

EDIÇÃO DE ANIVERSÁRIO

100% VINHO E BOM GOSTO

wine

o vinho tratado com inteligência style

ALEMANHA
as atrações do país da copa

CHANDON
excelência em estumantes no brasil

ALSÁCIA
terra de grandes vinhos



Ouro líquido é a definição mais poética que se dá a um vinho produzido com uvas afetadas pelo *Botrytis*. Saiba como age este estranho e caprichoso fungo

BOTRYTIS

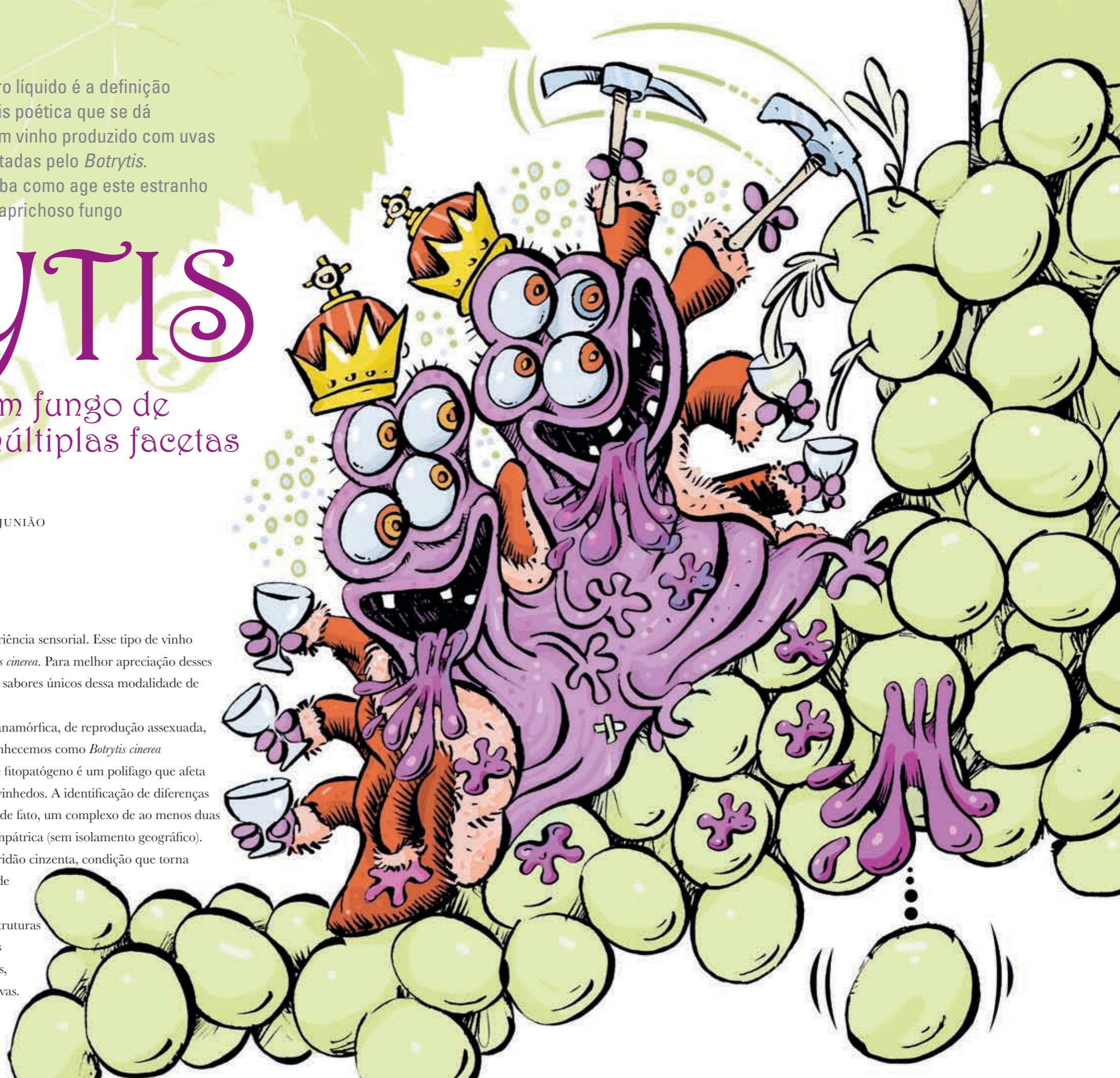
CINEREA um fungo de múltiplas facetas

por JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES ilustração JUNIAO

Para o apreciador, o primeiro vinho *botritizado* marca profundamente a experiência sensorial. Esse tipo de vinho é elaborado com uvas cuja composição é alterada pela infecção do fungo *Botrytis cinerea*. Para melhor apreciação desses vinhos, é interessante conhecer o fenômeno da *botritização*, que gera os aromas e sabores únicos dessa modalidade de vinhos de sobremesa.

Alguns fungos apresentam-se na natureza sob duas formas: uma, chamada anamórfica, de reprodução assexuada, por meio de esporos, e outra, a teleomórfica, de reprodução sexuada. O que conhecemos como *Botrytis cinerea* é a forma anamórfica esporulante do fungo teleomorfo *Botryotinia fuckeliana*. Esse fitopatógeno é um polifago que afeta diversas espécies vegetais e constitui um importante problema de sanidade dos vinhedos. A identificação de diferenças morfológicas e genéticas entre algumas linhagens faz supor que esse fungo seja, de fato, um complexo de ao menos duas espécies crípticas (morfologicamente indistinguíveis) que evoluíram de forma simpátrica (sem isolamento geográfico).

Ao infectar os cachos de uvas, o fungo causa a doença conhecida como podridão cinzenta, condição que torna a uva imprópria para a elaboração de vinho. A alta incidência dessa enfermidade tem conseqüências econômicas nefastas na viticultura. A infecção se desenvolve precocemente, no início do ciclo vegetativo, a partir de esporos formados em estruturas micelares, que subsistem durante o inverno, denominadas esclerotia. Os esporos (conídeos) são gerados nas extremidades de estruturas filamentosas e ramificadas, os conidióforos. A forma dessas estruturas microscópicas lembra um cacho de uvas.





Daí o nome *Botrytis* (cacho de uvas em grego), sendo que a palavra *cinerea* vem do latim, cinzas, referência à cor cinzenta das colônias de fungos. Chuvas abundantes, períodos longos de umidade e enraizamento superficial favorecem o desenvolvimento da podridão cinzenta. A rigidez da película das uvas e os cachos pouco compactados reduzem a incidência da doença. As hifas do fungo atacam inicialmente partes de flores abortadas ou senescentes, particularmente os estames e pétalas. A partir dessas estruturas infectar-se-ão os futuros brotos frutais. O fungo produz uma enzima, a pectinase, que destrói a pectina da película da uva e permite a invasão do bago de uva. A casca multiperfurada precipita a desidratação da uva, piorada pelo fato de o fruto maduro ser desconectado do sistema vascular da planta. No entanto, a infecção pelo *B. cinerea* tem um interessante desdobramento. Uma vez que uma única uva tenha sido invadida pelo fungo, os demais cachos da parreira passam a sintetizar grandes quantidades

de fitoalexinas, classe de substâncias com propriedades antibióticas, produzidas pelos vegetais superiores em resposta à infecção e à injúria. Nesse caso, a fitoalexina sintetizada é o trans-3,4,5'-trihydroxystilbeno, o conhecido resveratrol, substância que apresenta capacidade de reduzir os processos de aterosclerose e de carcinogênese. Ao resveratrol são atribuídos os benefícios da ingestão moderada de vinho tinto. A saga do fungo não termina por aqui. O microrganismo produz uma enzima, a lacase, que tende a inativar o resveratrol, facilitando a invasão de novos cachos. Existe, dessa forma, como nas infecções humanas, uma disputa entre o microrganismo patogênico e a planta infectada. Em condições climáticas específicas (manhãs nubladas e úmidas, com o restante do dia seco e ensolarado), em alguns lugares do mundo e para algumas cepas de uvas, estabelece-se um equilíbrio entre três fatores: o crescimento do fungo, estimulado pela umidade matinal, sua inibição, pelas tardes quentes e

secas e, ainda, a reação da videira, pelo resveratrol. Nessas condições ocorre a chamada podridão nobre ao invés da podridão cinzenta. As perfurações do fungo no exocarpo da uva alteram, seletivamente, sua permeabilidade, fazendo com que a mesma desidrate e concentre os açúcares. O metabolismo do *B. cinerea* gera algumas substâncias e consome outras, alterando a composição do suco da uva e, conseqüentemente, do vinho.

Algumas dessas alterações são:

- **DESIDRATAÇÃO**, com diminuição do volume e aumento da concentração do suco.
- **PRODUÇÃO DE ÁCIDO GLUCÔNICO** (sem impacto sensorial), ácido acético e acetato de etila por bactérias acéticas (*Acetobacter* e *Gluconobacter*), que têm sua penetração no bago facilitada pela presença do *Botrytis*. O típico aroma sutil da acidez volátil, de esmalte e de acetona, provém dessa contaminação secundária.
- **AUMENTO NA CONCENTRAÇÃO** de açúcar, a despeito de o fungo metabolizar 35% a 40% do açúcar produzido.
- **PRODUÇÃO DE GLICEROL** e outros polialcoóis como manitol e sorbitol. Essas substâncias aumentam as sensações de untuosidade e doçura.
- **HIDRÓLISE DOS TERPENOS**. Esse fenômeno diminui a intensidade aromática nas variedades nas quais o aroma terpênico é importante na caracterização (como a moscatel). Nessas cepas, a perda de aromas com a *botritização* é maior do que com variedades mais neutras, como a sémillon, em que o ganho em complexidade aromática que advém com a podridão nobre é maior que a perda de características varietais.

- **AS ESTERASES** produzidas pelo *Botrytis cinerea* degradam os “fruity esters” (ésteres de cadeia curta responsáveis por aromas frutados dos vinhos). O caráter frutado do aroma é, então, substituído por outros mais complexos.

- **SÍNTESE DE SOTOLON** (3-hydroxy-4,5-dimethyl-2(5H)-furanone), que gera aromas de curry, mel, xarope de bordo (mapple), especiarias, açúcar queimado e nozes.

- **SÍNTESE DE ÁLCOOIS** de fórmula geral 1-octen-3-ol, responsáveis pelo aroma de cogumelos.

- **METABOLISMO PREFERENCIAL** do ácido tartárico em relação ao ácido málico limitando a queda no pH causada pela desidratação. A relativa conservação do ácido málico preserva a acidez, responsável pelo frescor, ante uma concentração crescente de açúcar.

Ao final do processo, a uva passificada produz quantidades ínfimas de um suco muito doce, ácido, untuoso e com o sabor característico do fungo. A desidratação faz com que a produção totalmente *botritizada* de uma parreira não passe de um cálice de vinho. Assim são elaborados alguns dos melhores vinhos de sobremesa existentes, os vinhos **botritizados**. São vinhos raros, complexos, extremamente longevos e desafortunadamente caros. Esse fenômeno é observado na Hungria, com os vinhos Tokaji, na França, em Sauternes, no vale do Loire e na Alsácia (SGN) e, na Alemanha, no vale do Reno, onde são produzidos os grandes vinhos beerenauslese e trockenbeerenauslese.

A batalha travada entre o *Botrytis cinerea* e a *Vitis vinifera* nos proporciona os benefícios do vinho tinto, por meio do resveratrol, e os prazeres incomparáveis de vinhos doces como o **Château d' Yquem**, um **Tokaji Aszu Ezszenia** ou um **Trockenbeerenauslese do Rheingau**.

JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES É EDITOR DE WINE STYLE E VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP.



VINHO E HIPERTENSÃO ARTERIAL

"O VINHO É O PRESENTE MAIS EXCELENTE
E VALIOSO QUE O HOMEM RECEBEU DOS DEUSES"

PLATÃO (428 - 347 A.C)

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração THOMATE

1. INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial (HA), também conhecida como "pressão alta", é um dos maiores problemas médicos e de saúde pública em todo o mundo. É o diagnóstico mais comum na maioria dos países industrializados (35 milhões de consultas/ano só nos EUA), sendo considerada um dos mais importantes fatores de risco para o aumento da morbidade e da mortalidade por doenças cerebrovasculares, doenças isquêmicas cardíacas (angina e infarto do miocárdio), doença vascular periférica, falência cardíaca e insuficiência renal crônica.⁽¹⁻³⁾

Estima-se que a prevalência mundial de HA seja superior a 1 bilhão de pessoas, sendo que, anualmente, morrem prematuramente cerca de 7,1 milhões de indivíduos em decorrência dela.^(1,2)

Dados internacionais mostram que 62% das doenças cerebrovasculares e 49% das doenças cardíacas isquêmicas estão relacionadas à HA. Partindo dos níveis pressóricos normais, para cada aumento de 20 mmHg na pressão sistólica ou 10 mmHg na pressão diastólica, a mortalidade por acidente vascular cerebral (AVC) ou doença isquêmica coronariana dobra. Por esse motivo, o



tratamento correto da HA está associado a uma redução de 35-40% no risco de AVC e de 20-25% no risco de infarto do miocárdio.^(1, 2) Além disso, estima-se que uma redução de apenas 5 mmHg na pressão sistólica resultaria em uma redução de 14% na mortalidade por AVC, de 9% na mortalidade por doença coronariana e de 7% na mortalidade global (todas as causas incluídas).⁽¹⁾

Vários fatores de risco para a HA já foram identificados: obesidade, consumo excessivo de sal (sódio), sedentarismo, ingestão inadequada de frutas, vegetais e potássio, além do consumo exagerado de bebidas alcoólicas. Para se ter uma idéia da dimensão social e econômica do problema, só nos EUA, mais de 122 milhões de pessoas estão acima do peso ideal, menos de 20% da população pratica atividade física regular e menos de 25% das pessoas ingerem 5 ou mais porções de frutas e verduras por dia.⁽¹⁾ Anualmente, mais de 20 bilhões de dólares são gastos com medicações, consultas e exames laboratoriais para os norte-americanos hipertensos.⁽⁴⁾

2. CLASSIFICAÇÃO

Durante muito tempo considerou-se como normal uma pressão arterial sistólica (PAS) inferior a 140 mmHg e uma pressão arterial diastólica (PAD) inferior a 90 mmHg. Entretanto, dados obtidos do Estudo Framingham indicam que valores entre 130-139/85-89 mmHg estão associados a um aumento superior a duas vezes no risco relativo de doença cardiovascular, quando comparados com níveis tensionais abaixo de 120/80 mmHg.⁽⁵⁾ Em função do aumento expressivo do risco de complicações cardiovasculares associado a níveis tensionais anteriormente considerados normais, o Sétimo Relatório do Comitê Nacional sobre Prevenção, Detecção, Avaliação e Tratamento da Hipertensão Arterial (conhecido como “7º Joint” ou “Joint 7”) introduziu uma nova classificação que inclui o termo **pré-hipertensão**, para aqueles com PAS entre 120 e 139 mmHg ou PAD entre 80 e 89 mmHg. Nesses indivíduos, uma intervenção precoce (adoção de hábitos saudáveis) pode reduzir a pressão arterial e/ou prevenir a HA.

3. ÁLCOOL (VINHO) E HA

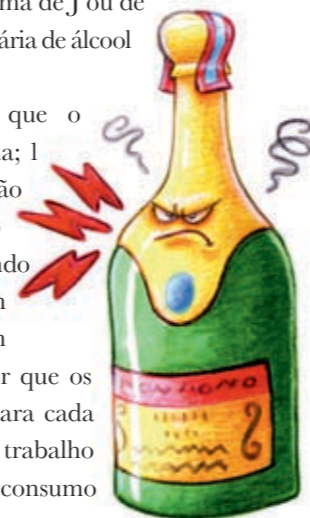
A associação entre álcool e HA foi inicialmente proposta por Frederick Akbar Mahomed, em 1877, ao observar “um pulso muito forte em pessoas aparentemente saudáveis, mas sujeitas a sofrer de gota, dispepsia ou alcoolismo”.⁽⁶⁾ Em 1915, Lian observou que soldados franceses que consumiam mais de 3 litros de vinho por dia apresentavam níveis pressóricos mais elevados.^(7, 8)

Atualmente, a relação entre consumo de álcool e HA está presente em mais de 70 estudos,⁽⁸⁻²⁰⁾ sendo que o alcoolismo pode ser considerado como a causa reversível mais comum de HA (5 a 30% dos casos de HA secundária reversível).^(7-9, 18) A associação independe de fatores como, idade, sexo, índice de massa corpórea, tabagismo, atividade física ou dieta.^(7, 15) Entretanto, não existe consenso quanto ao padrão dessa associação (linear, em forma de J ou de U), tampouco quanto à quantidade necessária de álcool a partir de qual essa relação se inicia.^(8, 15)

A maioria dos autores concorda que o consumo excessivo de álcool (≥ 3 doses/dia; 1 dose = 14 g de álcool) aumenta a pressão arterial e que a diminuição do seu uso reduz a pressão.^(6, 10, 11, 14, 16-18, 21-23) Segundo Arkwright *et al.*,⁽²⁴⁾ homens que bebiam mais de 160 ml de etanol/semana tinham prevalência de hipertensão 4 vezes maior que os abstêmios. A PAS aumentou 1 mmHg para cada 70 ml de etanol ingeridos por semana. No trabalho de Puddey *et al.*,⁽¹¹⁾ no subgrupo com consumo superior a 210 ml de etanol/semana, houve uma queda de 1,1 mmHg na PAS para cada 100 ml de redução no consumo de álcool. Pode parecer pouco mas evidências epidemiológicas mostram que pequenas reduções nos níveis pressóricos de comunidades resultam em queda substancial nos riscos de doença coronariana e/ou cerebrovascular.⁽¹¹⁾

Em uma meta-análise (estudo de vários trabalhos publicados) de 15 artigos que avaliaram os efeitos da redução do consumo de álcool na pressão arterial (total de 2234 pacientes), Xin *et al.*⁽¹⁵⁾ observaram que a redução no consumo de álcool reduziu significativamente a PAS (-3,31 mmHg) e da PAD (-2,04 mmHg), existindo uma relação tipo dose-resposta. Na opinião dos autores, a diminuição no consumo de álcool deve ser recomendada tanto na prevenção quanto no tratamento da HA em consumidores exagerados de álcool.

Quando se trata da relação entre consumo leve/moderado (< 2 doses/dia) e HA, os resultados da literatura médica são algo controversos.^(7, 25) No primeiro estudo Kaiser-Permanente, publicado em 1977, Klatsky *et al.*⁽²⁶⁾ observaram uma pequena diferença nas PAS e PAD entre homens consumindo até 2 doses de álcool por dia e os abstêmios. Entre as mulheres, aquelas que consumiam 1 ou 2 doses por dia apresentavam níveis pressóricos inferiores aos das abstêmias (curva em forma de J). Para esses autores, o álcool somente aumentaria a pressão arterial quando consumido em quantidades superiores a 3 doses/dia, independente do sexo ou raça.



Associações similares foram observadas nos estudos LCR⁽²⁷⁾ e Albany.⁽²⁸⁾ No estudo LCR, a relação álcool-HA para as mulheres apresentou a forma de um U, onde a pressão arterial das abstêmias foi semelhante àquela do grupo que consumia acima de 2-3 doses/dia. Uma associação em forma de U também foi observada nos estudos Tecumseh⁽²⁹⁾ e Framingham⁽²³⁾ Esses dois últimos trabalhos também mostraram uma associação em forma de J para homens, onde a pressão daqueles que consumiam > 2 doses/dia foi superior à dos que consumiam menos de 2 doses por dia.

No estudo Stanford⁽³⁰⁾ foi observada uma correlação em forma de J em homens com idades entre 35 e 49 anos e uma associação linear em homens com idades entre 50 e 74 anos; para as mulheres com idades entre 50 e 74 anos, a associação foi curvilínea. No segundo estudo Kaiser Permanente,⁽¹⁴⁾ envolvendo 66.510 pessoas, a associação foi linear para homens e em forma de J para as mulheres.

No estudo ARIC,⁽¹²⁾ envolvendo 8334 pessoas, houve um risco aumentado de HA em indivíduos que consumiam > 210 g de etanol/semana, quando comparados com abstêmios. Esse risco foi maior entre homens negros que entre mulheres brancas e homens brancos. Mesmo nos grupos com consumo de álcool entre 1 e 209 g/semana, o risco de HA foi maior entre homens negros.

Em um artigo italiano, Trevisan *et al.*⁽³¹⁾ observaram uma associação significativa entre o consumo de vinho fora das refeições e uma maior prevalência de HA, quando comparados com aqueles que consumiam o vinho durante as refeições. Recentemente, Stranges *et al.*⁽¹⁰⁾ confirmaram essa observação ao relatarem que pessoas que bebem fora das refeições apresentam um risco maior de HA quando comparados com abstêmios ou com aqueles que consomem álcool com as refeições.

