

# wine

*o vinho tratado com inteligência* style

CÔTES DU RHÔNE  
*os cuidados ao escolher um genérico*

VINHO E SAÚDE  
*grávidas podem consumir álcool?*

ENOTURISMO  
*beaujolais, uma viagem romântica*





## Mouchão, um legítimo “cult wine” português

O ALENTEJO É A CASA DE UMA DAS VINÍCOLAS MAIS INTERESSANTES DO MUNDO,  
A HERDADE DO MOUCHÃO, BERÇO DO MOUCHÃO, VERDADEIRO PATRIMÔNIO DE PORTUGAL

por JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES fotos JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES E ARTHUR AZEVEDO

Todos os países vinícolas têm seus vinhos de culto. São vinhos por todos conhecidos, comentados e venerados. Porém, via de regra, poucos já os beberam. Assim é com o Mouchão, um dos objetos de desejo dos enófilos, entre os vinhos portugueses.

A Herdade do Mouchão foi adquirida na segunda metade do século XIX, por John Reynolds, descendente de uma família de migrantes ingleses que ali iniciou a exploração da cortiça. Posteriormente, veio o plantio de vinhas, sendo Reynolds o responsável pela introdução da casta *Alicante Bouschet* no Alentejo. A crescente atividade viticultural levou-o à construção, em 1901, da adega. Os vinhos produzidos eram vendidos a granel, na porta da vinícola. O engarrafamento começou em 1954 e logo percebeu-se que o período de guarda em garrafa, antes da venda,

beneficiava imensamente o vinho, permitindo sua plena expressão. Atualmente, o Mouchão permanece repousando, engarrafado, por longos períodos na adega, antes de sua comercialização.

O Mouchão moderno é elaborado com um corte típico, de *Alicante Bouschet* (70%) e *Trincadeira* (30%). Sua vinificação permanece muito tradicional, com recebimento das uvas em lagares e pisa. A fermentação, em lagar, dura de 5 a 6 dias e a única concessão à modernidade, para preservar os aromas, é o controle de temperatura, efetuado por meio de placas de refrigeração. No primeiro dia do processo, a temperatura é mantida em 10°C e, a seguir, permanece em 25°C. Outra peculiaridade do Mouchão é que as uvas não são desengaçadas, exigindo uma perfeita maturidade fisiológica para que os taninos provenientes do engaço não tragam amargor

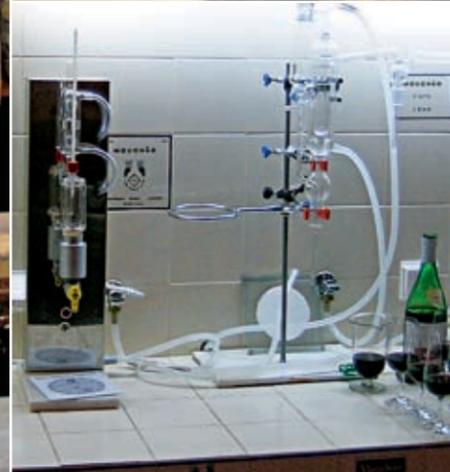
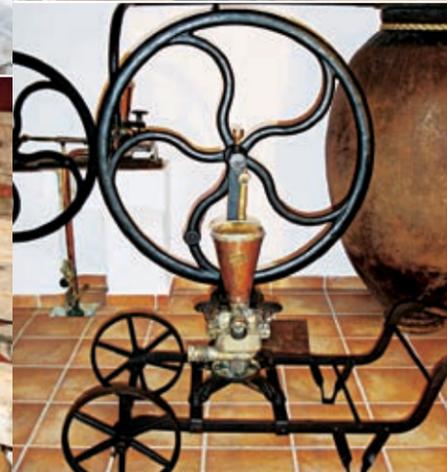
ao vinho. Após a fermentação, o vinho é colocado em grandes tonéis, de 5.000l, para “domar” a *Alicante Bouschet*. Como são antigos, os tonéis não conferem aromas e taninos da madeira ao vinho. Sua função principal é permitir a microoxigenação, abrandamento dos taninos e a integração lenta dos elementos do vinho. Passado um ano, 20% da bebida são trasfegados para barricas de carvalho francês. O período em madeira costuma se estender de 24 a 30 meses.

Assim, o Mouchão é um vinho extemporâneo. Vinificado por processos herdados de outras eras e com poucos recursos tecnológicos para sua elaboração, o produto é um vinho paradoxalmente moderno. Sempre pleno de fruta, com taninos abundantes, mas de alta qualidade, sem excessos de madeira, o Mouchão alia modernidade organoléptica a um classicismo elegante e a um

imensa potencial de guarda e evolução. O abismo entre o Mouchão e vinícolas tecnológicas – em que observamos fluxos gravitacionais, macerações em ambientes inertes de nitrogênio e leveduras geneticamente modificadas – é imenso. Parte dessa aparente contradição pode ser devida à manutenção de um processo de elaboração ancestral, executado com o maior desvelo. Três gerações consecutivas da mesma família de adegueiros vêm se incumbindo dessa tarefa. Os atuais proprietários, Emily Elizabeth Reynolds e seu marido Iain Richardson, encarregado da gestão da propriedade, contam com o enólogo Paulo Laureano como responsável pela elaboração dos vinhos da vinícola. A atuação desse profissional, de alta capacitação técnica, talvez seja a interface do Mouchão com a modernidade.

Segundo Paulo Laureano, um dos fatores determinan-





tes do caráter único do Mouchão é a *Alicante Bouschet* proveniente do vinhedo dos Carrapatos, vinhedo de solo aluvional, cuja situação topográfica encontra-se de um a dois metros abaixo do nível normal dos demais solos da Herdade, fazendo com que as vinhas fiquem localizadas em um vale, protegido nas zonas laterais por uma espécie de taludes naturais. Os solos aluvionais do vale provêm os nutrientes necessários para o bom desenvolvimento da *Alicante Bouschet*, que não evolui bem em solos pobres. Por outro lado, a composição argilosa propicia uma maior retenção de água, o que torna desnecessária a irrigação, diferentemente dos outros vinhedos do Mouchão. Esses fatores aliados a um altíssimo nível de insolação definem um terroir que permite o cultivo da *Alicante Bouschet* com características únicas.

A Herdade do Mouchão produz, também, um branco, o Don Rafael, fresco e aromático, com as cepas *Arinto*

e *Antão Vaz*. O Don Rafael tinto, elaborado com as variedades *Alicante Bouschet*, *Aragonez*, *Castelão* e *Trincadeira*, é o segundo vinho da vinícola. Elaborado com mesmos métodos tradicionais apresenta alta qualidade e preço convidativo. O raro Mouchão tonel 3-4 é um caso à parte. Paulo Laureano separa, a cada ano, os melhores lotes e os coloca em dois tonéis, os de número 3 e 4. Se a evolução for favorável, esses lotes são engarrafados separadamente, sob o rótulo Mouchão Tonel 3-4. Se o vinho desses tonéis não evoluir excepcionalmente, será utilizado para elaboração do Mouchão normal. Foram produzidos Tonéis 3-4 nas safras de 1996, 1999 e 2001.

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





## OS VINHOS DA HERDADE DO MOUCHÃO

Degustação revela os melhores atributos dos vinhos desta notável propriedade.

**DON RAFAEL TINTO 2003:** um corte de *Alicante Bouschet* 50%, *Trincadeira* 20%, *Aragonez* 20%, *Castelão* 10%, com 12 meses de barrica, 6 meses de garrafa, revelando cor rubi, de média intensidade, reflexos púrpura e aroma intenso de amoras silvestres, ameixas, com notas de mentol e madeira fina. Bom corpo, firme de taninos, intenso, um pouco quente, acidez fresca e persistente (90/100).

**MOUCHÃO 2001:** produzido com as uvas *Alicante Bouschet* 70% e *Trincadeira* 30%, este vinho tem cor rubi, de média intensidade e nenhuma evolução. Aroma intenso de couro, jasmim, mentol, estábulo, frutas vermelhas e madeira. Bom corpo, ataque intenso, estrutura de taninos muito fina e intensa, equilibrado e persistente (92/100).

**MOUCHÃO 1989:** um bom exemplo da capacidade de evolução do Mouchão. Este jovem senhor apresenta cor rubi evoluída para telha. O aroma intenso evoca frutos vermelhos confitados, canela, mentol e tabaco. Bom corpo, macio, taninos finos,

elegante e equilibrado. Aroma de boca floral, mentolado e persistente (94/100).

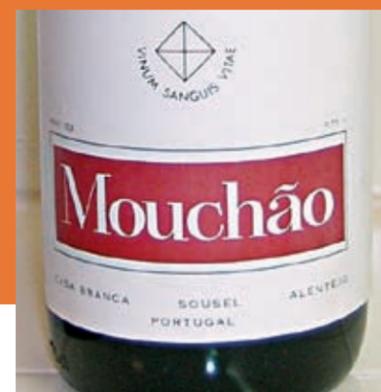
**MOUCHÃO 1979:** outra maravilha da casa. De cor rubi esmaecida, reflexos cor de tijolo e aroma intenso de frutos sobremaduros, tostado e fumado. Café evidente. Corpo médio, taninos um pouco áridos, aroma de boca etéreo. Para os apreciadores de vinhos envelhecidos e complexos (93/100).

**MOUCHÃO LICOROSO 2003:** uma curiosidade este vinho doce (80g de açúcar por litro) e nada menos que 19° de álcool, apresentar cor rubi-negro intensa e aroma de cereja com chocolate. Encorpado, quente, bem equilibrado em relação ao açúcar e à acidez. Taninoso, muito longo, com aroma de boca fortemente achocolatado (92/100).

**MOUCHÃO TONEL 3/4 2003:** um vinho de impressionante cor púrpura, impenetrável e sem nenhuma evolução. Revela aromas de frutas escuras (amoras) e delicadas notas florais, mescladas a ervas aromáticas. Potente, concentrado e de boa acidez,

é muito encorpado e concentrado, com taninos em grande quantidade, finos e maduros. A persistência é muito longa e o retroolfato revela frutas, ervas e chocolate (93/100).

**MOUCHÃO 2004:** possível candidato a ser um "Tonel 3-4", dependendo da evolução e da avaliação de Paulo Laureano. Vinho denso e encorpado, de cor púrpura quase negra, com aromas tímidos e fechados, revelando alguma fruta em geléia e notas intensas de tostado e chocolate, provenientes da barrica. Na boca, lembra mais um licor, tal sua concentração de frutas e imenso extrato. Apresenta taninos finos e maduros em grande quantidade e longa persistência aromática. Tem futuro esta criação (92/100).



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

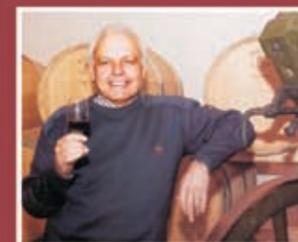
CONFIRA ABAIXO OS GRANDES PREMIADOS DE 2005 SEGUNDO A REVISTA DE VINHOS, A MAIS IMPORTANTE DE PORTUGAL. DETALHE: TODOS SÃO IMPORTADOS PELA ADEGA ALENTEJANA.



### 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).



### 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)

### AS MELHORES COMPRAS

- Cunha Martins branco 2004 (Dão)
- Cerejeiras tinto 2003 (Estremadura)
- Borba Trincadeira & Alicante Bouschet 2004 (Alentejo)
- Borba Cabernet Sauvignon & Syrah 2004 (Alentejo)
- Convento da Tomina 2004 (Alentejo)
- Couteiro-Mor Antão Vaz 2004 (Alentejo)
- Couteiro-Mor branco 2004 (Alentejo)
- Couteiro-Mor tinto 2003 (Alentejo)
- CSR 2004 (Alentejo)
- Dom Rafael tinto 2003 (Alentejo)

### O MELHOR DE CADA REGIÃO

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



### 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 Sábicos
- Mouchão
- Fundação Eugénio de Almeida



### EMPRESA DO ANO

#### Murganheira

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



### CAMPANHA PUBLICITÁRIA DO ANO MURGANHEIRA

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

Foto: Revista de Vinhos

### 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. Só 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

# álcool & gravidez

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO ilustração FABIANA SHIZUE

"A sabedoria não vem automaticamente como a idade. Alás, nada vem, exceto as rugas. É certo que alguns vinhos melhoram com o passar dos anos, mas só quando as uvas são boas."

autor desconhecido

## 1. INTRODUÇÃO

Há evidências de que os perigos do consumo de álcool por grávidas já eram conhecidos desde a antiguidade. A Bíblia, no Livro dos Juízes (13:2-24), conta a história de uma mulher que não podia ter filhos. Um anjo apareceu e disse: "Você não podia ter filhos e por isso nunca foi mãe. Mas agora você ficará grávida. Não tome vinho nem cerveja e não coma nenhuma comida proibida pois você dará à luz um filho. Não corte o cabelo dele, pois ele será consagrado a Deus". A mulher deu à luz a um menino e pôs nele o nome de Sansão. Curiosamente, Sansão entrou para a história mais por sua força e longos cabelos que pela sensata abstinência de sua mãe durante a gravidez.

As primeiras evidências científicas dos malefícios do consumo de álcool por grávidas surgiram entre 1899 e 1900, com a demonstração de que a placenta não servia de barreira para o álcool e que as taxas de fetos natimortos e a mortalidade infantil logo após o parto eram muito superiores nas mulheres alcoólatras<sup>(1)</sup>. Nos últimos 40 anos, descobriu-se que o álcool é teratogênico (capaz de causar alterações fetais)<sup>(2)</sup>. Hoje, sabe-se que o consumo materno de álcool durante a gravidez é a causa mais comum de anomalia fetal com etiologia determinada<sup>(3)</sup>.

## 2. ÁLCOOL E CONCEPÇÃO (FERTILIDADE)

Vários trabalhos abordam a possível associação entre consumo de álcool e fecundidade<sup>(4,5)</sup>. Alguns deles não mostram efeito importante do uso moderado de álcool, embora a ingestão exagerada (> 8 doses de álcool/semana) esteja associada à fertilidade reduzida<sup>(5)</sup>. Em um estudo multicêntrico europeu, Olsen et al. mostraram que mulheres que consumiam > 14 drinques por semana demoravam mais para engravidar que mulheres abstêmias<sup>(6)</sup>. Em 1998, Jensen et al. observaram que a fecundidade diminuía com

o aumento da ingestão de álcool<sup>(5)</sup>. Quando comparadas às abstinências, as mulheres que consumiam entre 1 e 5 doses de álcool/semana tiveram redução de 39% na fecundidade; as que consumiam >10 drinques/sem tiveram redução de 66%. Na opinião dos autores, mulheres que planejam engravidar devem abster-se do consumo de álcool.

Por outro lado, um estudo dinamarquês envolvendo 39.612 grávidas mostrou que, entre nulíparas (mulheres que nunca tiveram filhos), as que consumiam quantidades moderadas ou elevadas de álcool não demoravam mais para engravidar que as que bebiam pouco. Para as múltiparas (mulheres que tiveram mais de um parto), apenas as que ingeriam >14 drinques/sem demoravam mais para engravidar. Curioso é que as abstinências demoravam mais para engravidar que as consumidoras moderadas<sup>(7)</sup>. Embora pequenas quantidades de álcool possam ter um impacto positivo no sistema reprodutor feminino (controle do estresse), os autores não acreditam que o álcool aumente a fecundidade. Talvez, o consumo moderado esteja associado a um aumento da atividade sexual das mulheres.

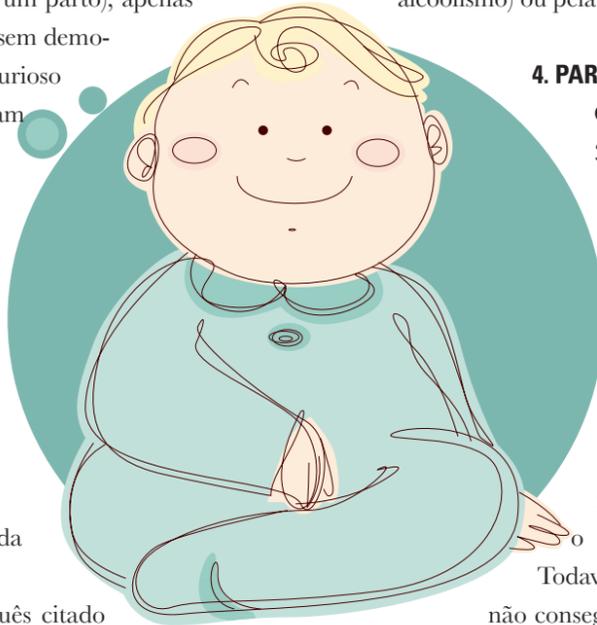
O mesmo grupo dinamarquês citado acima estudou as diferenças de fecundidade entre as mulheres que ingeriam vinho, cerveja e destilados e descobriu que as que consumiam vinho engravidavam mais rapidamente que as abstinências. Não ficou claro se o aumento da fecundidade foi efeito do vinho propriamente dito ou apenas uma característica inerente às consumidoras dessa bebida. Não houve diferença entre as bebedoras de cerveja. Entre as consumidoras de destilados, as que tomavam até 7 drinques/sem engravidavam mais rapidamente que as abstinências e as que consumiam acima dessa dose demoravam mais que as que não bebiam<sup>(4)</sup>.

