1998, um Tempranillo no auge de sua maturidade, com cativantes aromas de frutas evoluídas, entremeadas a notas terrosas e toques de cevada tostada, refinado no paladar, com taninos finos, longa concentração e final irretocável e, por fim, um dos ícones da empresa, o Gran Reserva 904 1995, complexo, sofisticado e hedonístico, com aromas sutis de frutas em compota, especiarias, chocolate, cevada, licor de cacau e carvalho finamente tostado. Delicioso na boca, tem perfeito equilíbrio, taninos ainda presentes, ultrafinos e maduros, concentração na medida certa e persistência muito longa. Já está delicioso, mas certamente vai melhorar ainda mais com algum tempo de adega. Em nome dos consumidores brasileiros, Wine Style dá as boas-vindas a estes vinhos emblemáticos.

Best Wine apresenta o Eral Bravo, um argentino de alta classe

Em evento realizado no restaurante Gardênia, em São Paulo, a Best Wine, uma das mais ativas importadoras do Brasil, mostrou os novos vinhos que farão parte de seu já badalado acervo de vinhos do Novo Mundo. A Eral Bravo é o novo empreendimento vitivinícola da família Sanchez Nieto, de longa tradição na produção de vinhos de alta qualidade na Argentina. Os vinhedos da Eral Bravo estão localizados em Agrelo, Luján de Cuyo, uma das mais prestigiadas regiões de Mendoza, e a vinificação se faz de forma muito cuidadosa, para que o vinho possa expressar toda a nobreza do terroir. O grande vinho da empresa é o Eral Bravo, cujo nome se inspira na tradição familiar da criação de touros de luta. Eral é o touro ibérico com idade entre dois e três anos, que se caracteriza por sua bravura. O Eral Bravo 2004 é um puro malbec de nobre estirpe, potente e concentrado, mas sem nunca perder a elegância. Os aromas remetem a frutas negras em compota, com notas de especiarias (cravo), chocolate e café torrado.

O outro vinho mostrado, o Urano Cabernet Sauvignon 2003, surpreende pela pureza da fruta, pois este vinho não passa por barricas. Seu melhor atributo é o perfeito equilíbrio entre a acidez, o álcool e os taninos finos, o que resulta num vinho extremamente agradável e acessível.

Estes vinhos são um bom exemplo da evolução dos vinhos argentinos, uma resposta à mesmice que insidiosamente domina o mercado.



Wakefield Wines, os primeiros australianos a aportar na Casa Flora

Inaugurando uma nova fase em sua longa existência, a Casa Flora, tradicional importador de São Paulo, coloca no mercado os excelentes vinhos da Wakefield Wines, produtor baseado no Clare Valley, uma das regiões de maior prestígio da Austrália. Já estão disponíveis os vinhos de três diferentes linhas: a Promised Land (um Chardonnay sem madeira, um corte Shiraz-Cabernet e um corte Cabernet-Merlot); a linha Estate Range (Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay) e um vinho da linha St. Andrew, o ótimo Shiraz 2001. Um dos trunfos destes vinhos é sua extraordinária relação preço x qualidade, talvez a melhor do mercado brasileiro.



TUDO É PRAZER COM

SALTON

Reserva Ouro

BRUT

ICEX promove degustação de grandes vinhos da Espanha no Figueira

Com a prestigiosa presença de Fernando Gurucharri, Presidente de la Unión Española de Catadores, o ICEX – Instituto Espanhol para o Comércio Exterior, comandado por Francisco Corrales, mostrou alguns dos melhores vinhos da Espanha hoje disponíveis no Brasil. A degustação foi precedida por uma minuciosa apresentação das principais regiões vinícolas da Espanha, detalhando as características de cada uma, ajudando a entender cada um dos vinhos, cuidadosamente escolhidos por Fernando. Entre os vinhos degustados, destacamos o Basa 2004, de Telmo Rodriguez, da região de Rueda, produzido com as uvas brancas Sauvignon Blanc, Verdejo e Viura; a cava Agustí Torelló Mata Reserva Barrica 1999, com elegantes notas minerais, de leveduras e tostado; o clássico Jerez Tío Pepe, com seus sutis aromas de frutas secas; o personalíssimo Castaño Hécula 2003, produzido com a uva Monastrel em pureza; o Font de La Figuera 2001, um potente tinto do Priorato, produzido com Garnacha, Syrah e Monastrel; o Allende 2000, um Rioja muito conhecido no Brasil; um ícone de Navarra, o Julián Chivite Coleccion 125 Reserva, um corte de Tempranillo, Merlot e Cabernet Sauvignon, moderno e instigante; o excelente Alion 2000, da Vega-Sicilia, um clássico tempranillo de Ribera del Duero; o impecável Abadía Retuerta Selección Especial 2000, sedutor representante de Castilla Y Leon; o agradável Viña del Olivo 1999, um Rioja moderno e sofisticado e o imperdível Alvear Pedro Ximenes Solera 1927, um vinho doce de Montilla-Morilles absolutamente inesquecível. Nada mau para uma segunda-feira pela manhã, o inusitado horário escolhido pelo ICEX. Sem dúvida alguma, uma ótima maneira de começar a semana.