Foppa e colaboradores,⁽³²⁾ observaram que o consumo de vinho com o almoço reduzia a pressão arterial pós-prandial. Por outro lado, Zilkens *et al.*⁽¹³⁾ notaram que o consumo de vinho tinto e/ou cerveja (40 g de álcool/dia) aumentou a pressão arterial diurna e a frequência cardíaca noturna em indivíduos normotensos, quando comparado com o consumo de vinho sem álcool ou a abstinência.

O(s) mecanismo(s) do efeito do álcool sobre a pressão arterial não são completamente conhecidos. Provavelmente, mecanismos neuronais, humorais e renais estão envolvidos.^(7, 33)

A monitorização ambulatorial da pressão, conhecida como MAPA, demonstrou um efeito bifásico da ingestão de álcool na pressão arterial: uma ingestão superior a 30 g pode reduzir a pressão nas primeiras 8 horas mas essa volta ao normal no dia seguinte ao consumo podendo, em

alguns casos, elevar-se além do normal. Esse efeito bifásico pode explicar muitas das discrepâncias vistas nos estudos publicados sobre álcool e HA.^(1, 34)

4. OBJETIVOS DO TRATAMENTO DA HA E CONCLUSÕES

O principal objetivo do tratamento da HA é reduzir a morbi-mortalidade cardiovascular e renal associada à HA. Para tal, níveis tensionais inferiores a 140/90 mmHg são almejados. Em se tratando de diabéticos ou portadores de doença renal, o objetivo é reduzir a pressão abaixo de 130/80 mmHg.⁽¹⁾

Um tratamento farmacológico bem ajustado e prescrito por um médico experiente é, muitas vezes, fundamental para se controlar os níveis de pressão arterial. Entretanto, a adoção de hábitos de vida saudáveis é fator primordial para a prevenção da HA em toda a população, sendo indispensável no tratamentos dos indivíduos hipertensos.

A redução do peso corporal para níveis normais (Índice de Massa Corpórea inferior a 25 kg/m²)⁽¹⁾ deve ser incessantemente enfatizada. A cada 10 quilos perdidos, a PAS pode ser reduzida em 5-20 mmHg.^(1, 2, 4)

A adesão a uma dieta rica em frutas, verduras, potássio, magnésio e cálcio e com baixos níveis de colesterol e gordura (total e/ou saturada) deve ser encorajada. Essa é capaz de diminuir a PAS em 8-14 mmHg. A limitação da ingestão de sódio (até 2,4 g/dia) também se mostra eficaz, reduzindo a PAS em 2-8 mmHg. Essa dose corresponde a 6g/dia de cloreto de sódio (sal de cozinha).^(1, 2, 4)

Aqueles sem outras restrições devem ser estimulados à prática regular de atividade física, mesmo que seja uma caminhada acelerada. Trinta minutos por dia, quase todos os dias da semana já são benéficos para a saúde, reduzindo a PAS em 4-9 mmHg.^(1, 2, 4)

Segundo o “Joint 7”⁽¹⁾ o consumo moderado de álcool (até 30 g/dia para homens e 15g/dia para mulheres) não está associado a um aumento da pressão arterial. Por outro lado, consumos maiores apresentam um efeito dose-resposta na pressão, tanto em indivíduos normais quanto em hipertensos. A redução do consumo de bebidas alcoólicas consegue reduzir a PAS em 2-4 mmHg.^(1, 2, 4, 35)

Além dessas medidas, a abolição do tabagismo e o controle (diminuição) do estresse são fundamentais para melhorar a qualidade de vida do hipertenso, prevenindo complicações e aumentando a expectativa de vida. Com efeito, a adoção dessas práticas não apresenta efeitos



colaterais, melhora a sensação de bem-estar dos pacientes, reduz gastos (com medicações, exames, internações etc.), sendo capaz de diminuir, também, a incidência de diabetes tipo II e de dislipidemia (aumento dos níveis sanguíneos de colesterol e/ou triglicérides).

** Para calcular o Índice de Massa Corpórea (IMC) basta dividir o peso (em quilos) pelo quadrado da altura (em metros) [IMC = peso / altura²]. Valores inferiores a 25 kg/m² são considerados normais. Entre 25 e 30 kg/m² o indivíduo é considerado com sobrepeso; acima de 30 kg/m² temos a obesidade.*

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. NATIONAL HIGH BLOOD PRESSURE EDUCATION PROGRAM. SEVENTH REPORT OF THE JOINT NATIONAL COMMITTEE ON PREVENTION, DETECTION, EVALUATION, AND TREATMENT OF HIGH BLOOD PRESSURE (JNC 7) - COMPLETE REPORT: NIH; 2004 AUGUST 2004.
2. WHO. 2003 WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)/INTERNATIONAL SOCIETY OF HYPERTENSION (ISH) STATEMENT ON MANAGEMENT OF HYPERTENSION. J HYPERTENS 2003;21(11):1983-92.
3. HAJJAR I, KOTCHEN T. TRENDS IN PREVALENCE, AWARENESS, TREATMENT, AND CONTROL OF HYPERTENSION IN THE UNITED STATES, 1988-2000. JAMA 2003;290(2):199-206.
4. HE J, BAZZANO LA. EFFECTS OF LIFESTYLE MODIFICATION ON TREATMENT AND PREVENTION OF HYPERTENSION. CURR OPIN NEPHROL HYPERTENS 2000;9(3):267-71.
5. VASAN RS, LARSON MG, LEIP EP, EVANS JC, O'DONNELL CJ, KANNEL WB, ET AL. IMPACT OF HIGH-NORMAL BLOOD PRESSURE ON THE RISK OF CARDIOVASCULAR DISEASE. N ENGL J MED 2001;345:1291-7.
6. LIP GY, BEEVERS DG. ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE--MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER. ALCOHOL AND HYPERTENSION--DOES IT MATTER? (NO!). J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):11-4.
7. MACMAHON S. ALCOHOL CONSUMPTION AND HYPERTENSION. HYPERTENSION 1987;9(2):111-21.
8. KLATSKY AL. ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE--MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER. ALCOHOL AND HYPERTENSION: DOES IT MATTER? YES. J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):21-4.
9. KLATSKY AL. ALCOHOL-ASSOCIATED HYPERTENSION: WHEN ONE DRINKS MAKES A DIFFERENCE. HYPERTENSION 2004;44(6):805-6.
10. STRANGES S, WUT, DORN JM, FREUDENHEIM JL, MUTI P, FARINARO E, ET AL. RELATIONSHIP OF ALCOHOL DRINKING PATTERN TO RISK OF HYPERTENSION: A POPULATION-BASED STUDY. HYPERTENSION 2004;44(6):813-9.
11. PUDDEY IB, BEILIN LJ, VANDONGEN R, ROUSE IL, ROGERS P. EVIDENCE FOR A DIRECT EFFECT OF ALCOHOL CONSUMPTION ON BLOOD PRESSURE IN NORMOTENSIVE MEN. A RANDOMIZED CONTROLLED TRIAL. HYPERTENSION 1985;7(5):707-13.
12. FUCHS FD, CHAMBLESS LE, WHELTON PK, NIETO FJ, HEISS G. ALCOHOL CONSUMPTION AND THE INCIDENCE OF HYPERTENSION: THE ATHEROSCLEROSIS RISK IN COMMUNITIES STUDY. HYPERTENSION 2001;37(5):1242-50.
13. ZILKENS RR, BURKE V, HODGSON JM, BARDEN A, BEILIN LJ, PUDDEY IB. RED WINE AND BEER ELEVATE BLOOD PRESSURE IN NORMOTENSIVE MEN. HYPERTENSION 2005;45(5):874-9.
14. KLATSKY AL, FRIEDMAN GD, ARMSTRONG MA. THE RELATIONSHIPS BETWEEN ALCOHOLIC BEVERAGE USE AND OTHER TRAITS TO BLOOD PRESSURE: A NEW KAISER PERMANENTE STUDY. CIRCULATION 1986;73(4):628-36.
15. XIN X, HE J, FRONTINI MG, OGDEN LG, MOTSAMAI OI, WHELTON PK. EFFECTS OF ALCOHOL REDUCTION ON BLOOD PRESSURE: A META-ANALYSIS OF RANDOMIZED CONTROLLED TRIALS. HYPERTENSION 2001;38(5):1112-7.
16. GOLDBERG IJ, MOSCA L, PIANO MR, FISHER EA. AHA SCIENCE ADVISORY: WINE AND YOUR HEART: A SCIENCE ADVISORY FOR HEALTHCARE PROFESSIONALS FROM THE NUTRITION COMMITTEE, COUNCIL ON EPIDEMIOLOGY AND PREVENTION, AND COUNCIL ON CARDIOVASCULAR NURSING OF THE AMERICAN HEART ASSOCIATION. CIRCULATION 2001;103(3):472-5.
17. KLAG MJ, HE J, WHELTON PK, CHEN JY, QIAN MC, HE GO. ALCOHOL USE AND BLOOD PRESSURE IN AN UNACCULTURATED SOCIETY. HYPERTENSION 1993;22(3):365-70.

18. MAHESWARAN R, BEEVERS M, BEEVERS DG. EFFECTIVENESS OF ADVICE TO REDUCE ALCOHOL CONSUMPTION IN HYPERTENSIVE PATIENTS. HYPERTENSION 1992;19(1):79-84.
19. CRIQUI MH, LANGER RD, REED DM. DIETARY ALCOHOL, CALCIUM, AND POTASSIUM. INDEPENDENT AND COMBINED EFFECTS ON BLOOD PRESSURE. CIRCULATION 1989;80(3):609-14.
20. FREIBERG MS, SAMET JH. ALCOHOL AND CORONARY HEART DISEASE: THE ANSWER AWAITS A RANDOMIZED CONTROLLED TRIAL. CIRCULATION 2005;112(10):1379-81.
21. GALL N. IS WINE GOOD FOR YOUR HEART? A CRITICAL REVIEW. POSTGRAD MED J 2001;77(905):172-6.
22. ARD JD, SVETKEY LP. DIET AND BLOOD PRESSURE: APPLYING THE EVIDENCE TO CLINICAL PRACTICE. AM HEART J 2005;149(5):804-12.
23. GORDON T, KANNEL WB. DRINKING AND ITS RELATION TO SMOKING, BP, BLOOD LIPIDS, AND URIC ACID. THE FRAMINGHAM STUDY. ARCH INTERN MED 1983;143(7):1366-74.
24. ARKWRIGHT PD, BEILIN LJ, ROUSE I, ARMSTRONG BK, VANDONGEN R. EFFECTS OF ALCOHOL USE AND OTHER ASPECTS OF LIFESTYLE ON BLOOD PRESSURE LEVELS AND PREVALENCE OF HYPERTENSION IN A WORKING POPULATION. CIRCULATION 1982;66(1):60-6.
25. BEILIN LJ, PUDDEY IB. ALCOHOL AND CARDIOVASCULAR DISEASE--MORE THAN ONE PARADOX TO CONSIDER. J CARDIOVASC RISK 2003;10(1):1-3.
26. KLATSKY AL, FRIEDMAN GD, SIEGELAUB AB, GERARD MJ. ALCOHOL CONSUMPTION AND BLOOD PRESSURE KAISER-PERMANENTE MULTIPHASIC HEALTH EXAMINATION DATA. N ENGL J MED 1977;296(21):1194-200.
27. CRIQUI MH, WALLACE RB, MISHKEL M, BARRETT-CONNOR E, HEISS G. ALCOHOL CONSUMPTION AND BLOOD PRESSURE. THE LIPID RESEARCH CLINICS PREVALENCE STUDY. HYPERTENSION 1981;3(5):557-65.
28. GORDON T, DOYLE JT. ALCOHOL CONSUMPTION AND ITS RELATIONSHIP TO SMOKING, WEIGHT, BLOOD PRESSURE, AND BLOOD LIPIDS. THE ALBANY STUDY. ARCH INTERN MED 1986;146(2):262-5.
29. HARBURG E, OZGOREN F, HAWTHORNE VM, SCHORK MA. COMMUNITY NORMS OF ALCOHOL USAGE AND BLOOD PRESSURE: TECUMSEH, MICHIGAN. AM J PUBLIC HEALTH 1980;70(8):813-20.
30. FORTMANN SP, HASKELL WL, VRANIZAN K, BROWN BW, FARQUHAR JW. THE ASSOCIATION OF BLOOD PRESSURE AND DIETARY ALCOHOL: DIFFERENCES BY AGE, SEX, AND ESTROGEN USE. AM J EPIDEMIOL 1983;118(4):497-507.
31. TREVISAN M, KROGH V, FARINARO E, PANICO S, MANCINI M. ALCOHOL CONSUMPTION, DRINKING PATTERN AND BLOOD PRESSURE: ANALYSIS OF DATA FROM THE ITALIAN NATIONAL RESEARCH COUNCIL STUDY. INT J EPIDEMIOL 1987;16(4):520-7.
32. FOPPA M, FUCHS FD, PREISSLER L, ANDRIGHETTO A, ROSITO GA, DUNCAN BB. RED WINE WITH THE NOON MEAL LOWERS POST-MEAL BLOOD PRESSURE: A RANDOMIZED TRIAL IN CENTRALLY OBESE, HYPERTENSIVE PATIENTS. J STUD ALCOHOL 2002;63(2):247-51.
33. 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.
34. KAWANO Y, ABE H, KOJIMA S, ASHIDA T, YOSHIDA K, IMANISHI M, ET AL. ACUTE DEPRESSOR EFFECT OF ALCOHOL IN PATIENTS WITH ESSENTIAL HYPERTENSION. HYPERTENSION 1992;20(2):219-26.
35. FRANCO V, OPARIL S, CARRETERO OA. HYPERTENSIVE THERAPY: PART II. CIRCULATION 2004;109(25):3081-8.



aprecie com moderação

CAZ

CHILE



TENHA UM TEMPO PARA VOCÊ

PROJETO
CLOS DE LOS SIETE,
NA ARGENTINA,
GANHA MAIS UM
PARTICIPANTE DE PESO
COM A INAUGURAÇÃO
DA VINÍCOLA
FLECHA DE LOS ANDES

texto e fotos por MARIO TELLES JR.

Flecha de Los Andes

um projeto de fôlego na Argentina

Quando Laurent Dassault, de forma um pouco desajeitada, bateu o último prego no “mezuzá”, na porta da nova e moderníssima vinícola Flecha de Los Andes, estava na verdade encerrando o segundo degrau do projeto Clos de Los Siete, com o qual Michel Rolland, seu autor intelectual, afirma estar comprometido há cerca de 18 anos, desde a primeira vez que visitou a Argentina e sentiu o potencial da região para a produção de grandes vinhos.

A busca pelo diferente resultou em algo que, confessa, é um pouco louco. Cada vinho do projeto tem um enólogo diferente, que estagia antes com Michel Rolland e que tem liberdade para imprimir a sua “impressão digital” no vinho que irá produzir.

As videiras do Flecha de Los Andes foram plantadas a partir de 1999, com Malbec (50%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc e Chardonnay, com uma pouco habitual alta densidade de vinhas por hectare (5500), em uma área de cerca de 120 hectares em Vista Flores, aos pés da Cordilheira dos Andes, com uma produção de cerca de 5000 kg/ha.



Michel Rolland acha que fazer cortes com Malbec é muito mais difícil que com outras uvas, dado o seu caráter muito forte e predominante, o que o levou à escolha de um local de altitude mais elevada, onde o Malbec produzido é mais fino e elegante.

Quanto aos vinhos produzidos pela nova vinícola, o **Flecha de Los Andes Gran Malbec 2004** vale pela fruta intensa com taninos médios/finos com um toque herbáceo e a presença de aromas fermentativos, devendo beneficiar-se com mais tempo de repouso em garrafa (85/100). Muito mais impressionante é o **Flecha de Los Andes Gran Corte 2004**, em que sente-se muito mais a presença da madeira mas com um contraponto de fruta de ótima qualidade, equilíbrio e elegância em um vinho com estilo europeu (WS-90).

Interessante foi comparar os vinhos, elaborados pelo enólogo Pablo Norberto Richardi, com as duas versões de **Clos de Los Siete**, a 2003 e a 2004. O Clos

de Los Siete é um vinho especial, criado por Michel Rolland a partir dos diferentes vinhos produzidos pelas vinícolas participantes do projeto.

No **Clos de Los Siete 2003** o estilo Michel Rolland fica muito evidente pela grande concentração e potência, em que há o predomínio aromático da Cabernet Sauvignon, com toques balsâmicos de mentol e eucalipto, resultando num vinho em estilo Novo Mundo, em que os excessos de álcool e a extração são as marcas registradas (90/100).

O **Clos de Los Siete 2004**, embora também potente e com ótima concentração, apresenta melhor acidez e uma fruta mais vibrante, com a Malbec mais representada, o que lhe dá melhor equilíbrio e presença de madeira mais evidente em seu final (91/100).

MARIO TELLES JR, DIRETOR-EDITORIAL DE WINE STYLE, VIAJOU PARA A ARGENTINA A CONVITE DA VINÍCOLA FLECHA DE LOS ANDES E DA GRAND CRU IMPORTADORA.

Aprecie com moderação.

Elevada altitude ou elevada qualidade?

Descubra ambas características nos vinhos argentinos.

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


ARGENTINA
turismo.gov.ar

WINES OF ARGENTINA



www.winesofargentina.org

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



CHANDON, *a crença no espumante brasileiro de qualidade*

GARIBALDI É A CAPITAL BRASILEIRA DOS ESPUMANTES
E SEDE DA CHANDON, UMA EMPRESA DE SOTAQUE FRANCÊS E ALMA BRASILEIRA
QUE DEU NOVA DIMENSÃO AO ESPUMANTE BRASILEIRO

por ARTHUR AZEVEDO E GUILHERME VELLOSO

Garibaldi, assim nomeada em homenagem ao caudilho italiano Giuseppe Garibaldi, herói da Revolução Farroupilha, e hoje sede da principal empresa produtora de vinhos espumantes no Brasil, a Chandon, recebeu seus primeiros imigrantes, alemães provenientes da Prússia, por volta de 1870. No entanto, a história das videiras, que hoje dão origem às uvas com as quais se produz o vinho brasileiro, está diretamente relacionada aos imigrantes italianos, que chegaram ao Brasil no final do século 19 e, não por acaso, encontraram as melhores terras já ocupadas pelos alemães, que haviam chegado primeiro. Para os italianos, só restava o alto da Serra Gaúcha, com suas florestas fechadas, que após árduos anos de trabalho foram transformadas em áreas de lavoura produtiva e imensos vinhedos.

Foi exatamente em Garibaldi, por suas condições microclimáticas, que a tradicional Maison Moët & Chandon, que há mais de 260 anos produz vinhos em Champagne, estabeleceu, em 1973, sua sede no Brasil. Lá

plantou vinhedos e construiu uma funcional vinícola, com o objetivo de produzir vinhos espumantes com a mesma filosofia da casa francesa: cultivar uvas com a máxima qualidade possível e incentivar de forma constante o aprimoramento técnico de seus enólogos.

Hoje, a Chandon é líder no mercado brasileiro em qualidade e quantidade no segmento de espumantes super-premium, produzindo cerca de 2 milhões de garrafas exclusivamente de vinhos espumantes, em diferentes estilos e com diferentes propostas, sempre com cuidados artesanais e sem jamais perder de vista as particularidades do terroir de Garibaldi. São cinco diferentes tipos de espumantes, dos tradicionais Brut e Demi-Sec, ao top Excellence, além do tinto Rouge e do Passion, com um inusitado corte de uvas Malvasia, Moscato e Pinot Noir.

Para conhecer melhor o trabalho e a intimidade da Chandon, a Wine Style conversou longamente com Philippe Mével, um francês que já tem raízes mais que fincadas no



Brasil, responsável por toda a equipe enológica da empresa. Graduado em Agronomia e Enologia pela Universidade de Montpellier na França e com longa carreira nas caves de Epernay, na França, sede da Chandon, Mével tem o suporte de uma equipe muito bem treinada, composta por um agrônomo e três técnicos em viticultura, sendo dois deles graduados em enologia. Mével ainda conta com a ajuda de um assistente de enologia formado em Mendoza. Uma das facilidades de que a equipe dispõe e da qual faz uso constante é o intercâmbio técnico com a matriz e demais sedes do grupo em países como a Argentina, Estados Unidos (Califórnia) e Austrália.

VINHEDOS EM SITUAÇÃO PRIVILEGIADA, O PONTO DE PARTIDA INDISPENSÁVEL

A Chandon tem hoje três vinhedos próprios em produção, sendo 3 hectares junto à vinícola, 20 hectares

no interior de Garibaldi e 40 hectares em Encruzilhada do Sul. Além destes, a empresa conta com vinhedos de viticultores parceiros, concentrados na Serra Gaúcha, principalmente nos municípios de Monte Belo do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi. São cerca de 200 hectares de videiras, trabalhados por 100 famílias e que cobrem 70% das necessidades da Chandon. Os restantes 30% são supridos pelos vinhedos próprios.