### 3. ALCÓOL E GRAVIDEZ

Nos EUA, estima-se que, entre as grávidas, o consumo regular de álcool varie entre 16,3% e 23,8%, sendo excessivo em 3,5%<sup>(3,8)</sup>. Além disso, o Instituto Nacional de Abuso de Drogas dos EUA estima que 75% das grávidas expõem

seus fetos ao álcool em algum momento da gravidez<sup>(9)</sup>.

Vários são os fatores maternos que interferem no risco de comprometimento fetal pelo álcool: história prévia (consumo crônico ou agudo), tolerância, diferenças genéticas, nutrição, peso corporal, metabolismo e padrão de ingestão (quando e quanto). Além disso, durante a gravidez, há períodos de maior ou menor risco. Para fins práticos, os níveis de ingestão de álcool que definem risco fetal são determinados pelo consumo excessivo e regular (intoxicação freqüente, tolerância materna elevada, episódios de abstinência, problemas sociais e/ou médicos decorrentes do alcoolismo) ou pela ingestão episódica exagerada.



### 4. PARTO PREMATURO

O parto prematuro (menos de 37 semanas de gestação) é uma das principais causas de morbidade e mortalidade neonatal (9 a 10% dos partos). Sua relação com o consumo de álcool é controversa. Entre o final da década de 1960 e início dos anos 70, o álcool foi empregado clinicamente na tentativa de se evitar o trabalho de parto prematuro.

Todavia, estudos bem conduzidos não conseguiram confirmar essa propriedade e esse uso acabou sendo esquecido.

Em alguns trabalhos recentes, consumos inferiores a 2 drinques/sem aumentaram o risco de parto prematuro<sup>(8)</sup>. Entretanto, a maioria dos artigos mostra risco aumentado com ingestão superior a 10 doses/sem<sup>(10)</sup>. A taxa de partos prematuros pode chegar a 25% em mulheres que consomem álcool exageradamente<sup>(11)</sup>.

Três estudos prospectivos evidenciaram uma curva em “J” entre consumo de álcool e risco de parto prematuro. Todavia, várias são as diferenças entre esses trabalhos. No primeiro deles, Kesmodel et al. observaram que consumos > 10 doses/sem estavam associados a efeitos adversos<sup>(12)</sup>. Por outro lado, no artigo de McDonald et al., mesmo consumos > 21 doses/sem não aumentaram significativamente o risco de parto prematuro<sup>(13)</sup>. Recentemente, em um estudo com mais de 40.000 mulheres, Albertesen et al. mostraram que grávidas que consumiam entre 2 a 4 drin-

ques/sem tinham um risco de parto prematuro 20% menor que as abstinências. Acima de 4 doses/sem o risco era 15% superior ao grupo controle (sem diferença significativa) e 77% superior com doses acima de 7 drinques/sem. Não houve diferença quanto ao tipo de bebida ingerida<sup>(10)</sup>.

### 5. RECÉM-NASCIDOS COM BAIXO PESO

O retardo no crescimento intra-uterino é, provavelmente, o efeito mais consistente da exposição pré-natal exagerada ao álcool, fazendo parte de quase todas as síndromes infantis associadas ao consumo materno de álcool<sup>(8)</sup>. Entretanto, alguns autores advogam que o consumo moderado possa reduzir as taxas de crianças com baixo peso.

Em um estudo espanhol, a ingestão de até 6g de álcool/dia durante a semana diminuiu o risco de recém-nascidos com baixo peso em 36%. Resultado semelhante foi observado em mulheres que consumiam até 12g/dia, durante os finais de semana. Por outro lado, consumo igual ou superior a 12g/dia durante a semana esteve associado a um aumento de 2,67 vezes no risco de crianças com baixo peso<sup>(14)</sup>.

Devemos ser cautelosos antes de advogar o emprego do álcool para evitar o nascimento de crianças com baixo peso, pois mesmo doses baixas de álcool podem aumentar o comportamento agressivo dos recém-nascidos<sup>(14)</sup>.

### 6. ABORTAMENTO ESPONTÂNEO E NATIMORTALIDADE

Taxas aumentadas de abortamento têm sido relatadas em mulheres que consomem álcool durante a gravidez. Entre as bebedoras pesadas, a porcentagem de mulheres que relatam pelo menos um aborto espontâneo é 3 vezes maior que os 15% encontrados na população em geral<sup>(15)</sup>. Estudos mostram que a incidência de aborto espontâneo entre bebedoras pesadas pode chegar a 81%<sup>(8)</sup>.

Ao estudar 24.679 dinamarquesas grávidas, Kesmodel et al. observaram um aumento de 5 vezes no risco de aborto espontâneo no primeiro trimestre, em mulheres que consumiam ≥ 5 drinques/sem quando comparadas com as que ingeriam até 1 drinke/sem<sup>(16)</sup>. Não houve associação entre ingestão de álcool no segundo trimestre e aumento do

### Fatos sobre a Síndrome Alcoólica-Fetal (SAF)<sup>(19)</sup>

- Uma grávida nunca bebe sozinha;
- A SAF resulta do consumo exagerado de álcool durante a gravidez, acarretando alterações típicas do desenvolvimento/crescimento fetal; é a principal causa de retardo mental nos EUA;
- As crianças com SAF são, tipicamente, pequenas e apresentam alterações faciais e danos cerebrais;
- Alguns dos problemas da SAF são irreversíveis;
- A SAF é EVITÁVEL: sem álcool, sem SAF;
- Álcool é álcool, não importa se é cerveja, vinho, destilado etc.
- Quando uma grávida ingere álcool, este passa para o bebê através da placenta. O bebê é mais sensível aos efeitos do álcool que a mãe;
- Não há evidências que o consumo ocasional de álcool cause danos importantes ao feto. Entretanto, mesmo o consumo moderado pode causar defeitos congênitos. Grávidas não devem ficar bêbadas;
- Não há níveis seguros para ingestão de álcool durante a gravidez;
- Você pode ajudar a si mesma e a seu bebê. Reduza o consumo de álcool ou abstenha-se caso planeje engravidar ou se já estiver grávida.

risco de abortamento espontâneo. No geral, acredita-se que uma ingestão > 3 doses de álcool/sem está associada a um aumento no risco de aborto, principalmente se o consumo for durante o primeiro trimestre<sup>(8)</sup>.

Quanto à natimortalidade, Kesmodel et al. observam uma elevação do número de fetos natimortos com o aumento da ingestão

materna de álcool<sup>(17)</sup>. Mulheres que consumiam ≥ 5 drinques/sem tiveram um risco de 2 a 3 vezes superior às que ingeriam até 1 drinke/sem. Em um outro estudo, Faden et al. descrevem uma relação linear entre consumo de álcool e natimortalidade: cada drinke/sem aumentou em 1% o risco de apresentar um feto natimorto<sup>(18)</sup>.

### 7. SÍNDROME ALCÓOLICO-FETAL E DEFEITOS FETAIS RELACIONADOS AO ALCÓOL

O consumo de álcool em qualquer ponto da gravidez aumenta o risco de anomalias congênitas, embora alguns períodos críticos já tenham sido identificados. Sabe-se que o consumo exagerado até a 8ª semana leva a alterações crânio-faciais. Exposições do feto durante os primeiros 2 meses ou durante o terceiro trimestre levam a uma diminuição da circunferência craniana, provavelmente devido a um retardo no crescimento cerebral<sup>(19)</sup>.

Várias são as conseqüências do uso materno de álcool sobre o feto/recém-nascido. Entre todas as alterações fetais conhecidas, a mais grave é a chamada Síndrome Alcoólica-Fetal (SAF). Essa é caracterizada por: anomalias faciais típicas; restrição do crescimento (baixo peso) e anormalidades do sistema nervoso central (alterações estruturais, diminuição do tamanho do crânio, deficiência do desenvolvimento neurossensorial e motor).



Embora o conhecimento sobre o consumo materno de álcool seja útil, o diagnóstico da SAF deve ser feito mesmo sem a confirmação da exposição à bebida. Muitas mães negam o uso, dificultando o diagnóstico e atrasando o tratamento das crianças afetadas. Formas parciais da SAF também podem existir. Entre as outras condições fetais, as mais comuns são as Alterações do Desenvolvimento Neurológico Relacionadas ao Álcool e os Defeitos Fetais Relacionados ao Álcool (DFRA). Nos DFRA, podemos encontrar alterações cardíacas, renais, esqueléticas etc.

Estima-se que a incidência mundial de SAF na população em geral esteja entre 1,3 e 4,6 por mil nascidos vivos. Entretanto, essa taxa pode variar de 0 a 74,2 por mil dependendo da população selecionada<sup>(8,20,21)</sup>. Anualmente, são gastos entre 2,8 e 9,7 bilhões de dólares no tratamento de crianças com SAF, só nos EUA<sup>(3)</sup>. Quanto aos DFRA, estima-se que sua incidência seja 10 vezes superior à da SFA, variando entre 10 e 30 por mil nascidos vivos<sup>(8)</sup>.

## 8. RECOMENDAÇÕES E CONCLUSÕES

Tentar definir o que é consumo seguro de álcool (contrariamente ao abuso) é uma tarefa árdua, principalmente quando estamos falando de grávidas. Muitas mulheres (e

até alguns médicos) consideram aceitável o consumo semanal ou mensal de álcool durante a gravidez<sup>(22)</sup>. Em suas orientações, o Real Colégio Britânico de Obstetras e Ginecologistas limita o consumo de álcool por grávidas a, no máximo, 1 dose/dia. Por outro lado, por não haver confirmação sobre a segurança do consumo mesmo de pequenas quantidades, o Conselho de Saúde Holandês recomenda a abstinência completa durante a gravidez<sup>(23)</sup>. Diretrizes semelhantes foram publicadas pela Secretaria de Saúde e Serviços Humanos dos EUA.

Mulheres que consomem álcool durante a gravidez não devem ser punidas, mas sim orientadas. A punição não traz benefícios para o bebê, prejudicando ainda mais a situação psicológica e física da gestante. Orientação, atenção e educação da futura mãe são os melhores remédios para se evitar os malefícios do consumo materno de álcool<sup>(24)</sup>.

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

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. RANDALL CL. ALCOHOL AND PREGNANCY: HIGHLIGHTS FROM THREE DECADES OF RESEARCH. J STUD ALCOHOL 2001;62(5):554-61.
2. JONES KL, SMITH DW, ULLELAND CN, STREISSGUTH P. PATTERN OF MALFORMATION IN OFFSPRING OF CHRONIC ALCOHOLIC MOTHERS. LANCET 1973;1(7815):1267-71.
3. O'CONNOR MJ, WHALEY SE. HEALTH CARE PROVIDER ADVICE AND RISK FACTORS ASSOCIATED WITH ALCOHOL CONSUMPTION FOLLOWING PREGNANCY RECOGNITION. J STUD ALCOHOL 2006;67(1):22-31.
4. JUHL M, OLSEN J, ANDERSEN AM, GRONBAEK M. INTAKE OF WINE, BEER AND SPIRITS AND WAITING TIME TO PREGNANCY. HUM REPROD 2003;18(9):1967-71.
5. JENSEN TK, HJOLLUND NH, HENRIKSEN TB, SCHEIKE T, KOLSTAD H, GIWERCMAN A, ET AL. DOES MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AFFECT FERTILITY? FOLLOW UP STUDY AMONG COUPLES PLANNING FIRST PREGNANCY. BMJ 1998;317(7157):505-10.
6. OLSEN J, BOLUMAR F, BOLDSSEN J, BISANTI I. DOES MODERATE ALCOHOL INTAKE REDUCE FECUNDABILITY? ALCOHOL CLIN EXP RES 1997;21:206-12.
7. JUHL M, NYBOE ANDERSEN AM, GRONBAEK M, OLSEN J. MODERATE ALCOHOL CONSUMPTION AND WAITING TIME TO PREGNANCY. HUM REPROD 2001;16(12):2705-9.
8. HANNIGAN JH, ARMANT DR. ALCOHOL IN PREGNANCY AND NEONATAL OUTCOME. SEMIN NEONATOL 2000;5(3):243-54.
9. JONES-WEBB R, MCKIVER M, PIRIE P, MINER K. RELATIONSHIPS BETWEEN PHYSICIAN ADVICE AND TOBACCO AND ALCOHOL USE DURING PREGNANCY. AM J PREV MED 1999;16(3):244-7.
10. ALBERTSEN K, ANDERSEN AM, OLSEN J, GRONBAEK M. ALCOHOL CONSUMPTION DURING PREGNANCY AND THE RISK OF PRETERM DELIVERY. AM J EPIDEMIOL 2004;159(2):155-61.
11. OGSTON SA, PARRY GJ. EUROMAC. AN EUROPEAN CONCERTED ACTION: MATERNAL ALCOHOL CONSUMPTION AND ITS RELATION TO THE OUTCOME OF PREGNANCY AND CHILD DEVELOPMENT AT 18 MONTHS. RESULTS--STRATEGY OF ANALYSIS AND ANALYSIS OF PREGNANCY OUTCOME. INT J EPIDEMIOL 1992;21 SUPPL 1:S45-71.
12. KESMODEL U, OLSEN SF, SECHER NJ. DOES ALCOHOL INCREASE THE RISK OF PRETERM DELIVERY? EPIDEMIOLOGY 2000;11(5):512-8.

13. MCDONALD AD, ARMSTRONG BG, SLOAN M. CIGARETTE, ALCOHOL, AND COFFEE CONSUMPTION AND PREMATURE DELIVERY. AM J PUBLIC HEALTH 1992;82:87-90.
14. MARISCAL M, PALMA S, LLORCA J, PEREZ-IGLESIAS R, PARDO-CRESPO R, DELGADO-RODRIGUEZ M. PATTERN OF ALCOHOL CONSUMPTION DURING PREGNANCY AND RISK FOR LOW BIRTH WEIGHT. ANN EPIDEMIOL 2006;16(6):432-38.
15. SOKOL RJ, MILLER SI, REED G. ALCOHOL ABUSE DURING PREGNANCY: AN EPIDEMIOLOGIC STUDY. ALCOHOL CLIN EXP RES 1980;4(2):135-45.
16. KESMODEL U, WISBORG K, OLSEN SF, HENRIKSENTB, SECHER NJ. MODERATE ALCOHOL INTAKE IN PREGNANCY AND THE RISK OF SPONTANEOUS ABORTION. ALCOHOL ALCOHOL 2002;37(1):87-92.
17. KESMODEL U, WISBORG K, OLSEN SF, HENRIKSENTB, SECHER NJ. MODERATE ALCOHOL INTAKE DURING PREGNANCY AND THE RISK OF STILLBIRTH AND DEATH IN THE FIRST YEAR OF LIFE. AM J EPIDEMIOL 2002;155(4):305-12.
18. FADEN VB, GRAUBARD BI, DUFOUR M. THE RELATIONSHIP OF DRINKING AND BIRTH OUTCOME IN A US NATIONAL SAMPLE OF EXPECTANT MOTHERS. PAEDIATR PERINAT EPIDEMIOL 1997;11(2):167-80.
19. HANKIN JR, SOKOL RJ. IDENTIFICATION AND CARE OF PROBLEMS ASSOCIATED WITH ALCOHOL INGESTION IN PREGNANCY. SEMIN PERINATOL 1995;19(4):286-92.
20. HARD ML, EINARSON TR, KOREN G. THE ROLE OF ACETALDEHYDE IN PREGNANCY OUTCOME AFTER PRENATAL ALCOHOL EXPOSURE. THER DRUG MONIT 2001;23(4):427-34.
21. VILJOEN DL, GOSSAGE JP, BROOKE L, ADNAMS CM, JONES KL, ROBINSON LK, ET AL. FETAL ALCOHOL SYNDROME EPIDEMIOLOGY IN A SOUTH AFRICAN COMMUNITY: A SECOND STUDY OF A VERY HIGH PREVALENCE AREA. J STUD ALCOHOL 2005;66(5):593-604.
22. KESMODEL U. ARE USERS OF ALCOHOL IN PREGNANCY NECESSARILY ALCOHOL ABUSERS? AM J OBSTET GYNECOL 2003;188(1):296-7; AUTHOR REPLY 297.
23. WIERSMA T, FLIKWEERT S, ZEEMAN K, SCHAGEN VAN LEEUWEN JH. USE OF ALCOHOL DURING CONCEPTION, PREGNANCY AND LACTATION. NED TIJDSCHR GENEESK 2005;149(33):1830-2.
24. ARMSTRONG EM. DRUG AND ALCOHOL USE DURING PREGNANCY: WE NEED TO PROTECT, NOT PUNISH, WOMEN. WOMENS HEALTH ISSUES 2005;15(2):45-7.