Domaine Jacques Prieur, um grande trunfo da Casa do Porto para 2006

Para alegria de uma verdadeira legião de fãs, chega ao Brasil, pelas mãos do ousado capitão da Casa do Porto, o empresário Péricles Gomes, um dos grandes produtores da Borgonha, o Domaine Jacques Prieur. Para apresentar os vinhos esteve no Brasil o filho de Jacques, Martin Prieur, que mostrou a intimidade dos vinhedos da família, numa explanação detalhada das propriedades espalhadas por toda a Borgonha, tanto na Cote de Nuits quanto na Cote de Beaune. Um desfile de celebridades que encantou a todos, e incluiu os principais vinhos do Domaine. Puxando a fila, o Corton Bressandes 2001, um Grand Cru de exóticos aromas de cerejas confeitadas, mescladas a especiarias e notas florais, equilibrado e agradável; em seguida, o Clos Vougeot 2001, outro Grand Cru, ainda jovem e reticente, de futuro promissor; o ótimo Echezeaux 2001 justificou a fama deste Grand Cru, com perfil aromático complexo de frutas vermelhas, alcaçuz, toques minerais e notas de torrefação, ótima expressão na boca, com perfeito equilíbrio, taninos finíssimos e longa persistência; o Musigny 2001, com delicados aromas florais (rosas e violetas), entremeados a notas terrosas e frutas perfeitamente maduras, com boa acidez e ótima persistência, e o estupendo Musigny 2003, o melhor tinto da degustação, um “show wine” de personalidade única e paleta aromática deslumbrante, com frutas em compota, mescladas a defumado, chocolate e notas florais, concentração ímpar, taninos sedosos, equilíbrio perfeito e persistência interminável. Obrigatório. Para surpresa de todos, Martin guardou os brancos para o final, numa inversão de pauta pouco habitual, mas que se mostrou absolutamente acertada. Três crianças fizeram a festa: o Puligny-Montrachet Les Combettes 2003, intenso e concentrado; o Corton Charlemagne 2002, com seus encantadores aromas de frutas brancas maduras, azeite de oliva e fino tostado, seguidos por um vinho de corpo pleno, macio e refinado, fechando com o inigualável Montrachet 2001, uma obra-prima, inesquecível e muito sofisticado, com aromas complexos de frutas em compota, champignons, especiarias e manteiga tostada. Na boca é suntuoso, com acidez e álcool em perfeito equilíbrio, macio, concentrado, muito longo e com retrofato de caramelo e malte. Estupendo! Merece ainda uma menção ao almoço que se seguiu à degustação, preparado com muito carinho pelo chef Juarez, do restaurante Aleixo, de Vitória, um craque das panelas. O cardápio incluiu peixes, ossobuco e uma inesquecível rabanada com Vinho do Porto. Não dá para se queixar da vida depois deste festival de delícias!



Salton Séries, os novos vinhos da Vinícola Salton são mostrados na ABS-SP

Lucindo Copat, enólogo da Salton, acompanhado dos diretores Antonio Salton, Daniel Salton e Wagner Ribeiro, esteve na Associação Brasileira de Sommeliers em São Paulo para apresentar suas novas criações, os vinhos Salton Séries, variedades produzidos com as uvas Malbec, Carmenère, Teroldego e Cabernet Franc. O objetivo é mostrar algumas uvas pouco habituais no Brasil, em vinhos sem uso de carvalho, muito didáticos e interessantes. Outras surpresas no entanto estavam reservadas para a noite. A melhor delas foi um novo Merlot, ainda não batizado e recém-saído das barricas de carvalho, que mesmo muito jovem mostra atributos para ser um grande vinho, especialmente pelos seus aromas de frutas em compota mesclados a toques florais e pela boa expressão na boca. Outra novidade mostrada em primeira mão foi o Talento 2004, ainda em amostra de tanque, que promete ser um digno sucessor do vitorioso Talento 2002.