Muito se fala do solo da Serra Gaúcha, de substrato basáltico, mas Mével destaca que o principal fator que determina a qualidade das uvas são as condições climáticas do local. Em geral, elas são desfavoráveis para a perfeita maturação de uvas empregadas na produção de vinhos brancos e tintos, mas muito adequadas quando seu destino é a produção de espumantes. As precipitações pluviométricas em dezembro, janeiro e fevereiro, meses determinantes no ciclo vegetativo das videiras, acabam por reduzir a insolação, diminuindo ainda mais a temperatura no período noturno.

As uvas acabam não maturando completamente, o que lhes confere elevado teor de acidez e teores moderados de açúcar, um perfil perfeito para uvas destinadas à produção de espumantes. Aliado a isto, a lenta maturação favorece a formação de aromas muito finos e delicados, fator também essencial para a qualidade do espumante.

São três as variedades principais que entram na composição dos espumantes da Chandon: Pinot Noir, Chardonnay e Riesling Itália. Logo no início de suas atividades, a empresa se preocupou em melhorar a qualidade da Riesling Itália que já era cultivada na região há mais de 70 anos, importando numa segunda etapa as outras variedades diretamente da França. Na composição do vinho-base, no processo de assemblage (definido como sendo a mescla dos diferentes vinhos utilizados na produção do vinho-base), cada uma destas uvas contribui com características bem definidas, dando a cada um dos espumantes personalidade própria. Assim, a Riesling Itália entra com aromas de frutas cítricas frescas e alguma acidez. Sua deficiência principal, segundo Mével, é “um vazio no meio do paladar, que precisa ser compensado com as outras variedades na assemblage”.

A Chardonnay já está implantada e bem aclimatada há mais de 20 anos na região e entra na mescla com seus aromas de maçã verde, abacaxi e cítricos maduros, reforçando a complexidade aromática e a acidez, além de preencher o meio de boca, aumentando a persistência final. Por fim, entra a desafiadora Pinot Noir, uva difícil e caprichosa, que só vem sendo vinificada em branco para a produção de espumantes há 10 anos, depois de sua trajetória pouco feliz na produção de tintos. Muito sensível à podridão, a Pinot Noir encontrou nos espumantes sua verdadeira vocação na Serra Gaúcha. Colhida precocemente, apresenta excelente acidez e aromas de frutas vermelhas, com toques de especiarias, além de conferir mais corpo e estrutura ao espumante.

Respeitando as características de cada uva, a equipe de enólogos encontra em cada ano as proporções ideais para dar aos espumantes da Chandon a necessária constância e a consistência de qualidade esperadas num produto superior. Outras três variedades são utilizadas no Chandon Passion: as aromáticas Malvasia Bianca, Malvasia de Cândia e Moscato Canelli.

Os vinhedos são implantados preferencialmente com orientação norte, com leve declive para garantir boa drenagem natural e ao abrigo dos ventos frios que sopram do sul, num solo que seja equilibrado entre as pedras e a argila. Os sistemas de condução escolhidos foram o de espaldeira e o de lira, deixando de lado o sistema de latada. Tal decisão visa favorecer a boa insolação e a perfeita ventilação do vinhedo, eliminando os excessos de umidade. A densidade de plantação é de 4000 plantas por hectare e os rendimentos se situam na faixa de 10 a 12 toneladas por hectare. Durante o ciclo vegetativo, várias podas verdes são realizadas (desbrote, desfolhamento, desponta e eventuais raleios), segundo explica Mével, para manter os objetivos de produção e um microclima favorável à maturação e hostil à podridão ao redor dos cachos. Estes cuidados diminuem também, de forma significativa, a necessidade de tratamentos fitosanitários nos vinhedos. O momento ideal para a colheita é definido por degustação das uvas no vinhedo e somente as uvas perfeitas são encaminhadas para a vinificação.

VINÍCOLA MODERNA GARANTE A PERFEITA ESPUMATIZAÇÃO

A vinícola Chandon foi instalada em 1973 e desde então vem passando por sucessivas modernizações, estando aparelhada para duplicar a produção, hoje de 2 milhões de garrafas. A capacidade de vinificação é de 3 milhões de litros e atualmente são processados 2,5 milhões de quilos de uvas, limitados a 150.000 quilos por dia. Segundo Mével, as prensas pneumáticas utilizadas são de última geração, com “computador de bordo”.

A elaboração do espumante segue “uma filosofia de respeito total à uva, com a finalidade de proteger a acidez e a fineza dos aromas”. Para atingir estes objetivos, a colheita é realizada inteiramente à mão, eliminando-se os cachos com problemas e com enchimento moderado das caixas, para evitar o esmagamento. As uvas são rapidamente levadas à vinícola, sendo protegidas, durante o transporte, contra o sol, das altas temperaturas e da poeira. Na chegada à vinícola as uvas são classificadas pela variedade,

pela origem, pelo teor de açúcar e pelo estado sanitário.

Para a elaboração dos vinhos-base, são observados estritos critérios de qualidade. Entre eles, o uso de técnicas de vinificação adequadas às características das diferentes uvas, o uso de tratamentos exclusivamente físicos durante o processo, mantendo o caráter absolutamente natural dos vinhos, e a adoção de rígidas normas de higiene. As técnicas de produção do vinho-base contemplam a cuidadosa extração do suco das uvas pela prensagem dos cachos, direta e delicada, no caso da Pinot Noir e da Chardonnay, ou, no caso da Riesling Itália, mediante prévio desengaçamento (separação dos bagos e dos cabinhos) e esmagamento, seguido de prensagem. A eliminação de partículas sólidas se faz por simples decantação. A fermentação alcoólica é realizada com leveduras selecionadas e sob rigoroso controle de temperatura.

A etapa seguinte, a assemblage, é a mais delicada e a que demanda maior experiência dos enólogos. É aqui que se decide o futuro do espumante e onde realmente brilha a estrela de Mével, mestre indiscutível nesse quesito. Segundo ele, “a filosofia de assemblage se baseia em reunir os vinhos de várias safras e de diversas variedades para assegurar uma qualidade excelente e constante. Esta combinação de ciência e arte leva os enólogos a apreciar as características de cada vinho-base, eliminar aqueles que não atingiram o nível de fineza e equilíbrio necessários, e acompanhar a evolução dos melhores ao longo de vários anos. Para isso, é necessário avaliar todos os vinhos, desde sua criação no vinhedo até sua maturação na garrafa que chega ao consumidor. A degustação é a principal ferramenta neste processo. O maior desafio é conseguir antecipar quais serão as qualidades finais de cada vinho, “quando parte integrante e inseparável do produto pronto”. Não parece fácil e realmente não é. São necessários muitos anos de experiência para se identificar as sutilezas de cada vinho-base, praticamente imperceptíveis mesmo para degustadores muito qualificados.

Depois de pronta a assemblage, o vinho-base será submetido à segunda fermentação, neste caso em tanques pressurizados, pelo chamado método Charmat, realizando o que os franceses chamam de “prise de mousse” ou tomada da espuma. Para tanto, adiciona-se

Charmat ou tradicional, o método de espumatização influi na qualidade do vinho?

Uma das mais polêmicas questões quando o assunto é espumante diz respeito ao método de espumatização. Tradicional (ou Champenoise, em Champagne), em que a segunda fermentação se dá na garrafa; ou Charmat, com a segunda fermentação ocorrendo em tanques pressurizados. Veja a opinião de Philippe Mével a respeito dessa questão.

“Na seqüência das etapas no processo de elaboração dos espumantes, independentemente do método, apenas duas são susceptíveis de melhorar a qualidade (do produto final): o assemblage e o envelhecimento. Isto quer dizer que, se não há uvas com potencial qualitativo para espumantes, não há possibilidade de se obter um espumante de alto padrão. Com uvas tendo este potencial, passando por uma vinificação específica e sobretudo com um bom trabalho de assemblage é possível enaltecer mais ainda este potencial qualitativo; ou seja, a qualidade final se define primeiramente pelo vinho-base e não pelo método escolhido. Em outras palavras, a qualidade final é de fato pouco influenciada pelo método. Por outro lado, quando se tem um assemblage de vinho-base de alta qualidade e sabendo-se que um dos atributos complementares da qualidade é um envelhecimento prolongado (mais de um ano), a solução economicamente viável é a de fermentar na própria garrafa, ou seja, trabalhar com o método tradicional. Para a maioria dos espumantes produzidos no Brasil, com estilo leve e frutado, este perfil organoléptico pode ser obtido muito bem tanto pelo método Charmat como pelo tradicional.

Um atributo da qualidade dos espumantes está no tamanho fino das borbulhas que se consegue por uma segunda fermentação sob baixa temperatura, tipicamente na faixa dos 12-13° C. Em uma região que não dispõe de adegas subterrâneas (devido à natureza do subsolo local, que é de basalto, uma rocha muito dura e difícil de se escavar), com temperatura naturalmente constante ao redor destes 12° C, o uso de tanques com termo regulação e agitadores garante a obtenção de uma temperatura perfeitamente controlada e homogênea do espumante. Isto é uma grande vantagem do método Charmat. Na Chandon, a agitação é permanente e suave para manter as leveduras sempre em suspensão, o que favorece as complexas trocas entre a levedura e o vinho, levando em alguns meses a resultados comparáveis aos obtidos numa garrafa totalmente imóvel durante um ou dois anos. Por fim, é importante ressaltar que o método Charmat requer elevados investimentos (tanques, linha de engarrafamento isobarométrico), mas que garantem uma grande homogeneidade na elaboração e uma regularidade na qualidade”.



COMO SE FAZ O MELHOR ★ ESPUMANTE

“O **Excellence** é elaborado apenas com as melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir, oriundas das melhores quadras dos vinhedos próprios. São vinhedos conduzidos em lira ou em espaldeira, com no mínimo 6 anos de idade, produção moderada (8 a 10.000 kg) e que se destacam durante o ciclo vegetativo por sua grande homogeneidade na maturação das uvas. Os lotes de uvas são vinificados separadamente e durante os assemblages devem confirmar em cheio este alto potencial qualitativo. Se houver uma dúvida,

não é **Excellence**. Fica evidente que se trata de uma seleção extremamente rigorosa, o que explica a produção limitada deste espumante (3 a 4% do total). Outra característica marcante está no domínio do Pinot Noir no assemblage e o uso de uma pequena parte de vinhos-bases de safras antigas. A segunda fermentação e o envelhecimento no tanque demoram 6 meses, o que permite ao vinho-base recuperar dos fermentos uma grande parte de seus aminoácidos e polissacarídeos. Uma vez engarrafado, o **Excellence** permanece

em descanso de 9 a 12 meses, tempo suficiente para amalgamar toda a riqueza dos aromas primários do Chardonnay e do Pinot Noir de ótima maturidade com os aromas secundários de pão fresco e malte oriundos dos levedos. Neste período de envelhecimento, o **Excellence** vai ganhando grande complexidade, desenvolve os aromas terciários típicos de frutas secas e torrefação, enaltece sua cremosidade, e aumenta ainda mais sua grande fineza, delicadeza e elegância”.

ao vinho base uma mistura de leveduras e açúcar, sob temperatura controlada, processo pelo qual o gás carbônico produzido pela fermentação será naturalmente agregado ao vinho. Um dos segredos desta fase, explica Mével, é que “a temperatura mantida durante a segunda fermentação influi sobre a duração desta e é determinante da fineza e persistência da borbulha natural apresentada pelo espumante”. E acrescenta: “temperaturas inferiores a 13° C são necessárias à obtenção de um produto de qualidade elevada”. Esta segunda fermentação dura em média quatro a cinco semanas e, após seu término, o espumante permanece em contato com a levedura por um período mínimo de quatro meses, beneficiando-se de uma série de fenômenos de troca entre as leveduras e o vinho, quando adquire características aromáticas mais complexas, ricas e harmoniosas.

Terminando o processo, os espumantes são clarificados por filtragem, recebendo o licor de expedição (uma

mistura de vinho-base com açúcar), de acordo com cada tipo de produto, mais seco ou mais doce. Em seguida, os espumantes serão engarrafados e descansarão por mais alguns meses em caves climatizadas antes de serem enviados para a comercialização.

Graças a todos esses cuidados a Chandon ocupa posição de merecido destaque no mercado nacional. E mostra que os espumantes brasileiros de qualidade, dos quais é praticamente um símbolo, além de oferecerem ao consumidor local uma alternativa muito interessante em relação ao champanhe francês, muito mais caro, têm todas as condições de concorrer, em pé de igualdade, no mercado internacional, com outros espumantes, como os **Cava** espanhóis e os **Franciacorta** italianos, deixando para trás a grande maioria dos **Prosecco**, tão populares hoje no Brasil.

ARTHUR AZEVEDO E GUILHERME VELLOSO SÃO EDITORES DE WINE STYLE.

BRASILEIRO

PHILLIPE MÉVEL CONTOU A WINE STYLE OS SEGREDOS DO **CHANDON EXCELLENCE**, ELEITO PELA **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-SP**, EM PROVA ÀS CEGAS, COMO O **MELHOR ESPUMANTE PRODUZIDO NO BRASIL**





BATE-BOLA COM PHILIPPE MÉVEL, O CRAQUE DA CHANDON

O espumante brasileiro de melhor qualidade, como o da Chandon, já tem nível para competir no mercado internacional? Em que pé o senhor coloca os bons espumantes nacionais em relação aos Cavas espanhóis ou aos Franciacorta italianos?

Sim, os espumantes brasileiros de boa qualidade têm condições para competir no mercado internacional, tanto no quesito da qualidade como no do custo. Deixando o Champagne no topo da pirâmide, com certeza os espumantes brasileiros, à luz de degustações realizadas por associações e confrarias de enófilos, bem como pela leitura dos resultados obtidos em concursos internacionais, vêm se colocando na corte daqueles que disputam o segundo lugar. Só é preciso continuar consolidando a imagem do Brasil no exterior como país produtor de vinhos e de espumantes de alta qualidade.

A Chandon produz espumantes em diferentes países e regiões, como a Califórnia, por exemplo. Como o Chandon brasileiro se compara com eles? Tomando o **Chandon Brut** como representante do terroir brasileiro, ele mostra características próprias muito interessantes: acidez equilibrada; aromas frutados, delicados e finos; sensações de paladar bem casadas, de leveza, maciez e frescor; final de boca franco, nítido e agradável; ótimo de se tomar em um clima quente.

Com a recente safra de bons vinhos tintos (como o **Talento** e o **Lote 43**, por exemplo), o senhor afirmaria que o espumante ainda é a grande vocação da Serra Gaúcha? Continuamos afirmando que a grande vocação da Serra Gaúcha é o espumante. Isso pode ser observado nas safras atípicas, como 2001 e 2003, quando choveu muito, ou então como 2002, 2004 e 2005, quando o tempo foi mais seco. As uvas para espumantes, apesar dessas grandes oscilações climáticas, têm sempre apresentado seus fundamentais qualitativos de boa acidez, fineza de aromas e concentração em açúcar (o suficiente para atingir um álcool de 10% no vinho-base). Isso quer dizer que todos os anos há condições climáticas para elaborar espumantes de qualidade. Vinhos tintos como o **Talento** e o **Lote 43** só são elaborados em safras excepcionais, não todos os anos. Portanto, não são representativos da vocação da região.

Freqüentemente, em degustações às cegas o Chandon normal é melhor avaliado do que o Excellence.

Como o senhor explica esse fato?

O **Chandon Brut** e o **Excellence** são duas propostas de espumantes bem diferentes uma da outra.

O Brut é mais simples, imediato e fácil de se tomar; o Excellence é mais sofisticado, encorpado e complexo.

Dependendo do público que participa dessas degustações, é normal acontecer esse fato. O portfólio da Chandon coloca à disposição cinco espumantes, um bem diferente do outro, mas, de uma forma ou de outra, todos expressam intensamente a "tropicalidade" do terroir brasileiro.

Não procuramos que o consumidor goste de todos, mas pelo menos de um deles.

APRECIE COM MODERAÇÃO



SOUNDS GOOD.
TASTES BETTER



FAMILIA RUTINI WINES
The Founding Family of the Tupungato Valley

Venda por telefone, show room e pronta entrega

Loja: Espaço Estação Gourmet
Av. Brig. Faria Lima, 4433 - São Paulo - SP
Tel.: (11) 3045.9888 - loja@grandvin.com.br

Sede: R. Barão do Bananal, 1301
São Paulo - SP - www.grandvin.com.br
Tel.: (11) 3672.7133 - vendas@grandvin.com.br



Riesling, uma uva de personalidade marcante

RAINHA DAS UVAS BRANCAS, A NOBRE E SUBESTIMADA RIESLING FINALMENTE COMEÇA A CONQUISTAR ADMIRADORES EM TODO O MUNDO

por NELSON LUIZ PEREIRA

fotos GERMAN WINE INSTITUTE E

CIVA - CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE

A Riesling, a grande uva da Alemanha, vem aos poucos mostrando todo o seu caráter e qualidade, não só em seu país de origem e na Alsácia, onde, diga-se de passagem, faz sucesso há muito tempo, como também em muitos países em todo o mundo, como Austrália (no Clare Valley), Nova Zelândia (em Central Otago) e Chile (no Vale de Casablanca), só para citar alguns exemplos.

Para evitar confusão com outras uvas é bom que se esclareça que estamos falando da nobre Riesling Renana e não da Riesling Itálica, cultivada no norte da Itália e amplamente difundida no Brasil, em especial na Serra Gaúcha, onde entra na constituição de vários espumantes ali produzidos.

A Riesling Renana, como o próprio nome sugere, é uma casta muito antiga nascida às margens do Rio Reno. Como sinônimos pouco usuais temos “Edle Gewürztraube”, na Alsácia, e “Pétracine”, no Mosel. É uma casta extremamente sensível ao terroir, portanto

sua aclimação em regiões fora de sua origem é um dos maiores desafios para os viticultores. Nesse sentido, as regiões alemãs dos rios Reno e Mosel, além da Alsácia, na França, são o modelo ideal para aqueles que tentam, de forma séria e consciente, reproduzir todas as virtudes de uma das mais extraordinárias castas brancas.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DA RIESLING RENANA

A Riesling é uma cepa de maturação tardia, exigindo clima relativamente frio e de grande insolação no período de amadurecimento. Seus rendimentos por parreira devem ser baixos, sob pena do vinho resultante mostrar-se sem nenhum atrativo. Por essas razões, os bons vinhos de Riesling nunca são baratos e somente em algumas regiões muito particulares do Novo Mundo ela mostra seu verdadeiro potencial.

A Riesling, em sua melhor forma, apresenta quase

sempre aromas florais, cítricos e minerais. No entanto, sua complexidade aromática pode ser bem mais ampla, com aromas de damasco, maracujá, mel, especiarias, frutas confeitadas, hidrocarbonetos (querosene, gasolina, petrolato), entre outros.

Uma outra grande qualidade desta casta é sua propensão ao ataque da *Botrytis Cinerea* (ver matéria nesta edição), gerando vinhos doces extremamente complexos e de grande potencial de guarda.

O uso de carvalho no processo de vinificação da Riesling, na imensa maioria das vezes, é muito pouco adequado. Ao contrário de outras cepas, que se beneficiam com os toques

amadeirados ganhando certa complexidade, a Riesling não se presta a esta maquiagem, fazendo prevalecer seus aromas primários e o típico traço mineral. A diversidade de estilos de vinhos que gera é mais um dos trunfos desta excepcional casta. Podemos encontrar inúmeros exemplos de rieslings mais secos, dos quais a perfeição pode ser atingida em vinhos da Alsácia, chegando até os grandes vinhos doces produzidos com uvas atacadas pela *Botrytis*, tais como os SGN (Sélection des Grains Nobles) na Alsácia e os Trockenbeerenauslese na Alemanha.

NELSON LUIZ PEREIRA É DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP.



Uma visão da Riesling na Alsácia

PARA NOS APROFUNDARMOS DO RIESLING ALSACIANO, DEGUSTAMOS VÁRIOS VINHOS, DE PRODUTORES DIFERENTES, DISPONÍVEIS NO MERCADO DE SÃO PAULO

por MARIO TELLES JR.