APRECIE COM MODERAÇÃO.

**MIOLO**

A expressão do terroir brasileiro.

0800.904165  
www.mioolo.com.br

# Pizzato

*a primeira vinícola-butique do Brasil*

## A PIZZATO

### VINHAS & VINHOS

COMEÇOU EM 1999,  
COM UM ÚNICO LANÇAMENTO.  
ATUALMENTE, AMPLIA  
SUA PARTICIPAÇÃO  
NO MERCADO BRASILEIRO,  
INICIA EXPORTAÇÕES  
E PROMETE GRANDES  
NOVIDADES, ENTRE ELAS  
SEU PRIMEIRO ESPUMANTE

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO



A história da família Pizzato em território brasileiro inicia-se entre 1875 e 1880 com a chegada de Antonio Pizzato à cidade de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul. Nascido nos arredores da cidade de Vicenza, no Vêneto, esse imigrante italiano trouxe consigo algumas mudas da uva **Bonarda**, além da paixão pela vinha e pelo bom vinho.

No princípio, Antonio, seu filho Giovanni e o restante da família dedicaram-se ao cultivo da vinha, vendendo suas uvas para outras vinícolas. Nessa época, a produção de vinhos atendia apenas ao consumo doméstico. Mas uma exceção digna de nota foi a comercialização de parte do vinho produzido para o hospital da cidade, sendo esse empregado no tratamento de pacientes com febre tifóide.

Até o final da década de 1960, Plínio Pizzato, filho do “Nono Giovanni”, produziu uvas apenas em sua propriedade, em Monte Belo do Sul, RS. No entanto, com a aquisição da atual propriedade no Vale dos Vinhedos, uma grande mudança estava por acontecer. É em 1998 que, confiantes da qualidade de sua matéria-prima, Plínio e seus filhos Flávio, Flávia, Jane e Ivo decidem dedicar-se profissionalmente à viticultura e fundam a Vinícola Pizzato.

Estabelecido o negócio por meio de investimentos familiares, a vinificação começa em 1999 com a elaboração do **Pizzato Merlot 1999**, produzido com uvas próprias. Cerca de 15.500 garrafas foram comercializadas a partir de setembro de 2000, dando início à história de sucesso da família. Para muitos, esse foi o primeiro “cult wine” brasileiro, merecendo posição de destaque na grande maioria dos guias de vinhos nacionais (ver box).

Mesclando tradição e conhecimentos adquiridos ao longo de gerações com técnicas enológicas modernas, controle de produção e investimentos constantes, a Pizzato Vinhas & Vinhos vem mostrando todo o potencial das uvas finas plantadas no sul do Brasil, produzindo vinhos de personalidade, com alto padrão de qualidade.

## EGIODOLA, UMA CURIOSIDADE

A Pizzato dispõe, atualmente, de 42 hectares de vinhedos próprios, sendo 29 ha em Bento Gonçalves, no Vale dos Vinhedos, e 13 ha no município de Dois Lajeados, na região serrana. Esses 42 ha encontram-se em estágios diferentes de produção, exigindo o cuidado constante da família com o manejo e com a renovação de suas vinhas. Os enólogos responsáveis pela produção, Ivo e Flávio Pizzato, têm formação superior em viticultura e enologia, com aperfeiçoamento técnico em vinícolas de Bordeaux, na França.

O sistema de condução adotado é o de espaldeira, em lira. A produção atual de cada videira é, em média, de 2,5 a 3 kg. Entretanto, a expectativa a curto prazo é que essa produção seja reduzida para 2 kg por parreira, visando melhorar a qualidade da matéria-prima.

As principais uvas cultivadas são a *Merlot* e a *Cabernet Sauvignon*. Outras como a *Cabernet Franc*, a *Tannat* e a *Alicante Bouschet* também foram plantadas, podendo compor com uvas principais os vinhos de corte da empresa ou ser vendidas para outras vinícolas.

Uma particularidade da empresa é o cultivo e vinificação da uva *Egiodola*. Essa uva, pouco conhecida dos brasileiros, foi implantada em 1988, incentivada pela Cooperativa Vinícola Aurora (a família esteve associada à Cooperativa no início da década de 80 até o início dos anos 90). Originária da França, a *Egiodola* é fruto do cruzamento entre a *Fer Servadou* e a *Abouriu*. Os cachos são medianos, cilíndricos, com os bagos médios, esféricos e de cor negro-azulada. É considerada uma cepa precoce, fértil, de vigor mediano a elevado, robusta e pouco sensível a doenças fúngicas. Os vinhos produzidos com ela são, em geral, de cor pronunciada, frutados (aromas de cereja, ameixa e groselha), tânicos, com bom teor alcoólico e acidez agradável. Antes de ser comercializada (em abril de 2005), a *Egiodola* passou por três anos de testes.

## EM 2005 FOI LANÇADO O PRIMEIRO BRANCO

Apesar da tradição na produção de uvas tintas, a família Pizzato trabalha também com algumas cepas brancas: *Chardonnay*, *Semillon*, *Moscato* e *Malvasia branca*. O primeiro vinho branco produzido, o *Chardonnay 2005*, sem passagem por madeira, chegou ao mercado com boa recepção por parte da crítica especializada e do público em geral.

Os vinhos da Pizzato são elaborados a partir de uvas selecionadas, de vinhedos próprios, utilizando controles apurados em todas as etapas de produção. Modernas técnicas e equipamentos novos são utilizados desde o desengace e esmagamento até o engarrafamento.

### CRESCIMENTO DA MARCA EM VOLUME E PRODUTOS

ANO	VINHO	QUANTIDADE
1999	PIZZATO MERLOT	15.500 GARRAFAS
2000	PIZZATO MERLOT	20.000 GARRAFAS
	PIZZATO CABERNET SAUVIGNON	7.000 GARRAFAS
2001	PIZZATO MERLOT	47.000 GARRAFAS
2002	PIZZATO MERLOT	47.600 GARRAFAS
	PIZZATO CONCENTUS	33.500 GARRAFAS
	PIZZATO CABERNET SAUVIGNON	18.000 GARRAFAS
2003	PIZZATO MERLOT	30.000 GARRAFAS
	PIZZATO CABERNET SAUVIGNON	17.000 GARRAFAS
	PIZZATO TANNAT	7.500 GARRAFAS
	PIZZATO EGIODOLA	4.000 GARRAFAS
2004	PIZZATO EGIODOLA	9.500 GARRAFAS
2005	PIZZATO CHARDONNAY ( <i>Esgotado</i> )	7.500 GARRAFAS

A fermentação ocorre sempre sob controle de temperatura, em tanques de aço, com o emprego de leveduras selecionadas. Todos os vinhos passam por fermentação malolática. Posteriormente, o vinho é envelhecido em barricas de carvalho americano por aproximadamente quatro meses. Só então ele é engarrafado e mantido em repouso até a comercialização. Em geral, o *Merlot* permanece sete meses

na adegas da vinícola e o *Cabernet Sauvignon*, onze meses.

## OS VINHOS DA PIZZATO

### LINHA RESERVA

Os principais produtos da vinícola encontram-se na linha Reserva, que conta com os varietais *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Tannat* e *Egiodola*. O *Merlot* é considerado o carro-chefe da vinícola, tendo sido o primeiro vinho varietal elaborado pela família. Além dele, o *Cabernet Sauvignon*, que está na terceira safra, também vem se destacando junto à crítica especializada.

O *Tannat* tem-se mostrado uma experiência muito positiva. Ele vem evoluindo de maneira lenta, com elegância de aromas que se revelam após alguns instantes na taça.

O *Egiodola* é um vinho curioso, em que 50% do volume total permanecem em barril de carvalho por dois meses.



## PIZZATO MERLOT 1999: O PRIMEIRO "CULT WINE" BRASILEIRO

A família Pizzato realmente entrou com o pé direito no mundo dos vinhos. O primeiro vinho produzido comercialmente pela empresa, apenas um ano após sua fundação, é considerado por muitos especialistas como o primeiro "cult wine" nacional, estando presente em quase todos os guias nacionais, sempre em posição de destaque.

Produzido com uvas próprias, cuidadosamente cultivadas, originárias de vinhedo único, o *Merlot* tornou-se o cartão de visita da vinícola, abrindo espaço para o crescimento. Na última degustação promovida pela ABS-SP (fevereiro de 2005), o vinho apresentava cor rubi intensa, com reflexo púrpura, sem halo de evolução, límpido, brilhante, com lágrimas finas e numerosas. No exame olfativo, destacavam-se os aromas de frutas vermelhas maduras, chocolate e madeira, com toques de resina e mentol. Na boca, mostrou-se um vinho de corpo médio, com boa acidez e bom teor alcoólico. No retroolfato prevaleceram as frutas vermelhas e a madeira. Para se ter idéia da posição desse vinho no cenário nacional, vejamos alguns dos prêmios recebidos. Infelizmente, é um vinho raro no mercado. Atualmente a vinícola comercializa, apenas em sua sede, as últimas unidades em caixas contendo uma garrafa de *Merlot 99* e cinco de outros produzidos pela empresa. É a última chance para os que ainda não tiveram o grande prazer de provar esse belo vinho nacional.

VEÍCULO	DEGUSTAÇÃO EM	DESTAQUE
1º Guia de Vinhos Brasileiros 2001	2000	Melhor Vinho Geral
Valor Econômico - Melhores de 2000	2000	Melhor Vinho Tinto Nacional
1º Guia de Vinhos Brasileiros ABS-SP/Gula	2001	Melhor Merlot / 2º Melhor Vinho Geral
Guia de Vinhos ABS-SP 2002	2002	2º Melhor Merlot
Guia dos Vinhos Brasileiros 2003 da Market Press	2002	2º Melhor Merlot
TOP 100 do ano de 2003 da ABS-SP	2003	Melhor vinho nacional e 1ª vez que um vinho nacional aparece em tal lista

Segundo informações da própria vinícola, um estudo francês mostrou que essa varietal é a que mais apresenta o polifenol astilben, com funções similares ao resveratrol.

**Top Pizzato Concentus** – Esse vinho, produzido a partir do corte de quatro varietais (*Merlot* e *Tannat* entram em maior porcentagem), nasceu de um consenso familiar após uma degustação às cegas com cortes diversos. As porcentagens na composição final do vinho podem variar de um ano para outro, dependendo dos resultados das degustações.

**Pizzato Fausto** – A linha Fausto caracteriza-se por apresentar vinhos com um período de envelhecimento menor, mais jovens, prontos para o consumo imediato, com menor preço. Em abril de 2006 foram lançados o **Fausto Merlot 2004** e o **Fausto Cabernet Sauvignon 2004**.

## OS LANÇAMENTOS

A Pizzato planeja lançar até o final de 2006 o seu primeiro espumante, produzido pelo método tradicional, a partir da *Pinot Noir* e da *Chardonnay* (de vinhedos próprios).

Em recente visita à vinícola, Wine Style descobriu duas outras novidades que prometem agitar o mercado brasilei-

ro. Descansam nas adegas da família, ainda sem data certa de lançamento, dois vinhos distintos: um varietal feito com a *Alicante Bouschet* e um *Merlot* de vinhedo único, do mesmo que deu origem ao lendário *Merlot 1999*.

## O CRESCIMENTO COMERCIAL

A Vinícola Pizzato está no mercado brasileiro desde 2000. Entretanto, passou a ter reconhecimento nacional e maior amplitude a partir de 2003. As exportações iniciaram-se em 2005, sendo os EUA o maior comprador. Comparado a 2004, a vinícola cresceu cerca de 50% em 2005.

## TURISMO

A Pizzato atende visitantes todos os dias, sendo que as visitas são realizadas com os proprietários da empresa. Nela, os interessados recebem noções básicas de viticultura e vinicultura, podendo degustar todos os vinhos comercializados no momento.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP

# Grenache

a diversidade é sua  
marca registrada

VERSÁTIL E DE MUITAS  
PERSONALIDADES,  
A GRENACHE É UMA UVA  
DISSEMINADA POR TODO  
O MUNDO. EM CADA  
REGIÃO MOSTRA UMA  
FACETA DIFERENTE,  
QUE MERECE SER  
CONHECIDA

por NELSON LUIZ PEREIRA



A *Grenache* é muito mais lembrada pelos famosos vinhos que origina – como Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône, Banyuls, Cannonau di Sardegna e outros –, do que pelo seu caráter varietal. De fato, isoladamente, costuma gerar vinhos alcoólicos, de baixa estrutura tânica e com tendência à oxidação precoce. No entanto, quando cultivada sob baixos rendimentos, sobretudo se as parreiras forem antigas (vieilles vignes), sua expressão varietal revela grande personalidade.

Este é o caso do Château Rayas, um dos destaques da appelação Châteauneuf-du-Pape, que foi comparado a um Romanée-Conti, em um recente artigo do famoso crítico Robert Parker. A propósito, quem já estiver cansado de muitos exemplares insípidos do badalado Châteauneuf-du-Pape, pode arriscar-se nas pouco conhecidas e relativamente recentes appelações Gigondas e acqueyras, ambas com predominância da cepa *Grenache*. Costumam ser bastante consistentes e com preços geralmente muito mais atraentes.

Dentro do estilo rosé, a participação da *Grenache* é maciça, em especial no sul do Rhône – uma das principais fontes de rosés da França –, sendo a appelação Tavel, tradicionalmente, a mais importante.

## Origem

A origem da *Grenache* é incerta. Embora alguns acreditem que seu nascimento tenha sido na Sardenha (ilha italiana com forte influência hispânica), hoje já há quase um consenso de que ela seja espanhola, onde ganhou o nome de *Garnacha*. Entretanto, sua expansão no sul da França (Midi) é notável, participando muitas vezes com destaque dos principais cortes.

## Vigor e maturação precoce

Embora existam diversos tipos de *Grenache*, como a *Blanc*, a *Gris* e a *Rosé*, neste artigo, daremos mais atenção às principais características da *Grenache Noir* ou *Rouge* (tinta).

São cepas de maturação precoce e muito vigorosas (é primordial controlar o rendimento por parreira). São resistentes a ventos fortes e a climas bastante secos, adaptando-se muito bem a solos pobres e bem drenados, pedregosos (terroir muito comum no sul da França, que apresenta forte influência do vento Mistral).

Seus aromas remetem a frutas vermelhas muito maduras, como morangos e framboesas, além de especiarias (notadamente, a pimenta preta), toques empireumáticos (defumados e café torrado) e de frutas secas escuras (figos, amoras e

cerejas). Quando superproduzida e principalmente quando fermentada com suas gavinhas, tem a tendência de produzir aromas herbáceos e excessivamente vegetais, substituindo suas frutas e especiarias por aromas terrosos e animais.

## A Grenache pelo Mundo

**França** A *Grenache* chegou ao sul da França pouco depois do século XIII, quando o reino de Aragón se expandiu para além dos Pirineus, até Roussillon. A partir daí, espalhou-se para o nordeste, chegando ao Languedoc e, em seguida, à região sul do vale do Rhône.

Ali é utilizada em conjunto com a *Syrah*, *Cinsaut*, *Carignan* e outras variedades e sob condições dramáticas, como solos paupérrimos (as célebres “gallets roulés” de Chateauneuf-du-Pape), ausência de irrigação, baixa pluviosidade e pequenas produções (no Chateau Rayas, a média é de 15 a 20 hectolitros por hectare), nessa região são produzidos vinhos que poderiam ser considerados a antítese da *Grenache* popularmente conhecida: de coloração intensa e profunda, com taninos intensos e maduros, com grande longevidade.