Villa Francioni coloca seus vinhos brancos no mercado brasileiro

Em evento realizado na sede da empresa, em São Joaquim (SC), que certamente marcará época e com a presença dos principais jornalistas brasileiros, a Villa Francioni, vinícola que Wine Style mostrou em primeira mão para o Brasil em sua edição de número 3, lançou oficialmente seus dois primeiros vinhos para o mercado brasileiro. Apresentados pelo presidente da empresa, João Paulo Freitas, e pelo enólogo Ogalindo Bettu, o Villa Francioni Chardonnay e o Villa Francioni Sauvignon Blanc colocam, de forma definitiva, Santa Catarina no mapa vinícola do Brasil. Um grande almoço fez parte das comemorações, e as festejadas ostras da região certamente encontraram nos vinhos da Villa Francioni sua companhia ideal.



Apreicie com moderação

A seleção é argentina. Mas é da Decanter.

Uma escolha criteriosa onde rivalidades foram esquecidas e somente a excelência é celebrada. Seleção Argentina Decanter. Aqui todos ganham.

DECANTER

IMPORTADORA DE VINHOS

• (11) 3071 3055 • (47) 326 0111 • (48) 3233 1500 www.decanter.com.br



notícias do vinho

Quinta de La Rosa adquire nova propriedade no Douro A vinícola portuguesa Quinta de La Rosa prepara seus próximos passos: comprou a Quinta das Bandeiras, uma vinícola localizada numa área privilegiada do Douro. Quem deu a notícia foi Sophia Bergqvist, proprietária da empresa, que esteve em São Paulo para mostrar as safras mais recentes de seus vinhos do Porto e de mesa. Desde 2002, a vinícola conta com a colaboração do enólogo Jorge Moreira, conhecido pelo seu próprio vinho de garagem, o Poeira. Moreira substituiu David Baverstock, enólogo australiano radicado em Portugal há muitos anos e responsável pela Herdade do Esporão, no Alentejo. Os vinhos de mesa têm muita qualidade. A melhor relação preço x qualidade é a do Porto Late Bottled Vintage 1996, muito aromático, de excelente qualidade (R\$ 115). A importadora é a Expand.

notícias do vinho

Expand apresenta sua nova identidade Buscando a modernidade e maior integração com os consumidores, a Expand promove a partir de 2006 a total repaginação da marca, da imagem institucional e da arquitetura de suas lojas. Para apresentar todos os detalhes do projeto, Tatiana Piva de Albuquerque Sartori, diretora de marketing, devidamente escoltada por Otávio Piva Albuquerque, presidente do grupo Expand, reuniu um expressivo número de jornalistas nos armazéns da Raposo Tavares. Sentindo a necessidade de fortalecer a marca e a imagem da empresa no mercado, um extenso trabalho de mudança no logotipo, na comunicação visual e da área física das lojas foi realizado por equipes que reuniram especialistas nas áreas de branding, publicidade e arquitetura, numa integração de propósitos, com resultados muito interessantes. Ponto alto do evento foi a surpreendente apresentação de uma loja-padrão, quando todos puderam sentir o gostinho de testar a novidade. Mostrando estar atenta a todas as mudanças no mercado de vinhos, a Expand se prepara para conquistar clientes em todo o Brasil, em roupagem arrojada e contemporânea. Muito em breve os consumidores poderão conhecer de perto esta nova realidade.



Encontro Mistral, em sua terceira edição, já tem data marcada A terceira edição do Encontro Mistral será realizada nos dias 28, 29 e 30 de maio, em São Paulo, e 1 e 2 de junho, no Rio de Janeiro, e contará com a presença de dezenas dos melhores produtores de vinhos do Velho e do Novo Mundo. Na próxima edição de Wine Style traremos mais detalhes desta que é uma das mais importantes feiras de vinho do Brasil.

Grand Cru amplia linha de produtos, com vinhos da Espanha e de Portugal A importadora argentina Grand Cru expande suas fronteiras. Detentora do melhor portfólio de vinhos argentinos no Brasil, a Grand Cru incorporou à sua linha vinhos da Espanha e de Portugal. O Valle Pradinhos vem de Trás os Montes. O tinto é um corte de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Tinta Amarela, e o branco tem Malvasia Fina, Riesling e Gewürztraminer. O Mas Martinet vem do Priorato. É uma bodega butique que faz parte de um grupo que revolucionou os vinhos da região. Para reforçar a linha argentina, chegou o Poesia, que recebeu 91 pontos de Robert Parker na safra 2002. Os novos produtos foram apresentados à mídia especializada em jantar realizado no Varanda Grill, em São Paulo.