ALBERT MANN RIESLING TRADITION 2003 - 12° Atingimos aqui um degrau superior em complexidade, em que o caráter mineral com petróleo e defumado aparece associado a frutas frescas (maçãs), com exóticas notas herbáceas de erva-doce e aniz, com ataque mais pesado e boa maciez, retro mineral e persistência final longa. (89/100)

MARCEL DEISS RIESLING ALTENBERG DE BERGHEIM 2001 Para aqueles que consideram a Riesling uma uva monocórdica, incapaz de dar origem a vinhos de grande complexidade, este exemplar do "enfant terrible" Marcel Deiss, um dos pais da biodinâmica, mostra o quanto um preconceito pode nos custar. Começa sua diferenciação pela cor dourada, marcando a maturidade de seus cinco anos de vida, associada a deliciosos aromas de frutas secas e tropicais com notas de mel, florais e defumadas, com muita intensidade e grande persistência aromática. Untuoso na boca, macio e com presença de açúcar residual (provavelmente mais de 50 g/l), exibe ótima acidez, bom corpo e retroolfato de frutas em calda, com persistência muito longa. (94/100)

DOMAINE TRIMBACH RIESLING CUVÉE FREDERICH EMILE 2000 Fazendo jus a sua fama de ser um dos produtores mais tradicionais da Alsácia, este vinho de Trimbach era certamente o menos evoluído de todos os degustados, apesar de seus seis anos de vida. Com tonalidade verdeal, toques minerais, defumados e acidez tão intensa que dá a falsa sensação de adstringência, associada à agressiva acidez málica, permite-nos imaginar uma vida de 10 a 15 anos para este vinho de muito bom corpo e caráter mineral marcante. (90/100)

RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG PAUL BLANCK 2000 Mais peso na boca, com marcante mineralidade deve evoluir nos próximos 10 anos), são as marcas registradas deste vinho de corpo intenso e caráter muito frutado (cítricos e maçãs verdes). (89/100)

CUVÉE ST CATHERINE CLOS DES CAPUCINES DOMAINE WEINBACH 1996 Único exemplar não disponível no mercado, este maravilhoso e exclusivo vinho, originário do lendário Clos des Capucines, monopólio das irmãs Weinbach, demonstra a potencialidade e complexidade da Riesling. Ainda com reflexos verdeais apesar de seus dez anos, mistura aromas primários, como maçãs e cítricos finos, com aromas terciários, exóticos, como azeitonas, trufas brancas e especiarias (pimenta branca). Possui intensa acidez, contrabalançada pela untuosidade e maciez dignas da grandiosidade de uma obra de Wagner, ou seja, potente com grande harmonia. Para ser guardado por mais 15 a 20 anos!!! (97/100)

MARIO TELLES JR, DIRETOR-EDITORIAL DE WINE STYLE.

VENTISQUEROS são imensas montanhas de gelo, formadas há 20 mil anos. GREY é o nome do mais belo ventisquero chileno



WWW.VENTISQUERO.COM



VENTISQUERO
GREY

VENTISQUERO
QUEULAT

RESERVA

CLÁSICO



Importadora CANTU • Fone: 0300 210 10 10 • www.cantu.com.br
APRECIAR COM MODERAÇÃO • www.ventisquero.com

Diário de bordo

BORGONHA: TERRA DE GRANDES VINHOS E DE GASTRONOMIA INIGUALÁVEL

texto e fotos por GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA

ilustração digital LUIZ CARLOS BIG mapa PAULO MARCUSSI

O passeio enogastronômico realizado pela ABS de São Paulo nessa maravilhosa região da França ainda merece comentários que não podemos deixar de lado. Além das visitas às vinícolas de considerável importância, como Mongeard-Mugneret, Maison Latour, Louis Jadot e Domaine Long-Depaquit (algumas já comentadas na edição nº 04 desta revista), tivemos a experiência única de visitar e poder acompanhar a coleta das famosas trufas da Borgonha, visita coordenada pelos integrantes da "Confrérie de la Truffe de Bourgogne" (ver quadro ao lado).

Mas nossa viagem não parou aí. Visitamos também a Fromagerie Gaugry, localizada ao lado de Gevrey-Chambertin. Essa visita nos deu a oportunidade de conhecer melhor a enorme variedade de queijos produzidos na França, classificados em oito famílias diferentes, pertencentes a 42 denominações de origem controladas (AOC). A França produz atualmente 1,8 milhão de toneladas de queijo, sendo que 29% dessa produção é exportada. Entre os queijos produzidos, 93% são de leite de vaca.

Após a visita às instalações da fábrica, com explicações detalhadas sobre a produção dos queijos, fomos agraciados com uma degustação de cinco tipos de queijos típicos da região: Soumatrain, Plaisir au Chablis, Ami du Chambertin, Epoisse AOC e Cendré de Vergy.

Em Beaune, visitamos ainda uma *pâtisserie* chamada Bouché, pertencente ao mais antigo *chocolatier* da cidade. Ali pudemos ver o processo de fabricação dos chocolates, os diversos tipos de pastilhas de cacau importadas de vários países e utilizadas na fabricação dos mesmos, além de degustar 10 diferentes tipos de chocolates recheados. Uma sensação indescritível de sabores!

Maison Latour

A nossa visita à Maison Latour começou pela "tonellerie", ou seja, pela fábrica de barricas de carvalho. Esse trabalho de construção de barricas foi desenvolvido na época dos gauleses como meio de transporte, mas com a evolução das civilizações o carvalho passou a ser usado para o envelhecimento do vinho. Foi interessante poder acompanhar todo o processo de produção,

que perfaz um total de 2.000 barricas anuais, das quais metade é exportada. O carvalho é colhido nas florestas de Allier e de Vosges. Pudemos acompanhar também o processo de queima interna das barricas pelo fogo, o qual deve ser muito bem controlado para a perfeita medida de tostagem do barril.

Após essa visita tivemos o prazer de degustar alguns dos melhores vinhos produzidos pela Maison. Foram ao todo cinco vinhos brancos e quatro tintos. Entre os brancos destacamos os seguintes: **Puligny Montrachet 1er Cru 2002** e **Corton Charlemagne Grand Cru 2001**, que já mostrava um aroma bem mais complexo. É um vinho que pode envelhecer por até uns 20 anos. Entre os tintos destacaram-se o excelente **Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots" 2002** e o **Château Corton Grancey Grand Cru 2001**, um vinho muito bem equilibrado.

Os vinhos da Maison Latour são importados pela Aurora.

Maison Louis Jadot

A Maison Louis Jadot foi fundada em 1859 pelo belga Louis Henry Denis Jadot e atualmente é dirigida por Pierre Henry Gagey. Visitamos a nova e moderna vinícola, terminada em 1997, onde fomos muito bem recebidos por Anthony Ravat. No total da região que compreende Chablis, Côte de Nuits e Côte de Beaune, Louis Jadot produz 29 Grands Cru e 76 Premiers Cru, além dos vinhos comunais. Produz ainda diversos vinhos em Beaujolais e Maconnais.

Os vinhos brancos são fermentados preferencialmente em barris de carvalho usados e normalmente envelhecem por 12 a 20 meses. As uvas dos vinhos tintos são desengaçadas, esmagadas e maceradas por até uma semana, em contato com as cascas. Após um período de 18 a 22 meses de envelhecimento em barricas de carvalho, é feita a mistura final e engarrafado sem filtração.

No total foram degustados quatro vinhos brancos e cinco tintos. Entre os brancos se destacaram o **Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Clos des Guettes" 2000** e o **Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Clos de la Chapelle 1998**. Esse último vinho tinha um belo retrogosto e uma ótima persistência, mostrando que um vinho feito

com uvas de vinhedos velhos e bem vinificado pode ser um diferencial. Entre os tintos degustados destacaram-se o **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 2000**, **Clos Vougeot Grand Cru 2001** e **Beaune 1er Cru Grèves 1988**. O último vinho, além de excelente, foi didático, mostrando o que um bom Pinot Noir da Borgonha pode melhorar ao envelhecer.

Encerrando a visita, o atencioso Anthony Ravat nos levou para uma visita aos vinhedos Grand Cru de Montrachet e Batard-Montrachet, conduzindo-nos a pé por entre as vinhas forradas de uvas Chardonnay, que seriam colhidas na da semana seguinte, nos brindando com uma visão inesquecível da região. Os vinhos Louis Jadot são importados pela Mistral.

CONFRÉRIE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE

por JOSÉ CARLOS CASTRO E GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA

Trufas são cogumelos que crescem em simbiose às raízes de algumas árvores, principalmente das nogueiras e das castanheiras. Têm cor escura e forma similar à de uma batata pequena. Na Europa são encontradas mais de 20 espécies diferentes do gênero *Tuber*, mas somente algumas poucas são comestíveis. Os egípcios já as utilizavam em sua cozinha, e os gregos e romanos atribuíam a elas virtudes afrodisíacas, mais que gastronômicas. A trufa negra do Périgord – *Tuber nigrum* – é a mais famosa da França. Na Côte d'Or, as mais famosas são as "truffes de la Bourgogne" – *Tuber uncinatum*, utilizadas na preparação de sopas, omeletes, saladas, massas, azeites e manteigas. Caçar trufas com membros da Confraria foi divertido e elucidativo. Dois cães treinados foram soltos em um bosque e rapidamente conseguiram localizá-las. Diferentemente dos porcos, que às vezes são usados para este mesmo fim, eles não comem as trufas quando as encontram. Contentam-se com biscoitos caninos que recebem como recompensa! No final, nossa recompensa foi provar uma "terrino de foie gras" com trufas da Borgonha, preparadas pelo pessoal da Confraria, e assim pudemos conferir o maravilhoso sabor e versatilidade desta que pode ser considerada um dos Grands Crus dos ingredientes da gastronomia.

Serviço: Confrérie de la Truffe de Bourgogne - localizada na cidade de Is-sur-Tille
Fone: 03 8072 1473 - www.confreriedelatruffedebourgogne.asso.fr

GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA E JOSÉ CARLOS CASTRO SÃO DIRETORES DA ABS-SP.

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





CURSOS DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SÃO PAULO

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

CURSO BÁSICO

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

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

O próximo curso será em janeiro de 2006.

CURSO AVANÇADO

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

CURSO DE PAÍSES

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

CURSO DE ENOGASTRONOMIA

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

CURSO DE CHAMPAGNE E ESPUMANTES

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

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

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

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



UMA VIAGEM PELAS

A Alemanha tem muito mais a oferecer aos turistas que irão visitá-la

UVAS E VINHOS

do que novos e magníficos estádios de futebol: suas principais regiões vinícolas,

DO PAÍS DA COPA

consideradas das mais belas do mundo, são facilmente acessíveis de carro

por GUILHERME VELLOSO
fotos GERMAN WINE INSTITUTE

Bernkastel, separada de Kues por uma ponte, abriga o vinhedo mais famoso da Alemanha, cujo único rival é o de Johannisberg, dominado pelo castelo que lhe dá nome (aqui coberto de neve). Para quem gosta de caminhadas, trilhas sinalizadas permitem que se percorra a pé muitos vinhedos

Quem programou uma ida à Alemanha, por conta da Copa do Mundo, não precisa restringir a viagem apenas aos magníficos estádios de futebol construídos ou remodelados para receber as melhores seleções do mundo. Uma boa pedida é aproveitar para conhecer também suas belíssimas regiões vinícolas. Basta um mínimo de planejamento, muito facilitado pelo fato de a Alemanha ser um dos países mais bem dotados de infra-estrutura de transportes, seja por sua impecável rede de rodovias seja pela qualidade de suas ferrovias. Para ajudar na gostosa tarefa, Wine Style preparou esta reportagem especial sobre os vinhos e as principais regiões vinícolas alemãs.

Porta de entrada da Alemanha, pois é por ela que chega a grande maioria dos vôos destinados ao país, Frankfurt é a melhor base de exploração das principais regiões vinícolas alemãs. Por sua localização, é nas cercanias de Frankfurt que a

Seleção Brasileira ficará concentrada para os três primeiros jogos da Copa, respectivamente em Berlim, contra a Croácia, no dia 13 de junho, em Munique, contra a Austrália, no dia 18, e em Dortmund, contra o Japão treinado por Zico, no dia 22. Aproveitando o intervalo entre os jogos é perfeitamente possível visitar algumas dessas regiões, principalmente se o turista alugar um carro e usar as famosas autobahn (auto-estradas). Nessas esplêndidas rodovias, em geral, não há limite de velocidade, por isso recomenda-se cuidado redobrado após um dia dedicado às degustações.

Ao redor de Frankfurt, em diferentes direções, ficam as regiões de **Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Rheinhessen, Nahe, Mittelrhein, Pfalz, Hessische Bergstrasse e Franken**. Um pouco mais distantes, mas rapidamente acessíveis pelas autobahn, as regiões de **Ahr, Württemberg** e, mais ao sul, **Baden**. As duas regiões restantes

(**Saale-Unstrut e Sachsen**) ficam na antiga Alemanha Oriental. Dependendo do tempo disponível é possível percorrer duas, três ou até quatro regiões de cada vez.

Como cada região tem atrativos específicos (além, é claro, do próprio vinho), manda a lógica começar pelas mais representativas do vinho alemão **Mosel-Saar-Ruwer** e **Rheingau** são, provavelmente, a primeira escolha de qualquer enófilo. É nessas duas regiões que a Riesling, uva símbolo de todo o potencial que um grande vinho alemão pode alcançar, encontra sua melhor expressão. Além disso, a paisagem é muito bonita. Em ambas, os melhores vinhedos estão situados nas encostas dos vales que acompanham, respectivamente, o Mosel e o Reno. Dizer qual das duas produz o melhor vinho é questão muito subjetiva.

O Mosel vem da França e entra na Alemanha, passando por Luxemburgo, próximo à histórica cidade de Trier, onde nasceu Karl Marx. De origem romana, ela é Patrimônio da Humanidade e vale a pena visitá-la. Logo depois, o Mosel recebe a companhia de dois afluentes menores, o Saar e o Ruwer, que com ele dão nome à região. Os melhores vinhedos estão plantados nas encostas escarpadas do vale. Por isso, o custo de produção, e conseqüentemente dos melhores vinhos, é muito alto. O vinhedo mais famoso do Mosel, e também da Alemanha, é o Bernkastel, nas cidades gêmeas de Bernkastel e Kues, separadas por uma ponte no rio. A parcela mais famosa do Bernkastel é a Doctor, do produtor Dr.H.T.Thanische. O Bernkastel Doctor, possivelmente o mais reputado vinho alemão, deve sua fama ao fato de, no final do século XIX, ter-se tornado um dos vinhos favoritos do rei Eduardo VII, da Inglaterra. Mas atenção! Bernkastel pode ser usado no rótulo de muitos vinhos produzidos com a uva Muller-Thurgau, de pior qualidade. Isso é possível porque a legislação alemã é muito confusa.

OS GRANDES VINHOS DO MOSEL E DO RHEINGAU SÃO 100% RIESLING

Como todas as regiões vinícolas alemãs, o Mosel é percorrido por uma estrada, a Moselweinstrasse, que acompanha o percurso do rio, alternando-se entre suas duas margens. O vale do Mosel e de seus dois afluentes

é responsável por alguns dos melhores, mais aromáticos e mais elegantemente sutis vinhos alemães. Os grandes vinhos do Mosel, assim como os do Rheingau, são 100% Riesling. Eles têm ótima acidez, que lhes confere frescor e longevidade, e são extremamente aromáticos, combinando florais e frutados. Toques minerais e de alcatrão/querosene, assim como o característico cheiro de “pedra de isqueiro”, também costumam ser associados aos melhores rieslings. Mas infelizmente muitos vinhos do Mosel são, no máximo, agradáveis e adocicados. E simplesmente se aproveitam da fama da região, a exemplo dos populares Zeller Schwarze Katz, que estampam no rótulo o conhecido “gato negro”. São vinhos baratos, produzidos, em geral, com a Muller-Thurgau, uma das uvas mais plantadas no país. Um híbrido de Riesling e Gutedel, a Muller-Thurgau é uma uva de maturidade precoce e alta produtividade. Por essas características, espalhou-se por muitas regiões.

Se a região de Mosel-Saar-Ruwer tem o Bernkastel, o Rheingau tem o Johannisberg, que disputa com ele a primazia entre os Riesling alemães. Aqui a situação é ainda mais complicada. Johannisberg é, ao mesmo tempo, o nome de um castelo (antiga abadia beneditina), do vilarejo onde ele está localizado e do Bereich (distrito) que compreende literalmente toda a região do Rheingau. Portanto, todo cuidado é pouco. Johannisberg é um nome tão popular que, nos Estados Unidos (Califórnia) e em outros países, passou a designar simplesmente os varietais à base de Riesling. O Schloss Johannisberg está ligado à própria história do vinho alemão, pois o plantio dos primeiros vinhedos é atribuído a Carlos Magno, que viveu na região. O episódio mais famoso de sua longa história teria ocorrido em 1775. Naquele ano, a autorização para o início da colheita por seu proprietário, obrigatória na época, demorou a chegar, e as uvas foram colhidas supermaduras, muitas já atacadas pela chamada “podridão nobre”. O vinho resultante acabou dando origem à categoria Spätlese.

O Rheingau é uma região pequena, com cerca de 36 quilômetros de extensão, entre as cidades de Bingen e Mainz, próxima a Frankfurt, e um total de 3.000 hectares de vinhedos (contra mais de 10.000 de Mosel, por exemplo). As uvas brancas predominam amplamente (85%), sendo que a Riesling responde por quase 80% desse total. Em



Vinhedos e igreja de Nossa Senhora, em Worms: aqui nasceu o Liebfraumilch

geral, considera-se que os vinhos do Rheingau têm um pouco mais de corpo e concentração que os do Mosel sem perder a sutileza. Mas precisam de mais tempo em garrafa para atingir o apogeu, quando exibem deliciosos aromas de mel e de frutas maduras. Os produtores do Rheingau têm demonstrado grande preocupação com a qualidade de seus vinhos. Prova disso foi a criação do consórcio Charta (pronuncia-se Carta), para designar os melhores vinhos secos da região. Mais recentemente, em 2000, foi criada uma nova classificação no Rheingau, “Erstes Gewächs”, que corresponde, grosso modo, ao “grand cru” francês.

FRANKEN (FRANCÔNIA) É A ÚNICA REGIÃO ONDE A SILVANER IMPERA

Se Mosel e Rheingau são escolhas mais ou menos óbvias como etapas iniciais de uma viagem às principais regiões vinícolas alemãs, a partir daí é mais uma questão de gosto, de tempo ou de logística. Franken (Francônia) pode ser uma opção interessante por ser a única região onde a uva branca usada nos melhores vinhos é a Silvaner, que em geral produz apenas vinhos medianos. Aqui não. Talvez em razão do clima continental, com verões quentes e secos e invernos muito rigorosos, os melhores vinhos da Francônia



Ruínas de fortalezas medievais são comuns às margens do Reno e do Mosel

são secos, encorpados e apresentam aromas tipicamente terrosos e defumados. São vinhos que acompanham muito bem a culinária típica e algo rústica da região: chucrute, salsichas variadas, joelho de porco. Outra característica que os distingue é a garrafa, a famosa “bocksbeutel”. Ao contrário de seus vizinhos famosos, Mosel e Rheingau, que utilizam as chamadas garrafas “renanas”, verdes ou marrons segundo a origem, a Francônia tem uma garrafa própria, menor e bojuda, semelhante à do Matheus rosé

Francônia é a única região vinícola da Baviera, estado que é também grande produtor de cerveja. As enormes cervejarias são um dos muitos atrativos de sua capital, Munique. Uma das maiores cidades da Alemanha, Munique merece pelo menos dois ou três dias de dedicação exclusiva, pois conta com excelentes museus (o Deutsches Museum é considerado um dos melhores museus de ciência do mundo). Não muito longe de Munique, o castelo Neuschwanstein merece uma

visita. Ele foi construído por Ludwig II, o “rei louco” da Baviera, que ali viveu seus últimos seis meses. O castelo da “Bela Adormecida”, na Disney, foi inspirado por Neuschwanstein. Já a nova atração de Munique é bem mais mundana: a Allianz Arena, o novo estádio de futebol da cidade, obviamente um dos mais modernos do mundo, cuja iluminação externa muda de cor todas as noites. É lá que, no dia 9 de junho, acontecerá o jogo inaugural da Copa, entre Alemanha e Costa Rica.