Desrespeitadas estas condições, que, diga-se de passagem, são seguidas por poucos produtores, tanto em Chateauneuf quanto no restante do Rhône ou em qualquer outro local, o resultado é sempre o mesmo: vinhos ralos, facilmente oxidáveis e desinteressantes.

Considerado o “vinho do porto francês”, o vinho de Banyuls – e de seus vizinhos Maury e Rivesaltes – é um vinho fortificado à base de uvas *Grenache* da região de Roussillon. Mostrando sua enorme diversidade e adaptabilidade, nos Banyuls e nos Maurys, sua capacidade de se oxidar-se transforma em qualidade, com o surgimento de deliciosos aromas de frutas secas e de chocolate, com fortes notas de oxidação, conhecidos pelos franceses como rancio.

**Espanha** A *Garnacha* (grafia espanhola), também conhecida como *Alicante*, é cultivada em toda a metade norte da Espanha, especialmente em Rioja e Navarra. Nessas regiões, costuma compor os cortes com a emblemática *Tempranillo*, aumentando o teor alcoólico

final. No entanto, há produtores que preferem vinificar a *Grenache* (provenientes de parreiras antigas denominadas “*Garnacha Vieja*”) individualmente.

Na região de Penedés, a *Garnacha* também é utilizada em cortes. Uma das mais impressionantes participações desta cepa é na região do Priorato onde parreiras muito antigas, com baixíssimos rendimentos (na maioria das vezes, abaixo de 20 hectolitros por hectare), resultam em vinhos muito escuros, tânicos e de grande profundidade, confirmando que a qualidade e longevidade de seus vinhos são diretamente dependentes da sua produtividade.

**Itália** A ilha da Sardenha, que outrora teve forte influência espanhola, cultiva por longa data a cepa *Cannonau* (denominação local da *Garnacha*), gerando vinhos de vários estilos. Enquanto os mais leves não apresentam complexidade e devem ser consumidos rapidamente, alguns, de maior concentração, são exemplares extremamente interessantes e desenvolvem um buquê com toques balsâmicos e defumados.

**Austrália** Até a metade da década de 1960, a *Grenache* era a variedade mais plantada na Austrália. Mas a utilização extensiva de irrigação e de rendimentos superiores a 60 a 70 hectolitros por hectare acabou degradando a variedade, que foi aos poucos sendo substituída pela *Syrah* e pela *Cabernet Sauvignon*. Hoje, as regiões de Barossa e McLaren Valley voltam a apresentar um crescente interesse pela *Grenache*, muito utilizada em cortes na elaboração de vinhos fortificados, conhecidos também como “falsos portos”, alguns de excelente qualidade. Parreiras antigas, adequadamente conduzidas, têm mostrado bons resultados, com vinhos de ótima concentração.

**Estados Unidos** Na Califórnia, especificamente na região de Santa Cruz Mountains, há cultivo de castas do Rhône (pelo grupo conhecido como Rhone Rangers) dentre elas a *Grenache*. Alguns exemplares de produção reduzida e vinificação cuidadosa podem surpreender.



Para começar, uma das degustações mais interessantes realizada neste ano foi, sem dúvida, a dos Vinhos da Ribera del Duero. Tivemos o prazer de degustar os vinhos *Vega Sicilia Unico 1991*, *Alión 2001*, *Viña Sastre Pago de Santa Cruz* e *Matarromero Prestigio*. Surpreendentemente, a maior nota da noite (91,67 pontos) foi para o *Viña Sastre*, que apresentou bom corpo, boa acidez, equilibrado e com taninos de ótima qualidade. Deixava uma sensação de doçura e um retroolfato de frutas vermelhas, cedro, alcaçuz e coco, revelando-se um vinho de estilo mais moderno. No entanto, e como não poderia deixar de ser, o *Vega* não ficou longe (91,10 pontos). Mostrou boa acidez e teor alcoólico bem equilibrado,

com taninos de ótima qualidade. Apresentou uma longa persistência e aromas de frutas vermelhas maduras, tostado, torrefação, floral, especiarias e ainda toques de alcaçuz, chocolate, coco, animal e rapadura. Um vinho de estilo clássico. O *Alión*, um vinho de estilo mais moderno, também não nos decepcionou (91 pontos), mostrando aromas de frutas vermelhas maduras, madeira, floral e toques balsâmicos e de torrefação. Taninos de boa qualidade e longa persistência.

Outra degustação interessante foi a que comparou os **estilos velho e novo da Rioja**. Poucas regiões no mundo marcam seu estilo de vinho com tanta propriedade como a famosa Rioja. Tradicionalmente, seus vinhos exalam sedutores aromas de baunilha, especiarias e frutas secas, resultantes de um

marcado amadurecimento em madeira. No entanto, a modernização fincou bandeira na região produzindo vinhos mais potentes e frutados, o que pode ser notado em exemplares como o *Sierra Cantabria Colección Privada 2003* (89,69 pontos). O melhor vinho da noite, porém, foi o mítico *La Rioja Alta Gran Reserva 904*, safra 1995 (92,03 pontos). Tivemos ainda opções bem interessantes como o *Pagos Viejos 2000* e o *Los Dominios Berceo Reserva 1936*, safra 2000.

Não podemos deixar de mencionar alguns vinhos interessantes, vindos da Fatascià, uma vinícola nova da Sicília, representada pela Decanter. A Fatascià nasceu em 2002 quando os jovens Gianfranco e Stefania Lena, após uma década de experiência na produção vinícola, decidiram elaborar vinhos sicilianos de altíssima qualidade, que representassem a pura expressão do território e, ao mesmo tempo, revelassem características inovadoras. A vinícola, que conta com a consultoria técnica do grande enólogo Riccardo Cotarella, apresentou como destaques o *Insolente 2001* (90,80 pontos) e o *Rosso del Presidente 2001* (89,40 pontos).

Também no primeiro semestre, recebemos a visita de

uma das grandes personalidades do mundo dos vinhos, Ângelo Gaja, e pudemos degustar um de seus míticos **Barbarescos** da safra 2001, além de um excelente *Brunello de Montalcino Remina 1999*. Nessa degustação, tivemos a oportunidade única de conhecer seus métodos de trabalho, as inovações que introduziu no Piemonte, suas empreitadas por outras regiões da Itália e, principalmente, tivemos o privilégio de ouvir seus comentários sobre alguns vinhos especialmente escolhidos.

Quanto aos vinhos brancos, iniciamos com uma degustação muito boa dos vinhos do Rheingau. Destacaram-se o *Hochheimer Kirschenstück Riesling Spätlese Trocken 2002* (89,75 pontos) e o *Hocheimer*

*Stein Riesling Kabinett Halbtrocken 2001* (88,79 pontos), ambos do produtor Domdechant Werner.

Outra degustação de brancos foi a dos vinhos da Alsácia, em que se destacaram o *Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Émile 2000* e o *Tokay Pinot Gris Vendages Tardive Altenbourg 2001*, de Albert Mann.

Não podemos deixar de citar, ainda, a degustação dos Brancos de Bordeaux, quando tivemos o

prazer de provar dois grandes vinhos Grand Cru Classé: o *Domaine Chevalier 1993* e o *Malartic-Lagravière 1998*.

GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA É DIRETORA DA ABS-SP



# FORAM OS DESTAQUES NA ABS-SP NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2006

# ESPAÑA & ANGELO GAJA

por GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA



## **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 às quintas-feiras, num total de oito aulas.

O próximo curso será em agosto 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](http://WWW.ABS-SP.COM.BR)**

**NOVA SEDE: AV. BRIG. FARIA LIMA, 1800, 8º ANDAR,**

**JARDIM PAULISTANO, 01451-001**



# WORLD WINE EXPERIENCE 2006

## COMPROVA MATURIDADE DO MERCADO BRASILEIRO

Oportunidade única para conhecer alguns dos melhores vinhos do mundo, a **WW Experience** trouxe ao Brasil renomados enólogos e jornalistas de grande expressão internacional

por ARTHUR AZEVEDO

Jean Pierre Amoreau (Vinícola Château Le Puy); Mario Telles (Revista Winestyle/ABS-SP); Daniele Cernilli (Guia Gambero Rosso);

A realização de um evento digno de figurar entre o que de melhor se faz hoje no mundo – a **World Wine Experience 2006**, da World Wine La Pastina, é a prova definitiva da maturidade do mercado brasileiro de vinhos.

Principal mercado da América Latina, o Brasil ocupa hoje o 7º lugar no ranking dos principais destinos de vinho de primeira linha, algo significativo para um país que há 10 anos não figurava nem entre os 50 primeiros colocados. Celso La Pastina, empresário que comanda hoje o grupo La Pastina (divisão de vinhos finos World Wine), é otimista e prevê um aumento de 20% nas importações de vinhos nos próximos anos. Uma aposta ousada num mercado ainda embrionário, cujo consumo é de 1,7 litros/ano de vinho per capita, um valor irrisório quando comparado com os quase 60 litros/ano per capita de França e Itália.

Classificar a WW Experience 2006 como simples mostra de vinhos seria profundamente injusto, pois quem dela participou teve não apenas a oportunidade de conhecer vinhos de altíssima qualidade, como, principalmente, o privilégio de trocar informações com algumas das celebridades mais festejadas do cenário mundial. Participaram do

evento 50 produtores de 15 países, tanto da Europa quanto do Novo Mundo, que apresentaram mais de 300 tipos diferentes de vinhos. Estiveram presentes também respeitados enólogos de primeira linha, que, humildemente, serviam os vinhos para frequentadores, que, muitas vezes, nem suspeitavam quem estava do outro lado das mesas de serviço.

### Degustações especiais, um espetáculo à parte

Um dos maiores diferenciais da WW Experience 2006, foi, sem dúvida, a série de degustações especiais com a presença de dois convidados internacionais de grande renome no mercado editorial europeu: Michel Bettane – jornalista e crítico de vinhos, criador do mais respeitado guia de vinhos franceses, o Bettane & Desseauve –, e Daniele Cernilli – diretor do Gambero Rosso, guia que é a principal referência de vinhos italianos. Completaram o time o jornalista brasileiro Saul Galvão, de O Estado de São Paulo e Mário Telles Jr., editor de Wine Style e diretor da Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo.

Os vinhos apresentados nessas degustações especiais foram escolhidos com muito critério, não só por sua quali-

Celso La Pastina (World Wine La Pastina); Sala de degustação reservada e Michel Bettane (Guia Bettane & Desseauve)

dade como também por sua raridade. Foram horas e horas de surpresas e sensações inesquecíveis que certamente ficarão gravadas na memória dos privilegiados que participaram de cada uma destas nobres atividades.

### Bordeaux, Borgonha e Champagne, os trunfos da França

Começaremos nosso passeio pela degustação que mais atraiu a atenção do público, pelo seu ineditismo e pela rara oportunidade de conhecer muito de perto todos os Premier Grand Cru Classés de Bordeaux 2000: **Château Latour**, **Château Margaux**, **Château Haut Brion**, **Château Lafite-Rotschild** e **Château Mouton-Rotschild**. Completou o time o ótimo **Château Palmer 2000**, com desempenho à altura das estrelas presentes. Apresentados com maestria pelo craque Michel Bettane – que impressionou a todos por seus conhecimentos e pela simplicidade com que aborda temas complexos – os vinhos mostraram estar em diferentes estágios de evolução, fato absolutamente esperado em Bordeaux jovens.

O **Margaux** foi o mais acessível do time. De cor rubi

e leve evolução, apresentou aromas surpreendentemente abertos e exuberantes de frutas maduras (ameixas e cerejas negras), com notas florais, de couro novo, incenso e especiarias. Na boca, revelou-se um vinho generoso, elegante e clássico. Embora jovem, já encontra-se acessível, com ótima acidez, bom corpo, taninos finíssimos, excelente concentração e longo final. Uma verdadeira maravilha!

Outra preciosidade, como de hábito, foi o **Latour**, um vinho de Pauillac. Como explicou Bettane, ele é proveniente de um terroir privilegiado, uma única parcela de 50 hectares de vinhedos plantados em solo pedregoso sobre argila e que nunca sofrem grande estresse hídrico. Aqui a cor é rubi, sem sinal de evolução e os aromas, muito sutis e sofisticados, são de frutas escuras maduras, entremeadas a notas de couro, especiarias e tostado. Na boca, é monolítico, com imensa massa tânica – não podemos esquecer que o **Latour** é um dos Bordeaux mais longevos –, composta por taninos de excepcional qualidade e fineza, possuindo grande extrato, álcool e acidez em perfeito equilíbrio, corpo pleno e longa persistência. Levará ainda muitos anos para atingir sua



maturidade plena, mas já sinaliza um brilhante futuro.

O **Haut-Brion**, ainda uma criança, mostrou-se reticente e tímido, revelando bela cor rubi e aromas de frutas maduras, com as clássicas notas de couro e estrebaria e com inusitados toques florais, pouco habituais neste vinho. Potente, encorpado e com taninos finíssimos em grande quantidade, tem acidez e álcool, que suportam perfeitamente os taninos, além de ótima persistência. Deve evoluir com a categoria de sempre.

O **Lafite-Rothschild**, outro vinho de Pauillac e de uma propriedade onde o solo é totalmente calcário, estava literalmente adormecido e submerso, como é comum acontecer com estes vinhos de Bordeaux nessa fase da vida. Mostra cor rubi e aromas pouco intensos de frutas escuras e carvalho tostado. Na boca, é mais elegante que potente, com taninos de boa qualidade, média concentração e boa persistência. O **Mouton-Rothschild** segue quase o mesmo tom, com seu inconfundível nariz de frutas maduras, torrefação e couro. Na boca, é o que tem os taninos mais perceptíveis, ainda muito duros, com leve herbáceo no retroolfato. Por enquanto, ainda não é possível fazer um prognóstico mais seguro sobre sua evolução.

Por fim, o **Palmer** revelou-se uma agradável surpresa, com aromas intensamente animais e de frutas em geleia, bem mescladas a carvalho tostado. Na boca, prima pela concentração de sabores, com acidez refrescante, taninos finos e longa persistência. Vale a pena pela sua excelente relação preço/qualidade.

Ainda de Bordeaux, chamou a atenção a degustação vertical dos vinhos naturais do Château Le Puy, de safras entre 1955 a 2005. Uma das pioneiras do uso de técnicas naturais, esta propriedade, fundada em 1610, esteve representada por seu proprietário, Jean Pierre Amoreau, um defensor veemente do uso da biodinâmica, que vem adotan-

do de modo ortodoxo desde 1990. Amoreau frisa que “seus vinhos sempre foram orgânicos e biodinâmicos, uma vez que sua família sempre se recusou a utilizar recursos não naturais”. Em sua propriedade, os rendimentos são mantidos sempre baixos (entre 22 e 35 hectolitros por hectare) e é feita rigorosa seleção de uvas, mantendo sempre a mesma proporção entre vinhedos e florestas, para não causar desequilíbrio ao ecossistema. As leveduras são naturais, não há “chaptalização” e nunca é usado o dióxido de enxofre. No setor biodinâmico, Amoreau diz “dinamizar o vinho”, fazendo a “batonnage” seguindo as fases da lua. Evidentemente, os vinhos não são clarificados ou filtrados.

Acreditar ou não, é outro assunto, mas o fato é que os vinhos que foram degustados são surpreendentemente longevos para um **Bordeaux Supérieur Cotes-de-Francis**, o que poderia de certa forma ser atribuído à qualidade das uvas e aos métodos de vinificação. Mesmo com alguma variação entre as garrafas, o que é normal em vinhos mais velhos, pudemos apreciar alguns vinhos muito típicos da região, com aromas etéreos sofisticados e alguns (como o 1982 e o 1989) ainda com bastante fruta. O mais antigo, de 1955, valeu pelos aromas, que lembravam carne de caça, especiarias orientais e couro.

### Pequenos produtores, a surpresa de Champagne

A degustação de Champagne foi outro momento glorioso da World Wine Experience 2006 e, novamente, Bettane deu um show em sua condução, situando cada um dos produtores e contando fatos curiosos sobre a região e sobre os vinhos que foram apresentados. Lado a lado estavam produtores muito conhecidos, como Jacqueson e Salon, e pequenos artesãos, com vinhos estelares e surpreendentes.