Acavitis oficializada em cerimônia realizada em São Joaquim (SC)

A Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (Acavitis) foi oficializada no dia 5 de novembro de 2005, e a primeira diretoria tomou posse no dia seguinte, na cidade de São Joaquim, com a presença do governador Luís Henrique da Silveira e de lideranças políticas e empresariais de todas as regiões do Estado. A Associação conta hoje com a participação de 34 empresas, formadas ou em formação, responsáveis por 300 hectares já plantados e preparados para novos plantios. O principal objetivo da Acavitis, que tem sede em São Joaquim, é defender os interesses dos produtores de uvas e vinhos de altitude de Santa Catarina, dar subsídios às políticas públicas, viabilizar a qualificação e certificação dos produtos dos seus associados e conquistar novos mercados para o vinho de altitude catarinense. Os atuais produtores de uva e vinhos de altitude estão espalhados em três regiões catarinenses: São Joaquim, Caçador e Campos Novos. O presidente da primeira diretoria da Acavitis é o empresário João Paulo Borges de Freitas, responsável pela Villa Francioni, que foi a primeira vinícola a ser construída nesta cidade. Integram também a diretoria os produtores José Carlos Pisani (diretor da região de Campos Novos), Everson Suzin (diretor da região de São Joaquim), Maurício Grando (diretor da Região de Caçador), Celso Panceri (diretor técnico), Francisco Brito (diretor administrativo), Marcos Sukushina (diretor financeiro) e Acari Amorim (diretor de marketing e comunicação).



Amsterdam Sauer lança porta-vinho de couro A Amsterdam Sauer, conceituada joalheria, percebendo o crescente interesse pelo vinho no Brasil, assim como a oferta de vinhos de excelente qualidade, provenientes de todo o mundo, está lançando um sofisticado porta-vinho de couro para queos enófilos possam levar seus vinhos para degustações e restaurantes com elegância e segurança. O porta-vinho da Amsterdam é comercializado em versões para uma ou duas garrafas. Amsterdam Sauer - SAC: 11 3816 6225

notícias do vinho

Conheça a força desse sabor



ERAL BRAVO
AGRELO • MENDOZA • ARGENTINA

A Best Wine traz, com exclusividade para o Brasil, os vinhos argentinos de altíssima qualidade produzidos pela vinícola Eral Bravo. Você vai sentir o prazer dessa aventura!



BEST OF ARGENTINA

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

MERGULHE.



World Wine
experience
2006

Um encontro para quem gosta de vinho.

Você faz parte do grupo de pessoas que sabe quando está diante de um bom vinho. Portanto, vai saber aproveitar muito bem o que a World Wine Experience 2006 oferece. Num único momento, vai estar reunida uma parcela significativa de produtores internacionais que fazem o mundo do vinho. É uma oportunidade única de descobrir, degustar e escolher os vinhos que vão estar na sua adega e, logo após, na sua mesa. É uma oportunidade única de trocar impressões e informações sobre a sua bebida preferida. Mergulhe no mundo do vinho. E fundo.

25 DE ABRIL NO SOFITEL RJ.
26 E 27 DE ABRIL NO HYATT SP.

RESERVAS:
11 3315 7477

R\$ 200,00 por pessoa/dia
(até 31 de março R\$ 160,00)

PRESEÇA DE 50 PRODUTORES das mais importantes regiões vinícolas do mundo. 250 RÓTULOS especialmente selecionados. BUFFET à disposição durante todo o evento. DEGUSTAÇÕES PARALELAS em salas especiais conduzidas por autoridades do mundo do vinho.

Degustações Paralelas:

**HORIZONTAL DE
PREMIERS GRANDS
CRUS CLASSÉS 2000**
R\$1.600,00
Michel Bettane
SP: 27/4 às 20h

**VINHOS NATURAIS
DO CHÂTEAU
LE PUY DE BORDEAUX
DE 1955 A 2005**
R\$1.000,00
Jean Pierre Amoreau
SP: 26/4 às 18h

**VINHOS TOPS
DA BORGONHA**
R\$ 400,00
Michel Bettane
SP: 27/4 às 18h

**CHAMPAGNES
VINTAGES**
R\$ 300,00
Michel Bettane
RJ: 25/4 às 20h
SP: 26/4 às 20h

**"GRANDS CRUS"
DO PIEMONTE**
R\$ 300,00
Danielle Cernilli
SP: 26/4 às 19h

**I TRE BICCHIERI
DO GUIA GAMBERO
ROSSO 2006**
R\$250,00
Danielle Cernilli
RJ: 25/4 às 18h
SP: 27/4 às 19h

**ALMAVIVA E
OUTROS TOPS
DO CONE SUL**
R\$ 250,00
A definir
SP: 26 e 27/4 às 17h

Palestrantes convidados:

DANIELLE CERNILLI
Diretor do Gambero Rosso,
o mais respeitado
guia de vinhos da Itália.

MICHEL BETTANE
Um dos mais importantes
e respeitados críticos
de vinhos da França e
fundador do Guia Bettane.