BADEN É O CORRESPONDENTE ALEMÃO DA ALSÁCIA FRANCESA

A Francônia faz fronteira com Baden e Württemberg, que embora sejam regiões vinícolas distintas formam um único estado. **Baden**, a mais longa das regiões vinícolas, se estende por aproximadamente 400 quilômetros, do norte da Francônia até o lago Constance (Bodensee). Geograficamente falando, Baden é o correspondente alemão da Alsácia francesa

(que, em diversos períodos, foi também alemã), da qual está separada pelo Reno e pela Floresta Negra. O clima da região é ensolarado e quente, com a maioria dos vinhedos situada em áreas planas ou encostas suaves. Por sua extensão, diversidade de microclimas e solos, Baden produz ampla gama de vinhos, brancos e tintos, concentrados em grandes cooperativas. Entre as brancas, as variedades mais plantadas são a Muller-Thurgau, a Ruländer (Pinot Gris), Gutedel (Chasselas), Weissburgunder (Pinot Blanc) e Silvaner; entre as tintas, a principal é a Spätburgunder (Pinot Noir), que dá origem tanto a vinhos tintos como ao popular rosé Weissherbst, também encontrado em Württemberg. Os vinhos de Baden são mais maduros e alcoólicos, mas têm baixa acidez, funcionando melhor com comida do que se tomados sós. As principais cidades da região são Baden-Baden, famosa por seu spa, e Heidelberg, que abriga a universidade mais antiga da Alemanha, além de um imponente castelo

O lago também é o limite sul da região de **Württemberg**, que começa ao norte de Frankfurt. Em Württemberg são os vinhos tintos que predominam (as uvas tintas respondem por 50% da área plantada). A principal casta é a Trollinger, seguida pela Portugieser e pela Spätburgunder (Pinot Noir). A Trollinger dá origem a vinhos leves e frescos, porém de pouco corpo, que é aliás uma característica da esmagadora maioria dos tintos alemães. As mesmas uvas dão origem, como em Baden, ao Weissherbst, um rosé pálido, ou, em corte com uvas brancas, a outro rosé igualmente popular, o Schillerwein. A principal cidade da região, que é banhada pelo rio Neckar, é Stuttgart, sede da antiga Mercedes-Benz, hoje Daimler-Chrysler (os fãs do automobilismo não perderão a oportunidade de visitar seu museu). Espremida entre Baden, da qual é praticamente uma continuação, e Francônia, **Hessische Bergstrasse**, a menor e menos conhecida das regiões vinícolas, produz vinhos frutados e com boa acidez. Riesling, Muller-Thurgau, Silvaner e Ruländer são as variedades mais cultivadas. Mas os turistas são muito mais atraídos pela região com a qual faz face do outro lado do Reno: **Rheinhessen**.

RHEINHESSEN, A MAIOR REGIÃO PRODUTORA, É A TERRA DO NOTÓRIO LIEBFRAUMILCH

Rheinhessen é delimitada por três rios: o próprio Reno, o Nahe e o Pfalz, que, aliás, dá nome a outra região. É a maior em área plantada (mais de 26 mil hectares de vinhedos) e em 2005 foi a primeira em produção. Também aqui as uvas brancas predominam (quase 80% do total), sendo que as variedades mais cultivadas são a Muller-Thurgau e a Silvaner. Entre as tintas, destacam-se a Dornfelder, uma casta nativa, e a Portugieser. A grande maioria dos vinhos de Rheinhessen são apenas medianos, a começar pelo notório Liebfraumilch (“leite da senhora amada”, já que se atribui o nome a um vinhedo vizinho à igreja de Nossa Senhora, em Worms), que já chegou a representar 50% de toda a exportação de vinhos alemães. Regra geral, o Liebfraumilch é um vinho leve e adocicado. Em termos vinícolas, a capital do Rheinhessen é Nierstein, de onde provêm os melhores vinhos dessa região. O problema é que o nome é usado também para identificar o distrito e o grosslage, uma área maior, que engloba um conjunto de vinhedos. O melhor do Rheinhessen talvez seja a cidade de Mainz, na confluência dos rios Reno e Main, que banha a vizinha Frankfurt. Mainz é famosa por sua catedral e por ser a cidade natal de Gutemberg.

Das regiões que originalmente tinham Rhein (Reno) no nome, uma o perdeu em 1992: Rheinpfalz virou apenas **Pfalz** (Palatinado). É a segunda maior região em extensão de vinhedos (pouco mais de 23 mil hectares), mas ocasionalmente a primeira em produção (em 2005 foi a segunda). A razão é o clima. Localizada entre Rheinhessen e a fronteira da França (muitos de seus vinhos poderiam ser confundidos com os da vizinha Alsácia), Pfalz é a região mais seca e ensolarada do país. E a maioria dos vinhedos se



localiza em terras planas ou encostas pouco inclinadas. Pfalz produz vinhos de alta qualidade, destacando-se os brancos à base de Riesling, a variedade mais plantada, e de Gewürztraminer (pequena produção de alta qualidade). É na região de Pfalz que fica a menor das cidades-sede da Copa do Mundo: Kaiserlautern, na fronteira com a França. Seu estádio, totalmente renovado para os jogos da Copa, leva o nome de Fritz Walter, o capitão da seleção alemã campeã do mundo em 1954, na Suíça, derrotando a lendária seleção húngara comandada por Puskas.

Ao contrário de Pfalz, a região de **Mittelrhein**, a noroeste de Frankfurt, é muito mais conhecida pela beleza de suas paisagens do que pela qualidade de seus vinhos, ainda que estes não sejam necessariamente ruins. Os grandes atrativos são a espetacular garganta (ou desfiladeiro) do Reno, nas proximidades de Koblenz, e o rochedo Lorelei, debruçado dramaticamente sobre o rio. A principal uva cultivada no Mittelrhein é a Riesling. Como o rendimento dos vinhedos é baixo, é possível produzir vinhos de qualidade muito boa e elevada acidez. Nos anos bons, esses vinhos são em geral consumidos nas “weinstuben” locais; nos ruins, as uvas são usadas na produção de Sekt, o popular espumante alemão. Bonn, a antiga capital federal, é um centro universitário e musical, cujo filho mais famoso é o genial compositor Beethoven (a casa onde nasceu é hoje um museu). A vizinha Colônia (Köln) abriga a maior catedral gótica da Alemanha e será uma das cidades-sede da Copa.

AHR E NAHE SÃO REGIÕES MENOS CONHECIDAS, MAS DE GRANDE BELEZA NATURAL

A menos de 15 minutos de Bonn pela autobahn chega-se a uma das menores (500 hectares) e menos conhecidas regiões vinícolas da Alemanha: **Ahr**. Banhada pelo rio do mesmo nome, um tributário do Reno, Ahr é uma das mais

belas regiões da Alemanha, alternando vales e florestas. Curiosamente, por ser uma região mais ao norte, de clima mais frio, a maioria dos vinhedos de Ahr são plantados com uvas tintas. A principal é a Spätburgunder (Pinot Noir), seguida pela Portugieser. Riesling e Muller-Thurgau são as principais castas brancas. Ahr produz tintos leves e rosés, que combinam adequadamente com a culinária local, à base de carnes defumadas, presuntos, cogumelos e trutas.

Como Ahr, a região de **Nahe** também é pouco conhecida e até certo ponto ignorada pelos turistas por estar situada entre vizinhas mais famosas e acessíveis: Mosel-Saar-Ruwer, Rheinhessen e Rheingau. Nahe também é uma região de grande beleza, proporcionada pelos vales bastante escarpados do rio que lhe dá nome, um pequeno afluente do Reno que corre paralelo ao Mosel. Mas, não bastasse a beleza natural, Nahe produz alguns dos melhores vinhos brancos alemães, considerados uma espécie de síntese das qualidades de um Mosel, de um Rheingau e dos bons Rheinhessen. Obviamente, a casta predominante é a Riesling, seguida pela Muller-Thurgau e pela Silvaner.

LEIPZIG E DRESDEN, NA ANTIGA ALEMANHA ORIENTAL, VALEM UMA VISITA.

Esgotadas as regiões que se situam na área de influência de Frankfurt, restam as duas situadas na antiga Alemanha Oriental: **Saale-Unstrut** e **Sachsen**. O futuro de ambas é bastante promissor. O clima continental, com verões bastante quentes e invernos rigorosos, oferece boas perspectivas para a produção de vinhos de qualidade, ainda que a Riesling seja pouco plantada (as variedades mais cultivadas são a sempre presente Muller-Thurgau e a Silvaner).

Saale-Unstrut e Sachsen podem ser facilmente acessadas por quem for a Berlim para o jogo de estréia do Brasil ou para a final da Copa, no dia 9 de julho. E ambas reúnem atrações suficientes para justificar um roteiro próprio, já que ficam próximas uma da outra. **Saale-Unstrut** fica nas redondezas da cidade de Leipzig, a “pequena Paris”, única cidade da antiga Alemanha Oriental que será sede de jogos da Copa. Leipzig não precisaria exibir outras credenciais que não a de ser a cidade onde viveu aquele que muitos apreciadores da música clássica consideram o maior compositor de todos os



Produtores alemães de diferentes regiões foram autorizados a vender "vinhos da Copa"

tempos: Johann Sebastian Bach. Dresden, a capital de **Sachsen** (Saxônia) não fica atrás. Embora tenha sido arrasada por um dos mais controversos bombardeios aliados na última guerra (a cidade, de grande importância histórica, não era alvo militar), Dresden teve muitas de suas construções recuperadas. A restauração da mais importante delas, a igreja de Nossa Senhora, um tesouro de arte barroca, só foi concluída no ano passado.

A capital da Alemanha, totalmente reconstruída depois da guerra, é o símbolo da reunificação, que teve início com a queda do muro ("die Mauer"), em 1989. Berlim é uma das cidades mais fascinantes e cosmopolitas da Europa. A chamada "ilha" dos museus, no rio Spree, um dos maiores acervos de arte antiga do mundo, a nova cúpula em vidro do Reichstag, a porta de Brandenburgo são apenas alguns de seus muitos atrativos, a que se somou, em 2005, o memorial às vítimas do holocausto.

OS "VINHOS DA COPA" SERÃO VENDIDOS ATÉ NOS ESTÁDIOS DE FUTEBOL

Mesmo quem for à Alemanha unicamente para assistir aos jogos da Copa do Mundo não estará longe do vinho

alemão. Por um acordo entre a FIFA e o Instituto do Vinho Alemão, apenas vinhos alemães serão servidos nos centros de hospitalidade dos estádios onde serão realizados os jogos. Foram selecionados cinco brancos, cinco tintos e um sekt, de diferentes regiões do país. Além desses onze produtores, outros dezesseis foram autorizados a usar os logotipos oficiais da Copa do Mundo de 2006 no rótulo de seus vinhos. Uma lista desses vinhos está disponível no site do Instituto (www.deutscheweine.de).

Por último, uma boa notícia para os enófilos que pretendem visitar a Alemanha por ocasião da Copa. A safra de 2005 foi considerada muito boa para os vinhos alemães em geral, inclusive tintos. De particular interesse para os apreciadores dos fantásticos vinhos doces do país é o fato de que a colheita de uvas para os vinhos Beeren e Trockenbeerenauslese, tanto no Mosel como no Rheingau, foi particularmente generosa em razão do clima ensolarado que prevaleceu até o final do outono. "Os vinhos de 2005 são dignos de um evento tão importante como a Copa do Mundo de 2006" resumiu Armin Göring, diretor-geral do Instituto do Vinho Alemão.

GUILHERME VELLOSO, JORNALISTA E CONSULTOR DE EMPRESAS, É DIRETOR-SECRETÁRIO DA ABS-SP.



QUEM NÃO PODE IR, AINDA PODE APROVEITAR.



Aprezie com moderação.

A PROMOÇÃO DE VINHOS DA WORLD WINE EXPERIENCE 2006 VAI ATÉ O DIA 31/5.

A presença de 3.000 pessoas garantiu o sucesso do evento. 50 renomados produtores internacionais apresentaram seus produtos. 250 vinhos selecionados foram degustados. Lotação esgotada nas degustações paralelas conduzidas por mestres do mundo do vinho. A CADA DIA, ATÉ 31/05, DEGUSTE NAS LOJAS WORLD WINE UM DOS "TOP TEN" DA WWE 2006. PEÇA A LISTA COMPLETA DOS 250 VINHOS: 11 3315 7477

World Wine

Você está pronto para fazer parte.

Televendas: 11 3315.7477 Jardins: 11 3085.3055 Ribeirão Preto: 16 3931.6008



Adega Alentejana

PROMOVE PASSEIO ENOLÓGICO POR PORTUGAL

por ARTHUR AZEVEDO E HÉLIO GUEDES foto CLÁUDIO GATTI



Da esquerda para a direita Pedro Figueiredo, João Melícias, Anacleto Granadeiro e Luis Soares Duarte

Um grande entusiasta dos vinhos portugueses, Manuel Beza Moreira Chicau, o comandante da Adega Alentejana, engenheiro de profissão e português de nascimento (da generosa terra do Alentejo), promoveu em todo o Brasil uma mostra dos vinhos importados por sua empresa, com a presença de destacados enólogos portugueses. Fundada em 1998 e inicialmente voltada somente para a importação de vinhos do Alentejo, a empresa conquistou um lugar de destaque no mercado brasileiro e hoje é referência obrigatória quando o assunto são os vinhos de Portugal. Hoje, vinhos de várias regiões portuguesas fazem parte do catálogo da empresa, que se caracteriza pelo extremo cuidado com os vinhos, que são trazidos ao Brasil em contêineres refrigerados e estocados em adegas climatizadas, preservando integralmente as características originais dos produtos.

Os privilegiados consumidores brasileiros puderam ter a companhia, durante a mostra, do sempre simpático e competente Paulo Laureano, do craque Luís Soares Duarte, do dedicado Oscar Gato e do premiado João Melícias (o Enólogo de 2005 em Portugal), entre outras personalidades trazidas por Chicau.

OS DESTAQUES DO PASSEIO

Começaremos pelo Douro, onde Luis Duarte nos mostrou as novas safras de seu Gouvyas, produzido pela Bago de Touriga. Esta pequena vinícola, que Duarte fundou em 1998 com João Roseira, não tem vinhas próprias, mas trabalha com uvas produzidas por parceiros criteriosamente selecionados, proprietários de terroirs especiais, aos quais prestam toda a assistência. Os vinhos são, em sua maioria, produzidos por métodos tradicionais, privilegiando os lagares com pisa a pé. Os vinhos de Duarte são sofisticados, personalíssimos e muito equilibrados, mostrando a alma do Douro e toda a grandeza da região. Desta vinícola a grande estrela é o **Gouvyas Vinhas Velhas 2003**, que mostra elegantes aromas de frutas escuras e notas de violeta e tostado, além de toques minerais, sabores concentrados, textura macia e longo final.

Ainda no Douro, uma grande surpresa foi apresentada pela vinícola Quinta da Brunheda, uma propriedade da família Sequeira Mesquita desde 1720, com 66 hectares de vinhas, algumas com mais de 60 anos de idade e pertencentes à mais alta categoria de vinhas do Douro. Tradicional produtor de vinho do Porto, a Quinta da

Brunheda brilhou com um vinho Douro DOC, não fortificado, o **Brunheda Reserva Vinhas Velhas Tinto 2001**, um arrasa-quarteirão produzido com as mais tradicionais uvas do Douro e com 20 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Intenso e concentrado, o vinho impressiona pela potência e pelos deliciosos aromas de frutas escuras e chocolate, com notas de melão de cana e especiarias (“nariz de Porto”). Na boca é impressionante, untuoso, longo e absolutamente inesquecível. Um vinho para se colocar no currículo.

Da Estremadura, João Melícias nos trouxe os vinhos da Fonte das Moças, uma vinícola fundada em 1989, com 40 hectares de vinhedos plantados com as castas tradicionais (Castelão e Tinta Miúda), complementadas com a Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon e Syrah. O destaque aqui é o **Fonte das Moças Reserva Tinto 2001**, um vinho de grande expressão e fineza, que mostra aromas de frutas vermelhas e notas florais, frescor, taninos finos e muito boa persistência.

Finalmente, do Alentejo – a especialidade da casa – vários foram os vinhos que merecem ser comentados. De Paulo Laureano, a grande novidade foi o **Eborae Vitis**

& **Vinus Singularis Antão Vaz e Arinto 2005**, que encantou a todos por seus aromas de frutas cítricas, com intensas notas minerais (pedra-de-isqueiro) e pelo intenso frescor. Outros velhos conhecidos do Alentejo também mostraram novas versões: o **Cortes de Cima 2002**, macio, concentrado, longo e de ótima relação qualidade-preço; o **Vale de Ancho Reserva 2003**, um dos melhores vinhos do Alentejo, que mostrou aromas complexos de frutas em compota, torrefação, com toques de couro, chocolate e especiarias, além de textura sedosa e persistência muito longa; e finalmente o **Cinquentenário Grande Escolha 2003**, da Adega Cooperativa de Borba, um vinho em estilo Novo Mundo que cativa por seus aromas balsâmicos e pela potência.

Iniciativas como estas da Adega Alentejana merecem os elogios e o incentivo de todos aqueles que gostam verdadeiramente do vinho. Os privilegiados consumidores brasileiros agradecem.

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

JORNALISTA DE UMA DAS MAIS PRESTIGIADAS E RECONHECIDAS REVISTAS DO MUNDO DO VINHO, A DECANTER, O INGLÊS **STEVEN SPURRIER** TEM MUITA HISTÓRIA PARA CONTAR. ELE SE NOTABILIZOU EM 1976 PELO EPISÓDIO QUE FICOU CONHECIDO COMO A **PROVA DE PARIS**. REUNIU CONHECEDORES RESPEITADOS, FRANCESES, PARA UMA DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS DE ALGUNS VINHOS ÍCONES FRANCESES (CHÂTEAU MOUTON ROTSCCHILD E CHÂTEAU HAUT BRION, POR EXEMPLO), COLOCADOS AO LADO DE VINHOS CALIFORNIANOS, ENTÃO DESCONHECIDOS. **OS VENCEDORES:** CHÂTEAU MONTELENA 1973 (BRANCO) E STAG'S LEAP WINE CELLARS 1973 (TINTO), AMBOS DA CALIFÓRNIA. SPURRIER JÁ VIU DE TUDO E TEM UM REPERTÓRIO QUE POUCOS INDIVÍDUOS CONSEGUEM RIVALIZAR. COMEÇOU NO MÉTIER EM 1964, AOS 23 ANOS DE IDADE. EM 1970 MUDOU-SE PARA PARIS E COMPROU UMA LOJA DE VINHOS, A CAVE DE LA MADELEINE, VENDIDA NO FINAL DOS ANOS 80. SPURRIER FALOU À WINE STYLE DIRETAMENTE DE LONDRES, ENTRE UMA VIAGEM A BORDEAUX E OUTRA À AFRICA DO SUL.

a era de ouro para o consumidor

“E mais dourada a cada ano”

entrevista por RUI ALVES

WS - O livro O Julgamento de Paris, do jornalista George Taber, acabou de ser lançado no Brasil. O que você achou?

SPURRIER - Achei o livro de fato muito bom. As primeiras versões eram um pouco chatas e concentraram-se demais nos vinhos em si. Depois ele mergulhou debaixo da pele da história dos vinhos da Califórnia e o livro abordou mais as pessoas que o vinho. Haverá uma re-edição da prova de 76 no mesmo dia, 24 de maio, em comemoração aos 30 anos da prova, na Califórnia, em Paris e Londres.

WS - Parece que o episódio acarretou algumas inimizades para você. Qual foi o impacto dessa degustação no mundo do vinho?

SPURRIER - Na realidade, ganhei muito poucos inimigos, uma vez que os produtores de Bordeaux e da Borgonha foram surpreendentemente polidos na maior parte do tempo. Os degustadores, entretanto, foram bombardeados com cartas de suas regiões, algumas contendo ameaças, de pessoas que não viram

a degustação como um alerta para o progresso, e que apenas a viram como uma ameaça para a França. Ela é certamente lembrada em todo o mundo como a primeira de seu tipo, onde os vinhos franceses foram julgados por um painel top de franceses, que preferiram vinhos da Califórnia. Também tornou possível julgar os melhores vinhos franceses contra qualquer competidor e a degustação de Berlin é o resultado direto disso. Entretanto, não creio que tenha modificado o negócio do vinho, foi apenas um elemento num negócio que está em constante mudança.

WS - Em 2004 você completou 40 anos no mundo do vinho. O que mudou nesse período?

SPURRIER - O vinho mudou imensamente para melhor, tanto em qualidade quanto em diversidade. Isso é devido à melhor administração do vinhedo, melhores técnicas de enologia, investimento constante no vinhedo e em equipamentos, uso de melhores lugares para plantações com variedades de uvas nobres



e, começando de novo na França, a eliminação de vinhedos sem qualidade, nem retorno sobre o capital. Havia talvez uma dúzia de vinhos em Bordeaux nos anos 60 que eram realmente magníficos e hoje há talvez 100. Na mesma época, quase todos os negociantes da Borgonha cortavam o vinho com outros que vinham do sul do Rhône ou até mesmo da Argélia. Hoje, não apenas eles são todos genuínos, mas os clones de Pinot Noir que produziam mais foram substituídos por outros que tem menor rendimento. Qualidade é uma palavra que se observa na Borgonha mais que em Bordeaux, onde o terroir do Medoc permite que vinhos muito bons sejam feitos com rendimentos de 60 hl/ha, enquanto que a Pinot Noir dos vinhedos Grand Cru tem, por lei, seu rendimento reduzido a 35 hl/ha. O consumidor está vivendo uma época dourada do vinho, que está ficando mais dourada a cada ano.

WS - Por que os ingleses têm sido historicamente tão próximos do vinho? Seria justo dizer que, agora, norte-americanos e japoneses têm seguido a mesma rota e inflacionado o preço dos vinhos?