O champanhe que, provavelmente, recebeu mais elogios, entre tantas maravilhas, foi o **Egly-Ouriet Millésimé 1996**,

que tem em sua composição as uvas **Pinot Noir** (60%) e **Chardonnay** (40%) vinificadas em barricas para a obtenção dos vinhos-base. De cor amarelo-palha de média intensidade, mostrou perlage constituída por bolhinhas minúsculas, numerosas e persistentes. Seu ponto alto foi o sofisticado perfil aromático, inebriante e sedutor, com deliciosas nuances de frutas secas e caramelizadas (amêndoas, avelãs e damasco), toques de brioches, mel, especiarias e tostado. Na boca, mostrou-se com espuma consistente, perfeito equilíbrio, extraordinária concentração e persistência muito longa. Absolutamente obrigatório!

O **Jacqueson Grand Vin Signature 1995** também mostrou toda sua categoria, exibindo perlage perfeita e aromas intensos de frutas secas, pão grelhado e leveduras, num estilo mais clássico. Equilibrado, encorpado, concentrado e muito persistente, termina com brioches e tostado no retroolfato.

Outro que manteve sua sempre ótima forma foi o **Salon Cuvée “S” 1995**, um puro **Chardonnay** (Blanc de Blancs), de uvas provenientes de Mesnil-sur-Oger. Seu diferencial é o longo tempo que permanece em contato com as leveduras, algo como 10 anos. Isso acaba refletindo em seus aromas, complexos e sofisticados, de frutas secas, brioches, leveduras, especiarias e fino tostado. Excepcional na boca, é encorpado e perfeitamente equilibrado, com sabores concentrados e muito persistentes.

Completaram o painel o **Pierre Moncuit Brut 1999**, um vinho mais jovem e delicado, com aromas cítricos e final de brioche, o **Dellamotte Blanc de Blancs 1997**, ainda muito jovem e de aromas frescos e o **Delbeck Brut 1999 (Pinot Noir 70% e Chardonnay 30%)**, interessante por seus aromas típicos e pela boa persistência.

### Uma viagem ao país da Pinot Noir

A sempre prestigiada Borgonha também foi alvo de

uma degustação especial, muito concorrida e abrilhantada pelo quase onipresente Bettane, que levou a platéia ao delírio, ao descrever com riqueza de detalhes cada um dos vinhedos, numa viagem virtual ao país da **Pinot Noir**.

Grandes vinhos da Borgonha estiveram presentes, mostrando que, quando os produtores são de ponta, destacar os melhores exemplares é tarefa quase impossível. E este é exatamente o caso. Começamos com um **Domaine Jacques Prieur Corton-Bressandes 2001**, com seus instigantes aromas de frutas decadentes (cerejas), notas terrosas mescladas a especiarias (canela), chocolate e tostado. Agradável na boca, tem acidez refrescante, taninos de boa qualidade ainda presentes e muito boa persistência. Vai melhorar com mais algum tempo de adegagem.

Seguimos com o **Domaine des Perdrix Echezeaux 2001**, um grand cru de nobre procedência, que dá origem a um vinho de grande tipicidade, com aromas elegantes e boca gentil, muito equilibrado, persistente e com retroolfato em que as frutas aparecem escoltadas pelo carvalho e pelas notas de tostado. O **Domaine de la Vougeraie Charmes-Chambertin Les Mazoyères 2003**, exibindo cor rubi, mostrou-se o menos evoluído do painel, com nariz evidente de frutas em compota. Contido em acidez, tem boa concentração e taninos ainda muito presentes, clamando por mais alguns anos de guarda.

A grande e agradável surpresa dentre os borgonhas veio de um pequeno produtor, o **Domaine Pierre Damoy**, um **Chapelle-Chambertin 2001**, proveniente de um vinhedo com menos de cinco hectares e solo pedregoso, com perfeita exposição solar. Aqui, a cor é granada e os aromas evocam frutas decadentes, defumado, carne de caça, alcaçuz e o delicado toque de “sous-bois”, que só aparece nos grandes vinhos da região. Complexo na boca, é muito macio, saboroso, de bom corpo, longo e com retroolfato intrigante. Um belíssimo vinho, que merece ser conhecido.



### Grandes vinhos da Itália completaram a festa

No quesito Itália, muitas foram as atrações das degustações especiais, conduzidas por Daniele Cernilli. Uma delas apresentou os grands crus do Piemonte, na qual três grandes produtores mostraram seus vinhos: Marchesi di Barolo, Bruno Rocca e Roberto Voerzio. Cernilli fez uma apresentação técnica, correlacionando as diferentes regiões do Piemonte com as expressões da *Nebbiolo*, a grande uva da Itália, em cada uma delas.

Ficou muito evidente toda a categoria de Bruno Rocca quando o assunto é Barbaresco e seus vinhos, o *Coparossa 2001* e o *Rabajá 2001*, esbanjaram fineza e caráter, com aromas de frutas maduras, notas resinosas e toques florais, boa expressão na boca, com frescor e persistência. Já os Barolo, mostrados por Marchesi e Voerzio, marcam bem dois estilos muito distintos e ambos apresentaram-se muito interessantes. O Marchesi di Barolo é mais tradicional e tanto o *Sarmassa 1999* quanto o *Cannubis 1999* exibem cor granada, não muito intensa, e aromas de frutas como cerejas, entremeadas a notas de couro e especiarias. Já os Voerzio, o *La Serra 2001* e o *Cerequio 2001* são de inspiração moderna, mas sem perder a tipicidade, com um pouco mais de fruta e carvalho mais marcado, são um pouco mais concentrados, com taninos elegantes e ótima persistência.

Os ícones da Itália, premiados com os cobiçados “Tre Bicchieri” do Gambero Rosso foram destacados numa degustação muito especial. Vinhos do quilate do *Capitel Croce IGT 2002*, de Roberto Anselmi, a mais pura expressão da uva *Garganega* foram apresentados por Cernilli para um público ávido por conhecer os critérios de premiação do Guia. Outras preciosidades também estiveram presentes, tais como o *Volpe Pasini Focus Merlot 2002*, com sua pureza de frutas e delicados sabores; o *Falesco*

*Montiano 2003* (que leva a assinatura de Riccardo Cotarella), um *Merlot* que fez história, em estilo Novo Mundo por ser intenso, concentrado e suculento e o siciliano *Palari Faro 2003*, exótico e de grande personalidade, produzido com uvas autóctones como a *Nerelo Mascalese*, a *Nocera*, a *Perrigne* e a *Palumba*, entre outras, e cujo perfil aromático lembra um Borgonha envelhecido. Completaram a festa o *Bruno Rocca Barbaresco Maria Adelaide 2001*, o top de linha da vinícola, que brilhou com seus aromas terrosos e de cogumelos; o *Feudi San Gregorio Serpico IGT 2003*, a mais pura expressão da Aglianico na Campania; o *Marchesi di Barolo Barolo Estate 1997* e o *Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino 25 anni 1998*, da Umbria.

### Almaviva e outros campeões do Cone Sul

Na degustação dos vinhos premium da América do Sul, conduzida por Mario Telles Jr., editor de Wine Style, e Saul Galvão, jornalista de O Estado de São Paulo, os destaques ficaram por conta do *Almaviva 2002*, que se revela pelos aromas de frutas escuras mescladas a notas mentoladas, pela estrutura e alta categoria; do *Odfjell Aliara 2001*, um tinto da alta classe; do argentino *Poesia 2002*, um corte de *Malbec* e *Cabernet Sauvignon*, que cativa pelos aromas de violetas e chocolate; do prestigiadíssimo Cabo de Hornos, um puro *Cabernet Sauvignon* que tem a grife da Viña San Pedro, um vinho de instigantes aromas de frutas escuras e toques balsâmicos, elegante e muito sofisticado; e do surpreendente argentino *Chakana State Selección 2003*, um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Malbec* e *Bonarda*, intensamente frutado, de textura macia, encorpado e muito persistente.

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

WORLD WINE :  
BEM-VINDO AO MUNDO  
DO VINHO .

MAIS DE 1.500 RÓTULOS, 75 RENOMADOS PRODUTORES  
E UM SÓ GRANDE PRAZER: DEGUSTAR UM BOM VINHO.

World Wine

RUA PADRE JOÃO MANOEL, 1269 TEL 11 3085.3055 SÃO PAULO SP  
RUA DA ALFÂNDEGA 182 TEL 11 3315.7477 SÃO PAULO SP  
RUA JOÃO PENTEADO 420 TEL 16 3931.6008 RIBEIRÃO PRETO SP

# WINES OF ARGENTINA MOSTRA QUE PAÍS VIZINHO NÃO É SÓ MENDOZA E MALBEC

OS NOVOS VINHOS ARGENTINOS, APRESENTADOS EM DIVERSAS CIDADES BRASILEIRAS, REVELAM APOSTA NA QUALIDADE E NA DIVERSIDADE

por ARTHUR AZEVEDO fotos CLAUDIO GATTI

**A ARGENTINA** é hoje o país que mais exporta vinhos, em volume, para o Brasil. E, para mostrar o que se faz de melhor, no país vizinho, a **Wines of Argentina**, associação que congrega cerca de 100 vinícolas, organizou uma série de eventos por todo o Brasil, com a presença maciça de profissionais do setor. Nos eventos, que aconteceram em São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Salvador, Curitiba e Porto Alegre, estiveram presentes 35 vinícolas, a maioria delas já com seus produtos representados no Brasil.

A liderança no mercado de importados foi o coroamento de um bem executado plano de metas, iniciado há cinco anos, que colocou o Brasil como o terceiro país na lista de exportações da Argentina, atrás apenas dos Estados Unidos e do Reino Unido, dois tradicionais compradores de vinhos argentinos. Chama a atenção a evolução das exportações argentinas para o Brasil, cujo aumento do valor exportado foi de 17,6%, quando se compara 2005 com 2004. Em termos de volume, o Brasil importou a impressionante quantidade de 1.181.120 caixas (12 garrafas cada) em 2005. Para se ter uma idéia do que esse volume representa, o líder, Estados Unidos, importou no mesmo período algo como 2.278.701 caixas.

Devemos ressaltar que este aumento não é apenas fruto de uma bem sucedida campanha de marketing e sim da

significativa melhora da qualidade do vinho argentino, nos últimos anos. Os investimentos na indústria vitivinícola, tanto nos vinhedos como nas vinícolas, resultaram em vinhos agradáveis e interessantes, muito apreciados pelos brasileiros. Verdade que alguns fatores ajudaram muito as vendas de vinhos argentinos no Brasil, sendo que podemos ressaltar: a valorização do real frente ao dólar americano e o regime de impostos para produtos do Mercosul, isentando os vinhos da Argentina e do Uruguai de pesados ônus de importação. Claro que nada disso teria adiantado se os vinhos fossem de má qualidade, o que definitivamente não é o caso.

Além disso, os brasileiros descobriram a **Malbec**, a uva mais popular da Argentina, identificando-se com o caráter frutado

e a textura macia que caracterizam os vinhos a que dá origem. O domínio da **Malbec** é de tal ordem que nada menos que 26% de todos os vinhos importados da Argentina são produzidos com essa varietal.

## ÓTIMOS VINHOS TAMBÉM EM SALTA, RIO NEGRO E NEUQUÉM

É sabido que a maior região vinícola da Argentina é Mendoza, responsável por 70% de toda produção vinícola do país. No entanto, um dos maiores patrimônios do país é a diversidade de suas regiões produtoras. Prova disso é que, ótimos vinhos estão sendo produzidos em áreas até agora muito pouco conhecidas do grande público, como Salta, Rio Negro e Neuquén, sendo a primeira no

extremo norte e as duas últimas na Patagônia Argentina.

Em Mendoza, já existe uma clara divisão de sub-regiões, com características diversas, tanto de clima como de solo, o que propicia aos competentes enólogos argentinos terreno fértil para explorar todo o potencial, não só da **Malbec** como também da **Syrah**, da **Torrontés** e até da menos-prezada **Bonarda**. Outro fator interessante em Mendoza é o surgimento das chamadas Viñas de Altura, resultado do plantio das videiras em altitudes elevadas. Nelas, os dias são quentes e ensolarados e as noites frias, prolongando o período de amadurecimento das uvas e permitindo que os taninos atinjam elevado grau de maturidade. Espalhadas em sub-regiões como Lujan de Cuyo, Agrelo e Vale do Uco, as uvas cultivadas dessa maneira dão origem a vinhos de ótima coloração, sabores exuberantes e equilíbrio perfeito, com acidez refrescante e textura sedosa – um perfil que é o sonho dos enófilos de todo o mundo.

Em Salta, onde se explora até o limite o conceito de Viñas de Altura, há vinhedos localizados a mais de 2.000 metros de altitude onde reina a branca **Torrontés**, que vem se revelando uma uva muito versátil, que dá origem a vinhos brancos plenos de frutas e notas florais, frescos e de grande personalidade. As tintas, igualmente, dão o ar da graça em Salta, com ótimos vinhos de **Malbec**, **Merlot** e **Syrah**.

Na Patagônia, região de dias luminosos e noites frescas,



surgem interessantes exemplares de *Pinot Noir* e *Cabernet Franc*, duas uvas difíceis e de grande expressão, além dos clássicos *Malbecs* e de alguns vinhos à base de *Merlot* e *Syrah*, muito promissores. As regiões de Rio Negro, Colorado e Neuquén são as de melhor potencial para a produção de grandes vinhos.

## AS ESTRELAS DA MOSTRA WINES OF ARGENTINA

Entre as centenas de vinhos disponíveis para degustação, merecem destaque:

### MAGDALENA 2002 - INTERFOOD

O vinho premium da Toso é assinado pelo craque Paul Hobbs, um dos grandes enólogos americanos. É quase um *Malbec* em pureza (95%), completado com *Cabernet Sauvignon*.

Passa por longo período de amadurecimento (24 meses) em barricas novas de carvalho francês. O resultado

é um dos melhores vinhos produzidos na Argentina, de intensa roupagem púrpura, aromas sutis e complexos de frutas perfeitamente maduras (cerejas negras), com notas de cacau, especiarias (canela) e tostado, além de delicadas notas florais. Arrasador! Na boca, é incrivelmente saboroso e elegante, com acidez e álcool perfeitamente equilibrados. Um vinho concentrado, encorpado, longo e sedoso. Absolutamente obrigatório.

### MIGUEL ESCORIHUELA GASCÓN 2002 - WINE COMPANY

Uma mescla de *Malbec* (85%), *Cabernet Sauvignon* (10%) e *Syrah* (5%), com estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês (em sua maioria) e americano. De cor rubi e intensos aromas de frutas escuras em compota,

tremeadas a chocolate e especiarias, é um vinho de taninos finos, bastante equilibrado e com longa persistência.

### SALENTEIN PRIMUS MALBEC 2003 - ZAHIL/ WINEHOUSE

O mais novo integrante da família Primus (os outros são *Merlot* e *Pinot Noir*) impressiona pela impenetrável cor púrpura e pelos cativantes aromas de frutas (amoras e cerejas), além de notas florais (violeta), toques de café e chocolate. Musculoso e suculento, tem muito extrato, ótima persistência e grande potencial de guarda.

### FELIX LAVAQUE 2003

- WORLD WINE LA PASTINA

Produzido com uvas provenientes de Viñas de Altura, este corte de *Cabernet Sauvignon* (60%), *Malbec* (30%) e *Tannat* (10%) seduz pelos aromas puros de cassis, fineza dos taninos, longa persistência e complexo retroolfato. Uma mostra de o que a região de Salta pode nos proporcionar.

### NORTON PRIVADO 2003 - EXPAND

O top de linha da empresa, este vinho tem *Malbec* (40%), *Merlot* (40%) e *Cabernet Sauvignon* (30%) em sua composição e estagia por 14 meses em carvalho francês novo. Seu destaque é o perfil aromático, com frutas escuras, especiarias e notas de couro fino e violeta, tudo emoldurado por carvalho bem tostado. Macio, de bom corpo, longa persistência e ótimo equilíbrio – é um vinho muito agradável.

### TRAPICHE MALBEC VIÑA JOSE BLANCO 2003 - IMPEXCO

Um dos três *Malbecs* de vinhedo único da Trapiche, proveniente de Lujan de Cuyo. Com 18 meses de passagem por carvalho francês novo, este vinho muito moder-

no e bem trabalhado exibe aromas de frutas em compota (ameixas) com nuances de couro e chocolate. Na boca, impressiona pela ótima acidez, extrema maciez e bela concentração de sabores, com final longo e delicado. É vendido somente na companhia de seus irmãos, já que a idéia é mostrar a expressão da uva em diferentes terroirs. São eles: os ótimos *Malbecs* (também da safra de 2003) Viña Pedro González e Viña Felipe Villafañe, de El Cepillo e de La Consulta, respectivamente.