SPURRIER - Os ingleses têm ficado perto do vinho porque são uma nação mercantil e não produtora de vinho. Nós produzimos cerveja e cidra, gin e whisky na Escócia, mas não vinho, e vinho tem sido visto como um produto de qualidade e de cultura. Não concordo que sejam os norte-americanos, japoneses ou ingleses que têm empurrado os preços para cima. Isso é resultado da oferta e da procura. O vinho fino tem uma oferta finita, nos grandes anos a demanda supera a oferta e os preços são forçados para cima “en primeur”. Para os vinhos prontos, oferecidos em leilões, a oferta é ainda mais limitada, uma vez que a maior parte do vinho já foi bebida, e cada garrafa que é aberta de, digamos, um Mouton 1982, confirma a qualidade e diminui a oferta.

WS - Você já pensou em produzir o seu próprio vinho?

SPURRIER - Não, não creio que o papel de crítico/jornalista de vinhos pode ficar bem com o de produtor de vinhos. Além disso, é um campo totalmente diferente de todos aqueles em que já estive, de comerciante, educador de vinhos e crítico.

WS - Você teve a oportunidade de provar alguns vinhos brasileiros. O que achou? Quais regiões têm lhe impressionado ultimamente?

SPURRIER - Eu creio que o vinho brasileiro é muito bom para o Brasil, desde que possa ser vendido suficientemente barato para competir com a cerveja. Caso contrário, vai competir com outros vinhos importados do Chile, Argentina e Uruguai e provavelmente ser achado não tão bom. Não creio que tenha muita chance nos mercados de exportação no momento. Na América do Sul estou impressionado com o Chile e na Europa com o progresso na

Espanha e na Itália.

WS - Qual é a região mais promissora e excitante do mundo do vinho hoje?

SPURRIER - Chile.

WS - Qual é a sua opinião sobre os críticos de vinhos? Você crê que Robert Parker presta um bom serviço ao consumidor?

SPURRIER - Críticos de vinho fazem o mesmo trabalho que os críticos de livros e de cinema. É muito útil saber o gosto do crítico para interpretar quais os vinhos ele ou ela preferem. Robert Parker certamente presta um serviço ao consumidor, uma vez que diz a eles o que comprar.

WS - Qual sua opinião sobre o enólogo Michel Rolland? E qual sua opinião sobre o documentário Mondovino?

SPURRIER - Eu tenho a mais alta admiração por Michel Rolland e penso que o filme Mondovino foi totalmente enviesado na direção do “pequeno é bom, grande é ruim”. Sem gênios como Rolland fazendo vinho bom e frutado com caráter ao redor do globo, o mundo do vinho seria um lugar muito mais pobre. Afinal, uma BMW é relativamente standard, mas ninguém reclama dela quando a dirige.

WS - Qual a revista que tem a maior importância no mercado hoje?

SPURRIER - A Wine Spectator, uma vez que é a revista de maior circulação no maior mercado do mundo.

WS - Quais as três últimas garrafas que você gostaria de tomar?

SPURRIER - Nunca pensei nisso, exceto quando perguntado agora. Dependeria se foi uma taça sozinho, uma garrafa dividida, onde e por aí vai. Não há resposta, mas eles seriam certamente vinhos que me lembram o quanto o negócio do vinho me proporcionou, ao invés de ser um vinho Santo Graal, como um Yquem 1921.

WS - Qual é a filosofia do curso que você dirige na Christies?

SPURRIER - Todos palestrantes são qualificados, são todos Mestres do Vinho, exceto eu, e lecionam um curso estruturado de uma forma informativa e agradável, para dar aos alunos a base de conhecimento que eles podem usar no futuro. Basicamente é para provocar a apreciação do vinho através do aprendizado.

WS - Quais são as qualidades do sommelier perfeito?

SPURRIER - Discrição e conhecimento, ou conhecimento e discrição para dar ao jantar uma agradável e, às vezes, memorável experiência, por levá-lo ao vinho certo e por servi-lo corretamente. Um conselho a um jovem sommelier: os seus clientes mais antigos quase certamente conhecem muito mais sobre vinhos que você.

RUI ALVES É DIRETOR DA ABS-SP.



Encontro Mistral



Mais de 80 produtores

Encontro Mistral 2006

O MAIS IMPORTANTE EVENTO DE VINHOS REALIZADO NA AMÉRICA LATINA.

SÃO PAULO 29, 30 e 31 de Maio | Grand Hyatt São Paulo

RIO DE JANEIRO 1 e 2 de Junho | Hotel Sofitel

80 dos mais importantes e consagrados produtores do mundo do vinho.

PREÇO
R\$ 210,00 por dia

RESERVAS E INFORMAÇÕES
(11) 3285 1422 ou (11) 3372 3400
Como o número de ingressos é muito limitado, é essencial reservar com antecedência. Não haverá venda de ingressos no local.

MISTRAL IMPORTADORA LTDA.
Rua Rocha 288 São Paulo
Tel 11 3372 3400
www.mistral.com.br

De 29 de Maio a 2 de Junho, a **Seleção Mundial de Vinhos** vem ao Brasil para participar do Encontro Mistral, o mais importante evento de vinhos realizado na América Latina. De fato, nenhuma descrição do Encontro Mistral é tão impressionante quanto olhar a lista dos produtores que dele participam — com os maiores e mais consagrados nomes do mundo do vinho, como Catena Zapata, Bollinger, Vega Sicília, Biondi Santi, De Vogüé, Penfolds, Luis Pato, Viña Montes e mais 80 grandes estrelas.

No Encontro Mistral, as estrelas são os vinhos e os produtores — os mais

“Claramente o Encontro Mistral é a mais importante série de degustações jamais organizada na América do Sul. A oportunidade de degustar a variedade e qualidade dos vinhos apresentados é quase certamente única em todo o mundo”.

Dominic Symington | Graham's e Symington Wine Company

“Realmente uma oportunidade única de provar grandes vinhos MESMO e conversar com quem os produz”

Saul Galvão | Jornalista

importantes nomes do mundo do vinho, e esta é uma enorme diferença.

Na prática, são oitenta ‘degustações paralelas’: você e Nicolás Catena, você e Erwan Faiveley, você e Carlos Campolargo (produtor do ano em Portugal), você e os melhores vinhos do mundo.

É isto que faz do Encontro Mistral um evento único no Brasil, difícil de ser reproduzido, e incomum mesmo a nível mundial, já que se trata de uma oportunidade realmente muito rara em qualquer lugar do mundo poder encontrar e conversar com nomes de tamanho prestígio.

Alsácia

uma terra com muita história e grandes vinhos

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

fotos CIVA - CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE E HUGEL & FILS

Falar sobre a Alsácia (Alsace, em francês; Elsass, em alsaciano ou alemão) é enveredar-se sobre as histórias de uma das mais belas, conturbadas e desejadas regiões européias. Palco de grandes batalhas desde os tempos da Roma antiga, essa terra fascinante, encravada no coração de diversas rotas comerciais importantes, encanta os olhos de todos que a visitam, despertando paixões, cobiça e grandes disputas territoriais. Berço de vinhos excepcionais, principalmente brancos, espalhados pelos mais de 170 km da "Route des Vins

d'Alsace" (Rota dos Vinhos da Alsácia) e detentora de uma gastronomia rica, a Alsácia vem conquistando o paladar e os corações dos enófilos, gourmets e hedonistas ao longo dos séculos.

UM POUCO DE HISTÓRIA

Na pré-história, a Alsácia era habitada por povos nômades, principalmente caçadores. O cultivo da terra começa por volta de 1.500 a.C., com a chegada dos celtas nessa região. Entretanto, a história vitivinícola da



Alsácia tem início em 58 a.C., com a invasão dos romanos e o estabelecimento de um centro de viticultura. Para proteger tão valiosa atividade econômica, diversas fortificações e campos militares foram construídos. Entre essas, a maior e mais importante sempre foi Stratiburg, a “fortaleza no encontro entre as rotas”, atual Estrasburgo.

Antes do final do primeiro milênio, 160 localidades alsacianas já cultivavam a vinha e, durante a Idade Média, os vinhos alsacianos encontravam-se entre os mais prestigiados vinhos europeus. O apogeu da viticultura alsaciana aconteceu durante o século XVI.

A Alsácia, junto com a Lorena, foi, durante séculos, palco de disputas e guerras entre a Alemanha e França, mudando de lado diversas vezes. Anexada pela França no século XVII, a Alsácia foi retomada pelo império alemão em 1871. Nessa época, os vinhateiros produziam vinhos de corte (assemblages) baratos. Com a chegada da filoxera e após um ataque de oídio, videiras híbridas foram plantadas. Após a Primeira Guerra Mundial, quando a Alsácia voltou a ser francesa, mais de um terço dos seus melhores terroirs foi replantado com cepas nobres da espécie vinífera. Muitos produtores optaram pela qualidade em detrimento da quantidade, escolhendo produzir vinhos a partir de cepas típicas da região. Infelizmente, essas melhorias foram interrompidas durante a Segunda Guerra Mundial, quando a Alsácia foi absorvida pela região alemã de Baden. Por estarem anexados e não “ocupados” como o resto da França, os alsacianos foram obrigados a se alistar nas forças armadas alemãs como qualquer cidadão alemão. Muitos alsacianos foram enviados à Frente Russa a fim de distanciá-los da região natal e coibir as tentativas de deserção. Destruição de plantações, falta de investimentos e diminuição da mão-de-obra especializada prejudicaram consideravelmente a indústria vitivinícola alsaciana nessa época.

Com o final da Segunda Grande Guerra, as melhorias foram retomadas, com a delimitação das áreas produtoras e a fixação de regras para a produção e vinificação. A partir da década de 60, os melhores terroirs foram replantados e a Alsácia pôde, novamente, ocupar seu lugar de destaque no cenário vitivinícola mundial. Esses esforços foram reconhecidos com o estabelecimento da Appellation d’Origine Contrôlée (AOC) Alsace em 1962, AOC Alsace Grand Cru em 1975 e AOC Crémant d’Alsace em 1976.

Apesar dos conflitos que se arrastaram ao longo dos séculos, a Alsácia conservou suas pequenas cidades medievais, seus castelos, sua arquitetura típica e uma cultura singular, que mescla características francesas e alemãs.



GEOGRAFIA, CLIMA E SOLOS

Com paisagens dignas dos mais belos cartões-postais, a Alsácia é a menor das 26 regiões metropolitanas francesas, com 8.280 km². Ela encontra-se distribuída em dois Departamentos franceses: o Haut-Rhin (Alto Reno), ao sul, e o Bas-Rhin (Baixo Reno), ao norte. Está situada entre os paralelos

47,5° e 49° norte, na deslumbrante planície do Rio Reno, delimitada a oeste pelas montanhas dos Vosges e a leste pela Floresta Negra. As montanhas dos Vosges barram os ventos e as chuvas, conferindo à região um clima semicontinental quente, seco e ensolarado, permitindo

que a vinha tenha um ciclo vegetativo longo e fresco. Com efeito, Alsácia é uma das regiões francesas com menor índice pluviométrico anual: 500 a 600 mm.

A maioria dos melhores vinhedos encontra-se nas colinas sub-Vosgianas, em altitudes que variam entre 175 e 420 metros, sempre com exposição sul, sudoeste, ou sudeste. Os mais prestigiados produtores estão instalados no Haut-Rhin, mais ao sul, em

terroirs ideais para a Gewürztraminer e a Pinot Gris.

Os invernos podem ser muito frios na Alsácia, enquanto que as primaveras são geralmente amenas e os verões, quentes e secos. No verão e no outono, tempestades podem ocorrer. Em alguns anos, a seca pode prejudicar a produção, principalmente dos vinhedos localizados em solos secos e arenosos.

A Alsácia possui mais de 20 tipos diferentes de formações geológicas importantes: *gneiss*, granito, *grès*, xisto e solos vulcânicos nas porções mais elevadas; argila, *marne*, calcário e *grès* nas regiões mais planas. Uma curiosidade: foi com o *grès* rosa dos Vosges que foi construída a Catedral de Estrasburgo.

A diversidade dos solos pode ser encontrada nos 50 Grand Crus Classés alsacianos. De forma simplificada, os solos argilosos ou de marne, mais pesados, produzem vinhos corpulentos, com aromas potentes; os solos calcários ou arenosos, mais leves, conferem aos vinhos finesse e elegância. Os solos compostos por sílex, xisto, shale e ardósia conferem aos vinhos aromas minerais e de petróleo, principalmente os da uva Riesling.

VITICULTURA

O principal sistema de condução empregado na Alsácia é o Guyot (simples ou duplo). Em geral, 4.400 a 4.800 pés são plantados por hectare e o rendimento máximo autorizado é de 100 hl/ha, bem acima de todas as outras AOC francesas. Não obstante, alguns produtores podem aumentar em mais 20% esse limite, desde que seus vinhos mantenham certa tipicidade. Felizmente, os produtores mais criteriosos e preocupados com a qualidade empregam a poda em verde e dificilmente passam de 40 a 50 hl/ha.

O início da colheita é fixado oficialmente por um comitê de especialistas, geralmente em meados de setembro. Essa é feita, majoritariamente, à mão, necessitando de cerca de 250 horas de trabalho por hectare, ou seja, mais de 30 pessoas são empregadas para se colher 1 hectare em 1 dia. A colheita pode se prolongar por várias semanas, pois as diversas cepas atingem sua maturidade plena em momentos diferentes.

A cada dia, mais e mais produtores empregam métodos ecológicos para a proteção de seus vinhedos. Um exemplo interessante é a “confusão sexual”, onde cápsulas contendo feromônios normalmente secretados pelas borboletas fêmeas são colocadas

entre as parreiras, confundido os machos. Com isso, os acasalamentos são limitados e a podridão cinza é reduzida pela metade.

AS PRINCIPAIS CEPAS DA ALSÁCIA

Quase todos os vinhos tranquilos alsacianos são varietais, embora a maioria dos produtores, independentemente da região em que estão situados, cultive todas as cepas. As mais importantes são: Pinot Blanc (23,2% da produção), Riesling (21,1%), Gewürztraminer (16%), Pinot Gris (13,8%), Sylvaner (10,5%), Pinot Noir (9,5%), Muscat d'Alsace (2,2%) e Chasselas (0,7%). Outras cepas como a Auxerrois e a Klevener de Heiligenstein ocupam 1,2% dos vinhedos e a assemblage de diversas cepas, conhecida como Edelzwicker (mistura nobre), responde por 1,8% da produção.

Riesling: considerada a cepa mais nobre da região e uma das melhores castas brancas do mundo. Produz vinhos geralmente secos, com raça, fruta delicada, toques minerais e florais. É considerado um vinho de gastronomia por excelência, com uma acidez fresca, sendo um verdadeiro vinho de guarda. Para os iniciantes, pode ser um vinho de difícil degustação; para os verdadeiros connaisseurs, é um dos vinhos mais apaixonantes. Harmoniza-se perfeitamente com os peixes, crustáceos, carnes brancas e com o chucrute.

Gewürztraminer: Apresenta características aromáticas excepcionais, com notas frutadas (lichia, grapefruit), florais e de especiarias. Geralmente, os vinhos dessa casta apresentam-se secos. Entretanto, seus elevados teores de álcool e glicerol conferem aos vinhos uma impressão de doçura. Alguns produtores a utilizam para a produção de vinhos doces, de colheita tardia, devido ao seu alto teor de açúcar. Ideal como aperitivo, para acompanhamento de cozinhas exóticas (asiática, mexicana, indiana, marroquina), queijos fortes (como o munster) e sobremesas.

Pinot Gris: Conhecida com os nomes de Tokay-Pinot Gris ou Tokay d'Alsace. Apresenta aromas de especiarias (como a Gewürztraminer) e uma acidez



marcada (como a Riesling). Quando jovem, mostra aromas de pêssego e damasco, com toques defumados. Quando envelhecida, exibe aromas de biscoito, sous-bois e de manteiga fresca. Perfeito para carnes brancas e caças. Produz vendanges tardives de excelente qualidade, que se harmonizam perfeitamente com o foie gras.

Muscat: apresenta duas variedades na região: a Muscat Blanc à Petits Grains (Muscat d'Alsace) e a Muscat Ottonel. A maioria dos vinhos é uma assemblage de ambas as variedades. Os vinhos são muito frutados e secos, com baixos teores de álcool e acidez. Muito vulnerável às condições climáticas desfavoráveis. Ótima como aperitivo ou como acompanhamento para os aspargos.

Sylvaner: Cepa de difícil cultivo. Produz vinhos frescos e leves, com aromas frutados. Com teor alcoólico médio, deve ser bebida ainda jovem.

Recomendada para acompanhamento de frutos do mar, embutidos, quiches e saladas.

Pinot Blanc: Também conhecida como Klevner ou Clevner. Constitui o vinho de base do Crémant d'Alsace. Pode, também, dar origem a vinhos brancos secos muito bons, pouco aromáticos, mas com uma boa acidez e teor alcoólico moderado. Geralmente, é misturada à Auxerrois para criar um vinho mais aromático. Boa compatibilização para frutos do mar, aves e queijos doces.

Pinot Noir: Única cepa tinta da região. Durante muitos anos, deu origem a vinhos tintos muito leves, quase rosés, para serem servidos frios. Atualmente, produz vinhos tintos com aromas de framboesa e cereja. Pode passar por madeira, mas essa passagem deve ser muito criteriosa para evitar excessos. Alguns produtores a vinificam em branco (blanc de noirs).

Chasselas: Quando vinificada pura, a Chasselas dá origem a um vinho seco, leve e agradável, com aroma de uva. Entretanto, na maioria das vezes essa uva é misturada a outras cepas na elaboração do edelzwicker.

Auxerrois: Quando pura, a Auxerrois produz um vinho com aromas de especiarias e doce, com baixa acidez e um bom teor alcoólico. Todavia, seu maior emprego

COMPATIBILIZAÇÕES ENOGASTRONÔMICAS DOS VINHOS ALSACIANOS

	SYLVANER	PINOT BLANC	RIESLING	MUSCAT D'ALSACE	TOKAY PINOT GRIS	GEWURZ TRAMINER	PINOT NOIR	CRÉMANT D'ALSACE	VT	SGN
Aperitivos				●		●		●	●	
Frutos do mar	●	●	●					●		
Embutidos, saladas	●	●					●			
Foie gras					●	●			●	
Peixes grelhados	●	●	●					●		
Peixes		●	●		●			●		
Quiches, tortas e suflês	●	●								
Chucrute			●					●		
Aspargos		●		●						
Aves e carnes brancas		●	●		●		●	●		
Carnes vermelhas e caças					●		●			
Receitas exóticas					●	●				
Queijos doces	●	●					●			
Queijo de cabra			●							
Queijos fortes						●	●			
Sobremesas						●		●	●	●

é na composição dos vinhos de Pinot Blanc (o nome Auxerrois não aparece nos rótulos).

Klevener de Heiligenstein: cepa local, esquecida por muitos anos, que se manteve apenas na vila de Heiligenstein (Bas-Rhin). Lembra a Savagnin Rosé

do Jura, guardando algumas semelhanças com a Gewürztraminer. Geralmente, os vinhos de Klevener apresentam aromas discretos de especiarias e notas de manteiga fresca. Quando comparada com a Gewürztraminer, os vinhos são mais secos e ácidos,

menos aromáticos e menos alcoólicos. Não deve ser confundida com a Klevner (sinônima da Pinot Blanc).

Edelzwicker (ou gentil): Nome dado à assemblage de diversas cepas. Geralmente, são vinhos baratos e agradáveis, mas sem personalidade. Alguns produtores utilizam uvas provenientes de um mesmo vinhedo, o que pode aumentar a qualidade do vinho.

AS TRÊS AOC DA ALSÁCIA

Todos os vinhos alsacianos provêm de uma AOC. Os vinhos das AOC Alsace e Alsace Grand Cru trazem, geralmente, o nome da varietal no

rótulo e são engarrafados em uma garrafa típica, conhecida como Flûte d'Alsace.

AOC Alsace: É a principal AOC da região (83% da produção total). O rótulo cita a varietal; pode, também, indicar uma marca ou os termos "Edelzwicker" ou "Gentil"



para as assemblages de vinhos brancos. Indicações geográficas complementares podem, também, ser mencionadas.

AOC Alsace Grand Cru: Termo atribuído a vinhos produzidos sob rígido controle de qualidade e rendimento, em áreas bem delimitadas, expressando a

riqueza natural do terroir. Somente as quatro grandes cepas nobres podem produzir Grand Crus: a Riesling, a Gewürztraminer, a Muscat e a Pinot Gris. Atualmente, são 50 as AOC Alsace Grand Crus e cerca de 3% dos vinhos alsacianos possuem tal distinção. Os rótulos devem trazer a cepa, a safra e o nome do terroir.

AOC Crémant d'Alsace: Engloba os vinhos espumantes produzidos pelo método tradicional. Todas as cepas podem fazer parte da assemblage, exceto a Gewürztraminer (muito aromática), embora a principal seja a Pinot Blanc. A Pinot Gris, a Riesling, a Pinot Noir e a Chardonnay também são empregadas



com certa frequência. São os crémants mais consumidos na França hoje em dia.