### FOURNIER SYRAH 2003

- GRAND CRU

A aposta mais do que certa da Ortega Fournier na *Syrah* do Valle do Uco, plantada a mais de 1.000 metros de altitude, revela-se um dos melhores vinhos desta varietal, em todo o Novo Mundo. Pena que a produção seja tão pequena, o que o credencia a ser um verdadeiro “cult wine”. Quem teve o privilégio de degustá-lo que o diga. Púrpura, quase negro,

desfila os aromas típicos da varietal: frutas escuras em geléia (amoras e ameixas), escoltadas por chocolate, especiarias, alcaçuz e tostado. Muito encorpado, tem boa acidez e álcool equilibrado, sabores concentrados, taninos muito finos, retroolfato complexo e elegante. Delicioso hoje mas com forte vocação para guarda – certamente recompensará os pacientes.

### SOPHENIA SYNTHESIS 2004 - EXPAND

A moderna vinícola-butique de Tupungato nos brinda com este excelente corte de *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e *Malbec* amadurecido em carvalho francês novo por 18 meses e com a grife de Michel Rolland. Agradabilíssimo,

exala aromas de violeta, especiarias, caramelo e frutas. Um vinho elegante e sofisticado, perfeitamente equilibrado, longo e extremamente macio.

### CHEVAL DES ANDES 2002 - LVMH

Um vinho de nobre estirpe, assinado por dois enólogos de peso: o francês Pierre Lurton (do Château Cheval Blanc e do Château d'Yquem) e o argentino Roberto de La Mota (da Terrazas). É um corte de *Cabernet Sauvignon*

e *Malbec*, que segue sua evolução brilhante e já mostra aromas de couro, bem mesclado a frutas escuras, especiarias, chocolate e tostado. Os taninos, finos e maduros, são muito presentes. Ainda vai precisar de um bom tempo para atingir seu apogeu e tornar-se um mito no Novo Mundo.

### SAURUS PATAGÔNIA SELECT PINOT NOIR 2003 - KMM

Um vinho que impressiona pela tipicidade, com grande caráter e sofisticação – uma bela expressão

de *Pinot Noir* no Novo Mundo. Tem aromas de frutas frescas (framboesas) bem mescladas ao carvalho, paladar sutil, textura macia e ótima persistência.

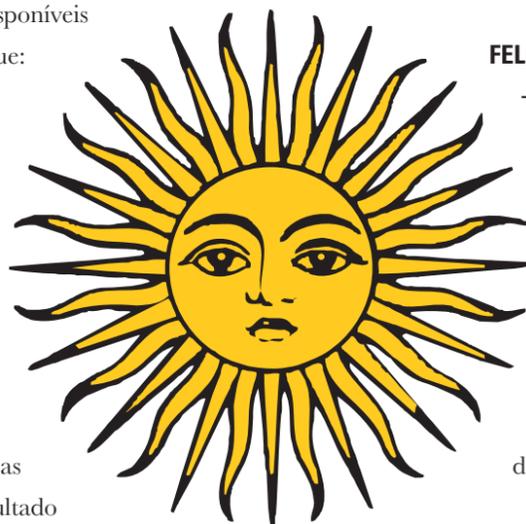
## VINHOS BRANCOS

No setor dos brancos, algumas preciosidades merecem ser mencionadas:

### QUARA TORRONTÉS FELIX LAVAQUE 2005

- WORLD WINE LA PASTINA

Um desconcertante *Torrontés* em pureza, vinificado em carvalho e produzido com uvas cultivadas a mais de 1.800





À esquerda: Fernando Farré (Wines of Argentina); foto de cima: Matias Bauza e Victoria Mingo (vinícola Salentein) e Antoine Zahil (Zahil/Wine House). Abaixo, Egidie Silvestre e Luiz Eduardo de Carvalho (Impexco Importadora)

metros de altitude. Uma prova inequívoca da qualidade desta uva branca argentina que exhibe aromas florais e frutados, plenamente integrados à baunilha e ao coco da madeira. Um vinho concentrado, delicioso, longo e quase untuoso, com final refrescante e inesquecível.

#### **SOPHENIA ALTOSUR SAUVIGNON BLANC 2006 - EXPAND**

Proveniente de Tupungato, este vinho é a mais pura expressão da *Sauvignon Blanc* e mostra que esta varietal tem um futuro promissor nas encostas dos Andes. Selvagem e arrebatador, tem aromas típicos de groselhas brancas, frutas cítricas e maracujá, mesclados a toques herbáceos e pungentes. Na boca, impressiona pela acidez muito

elevada, concentração de sabores e longa persistência. O retroolfato é de ervas aromáticas e a sensação final é a de um passeio na floresta. Ótimo!

A Argentina veio para ficar e o consumidor brasileiro já se rendeu aos encantos de seus vinhos, que vem melhorando ano após ano. Acompanhar de perto esta evolução será certamente uma atividade muito prazerosa à qual nos dedicaremos com muito afinco nos anos vindouros.

ARTHUR AZEVEDO, EDITOR DA WINE STYLE, PARTICIPOU DA WINES OF ARGENTINA A CONVITE DA ASSOCIAÇÃO E DE CRISTINA NEVES EVENTOS E COMUNICAÇÃO, ORGANIZADORA DA FEIRA

Malbec da Argentina.  
Elevada altitude,  
vinho de elevada qualidade.

Apreze com moderação

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](http://www.winesofargentina.org)

WINES OF ARGENTINA

Paisagens únicas, vinhos únicos.

[www.winesofargentina.org](http://www.winesofargentina.org)

# TODAS AS TENDÊNCIAS NUM SÓ LUGAR

No Encontro Mistral 2006, produtores do velho e do novo mundo, de diferentes gerações, opinam sobre as principais questões que dividem críticos e amantes de vinho

por GUILHERME VELLOSO  
colaboração ARTHUR AZEVEDO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, JOSÉ LUIZ BORGES, MARIO TELLES JR. E RUI ALVES

Encontros e feiras de vinhos são sempre uma ótima oportunidade para o consumidor provar vinhos de diferentes estilos e procedências, pelas mãos dos próprios produtores, ouvindo deles comentários e observações a respeito dos vinhos provados, o que torna a experiência muito mais rica. Mas esses encontros também permitem traçar amplo painel das principais questões que dividem hoje o mundo do vinho, ouvindo os próprios protagonistas desse debate. Nesse aspecto, o Encontro Mistral 2006, que trouxe ao Brasil (São Paulo e Rio), no final de maio/início de junho, mais de 70 produtores representados pela importadora paulista – dona de um dos melhores catálogos do País – foi tão rico quanto os vinhos servidos por cada um deles.

Velho mundo x novo mundo, potência x elegância, uso da madeira no envelhecimento do vinho são algumas das questões discutidas na matéria que segue, a partir de depoimentos colhidos pela equipe de Wine Style durante o Encontro Mistral deste ano.

Para a jovial Chantal Comte, proprietária do Château de la Tuillerie, no sul da França, e uma das personalidades marcantes do habitualmente misógino mundo do vinho francês, opor velho mundo e novo mundo faz tão pouco sentido como classificar vinhos de masculinos ou femininos, como habitualmente se faz para diferenciar os Bordeaux dos Borgonhas. “Só há vinho bom e vinho ruim”, resume ela, que se declarou especialmente impressionada com um Montes Alpha *Chardonnay* chileno (portanto um representante do novo mundo), que provou no Encontro. “Um bom vinho é aquele do qual se gosta”, diz simplesmente. E acrescenta: “pode-se aprender, pode-se evoluir, mas o importante é não ter medo do vinho”. E é nesse ponto que ela identifica uma das vertentes do debate velho mundo x novo mundo. Sem papas na língua, Chantal acredita que boa parte da culpa é de seu próprio país, a França, simbolicamente o maior representante do chamado Velho Mundo. “A França pecou porque amedronta as pessoas”, observa. Segundo ela, o problema é mais a fama do que o preço. “Muita gente fala em Mouton Rothschild, mas quantos já o provaram?”, provoca.

Chantal Comte atribui aos jornalistas e sommeliers franceses pelo menos parte da culpa pela imagem elitista dos vinhos franceses. “Para mim, o problema não é o novo mundo; fomos nós, franceses, que não soubemos tornar o vinho amigável. A França



*Para mim, problema não é o novo mundo. Fomos nós, franceses, que não soubemos tornar o vinho amigável*

CHANTAL COMTE,  
do Château de la Tuillerie

impulsionou o novo mundo; o que é pena é que ela se fechou numa armadilha, por causa do elitismo, embora haja muitos vinhos franceses que não são caros e são deliciosos, assim como na Itália, na Espanha e em Portugal”. Chantal compara a imagem dos grandes vinhos franceses, como os Bordeaux, à da alta costura. “Há apenas 11 mulheres no mundo que compram nos grandes costureiros”. O caminho a ser seguido, sugere, é o dos grandes chefs franceses, que estão fechando seus restaurantes três estrelas e abrindo outros mais simples e mais baratos. “Eles nos mostram o caminho; devemos parar de dizer que só fazemos grandes vinhos”, sentencia. E, sem cabotinismo, dá sua própria receita. “Eu faço a cuvée Eole, que é uma cuvée top, para guarda (US\$ 59,90 no catálogo da Mistral); mas vendo muito a Carte Blanche (US\$ 22,90 a garrafa), que é magnífica e que não é cara”.

## QUESTÃO DE MERCADO

Outros produtores presentes ao Encontro Mistral 2006 vêem essa polêmica mais como uma questão de mercado do que tradição x inovação. É o caso, por exemplo, de Matias Garcés, um dos donos da vinícola chilena Amayna, conhecida por seus ótimos *Sauvignon Blanc* e *Pinot Noir*. Garcés,

*Novo mundo está seguindo o mercado, produzindo um tipo de vinho para o mercado alemão, outro para o inglês, outro para o americano*

MATIAS GARCÉS,  
da Amayna





## O SEGREDO DA LONGEVIDADE DO MUSIGNY

Por Mario Telles Jr.

**Quem está acostumado a degustar vinhos da Borgonha às cegas, sabe que um dos vinhos menos prontos para ser bebido e, portanto, com maior potencial de longevidade é o Musigny. E quando falamos de Musigny, embora não seja uma exclusividade, ou *monopole* como dizem os franceses, a referência internacional são os vinhos do Domaine Comte Georges de Vogué.**

A presença em São Paulo, por ocasião do **Encontro Mistral**, de Jean-Luc Pépin,

diretor proprietário do Comte Vogué, foi uma excelente oportunidade para saber o porquê dessa característica deste Grand Cru, que ganha o nome do legionário romano que foi seu primeiro proprietário: Musinus. Segundo Pépin, que considera correta a premissa, o Musigny deve sua estrutura única ao solo, de onde provém suas uvas, que repousa sobre a rocha calcárea Comblanchiana. É um solo pouco profundo, com seixos calcáreos marrons e levemente argiloso.

O mais interessante foi comparar, em companhia de Pépin, os quatro vinhos de 2002: um Chambolle Musigny comunal, um Chambolle Musigny 1er Cru, um Bonnes Mares e um Musigny. A safra de 2002 parece, realmente, ter sido muito boa pela qualidade do Chambolle Musigny (nota

WS\*: 86) comunal muito frutado e com boa acidez. Mas chama a atenção a qualidade do Chambolle Musigny 1er Cru, com uma maciez de taninos e uma qualidade de boca que lembra um Grand Cru, o que Pépin confirmou, já que se trata das vinhas novas do próprio Musigny e que foram utilizadas nesta cuvée (nota WS\*: 90). Quanto ao Musigny e ao Bonnes Mares, embora ambos sejam vinhos excepcionais, com taninos muito macios e ótima acidez, é perceptível a diferença de estrutura que permite antecipar ao Bonnes Mares (nota WS\*: 91,5) pelo menos de 8 a 15 anos de evolução, enquanto o Musigny (nota WS\*: 92,5) pode evoluir por pelo menos 20 a 25 anos.

\* Nota Wine Style

36 anos, engenheiro de formação, vem de uma família que está há trinta anos no mundo do vinho. Para ele, o velho mundo sempre teve o seu estilo; o novo mundo está seguindo o mercado, ou seja, produzindo um tipo de vinho para o mercado alemão, outro para o inglês, outro para o americano. “O alemão gosta de *Chardonnay* varietal, sem barrica; já o americano gosta de *Chardonnay* com forte presença de carvalho”, exemplifica. “O novo mundo é muito dinâmico, pois busca o consumidor com uma determinada proposta, um determinado estilo de vinho”. Mas não são apenas os produtores do novo mundo, como ele, que estão preocupados em produzir vinhos ao gosto do mercado. O português Miguel Melo Azevedo, da Companhia das Quintas, proprietário de várias vinícolas em Portugal, comenta que o desafio para seu próprio país é “se ajustar ao gosto internacional sem perder a identidade”. E explica: “se fôssemos produzir vinhos como antigamente, só daria para beber um Touriga Nacional daqui a 15 anos”. Azevedo, que trabalhou em banco de investimento antes de se dedicar aos vinhos (“comecei por paixão, hoje é um negócio”), faz coro com Garcés ao citar um exemplo concreto: “Vendemos muito para a Noruega, que prefere vinhos com menos taninos, menos madeira e maturação menor”.

## GRAU ALCOÓLICO NÃO É ESCOLHA, DEPENDE DO CLIMA

O chileno Garcés reconhece, porém, que não se trata apenas de uma questão de mercado, mas também de condições climáticas. “No novo mundo, não temos restrições, podemos plantar onde queremos, podemos misturar variedades numa mesma região”.

São as condições climáticas, mais do que simplesmente a busca de um estilo específico de vinho, que, segundo ele, explicam, por exemplo, a maior alcoolicidade dos vinhos do novo mundo. “Na zona em que estamos no Chile (vale de San Antonio-Leyda), podemos amadurecer as uvas por um tempo maior, sem perder coisas importantes num vinho branco, especialmente a acidez. Assim, podemos ter uma uva com muito mais fruta, mais acidez e um grau alcoólico maior, sem perder o equilíbrio”.

Curiosamente, sua tese é corroborada por um produtor altamente inovador, mas pertencente ao velho mundo: o espanhol René Barbier, praticamente o “inventor” do Priorato como nova e excitante região produtora de vinhos finos (ver quadro). Barbier reconhece que os novos vinhos

do Priorato, como o ótimo Clos Mogador (US\$ 146 a garrafa) de sua propriedade, tiveram grande influência na moderna vitivinicultura espanhola, especialmente na produção de vinhos mais concentrados, mais alcoólicos e mais potentes. Essa descrição é praticamente a mesma normalmente empregada para identificar os modernos tintos do novo mundo e que tanto agrada críticos como o norte-americano Robert Parker. Para Barbier, álcool elevado não é uma escolha e sim uma consequência das condições climáticas locais, que alterna contrastes extremos, com muito calor durante o dia e muito frio à noite. Ele analisa da mesma forma a questão do maior ou menor uso do carvalho, igualmente associada ao debate velho mundo x novo mundo, pois muitos críticos entendem que o uso excessivo de madeira nova, característico dos vinhos do novo mundo, tende a tornar os vinhos tintos mais parecidos, independentemente do país de origem ou de seu terroir específico. Segundo Barbier, como, no Priorato, os vinhos tendem a ter taninos maduros e acidez equilibrada, o uso de barricas de carvalho é sempre difícil. Ele próprio dá preferência ao uso de barricas velhas de ótima qualidade. Mas diz que usa a madeira (barrica) de acordo com a estrutura da uva, para não comprometer o vinho.

Opinião quase idêntica é a do jovem enólogo português Jorge Moreira, que, junto com a mulher, a engenheira Olga Martins, produz o ótimo Poeira, com diferentes castas nativas do Douro. “Gastamos muito tempo nas vinhas para esconder o resultado na madeira”, observa Jorge. Mas isso não significa que ele seja contra o envelhecimento em carvalho dos vinhos tintos. Muito ao contrário. “No Douro, temos uvas com grande concentração de taninos e muita acidez”, explica. “E isso faz com que os vinhos, quando novos, sejam duros e difíceis de beber”. Assim, o envelhecimento em madeira é fundamental para amaciá-los, completa Jorge, ressaltando, porém, que é preciso ser muito criterioso em seu uso. “Madeira nova cheira muito a baunilha, a coco, a tostado, e pode marcar completamente o vinho; e aí, um vinho do Brasil, da França ou de Portugal vai cheirar a mesma coisa, porque a tanoaria vende para todo mundo”. No caso do Poeira, ele varia conforme

as características de cada safra: em 2001, 70% do vinho foi envelhecido em madeira; em 2005, apenas 30%. “O que tentamos fazer é mostrar o caráter da nossa vinha, a expressão das nossas uvas, que são diferentes do resto do mundo”, conclui.