VENDANGES TARDIVES E SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES

Os vinhos que trazem a inscrição Vendanges Tardives (VT) são vinhos doces produzidos a partir de uvas muito maduras, apenas nas melhores safras. As uvas são colhidas várias semanas após a data da colheita oficial. São quatro as castas que podem dar origem a esses vinhos: Gewürztraminer (mais utilizada), Pinot Gris, Riesling e Muscat. A concentração mínima de açúcar, no momento da colheita, é de 220 g/l (95° Oechsle) para a riesling e a muscat e de 243 g/l (105° Oechsle) para a Gewürztraminer e a Pinot Gris. Alguns exemplares podem exibir aromas botritizados embora a presença da podridão nobre não seja essencial para se produzir um VT. Harmonizam-se muito bem com o foie gras e sobremesas leves.

Os vinhos considerados Sélections de Grains Nobles (SGN) são uma variante dos VT, na qual as uvas atingem uma concentração de açúcar ainda maior (256 g/l para a Riesling e a Muscat e 279 g/l para a Gewürztraminer e a Pinot Gris). A Botrytis está quase sempre presente. As uvas são colhidas manualmente, em múltiplas passagens. Os vinhos são untuosos, às vezes licorosos, com aromas intensos e com grande persistência. São vinhos de meditação, podendo acompanhar algumas sobremesas.

PRODUÇÃO

Segundo o CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace), no ano de 2005, foram produzidos 1.155.000 hl de vinho (8,6% a menos que em 2004), sendo 273.700 hl sob a forma de AOC Crémant d'Alsace, 839.700 hl na AOC Alsace e 41.600 hl de AOC Alsace Grand Cru. Essa produção encontra-se distribuída entre 5.350 viticultores, espalhados nas 119 comunas vitícolas da região, com 15.300 hectares de vinhas plantadas.

Para se ter uma idéia das quantias movimentadas no comércio de vinhos alsacianos, em 2004, o total de vendas superou € 470.000.000,00 (em 2002, o PIB da Alsácia foi de 44,3 bilhões de euros). Mais de 40 milhões de garrafas (300.000 hl) foram exportadas, correspondendo a 25% das vendas totais de vinhos alsacianos engarrafados.



A ROTA DOS VINHOS

A Rota dos Vinhos da Alsácia é uma fascinante estrada de mais de 170 km que liga Marlenheim (ao norte) a Thann (no sul). Passa pelas principais comunas produtoras de vinhos da região, oferecendo aos viajantes paisagens cinematográficas, castelos e igrejas medievais, restaurantes, winstubs e adegas para degustação. A possibilidade de encontrar pequenos e grandes vigneron e degustar seus vinhos entre bate-papos agradáveis permite aos enófilos entender um pouco mais desse pequeno pedaço do paraíso na Terra. Em praticamente todas as cidades cortadas pela Route de Vins os viajantes encontram pousadas charmosas e acolhedoras. Em algumas delas existe ainda a possibilidade de se degustar os vinhos produzidos pelo proprietário. Para os mais apaixonados e dispostos, a Alsácia dispõe ainda de 38 Sentiers Viticoles, pequenas estradas não asfaltadas que cortam centenas de pequenas propriedades. Sempre muito bem sinalizados, esses sentiers viticoles permitem conhecer o trabalho dos produtores, a arte da vinificação alsaciana e as nuances e delicadezas de cada um de seus vinhos.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP E EDITOR DE WINE STYLE.

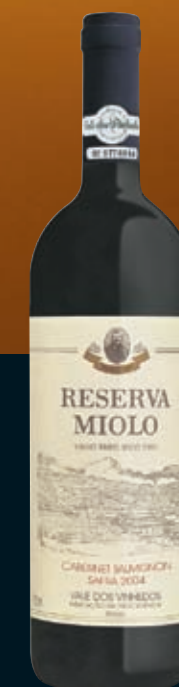
Aprecie com moderação.



Reserva Miolo - Cabernet Sauvignon. Porque beber bem é uma arte.

0800.904165
www.miolo.com.br

MIOLO
A expressão do terroir brasileiro.





icep PROMOVE DEGUSTAÇÃO NO SÃO GOTARDO

AS GRANDES ESTRELAS DE PORTUGAL SE EXIBIRAM NO SÃO GOTARDO, NUMA DEGUSTAÇÃO INESQUECÍVEL

por ARTHUR AZEVEDO

O Instituto para o Comércio Exterior de Portugal (ICEP) promoveu uma degustação de vinhos portugueses para os hóspedes do Hotel São Gotardo, nos Altos da Mantiqueira, durante um fim de semana de enogastronomia do qual participaram Marco Baracat, chef do restaurante Baracat (de Campinas, SP) e Arthur Azevedo, editor de Wine Style e diretor da Associação Brasileira de Sommeliers - SP.

Começamos com dois vinhos tipicamente portugueses, produzidos com a uva Baga, provenientes da região onde a Baga reina soberana, a Bairrada. Trazidos ao Brasil pela Mistral, o **Quinta de Baixo Garrafeira 2000** e o **Quinta de Baixo Reserva 2001** são a mais pura expressão da varietal, vinificada de forma cuidadosa, o que se reflete em vinhos potentes, de taninos marcantes, aromas de frutas vermelhas e notas resinadas, encorpados e persistentes. O Garrafeira, obtido a partir de uvas colhidas em parreiras mais velhas, tem grande profundidade e sabores deliciosos. Só faltou o leitãozinho para lhes fazer o devido acompanhamento.

Um dos ícones da Bairrada, o Campolargo, também trazido pela Mistral, nos brinda com o lado moderno e surpreendente desta que é uma das mais interessantes regiões vinícolas de Portugal. De início, um vinho de entrada de gama, o **Termeão 2003**, produzido com as castas Touriga Nacional (75%), Castelão Nacional (10%) e Cabernet Sauvignon (15%), curiosamente vinificadas em conjunto,

no mesmo lagar onde se iniciou a fermentação, terminada nas barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos, local em que o vinho permaneceu por 14 meses até o seu engarrafamento. Mesmo com quase dois anos de vida, o Termeão 2003 exibe uma jovial cor púrpura e aromas de amoras e cerejas, levemente mesclados ao carvalho. Na boca tem boa estrutura, com acidez marcante e taninos muito presentes, corpo médio e persistência média.

Uma das estrelas da Campolargo, o **Vinha da Costa 2003**, mostrou toda a sua classe e elegância, recebendo muitos elogios. Trata-se de um corte de Merlot (60%), Syrah (20%) e Tinta Roriz (20%), com passagem por 12 meses em barricas novas de carvalho francês. O resultado é um vinho absolutamente encantador, de profunda cor púrpura e aromas exuberantes de frutas escuras em geléia, entremeadas a chocolate e carvalho finamente tostado. Na boca impressiona pela maciez e pela fineza dos taninos, pelo perfeito equilíbrio, pela intensa concentração e pela inacreditável persistência. Antológico, deve melhorar ainda mais com algum tempo de adega.

O Alentejo compareceu com uma novidade, o **Herdade de São Miguel 2003**, importado pela Grand Cru e com um campeão consagrado, o **Herdade do Peso Afrocheiro 2000**, da Zahil/Winehouse.

O Herdade de São Miguel 2003 é um vinho regional alentejano, produzido com as uvas Aragonês (73%), Trincadeira (14%), Alicante Bouschet (7%) e Cabernet

Sauvignon (6%), vinificadas em lagares tradicionais e em tanques de aço inoxidável, com passagem parcial (somente 25% do vinho) em barricas de carvalho francês. Moderno e agradável, o Herdade de São Miguel tem cor intensa e aromas de frutas escuras, com notas de especiarias e tostado. Ao paladar tem boa estrutura, com taninos maduros e muito boa persistência aromática.

Já o Herdade do Peso Afrocheiro 2000, produzido pela Sogrape, é um vinho muito diferenciado e no auge de sua existência. Difícil é não se deixar seduzir pela sua nobre cor rubi/granada e pelos sensuais aromas de especiarias exóticas, frutas secas, melão de cana e chocolate. Na boca, é puro veludo, intenso, misterioso, delicado, perfeitamente equilibrado e com persistência muito longa. Seu retroolfato é inesquecível e os sabores são inebriantes. Espetacular!

Fechamos a prova com duas jóias da moderna vitivinicultura do Douro, o **Bagos de Touriga Terroso 2001**, da Adega Alentejana, e o badalado **Quinta da Leda 2000**, da Zahil/Winehouse, um dos melhores vinhos de Portugal e que, desde o dia 10 de dezembro, faz a alegria dos felizardos que viajam na Primeira Classe da TAM.

O Bagos de Touriga Terroso 2001, elaborado pelo competente Luis Soares Duarte, é um vinho muito moderno, uma mescla de Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, com apenas 3 meses de passagem por barricas de carvalho de origens variadas. Um belo vinho, generoso

e suculento, de aromas intensos de ameixas, chocolate e defumado, com boa expressão na boca, concentração de sabores na medida exata e ótima persistência. Uma excelente opção para o dia-a-dia, já que tem excepcional relação preço/qualidade.

O Quinta da Leda 2000 veio para coroar de forma magnífica uma noite espetacular, na companhia de grandes amigos, no ambiente acolhedor e sofisticado do Hotel São Gotardo, um dos melhores hotéis de charme do Brasil.

Produzido pela tradicional Casa Ferreira, o vinho é elaborado com as melhores uvas da Quinta da Leda: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz, em partes iguais e com estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. De impecável roupagem púrpura, praticamente sem evolução, o Quinta da Leda 2000 tem uma invejável complexidade aromática, evocando aroma de amoras e ameixas muito maduras, perfeitamente mescladas a notas de violeta (a impressão digital da Touriga Nacional), especiarias e toques de fino mentol e carvalho tostado. Máxima elegância e fineza! Na boca é uma explosão de sabores e sensações, com fina textura, refrescante acidez, corpo pleno, longa persistência e retroolfato de violetas, especiarias, chocolate e tostado. Inesquecível.

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



Tignanello, os 30 anos de um ícone da Itália

UM DOS ÍCONES DA ITÁLIA, O TIGNANELLO FOI MOTIVO DE UMA DEGUSTAÇÃO VERTICAL EM SÃO PAULO, CONDUZIDA POR RENZO COTARELLA, ENÓLOGO DA ANTINORI

por ARTHUR AZEVEDO

Já faz algum tempo que o nome Tignanello é associado a um dos grandes vinhos da Itália, verdadeiro modelo de vinho inovador, ousado e criativo. Produzido por uma das mais tradicionais vinícolas italianas, a Antinori, o Tignanello tem sua origem no famoso vinhedo homônimo, que, desde o início dos anos 1970, vêm sendo usado pelo Marquês Piero Antinori como laboratório experimental para a produção de uvas. Para comemorar os 30 anos do Tignanello, a Expand, importadora exclusiva do vinho

para o Brasil, representada por seu presidente, Otávio Piva de Albuquerque e por sua diretora de marketing, Tatiana Piva Sartori, recebeu a imprensa especializada, em evento realizado no Hotel Emiliano, em São Paulo.

Um vinho transgressor, um dos primeiros Super-Toscanos

Na verdade, o Tignanello nasceu como uma transgressão às leis vinícolas da Toscana, e por

esta razão é considerado um dos precursores dos vinhos hoje denominados Super-Toscanos. Isso se deve ao uso de uvas e técnicas não permitidas pelas estritas leis que regem as chamadas Denominações de Origem Controlada, verdadeiras camisas-de-força que totem a criatividade dos enólogos e engessam a produção de vinhos. Felizmente, nem todos se conformam com estas determinações e Piero Antinori foi um dos que mais contribuiu para que a situação fosse alterada. A ideia de produzir um vinho diferente, no caso o Tignanello, nasceu em 1970, mas a primeira garrafa só foi comercializada em 1971. A safra que agora chega ao mercado é a 2001, marcando 30 anos de absoluto sucesso.

A fórmula do Tignanello privilegia a Sangiovese, casta ícone da Toscana. Nas primeiras safras, o corte era Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 15% e Cabernet Franc 15%. Entre 1977 e 2000, a fórmula sofreu mínima mudança, para Sangiovese 80% e Cabernet Sauvignon 20% (as exceções foram 1971, quando se usou Sangiovese e uma pequena quantidade de Canaiolo e 1975, quando a Sangiovese respondeu por 95% do vinho, sendo os restantes 5% completados com a Cabernet Sauvignon). Em 2001, ficamos com Sangiovese 85% e Cabernet Sauvignon 15%. Em suma, como enfatizou Renzo Cotarella, enólogo-chefe da Antinori que esteve no Brasil para apresentar os vinhos, “o Tignanello é fundamentalmente Sangiovese”.

E que Sangiovese... Esqueça os taninos duros e a rusticidade frequentemente associada aos vinhos de Sangiovese do passado. Estamos falando do futuro desta uva emblemática, que muitos consideram a “cara da Itália”. A razão desta mudança pode ser facilmente explicada se entendermos as mudanças ocorridas nos vinhedos e na vinificação do Tignanello.

Os novos vinhedos

A partir de 2001, o vinhedo Tignanello está passando por uma verdadeira cirurgia plástica, renovando-se, mas sem nunca perder suas características originais. Este trabalho, agora iniciado, deve se estender pelos próximos anos, até completar 50 hectares. Basicamente, está sendo feita uma seleção das melhores videiras e também estão sendo

implantadas alterações na forma de plantio, adequando o vinhedo às características microclimáticas da região. A área onde se localiza o vinhedo tem em média 400 metros de altitude e o clima pode eventualmente dificultar a perfeita maturação da Sangiovese. Depois de muito pesquisar sobre o assunto, a equipe da Antinori decidiu pela colocação de uma quantidade de pedras brancas (a Alberese, uma pedra calcário-argilosa compacta, quebrada em pequenos seixos) ao longo das fileiras de videiras. Os benefícios dessa mudança são que as ervas daninhas e grama não crescem na área da produção das videiras, evitando-se o uso de herbicidas; a parte produtiva das videiras pode ficar mais próxima do solo; os cachos recebem mais luz solar, que é refletida pelas pedras brancas; há um ligeiro aquecimento dos cachos, permitindo uma maturação mais uniforme e, por último, os brotos nascem mais cedo, permitindo um alongamento do

ciclo vegetativo da parreira e, conseqüentemente, pode-se obter melhor maturidade dos taninos.

A Sangiovese assim produzida dá origem a vinhos de textura muito mais macia, com grande complexidade de aromas e sabores muito elegantes. No quesito vinificação, a grande mudança se deu a partir da safra 2001, com a utilização de barricas de carvalho húngaro, de 300 litros (maiores que as tradicionais bordalesas de 225 litros), que, segundo Renzo, diminuem a influência da madeira sobre o vinho, ressaltando as frutas.

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





A Mini-Vertical de Tignanello

QUATRO SAFRAS, QUATRO VINHOS DE DIFERENTES PERSONALIDADES, MAS COM O MESMO CARÁTER: ISTO É TIGNANELLO



Na degustação conduzida por Renzo Cotarella, quatro safras distintas foram mostradas.

Cada uma delas mostrou seus encantos, como veremos a seguir:

TIGNANELLO 1993 – Safra difícil, com primavera chuvosa e verão quente e seco. As uvas amadureceram rapidamente e a quantidade produzida foi média. O vinho mostrou-se de cor rubi, com evidentes reflexos acastanhados. Os aromas predominantes eram de frutas decadentes, com notas de couro, de chocolate, com toques terrosos e de especiarias. Na boca, demonstrou boa acidez, com taninos ainda presentes e vivos, com alguma fruta e persistência média. (89/100)

TIGNANELLO 1997 – Uma safra clássica na Toscana, considerada a melhor dos últimos 50 anos, fruto de um verão muito quente e ensolarado, o que resultou em uvas perfeitamente sadias e com elevados teores de açúcar. E o vinho reflete esta dádiva da natureza. De cor rubi e leve evolução, mostra sutis e refinados aromas, ainda contidos, de frutas em compota, entremeados a cana de açúcar e fino carvalho tostado. Elegante no paladar, tem perfeito equilíbrio, taninos finíssimos, muito boa concentração de sabores no meio de boca e longa persistência. Ainda uma criança, sinaliza para um futuro brilhante. (92/100)

TIGNANELLO 1999 – Uma safra com chuvas no início do verão e produção excessiva, que exigiu



uma criteriosa poda verde para diminuir a quantidade de cachos. Clima favorável em setembro. O resultado foi um vinho não muito potente e, segundo Renzo, mais feminino. Bela cor rubi e aromas muito agradáveis de frutas escuras maduras, com evidentes notas florais, mescladas a chocolate, hortelã e carvalho tostado. Na boca, demonstrou frescor, taninos ainda bastante presentes, bom corpo, com persistência final muito boa. Mais um tempinho de adega (2 anos) lhe fará muito bem. (90/100)

TIGNANELLO 2001 – Uma ótima safra, com chuva na medida e na hora certa, com boa amplitude térmica e amadurecimento perfeito dos frutos. Na degustação, uma surpresa, pois deu para se notar uma pequena, mas significativa mudança no estilo. Cor púrpura, impenetrável, e aromas muito ricos de frutas escuras em geléia, mesclados a café torrado, chocolate, com notas florais sutis e com carvalho bem colocado. Expansivo, concentrado, encorpado e com grande expressão na boca, apresenta taninos em grande quantidade, finíssimos, com textura macia, longa persistência e delicioso retro-olfato. Para fazer história e marcar de forma indelével os 30 anos do Tignanello. Obrigatório. (93/100)

ESCOLHER O MELHOR VINHO PORTUGUÊS É DIFÍCIL. ESCOLHER ONDE COMPRAR ESTÁ CADA VEZ MAIS FÁCIL !

CONFIRA ABAIXO OS GRANDES PREMIADOS DE 2005 SEGUNDO A REVISTA DE VINHOS, A MAIS IMPORTANTE DE PORTUGAL. DETALHE: TODOS SÃO IMPORTADOS PELA ADEGA ALENTEJANA.



COOPERATIVA DO ANO

Adega Cooperativa de Borba

Esta empresa conseguiu a inédita proeza de ganhar este prêmio 2 vezes em 3 anos (2004 e 2006).



Foto: Revista de Vinhos

TÉCNICO DE VITICULTURA DO ANO

Eng. João Torres

O Eng. João Torres é responsável pelas vinhas dos seguintes produtores:

- Eborae Vitis e Vinus
- Casa de Sabicos
- Mouchão
- Fundação Eugénio de Almeida



EMPRESA DO ANO

Murganheira

Este prêmio reconhece a liderança absoluta, em qualidade de espumantes, da Murganheira em Portugal.



Foto: Revista de Vinhos

ENÓLOGO DO ANO

Eng. João Melícias

A Adega Alentejana tem a honra de importar os vinhos das seguintes empresas que têm como enólogo o Eng. João Melícias:

- Fonte das Moças (Enólogo e sócio)
- Couteiro-Mor (Enólogo)
- Francisco Nunes Garcia (Enólogo)



Foto: Revista de Vinhos

CAMPANHA PUBLICITÁRIA DO ANO MURGANHEIRA

O requinte e a sofisticação dos espumantes Murganheira também foram aplicados nos seus anúncios.



PRÊMIO DE EXCELÊNCIA

Apenas 16 vinhos de mesa foram distinguidos com este prêmio, sendo 3 importados pela Adega Alentejana:

- António Maria tinto 2002 (este vinho está esgotado em Portugal e no Brasil temos apenas 130 garrafas em estoque)
- Mouchão Tonel 3-4 tinto 2001 (também esgotado em Portugal. 56 230 garrafas disponíveis na Adega Alentejana)
- Vale de Ancho tinto 2003 (mais um vinho esgotado em Portugal. Temos 580 garrafas em estoque)

Adega Alentejana

Qualidade em Vinhos de Portugal

(11) 5044-5760

www.adegaalentejana.com.br

O MELHOR DE CADA REGIÃO

- Cinquentenário de Borba 2003 (Alentejo)
- Burmester Vintage 2003 (Vinho do Porto)

ÍCONES DA NOVA GERAÇÃO DE PORTUGAL FORAM APRESENTADOS POR BRUNO PRATS EM SÃO PAULO, EM EVENTO PROMOVIDO PELA MISTRAL IMPORTADORA

por ARTHUR AZEVEDO
(COLABORAÇÃO DE MÁRIO TELLES JR.
E JOSÉ LUIZ BORGES)

Uma das melhores experiências que um apreciador de vinhos pode ter é, sem dúvida nenhuma, conversar com quem produziu o vinho que está degustando, o “pai da criança”. Agora, se esta pessoa for um dos grandes enólogos do mundo, este prazer será com certeza aumentado de forma exponencial. Foi este exatamente o caso do evento promovido pela Mistral em São Paulo, com a presença de Bruno Prats, um nome de reconhecimento internacional, pelo brilhante trabalho desenvolvido ao longo de muitos anos no Château Cos d’Estournel, em Bordeaux. Fazendo as honras da casa, Ciro Lilla, proprietário da Mistral e Otávio Lilla, seu filho e diretor da empresa, que além de anfitrião se revelou um excelente intérprete.