## PRODUTO INDUSTRIAL OU ARTESANAL?

René Barbier acredita que, no futuro, velho mundo e novo mundo tendem a se encontrar. Para ele, o terroir é mais importante do que a variedade. “O Novo Mundo vai valorizar cada vez mais o terroir e, portanto, transformar-se no Velho Mundo”, prevê. Outro defensor ferrenho do terroir, que antevê desfecho semelhante para esse suposto embate, é o francês Jean-Michel Deiss, da Maison Marcel Deiss, na Alsácia. “As próximas gerações terão claro se um vinho é de uma uva ou de um terroir”, diz Deiss, para quem “os monovarietais tendem a se parecer cada vez mais e chegará um dia em que bebê-los será igual a beber Coca-Cola” (ver entrevista com Deiss nesta edição). Barbier tem, inclusive, posição contrária à da maioria dos enólogos, ao defender que se abandonem os clones em favor das vinhas naturais, ainda que sejam “menos perfeitas”. Segundo ele, cada produtor deveria trabalhar com suas próprias uvas, para não perder a identidade do vinhedo e procurar entre as videiras as que dão uvas com menor teor de açúcar com a uva plenamente madura, visando diminuir, naturalmente, o teor alcoólico dos vinhos.

Sem tanta paixão, mas com igual propriedade, o jovem Gael Guibert observa que o divisor de águas não é produzir no velho ou no novo mundo, mas tratar

*Grandes produtores fazem coisas boas; mas quem as faz com mais frequência são os pequenos produtores*

GAEL GUIBERT, do Mas de Daumas Gassac



*Aquecimento global é motivo de preocupação*

ALOIS LAGEDER  
do Alto Adige



o vinho como produto industrial ou como produto artesanal. Gael, 32 anos, é um dos cinco filhos homens do lendário Aimé Guibert, proprietário do Mas de Daumas Gaussac,

considerado o único Grand Cru do midi (Languedoc) por ninguém menos do que o igualmente lendário crítico inglês Hugh Johnson. Importante personagem do filme Mondovino, que discute justamente a questão da globalização, Guibert, o pai, é um defensor ferrenho do terroir e da não estandarização do vinho para atender a um suposto “gosto mundial”. Gael até recentemente era dono de uma empresa de informática e só se juntou ao pai e a outros dois irmãos em janeiro deste ano. A razão: “porque meus pais não me mandavam um estoque suficiente de Daumas Gassac para beber em Paris”. O raciocínio de Gael é que o vinho produzido industrialmente vai para os grandes distribuidores, que querem o mesmo produto todos os anos. “Como o clima não é igual todos os anos, precisamos acrescentar estabilizantes, acidificantes, colorantes etc.”, diz ele. E acrescenta: “Daumas Gassac não é

a expressão do viticultor, mas do terroir, porque 80% do trabalho é feito no vinhedo”. Para ele, a questão não é velho mundo x novo mundo, mas “grandes grupos x pequenos produtores”, o que vale tanto na França como na Califórnia ou na Austrália. “Grandes produtores fazem coisas boas, mas quem as faz com mais frequência são os pequenos produtores”, conclui.

*O vinho doce é mais intelectual, requer mais tempo, é preciso provar duas vezes para entender o que se está recebendo*

ALOIS KRACHER  
de Burgenland, Áustria



## TENDÊNCIA É PARA VINHOS MAIS ELEGANTES

Embora acredite que, em função do aquecimento global, o futuro passa pela experimentação de uvas que se adaptem melhor a climas quentes, o que em tese favoreceria o chamado estilo “novo mundo”, Alois Lageder, do Alto Adige, um dos melhores produtores de vinhos brancos da Itália, acha que a tendência, hoje, está voltando para vinhos mais elegantes, tintos ou brancos. E cita como exemplo o fato de que há alguns anos praticamente não conseguia vender seus *Chardonnay* sem envelhecimento em madeira no mercado americano e que hoje sua venda é crescente. O mesmo ocorre, segundo ele, com seus *Cabernet* e *Pinot Noir*. Ainda que não sejam tão intensos e frutados como os do novo mundo, são vinhos que, segundo ele, crescem com a comida. Lageder, 56 anos, economista por formação, entrou para o mundo do vinho em 1974, mas descende de uma família ligada ao vinho há aproximadamente 200 anos.

Outro que se preocupa com os efeitos do aquecimento global, mas por outras razões, é seu colega e xará Alois Kracher, da vizinha Áustria, um dos grandes produtores de vinhos doces do mundo. O problema, no seu caso, é que o aquecimento afeta o aparecimento da botrytis, o fungo que desidrata as uvas, dando origem aos grandes vinhos doces (daí ser chamada de “podridão nobre”). Kracher, que representa a terceira geração de sua família,

O **FLOR DE PRIMAVERA** SAFRA 1999, DA APELAÇÃO TERRAGONA, É UM ÓTIMO CORTE DE **CABERNET SAUVIGNON**, **GARNACHA** E **CARIÑENA**. É UM VINHO “QUENTE”: 14,5% DE ÁLCOOL, BOA ACIDEZ E UM NARIZ MUITO AGRADÁVEL, COM PRESENÇA ABUNDANTE DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS E UM TOQUE ELEGANTE DE MADEIRA, POIS AMADURECE POR 12 MESES EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS (NOTA WINE STYLE 87). MAS O QUE DISTINGUE O FLOR DE PRIMAVERA DE OUTROS BONS TINTOS ESPANHÓIS É O FATO DE SER CONSIDERADO UM DOS MELHORES VINHOS KOSHER DO MUNDO.

O **FLOR DE PRIMAVERA** É PRODUZIDO PELO CELLER DE CAPÇANES, ADEGA COOPERATIVA TÍPICAMENTE FAMILIAR QUE REÚNE APROXIMADAMENTE 80 PRODUTORES, EM UMA ÁREA DE 280 HECTARES AO REDOR DA PEQUENA VILA DE CAPÇANES (350 HABITANTES), NA REGIÃO DE MONT-SANT, VIZINHA DO PRIORATO. A COOPERATIVA NASCEU EM 1933, MAS ATÉ 1990, AS UVAS ERAM VENDIDAS PARA O TORRES, O MAIOR PRODUTOR DA

CATALUNHA. HOJE, 80% DOS VINHOS SÃO ENGARRAFADOS COM MARCA PRÓPRIA E 20% VENDIDOS A GRANEL, LOCALMENTE. A DECISÃO DE PRODUZIR UM VINHO KOSHER FOI QUASE POR ACASO, CONTA SANDRA AULLÓ, COOPERADA E DIRETORA DA CELLER DE CAPÇANES. EM 1994, O IMPORTADOR FRANCÊS DOS VINHOS DA CAPÇANES, QUE ERA JUDEU, COMENTOU QUE A COMUNIDADE JUDIA DE BARCELONA SE RESSENTIA DA FALTA DE UM VINHO KOSHER, OBRIGATÓRIO EM MUITAS DATAS CERIMONIAIS, COMO O PESSACH (PÁSCOA). ISSO, MAIS A CONSTATAÇÃO DE QUE, NA ÉPOCA, NENHUM PRODUTOR ESPANHOL FAZIA VINHO KOSHER, MOTIVOU A CAPÇANES A PRODUZIR-LO. A PRIMEIRA SAFRA DO **FLOR DE PRIMAVERA** FOI A DE 1995. A PRODUÇÃO DE UM VINHO KOSHER DEMANDA UMA SÉRIE DE CUIDADOS, ALÉM DA PRESENÇA PERMANENTE DE UM RABINO, QUE FAZ AS VEZES DE ENÓLOGO E QUE ACOMPANHA TODO O PROCESSO DE PRODUÇÃO DESDE A CHEGADA DA UVA. OS VINHEDOS TÊM QUE TER, PELO MENOS, QUATRO ANOS E A CADA SETE ANOS DESCANSAM POR UM ANO, DURANTE O QUAL AS UVAS NÃO SÃO COLHIDAS. OBTIVAMENTE, AS UVAS TAMBÉM NÃO PO-

DEM SER COLHIDAS NO PERÍODO DO SHABAT, QUE VAI DO PÔRDO-SOL DE SEXTA-FEIRA AO INÍCIO DA NOITE DE SÁBADO. ALÉM DISSO, 1% DOS LUCROS COM A VENDA DO **FLOR DE PRIMAVERA** É OBRIGATORIAMENTE DESTINADO A OBRAS DE CARIDADE. OUTROS CUIDADOS, AINDA QUE DETERMINADOS PELA LEI JUDAICA, CONTARIAM COM O APOIO DE MUITOS ENÓLOGOS, PRINCIPALMENTE DOS ADEPTOS DA AGRICULTURA ORGÂNICA. OS CAMINHÕES, POR EXEMPLO, SÓ PODEM CARREGAR MEIA CARGA, PARA NÃO DA-

NIFICAR AS UVAS; E, NO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO, NÃO PODEM SER USADAS LEVEDURAS OU QUALQUER OUTRO PRODUTO ARTIFICIAL. AS BARRICAS, TAMBÉM KOSHER, SÓ PODEM SER DE PRIMEIRO OU SEGUNDO USO. DO PONTO DE VISTA ESTRITAMENTE INDUSTRIAL, TALVEZ O MAIOR PROBLEMA É QUE TODAS AS PEÇAS DE PLÁSTICO DAS ENGARRAFADORAS TÊM DE SER TROCADAS POR OUTRAS DE METAL. EVIDENTEMENTE, TUDO É ACOMPANHADO (E APROVADO) PELO RABINO. É EM PODER DELE, INCLUSIVE, QUE FICA A CHAVE DA

ADEGA ONDE O **FLOR DE PRIMAVERA** É PRODUZIDO E ESTOCADO. EM 2006, DEVEM SER PRODUZIDAS 25 MIL GARRAFAS/ANO DO **FLOR DE PRIMAVERA**. POUCO, PARA UMA PRODUÇÃO TOTAL DE 1 MILHÃO DE GARRAFAS. UMA CURIOSIDADE É QUE, SEGUNDO SANDRA AULLÓ, 50% DA PRODUÇÃO É VENDIDA PARA A COMUNIDADE JUDAICA DE MANHATTAN, NOVA IORQUE, SENDO QUE 80% DA VENDA, DE ACORDO COM O IMPORTADOR AMERICANO, OCORRE NA SEMANA QUE ANTECEDE O PESSACH. O VINHO TAMBÉM É EXPORTADO PARA ISRAEL. ALIÁS, O GRANDE ORGULHO DA CAPÇANES É QUE NUMA PROVA DE VINHOS KOSHER, REALIZADA EM TEL AVIV EM 2001, COM A PARTICIPAÇÃO DE MAIS DE 500 VINHOS DE TODO O MUNDO, O **FLOR DE PRIMAVERA** FOI CONSIDERADO O TERCEIRO MELHOR. TALVEZ POR ISSO, E TAMBÉM PELO FATO DE A PRODUÇÃO SER PEQUENA E SEUS CUSTOS MAIORES, O **FLOR DE PRIMAVERA** NÃO É UM VINHO BARATO: CUSTA US\$ 63,25 NA MISTRAL.

## COMO É FEITO O 3º MELHOR VINHO KOSHER DO MUNDO

Por Guilherme Velloso



# PRIORATO, UMA ESCOLHA CASUAL

Por Arthur Azevedo

A origem da família Barbier, como o nome indica, é francesa. O bisavô de René sempre se dedicou à viticultura e à produção de vinhos em Gigondas, no sul do Rhône. Quando a phylloxera devastou seus vinhedos, no final do século XIX, a família mudou-se para a Espanha e estabeleceu-se em Terragona, onde foi fundada a casa René Barbier. O atual René conta que seu bisavô nunca produziu vinhos na Espanha. Comprava a granel e revendia para a França. O avô de René manteve a marca até 1975, ano em que vendeu a empresa para a Freixenet.

Em 1979, René e sua esposa francesa Isabelle começam o que chamam de “aventura do Priorato”, primeiro como René Barbier Hijo, depois como Clos Mogador, o nome de seu vinhedo mais famoso. René conta que a escolha do Priorato foi absolutamente casual. Quando a família vendeu a empresa, ele estudava em Bordeaux e voltou para trabalhar na Rioja, com António Palácios, de quem é grande amigo, assim como de seu irmão Álvaro, outro grande nome do Priorato. Como a família de René continuava morando em Terragona, ele ia sempre, a passeio, ao Priorato, onde sua família plantava uvas, principalmente **Garnacha** (a **Grenache** francesa) e **Syrah**. Até que, em 1978, resolveu comprar um terreno abandonado, onde começou a plantar uvas e a produzir vinhos mais por diversão do que como negócio. Vários amigos (entre os quais Álvaro) se juntaram ao projeto e foi este grupo que começou a dar vida ao Priorato, até então uma região pouco valorizada, marcada por terrenos íngremes e solos pedregosos, difíceis de trabalhar, não muito distante de Barcelona. Segundo René, o primeiro grande incentivador do vinho que começou a produzir no Priorato foi o jornalista Pierre Crisol, do guia Gault Millau. Depois de provar o vinho de René num café da manhã em Paris, Crisol ficou encantado e fez absoluta questão de conhecer a região onde era produzido. Os suíços foram os primeiros clientes importantes do Clos Mogador, mas o Priorato só explodiu como região quando seus vinhos foram descobertos pelo famoso crítico norte-americano Robert Parker. O resto é lenda e hoje os vinhos da região estão entre os mais valorizados da Espanha. René comenta com bom

humor, que embora atribua sempre notas muito altas a seus vinhos, Parker nunca visitou sua propriedade. René desmente o mito de que o segredo do Priorato seriam as vinhas muito velhas, sobretudo de **Garnacha**. Segundo ele, essas vinhas foram abandonadas, tanto que, hoje, são dois mil hectares plantados de vinhas jovens e apenas 300 hectares de vinhas com idade entre 60 e 70 anos. No Clos Mogador, são vinhas de até 25 anos, com idade média de 18 anos e minúscula quantidade de **Garnacha** com 100 anos. O Clos Mogador é um vinhedo único, que produz apenas 28 mil garrafas. As uvas são colhidas em passagens individuais sucessivas (tries) e vinificadas separadas por parcelas, em barricas abertas de 300 litros. O Clos Mogador 2003 é um corte de **Garnacha** (40%), **Cariñena** (20%), **Syrah** (20%) e **Cabernet Sauvignon** (20%).



## RENÉ RESUME OS SEGREDOS DO PRIORATO NOS SEGUINTE ASPECTOS:

- 1) O SOLO DE LLICORELLA, SEMELHANTE AO XISTO;
- 2) MICROCLIMA MUITO PARTICULAR (ALTERNÂNCIA DE CALOR MUITO FORTE DURANTE O DIA, FRIO ÀS VEZES INTENSO À NOITE);
- 3) GRANDE ESTRESSE HÍDRICO;
- 4) VINHA COM RAÍZES PROFUNDAS;
- 5) GRANDE EQUILÍBRIO DA VIDEIRA;
- 6) GRANDE CONCENTRAÇÃO DE SABORES;
- 7) VITICULTURA ECOLÓGICA E SEM DOENÇAS.

lia, não tem ilusões sobre o futuro dos vinhos doces num mundo que parece privilegiar a potência. “O mercado para vinhos doces não vai crescer”, constata sem mágoas. “Vinhos doces são um nicho que tradicionalmente representa apenas 1% da produção de vinhos tintos”. Kracher cita três razões para isso. Primeiro, são vinhos caros, porque os custos humanos (a colheita de uvas para vinhos doces é sempre manual) e os custos associados ao controle de qualidade são muito altos; segundo, porque, em nossa cultura, doce significa que não é saudável, ao

contrário do que acontecia no passado, quando vinhos doces eram usados até para fins medicinais; terceiro, porque o vinho doce é mais intelectual, requer mais tempo, é um vinho de meditação. “É preciso provar duas vezes para entender o que se está recebendo”, conclui.

GUILHERME VELLOSO, ARTHUR AZEVEDO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, JOSÉ LUIZ BORGES, MARIO TELLES JR. E RUI ALVES, EDITORES DE WINE STYLE, PARTICIPARAM DO ENCONTRO MISTRAL 2006 A CONVITE DA IMPORTADORA E DE SUA ASSESSORA DE COMUNICAÇÃO, SOFIA CARVALHOSA



“A Mistral é a dona do mais reputado catálogo de vinhos do país. Quando uma empresa assim promove um grande evento, com 80 produtores, significa que uma revoadada de estrelas aterrissará em terras tupiniquins.”