O foco deste evento em terras paulistanas foi trabalho de Prats no Douro, em conjunto com a tradicionalíssima família Symington, usando toda a sua experiência na elaboração de vinhos de altíssima qualidade, com uvas extraídas dos excepcionais vinhedos plantados em terreno duriense.

Uma diferença básica, segundo Prats, na produção de vinho do Porto e vinho do Douro é o processo de

extração. No caso do vinho do Porto a extração é curta e violenta, com pouco contato do líquido com as cascas. Para a produção do vinho do Douro (Douro DOC), no caso o Chrysea e o Post Scriptum, Prats adotou a maceração prolongada, com extração lenta e gentil de cor e taninos. Essa opção muda radicalmente a qualidade dos taninos do vinho, tornando-os muito mais finos, conferindo ao vinho uma textura sedosa e agradável.

CHRYSEA, UM VINHO DE MUITAS QUINTAS

A proposta do Chrysea foi de se produzir um vinho de corte, a partir de uvas de diferentes vinhedos, localizados na Quinta do Bomfim, Quinta do Vesúvio, Quinta da Vila Velha e, a partir de 2004, da recém-adquirida Quinta da Perdiz. A idéia inicial era produzir um único vinho, o Chrysea, mas a qualidade da safra de 2002, fora dos rígidos parâmetros estabelecidos para o vinho, forçou o lançamento do Post Scriptum, que seria como que um segundo vinho, bem aos moldes de Bordeaux.

Para mostrar na prática todos estes conceitos, Bruno conduziu, de forma brilhante, uma degustação de seus vinhos, começando por uma surpreendente amostra de barrica de seu **Post Scriptum 2005**, uma bomba de frutas, com exuberantes aromas de cerejas, entremeados a violetas e chocolate. Uma criança de futuro brilhante, que deverá sair da barrica em julho de 2006.

Seguiram-se os **Post Scriptum 2004**, safra muito interessante e de alta qualidade no Douro, que mostrou boa fruta, aromas de caramelo e chocolate, com boa persistência, corpo médio e taninos finos, e o **Post Scriptum 2002**, que claramente se ressentia da safra difícil, mostrando-se com aroma discreto, pouco concentrado e pronto para consumo.

As estrelas da noite vieram na sequência, abrindo com o **Chrysea 2004**, um vinho hedonístico, exuberante, sedutor e claramente em estilo Novo Mundo (propositalmente, como nos confidenciou Bruno). Certamente será um campeão de vendas, pois cativa imediatamente com seus intensos aromas de frutas em compota, com notas florais (violetas), “ataque quase doce”, fruto da maturidade das uvas e do álcool elevado, ótima acidez, textura sedosa, longa persistência e grande concentração de sabores.

Em seguida foram apresentados o **Chrysea 2003**, um ano clássico no Douro segundo Prats, com um perfil semelhante ao do 2004, mas já mostrando aromas de



evolução (couro e estábulo), mesclados a frutas maduras, especiarias e chocolate. Encorpado e bastante concentrado, o 2003 tem persistência longa e retroolfato agradável.

Daqui para frente, entramos nitidamente em terreno francês, pois os outros dois Chrysea, o 2001 e 2000, claramente privilegiam a fineza e a elegância em detrimento da potência e da fruta. O **Chrysea 2001** exhibe frutas maduras, notas florais, toques animais evidentes, com fundo balsâmico, mesclado a especiarias e tostado. Aqui, o corpo e a concentração são médios e o final muito sutil. Um belo vinho. O **Chrysea 2000** mostra caráter e fineza, com cor rubi mais evoluída e aromas já algo etéreos, de frutas decadentes, com notas animais e empireumáticas, mostrando-se macio, equilibrado, elegante e fresco, pronto para ser consumido.

ANWILKA, A NOVIDADE QUE VEM DA ÁFRICA DO SUL

Perguntado sobre planos futuros, Prats nos contou sobre seu novo vinho sul-africano, o **Anwilka**. Ainda inédito no Brasil, o Anwilka é proveniente da prestigiada região de Stellenbosch, produzido em conjunto com a tradicional vinícola Klein Constantia, com uvas de uma propriedade de 48 hectares, dos quais apenas 12 estão sendo utilizados para a produção de vinhos. Trata-se de um corte de Cabernet Sauvignon 50% e Syrah 50%, de vinhedos com rendimento de 40 hectolitros por hectare, com passagem de 9 meses em barricas de carvalho francês novo e de segundo uso. Foram produzidas apenas 4.000 caixas, totalmente vendidas pelos negociantes de Bordeaux e o vinho, conforme nos disse Prats, foi avaliado de modo informal por Robert Parker como “o melhor vinho da África do Sul já provado por ele”. Aguardamos ansiosos a oportunidade de conferir.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP, PARTICIPOU DA DEGUSTAÇÃO PRATS & SYMINGTON A CONVITE DA MISTRAL IMPORTADORA.

CHRYSEA E POST SCRIPTUM, A APOSTA DA PRATS & SYMINGTON NO DOURO



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



notícias do vinho



Vinho argentino, presença cada vez maior no Brasil

O mercado brasileiro de vinhos importados, cobijado por muitos países, já tem novo dono, a Argentina.

O programa de metas de 5 anos da Wines of Argentina, associação que reúne 100 vinícolas,

responsáveis por 96% das exportações de vinhos finos do país, já atingiu sua principal meta na conquista do mercado brasileiro de vinhos.

A Argentina é hoje o maior exportador de vinhos, em volume de litros, para o Brasil, superando países de longa tradição comercial com nosso país como Chile, Itália, Portugal e França. Segundo Fernando Farré, diretor geral da associação, o Brasil já é o terceiro mercado mundial para a Argentina, atrás apenas do Reino Unido e Estados Unidos. São 1,2 milhão de caixas/ano, representando cerca

de US\$ FOB 22 milhões, o que explica o interesse da Wines of Argentina pelo país. A associação realizou, no início de maio, uma série de eventos em diversas capitais brasileiras buscando abocanhar ainda mais esta fatia de mercado, que vem crescendo regularmente nos últimos

anos. A programação da Wines of Argentina no Brasil começou dia 3, em Brasília, seguindo para Salvador (dia 4), Rio de Janeiro (dia 8), São Paulo (dia 9), Curitiba (dia 10) e Porto Alegre (dia 11). Em todas as cidades ocorreram encontros e degustações com

compradores, importadores, enólogos e imprensa. Em São Paulo, o evento contou com a presença das seguintes vinícolas, que apresentaram

seus melhores vinhos para degustação: Bodega Callia, Bodega del Fin del Mundo (Patagônia), Bodega Norton, Bodegas Félix Lavaque,

Bodegas Etchart, Bodegas Salentein, Bodegas y Viñedos O. Fournier, Chakana Wines, Don Cristobal, Escorihuela Gascón,

Familia Schroeder, Familia Zuccardi, Fecovita, Finca Flichman, Finca La Celia, Finca Las Moras, Finca Lunlunta, Finca Sophenia,

Graffigna, La Riojana, Michel Torino, Nieto Senetiner, Pascual Toso, Permasur, Pulenta Estate, RPB, San Huberto, Telteca Winery,

Terrazas de los Andes, Trapiche, Trivento, Valentin Bianchi, Valle de la Puerta. Os eventos da Wines of Argentina no Brasil

são organizados por Cristina Neves Comunicação e Eventos, tel.: (11) 5092-3246.

Ana Import apresenta os vinhos Chicleteiro na Expovinis

A importadora Ana Import, de Salvador, de Aninha e Bell Marques, mostrou ao público paulista, durante a Expovinis 2006, os vinhos da linha Chicleteiro, produzidos na Argentina especialmente para a empresa. O nome do vinho vem da banda baiana Chiclete com Banana, que faz muito sucesso

em todo o Brasil, liderada por Bell Marques. Assinados por Maurício Lorca, competente enólogo

argentino, os vinhos Chicleteiro são apresentados em três versões: um Malbec muito frutado, jovem

e acessível, um corte de Malbec e Cabernet Sauvignon bastante elegante e de estilo clássico e um

Malbec premium, o Ícono Gran Reserva, um vinho de alta gama, intenso e concentrado. Um fato

curioso percebido no estande da Ana Import na Expovinis foi a grande afluência do público jovem, ansioso por conhecer Bell Marques, que

diga-se de passagem atendeu a todos com a simpatia própria dos baianos. Os vinhos Chicleteiro, por seu grande apelo e ótima qualidade,

têm tudo para atrair para o mundo do vinho um novo público, os jovens, o que não deixa de ser bastante interessante para todo o mercado.



notícias do vinho



TUDO É PRAZER COM

SALTON

Reserva Ouro

BRUT



Encontro Mistral trará ao Brasil mais de 80 produtores de vinhos

A Mistral Importadora, comandada por **Ciro Lilla** e seu filho **Otávio**, realiza entre os dias 29 de maio e 2 de junho o Encontro Mistral 2006. Em sua terceira edição, o evento, que passará pelas cidades de São Paulo, no hotel Grand Hyatt (29 a 31 de maio), e Rio de Janeiro (1 e 2 de junho), no Safitel, trará ao Brasil mais de 80 produtores de vinho, vindos de diferentes países do Velho e do Novo Mundo. Muito mais do que uma feira de vinhos, o Encontro Mistral permite que o público não apenas prove diferentes rótulos, elaborados em diversas regiões, mas possibilita aos apreciadores do vinho a oportunidade realmente rara de conversar diretamente com os enólogos e proprietários das vinícolas, descobrindo o que está por trás de cada garrafa e de cada safra. “É como se ‘seleção mundial do vinho’ viesse ao país”, exemplifica **Ciro Lilla**, presidente da Mistral. “Entre os participantes do evento estão nomes consagrados, muitos dos quais não costumam participar nem dos maiores eventos vinícolas da Europa, mas que estarão no Brasil apresentando pessoalmente as suas criações”, afirma o importador. O terceiro Encontro Mistral reunirá grande número de reputados produtores de diferentes países e regiões. Entre os destaques confirmados para esse ano, estão vinícolas como a **Bollinger**, **Faiveley**, **Mas de Daumas Gassac**, **Domaine Comte Georges de Vogüé**, **Château de la Tuilerie**, **Clos Mogador**, **Luis Pato**, **João Portugal Ramos** e **Catena Zapata**, além da produtora da **Grappa Nonino**. As reservas para o Encontro Mistral podem ser feitas pelo telefone (11) 3372-3400. O preço é de R\$ 210,00 por dia de participação e não haverá venda de ingressos nos locais do evento.

Miolo se associa à Osborne para a produção de destilados finos

Prosseguindo em sua estratégia de ampliação de mercado, a Vinícola Miolo apresentou seu novo parceiro, a Osborne, em uma “joint-venture” destinada, em primeira instância, à produção de destilados vînicos de qualidade no Vale do São Francisco. A gigantesca Osborne notabilizou-se na Espanha por transformar seu símbolo, um touro negro, em ícone disseminado por todas as estradas do país, protegido por lei nacional que proibiu sua retirada das mesmas. O aspecto mais interessante do projeto é que, a par do polo produtor de destilados, a Miolo passará a utilizar sua rede de distribuição e comercialização para os produtos produzidos pela Osborne, como os destilados Magno e Conde de Osborne, os vinhos da Vinícola Montecillo e o célebre Aniz del Mono, marca mais famosa e vendida da Espanha. Em contrapartida, a Miolo passa a contar com a rede de distribuição da Osborne na Península Ibérica e União Européia, reforçando sua política de privilegiar as exportações, como já havia feito em acordo com a Via Wines do Chile.



Wine Company recebe estrelas da Austrália

A Wine Company, importadora de Campinas, São Paulo, está anunciando a chegada de seus novos vinhos australianos, ampliando ainda mais o interessante catálogo da empresa. E os lançamentos não podiam ser mais felizes, pois marcam a estréia em grande estilo no Brasil de dois dos melhores produtores da Austrália. Do prestigiado McLaren Valley chega a Kangarilla Road, vinícola butique fundada por **Kevin e Helen O’Brien** em 1998. Seus vinhos são produzidos em quantidade limitada e três já estão disponíveis no Brasil: um Shiraz, um Zinfandel e um Cabernet Sauvignon, todos muito bem avaliados por importantes publicações internacionais. A outra estrela vem do Barossa Valley. É a Torbreck, que produz vinhos de altíssima qualidade, assinados pelo genial **David Powell**, que usa um estilo não intervencionista e uvas provenientes de vinhedos muito antigos. Nesta primeira importação chegaram os Torbreck The Woodcutters Shiraz, The Steading, The Struie e The Factor. Mais informações pelo telefone (19) 3294-1570.



Zahil/Wine House inaugura nova loja em São Paulo



A Wine House, a loja de vinhos da Zahil Importadora, comandada pelos irmãos **Antoine e Serge Zahil**, está em novo endereço em São Paulo, na Rua Manuel Guedes 294, no Itaim Bibi (fone 11-3071-2900). Moderna e aconchegante, a nova loja é um projeto do arquiteto **João de Deus Cardoso** e possui também um espaço para degustações e palestras. Um dos diferenciais da Wine House é o atendimento personalizado, por uma equipe especialmente treinada para ajudar o consumidor na difícil tarefa de escolher entre os muitos vinhos disponíveis no excelente catálogo da empresa.

Enogastronomia no São Gotardo, um bom programa para julho

O Hotel São Gotardo, que integra a rede Roteiros de Charme, localizado no alto da Serra da Mantiqueira, promoverá, nos dias 28, 29 e 30 de julho, mais uma edição de seu já consagrado evento de enogastronomia, reunindo o chef **Marco Baracat** e **Arthur Azevedo**, presidente da ABS-SP. Pratos muito especiais e algumas surpresas enológicas estão no cardápio do evento, que vem sendo realizado com grande sucesso desde 2003. Informações podem ser obtidas diretamente no Hotel São Gotardo, pelo telefone (35) 3363-9000, ou www.hotelsaogotardo.com.br

Senac Votuporanga realiza workshops sobre vinhos

O Senac Votuporanga realizará dois workshops sobre vinhos, um no dia 30 de junho e outro no dia 1º de julho, ministrados por **Arthur Azevedo**, presidente da ABS-SP e editor de Wine Style. No dia 30 de junho, o tema será “Noções Básicas de Degustação de Vinhos e Espumantes” e no dia 1º de julho, “Vinhos do Novo Mundo x Vinhos do Velho Mundo: Um confronto de gigantes”. Os eventos acontecerão no Buffet Supremo; o primeiro será das 19 horas às 22 horas e o segundo, das 9 horas às 13 horas. Mais informações pelo telefone (17) 3421-0022.

IN SITU

O que o homem cria o tempo não apaga

O tempo eterniza a criação perfeita, como os vinhos da linha In Situ, de sabor inesquecível, produzidos no Vale do Aconcágua. Experimente! Beber um vinho In Situ é saborear a eternidade.



Best Wine: (11) 3722-2155
contato@bestwine.com.br
www.bestwine.com.br



World Wine Experience ainda melhor em 2006 A World Wine, divisão de vinhos da La Pastina, comandada por Celso La Pastina, promoveu em São Paulo e no Rio de Janeiro, no final de abril, um evento de alto nível, reunindo 50 renomados produtores de vinhos de 15 países representados pela empresa. Ao todo, foram apresentados nada menos que 300 diferentes rótulos, permitindo que os consumidores não só degustassem os vinhos, como também conhecessem quem os produz. Este contato direto com o enólogo é uma rara oportunidade de se conhecer detalhadamente cada um dos vinhos, com suas particularidades e sutilezas. Este ano, a World Wine Experience foi ainda mais longe, trazendo ao Brasil dois jornalistas de renome internacional. Da França veio Michel Bettane, jornalista responsável pela Revue de Vin de France entre 1981 e 2004, a mais importante revista de vinhos daquele país, além de ser o autor do Guia Bettane e Desseauve, uma referência obrigatória em vinhos franceses. A outra estrela que esteve presente foi Daniele Cernili, diretor do Gambero Rosso, guia de vinhos italianos que dispensa apresentações. Renomados produtores estiveram presentes, tais como Giampaolo Motta (Fattoria La Massa), Roberto Anselmi, Emilio Rotolo (Volpi Pasini) e Enzo Ercolino (Feudi San Gregorio), Bruno Rocca e Jean Pierre Amoreau (Château Le Puy). As degustações especiais que aconteceram durante a World Wine Experience merecem destaque especial. Entre elas, a dos Premier Grand Cru de Bordeaux da safra 2000, absolutamente inesquecível. Em sua próxima edição, Wine Style dará mais detalhes dessa mostra, que reflete o crescente interesse do consumidor por vinhos de qualidade.

Villa Francioni apresenta seus primeiros vinhos tintos A vinícola Villa Francioni, que Wine Style apresentou ao Brasil em sua edição de número 3, depois de surpreender a todos com seus inspirados vinhos brancos, um Sauvignon Blanc e um Chardonnay, está lançando dois vinhos tintos de alta qualidade, muito representativos do seu privilegiado terroir, a serra catarinense, próximo a São Joaquim. Assinados por Orgalindo Bettu, ambos são vinhos de corte, produzidos com uvas cuidadosamente cultivadas e carinhosamente vinificadas nas sofisticadas instalações da empresa. O primeiro é o Villa Francioni Tinto 2004, uma mescla de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec, com 12 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês. Proveniente da primeira safra da vinícola, o vinho mostra boa expressão de frutas, com taninos finos e boa persistência. O outro lançamento é o Joaquim 2004, um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, bastante frutado, despretenso e agradável. O Joaquim estagiou 8 meses em barricas francesas.



Penélope Borges, um argentino com alma brasileira, chega ao mercado

Um novo vinho argentino acaba de chegar ao mercado brasileiro. É o Penélope Borges Malbec Roble Clasico Superior 2004, que já pode ser encontrado em alguns pontos de venda do Rio de Janeiro, São Paulo e outras capitais. O que ele tem de especial e original é ter sido criado por quatro sócios brasileiros, que, desde 2004, investiram numa propriedade na região de Mendoza, na Argentina. O produto leva o nome e a assinatura de Euclides Penélope Borges, vice-presidente da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-Rio), e também autor de vários livros sobre o tema. “A idéia era produzir um vinho de alma latino-americana, sem excesso de madeira e que pudesse ser longo, ou seja, pudesse ser guardado por cinco anos, sempre melhorando”, explica Euclides Penélope.

Champagne Jacquart volta ao mercado pela Mr. Man Wines

A importadora Mr. Man Wines, de São Paulo, traz para o Brasil com exclusividade o tradicional Champagne Jacquart (Reims, Champagne, França), ampliando assim seu portfólio de marcas exclusivas de alta qualidade. O primeiro lote será de Jacquart Mosaïque Millesimé Brut, Jacquart Rosé e Jacquart Cuvée Allegra, que foram apresentados ao mercado na Expovinis 2006, feira de vinhos que se realizou de 2 a 4 de maio, em São Paulo.

Mais informações pelos telefones (11) 6246-9000 ou 0800161164.



Paulo Amorim recebe Comenda em Portugal

Paulo Amorim foi agraciado pelo Presidente da República, Dr. Jorge Sampaio, com a Comenda de Grande-Oficial da Ordem do Mérito Agrícola, Comercial e Industrial (Classe do Mérito Agrícola), por “serviços relevantes prestados ao País”. Paulo Amorim é Diretor da Quinta da Aveleda e membro da sua Comissão Executiva, tendo desempenhado também as funções de Administrador da Quinta da Aguiçeira. É também, desde a sua fundação, em 1992, Presidente da Direção do G7 – Grupo dos Sete, que agrupa as sete maiores empresas de vinhos de Portugal: Sogrape, Aliança, Messias, José Maria da Fonseca, Bacalhôa Vinhos de Portugal, Quinta da Aveleda e Finagra/Herdade do Esporão, responsáveis por mais de 75% das exportações de vinhos engarrafados de Portugal.

Vinho e Arte – evento de alta qualidade no Costão do Santinho

Aconteceu em Florianópolis a segunda edição de Vinho e Arte, evento organizado pela Winemarketing de Porto Alegre, empresa comandada por Maria Amélia Duarte Flores e Luciana Zotz. Realizado no paradisíaco Costão do Santinho, Vinho e Arte teve a participação de várias personalidades do vinho no Brasil, entre as quais os enólogos Philippe Mével (Chandon) e Ademir Brandeli (Don Laurindo), Adolar Hermann (Decanter importadora), Arthur Azevedo (ABS-SP) e Gilberto Schwartzmann.

XISTO
ROQUETTE E CAZES

Château Lynch-Bages + Quinta do Crasto = Xisto

Um Douro com a elegância de um Bordeaux.

QUALIMPOR 0800 702 44 92 www.qualimpor.com.br

Apreicie com moderação