Marcelo Copello, A Gazetta Mercantil

“Um evento de exceção, como nunca vi em nenhum outro país do mundo — seja pela escala, com um impressionante número de produtores do mais alto nível, seja pela excepcional qualidade dos vinhos, da organização e do público.”

Philippe Menguy, Champagne Bollinger

“O Encontro Mistral foi de longe o evento de vinhos mais bem organizado de que participei recentemente em todo o mundo.”

Jean-Luc Pépin, Comte Georges de Vogüé

## Na Mistral, estes produtores fazem a diferença!

No mundo do vinho, alguns nomes realmente significam muita coisa. Além de terroirs e vinhedos únicos, por trás dos melhores vinhos em geral também há personalidades surpreendentes — verdadeiros artistas, que têm escrito a história do vinho de qualidade em todas as épocas e países. São estes os renomados produtores que fazem a diferença no catálogo da Mistral. São eles que fizeram a diferença no Encontro Mistral 2006.

No início de Junho, oitenta dos mais consagrados produtores do mundo vieram ao país para mostrar suas jóias

e conversar com os enófilos brasileiros. Não é apenas o número que importa, mas também a qualidade. Trata-se dos nomes de maior prestígio em suas regiões, vários dos quais não costumam participar nem dos maiores eventos de vinho realizados na Europa! E todos voltaram para casa encantados com a simpatia e o grande conhecimento de vinhos do público brasileiro.

Nosso mais profundo agradecimento a todos nossos produtores, clientes e amigos — que tornaram possível este Encontro de pessoas especiais, animado por vinhos especiais.

A Importadora dos  
Melhores Vinhos

 Mistral

Rua Rocha 288 São Paulo  
Tel | 3372 3400  
www.mistral.com.br



# jean-michel deiss: o apóstolo do terroir

*“Os rótulos não podem conter aquilo que a pessoa vai sentir ao beber o vinho. É necessário abrir a garrafa e mergulhar no seu mundo”*

entrevista por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO E GUILHERME VELLOSO

WS - *Como o sr. vê o mundo do vinho hoje?*

DEISS - Na minha opinião, hoje, existem dois tipos distintos de vinho: aqueles que são feitos para agradar a crítica especializada e o público em geral e aqueles que expressam as características do seu terroir. Acho que minha obrigação como produtor é mostrar as diferenças existentes entre as diversas uvas, os diferentes solos e climas. Devemos combater a “massificação gustativa”, em que todos gostam da mesma coisa. Amar todo mundo é a forma perfeita de ditadura. Nós não amamos as mesmas coisas e não bebemos as mesmas coisas. Hoje, em 80% dos casos, é preciso dizer se um vinho é um *Merlot*, um *Chardonnay* etc, porque isso corresponde a um gosto. Os vinhos têm que ter personalidade, mostrar o “gosto” do terroir. As diferenças enriquecem, tornam infundável o mundo do vinho, as sensações, os prazeres etc. Entretanto, o mundo do vinho vive um grande problema, pois o critério ético de quem produz não é muito claro. Os esforços do produtor não são claros. Com isso, o público fica sem saber o que está comprando.

WS - *E o consumidor, o que procura hoje?*

DEISS - Ao se iniciar no mundo do vinho, o consumidor procura algo que seja bom. Geralmente, isso acaba sendo alguma coisa que ele já conhece. Entretanto, com o passar do tempo, aquele que deseja progredir, começa a buscar coisas diferentes, coisas que não se conhece, mas que fascinam. Felizmente, existe a liberdade de opinião sobre os diversos estilos de vinho e seus resultados.

## Devemos combater a “massificação gustativa”, em que todos gostam da mesma coisa.

WS - *Qual a sua definição de terroir?*

DEISS - Terroir é algo complexo. É um lugar onde forças, cores e odores se fundem, sem explicação. É um local onde você se sente em casa. Existe um amor entre você e o local. É algo grande, atemporal, até mesmo sagrado. Penso que a identidade de um vinho está no seu terroir e não na cepa utilizada. O Montrachet não é *Chardonnay*.

O Pétrus não é *Merlot*. Cada região exprime sua identidade por sua complexidade. Minha identidade não está no *Riesling* ou no *Gewurztraminer*. A identidade de meu colega da Borgonha não é *Chardonnay* ou *Pinot Noir*. O Brasil não é só São Paulo. Entretanto, o conceito de terroir é elitista, assim como aprender coisas novas também é elitista. Faço vinhos para pessoas que decidiram fazer um certo caminho no mundo do vinho, que desejam conhecer todo o “alfabeto” das uvas. Acho que as pessoas têm necessidade de aprender coisas novas e o vinho deve estimular essa busca. O vinho tem de causar nas pessoas essa vontade de evoluir, de melhorar, de ir sempre mais longe. Aqui está a energia do vinho.

## Terroir é algo complexo. É um lugar onde forças, cores e odores se fundem, sem explicação.

WS - *O que o sr. busca ao fazer um vinho?*

DEISS - Acho que os vinhos têm de ter “humanidade, mostrar-se como realmente são, com virtudes e defeitos. É preciso um pouco de defeito, de humanidade, mesmo nos melhores vinhos. Hoje, muitos produtores não têm confiança na uva, porque ela não é perfeita. Eu milito pela verdade da uva. Bom vinho é um sonho totalitário. O conceito de perfeição estéril é impensável. Devemos respeitar a uva, mostrar sua verdade, sem mascarar suas características. Vinhos com aromas muito violentos não são a verdadeira identidade da uva. São produzidos para agradar e segurar o consumidor. Vinho é harmonia entre o nariz e a boca, que são duas coisas diferentes. Alguns produtores sofrem muita pressão do mercado e da imprensa e acabam fazendo mal à uva. Hoje, existe uma ditadura da imprensa mundial. Acho que devemos confiar mais na uva e menos na crítica. A uva deve ser vista como uma criança, uma filha. Devo ser honesto e produzir um vinho, mesmo que eu não o ame intensamente. Não quero que meus vinhos sejam um retrato do Deiss, quero que eles tenham a identidade do terroir. Meu sonho é 100% uva, 0% Deiss. Quando eu faltar,

desejo que o processo continue. O terroir transcende a identidade do produtor.

## Vinho é harmonia entre o nariz e a boca, que são duas coisas diferentes.

WS - *Qual é o futuro do mundo do vinho?*

DEISS - A sociedade moderna é feita de pessoas que têm medo de tudo e, portanto, precisam ter certeza de tudo. Entretanto, penso que o consumidor esclarecido fugirá dos vinhos “falsos”, aqueles que são maquiados, manipulados, que não têm personalidade própria. Haverá um combate em defesa do terroir.

WS - *O que significa para o sr. esse “combate”?*

DEISS - O combate pelo terroir não é pelo passado, mas pelo autêntico. Há um grande perigo de se produzir um gosto mundial. É um combate pela tolerância gustativa. Tem uma dimensão política, que eu assumo. Isso não se limita ao vinho, pois tem a ver com a sociedade na qual queremos viver, com seus valores. Meu combate pelo terroir é um combate para tornar as coisas claras. Hoje, o que está na etiqueta não tem nada a ver com o que está no vinho.

WS - *O sr. se considera um guru?*

DEISS - Não quero ser um guru, mas me sinto responsável por uma certa visão do vinho. Dizer a verdade não é fácil, às vezes choca. Quero apenas mostrar que existe um caminho que pode ser seguido. Acho que estamos todos a serviço de uma causa superior. Os vinhateiros não são gênios. Eles devem ensinar o respeito à uva e ao vinho. Meu combate pelo terroir é um combate pelo sagrado, por alguma coisa que já existia antes de nós, que já estava lá. Por isso, impressionam-me as pessoas que buscam o seu terroir. Paolo de Marchi, da Isole e Olena (Itália), é um exemplo. Amo os vinhos das pessoas que buscam isso, no novo mundo e no velho mundo; e que são honestos ao extremo; que produzem um vinho que não amam, mas que o deixam assim, mesmo tendo vontade de melhorá-lo. O motor dos grandes vinhos é o respeito, não o conhecimento.

WS - *Como o sr. vê as diferenças entre os vinhos do velho e do novo mundo?*

DEISS - O velho mundo se caracteriza por produzir vinhos discretos, profundos, delicados. O novo mundo tem uma vocação para “Hollywood”, para produzir coisas exuberantes, voltadas para a massificação. Penso que o novo mundo deve encontrar seu próprio caminho, sua verdade, buscar o gosto do terroir. Existem inúmeras oportunidades, fronteiras que devem ser ultrapassadas, descobertas que devem ser feitas. O novo mundo deve continuar sua busca. O limite entre a tradição e a modernidade é ético. A lei permite, mas não devemos fazer, por respeito à uva. O vinho deve ser uma série de negações: não à seleção de clones, não à chaptalização, não à adição de álcool, não ao aumento ou diminuição da acidez. É atingir a graça pelo sofrimento, pelo esforço.

## O motor dos grandes vinhos é o respeito, não o conhecimento.

WS - *O que existe de concreto a esse respeito?*

DEISS - Criamos uma associação denominada Sève ([www.seve-vignerons.fr](http://www.seve-vignerons.fr)) que busca retornar o mundo do vinho à ética. Essa associação criou o Comitê Nacional de Ética em Viticultura, em que procuramos estabelecer os limites entre o que se PODE fazer e o que se DEVE fazer. Baseados nos preceitos de Joseph Capus (criador do projeto de Appellation d’Origine Contrôlée), estamos tentando retirar o vinho francês da crise em que ele se encontra. Adaptando os preceitos de São Bernardo, devemos procurar “refazer” nossos vinhos a cada dia, com trabalho e dedicação constantes. Lutamos pelo respeito ao vinho e contra o “império das marcas”.

GUSTAVO ANDRADE DE PAULO É MÉDICO E DIRETOR DE DEGUSTAÇÃO DA ABS-SP. GUILHERME VELLOSO É JORNALISTA, CONSULTOR DE EMPRESAS E DIRETOR SECRETÁRIO DA ABS-SP

# BEAUJOLAIS ROMANTISMOS E VINHOS DE ESTILO ÚNICO



UM DOS VINHOS MAIS CONHECIDOS DO MUNDO REPRESENTA UMA PRÓSPERA E EXTENSA REGIÃO DA BORGONHA, COM CERCA DE 22.500 HECTARES DE VINHEDOS CULTIVADOS E QUE PRODUZ UM VINHO TINTO DOS MAIS SINGULARES DO MUNDO VINÍCOLA

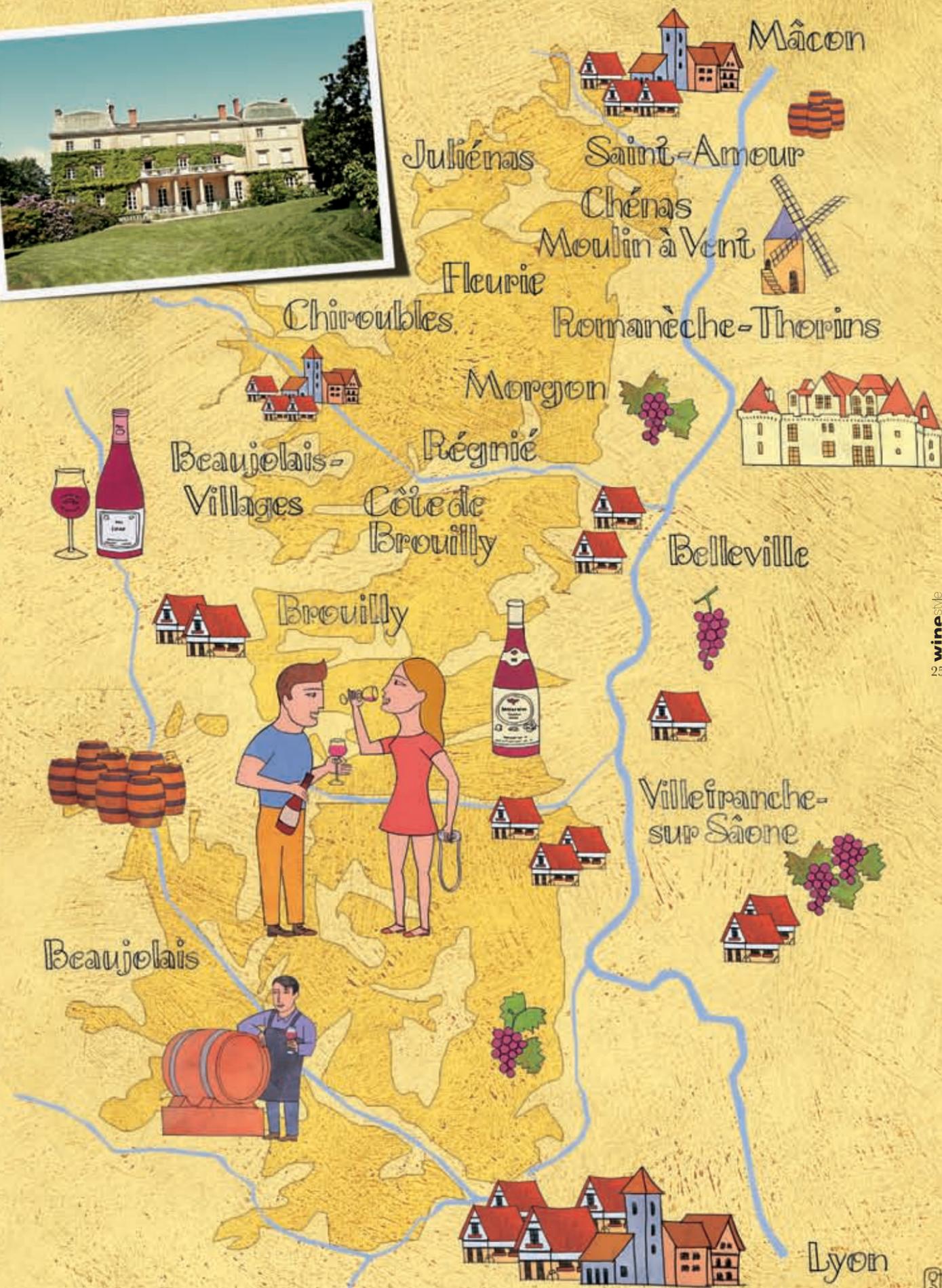
por GLÓRIA MARIA DUCCINI ALMEIDA ilustração OMAR GRASSETTI  
montagem digital LUIZ CARLOS BIG



A região de Beaujolais, com suas colinas onduladas, é uma das mais românticas áreas vinícolas para se visitar. Existe vinho mais francês que o *Beaujolais*? O casamento entre a uva *Gamay* e o solo da região tornam esse vinho único, fresco, vívido, frutado, leve e muito fácil de se beber. Além disso, quem não conhece o famoso Beaujolais Nouveau, cujo lançamento anual, sempre na terceira quinta-feira de novembro, é a mais espetacular ação de marketing no mundo dos vinhos?

Beaujolais, com produção anual de 13 milhões de caixas, é o maior produtor mundial de vinhos feitos com a mais frutada das uvas, a *Gamay rouge à jus blanc* (Gamay vermelha com suco branco), uma variedade descendente do cruzamento entre *Pinot Noir* e *Gouais Blanc*, esta última banida da França por produzir um vinho de baixa qualidade. Além do rico patrimônio arquitetônico, Beaujolais vitícola produz vinhos com boa relação preço/qualidade.

O nome *Beaujolais* deriva da antiga capital da região, a cidade medieval de Beaujeu. No século XIII, o domínio de Beaujeu cresceu tanto em extensão, que era a terceira baro-



nia da França. No século XIV, sob os auspícios de Antoine de Beaujeu, a região se estendeu do sul de Mâcon até Villefranche-sur-Saône, tornando-se rival de Lyon.

Hoje, a cidade inteira mantém as impressões do passado. Quem passa pela região não pode deixar de visitar o museu Marius Audin, que guarda inúmeros objetos e móveis da velha Beaujeu, a Igreja de Saint Nicolas, uma das mais bonitas igrejas romanas da região e o centro de turismo e de enologia: Sources du Beaujolais.

## LIGAÇÃO COM A BORGONHA É APENAS ADMINISTRATIVA

Atualmente, a região de Beaujolais compreende 55 km que vão do sul de Mâcon até o norte de Lyon. À leste, termina no vale do Rio Saône e a oeste, nos primeiros contrafortes do Massif Central, tendo o Mont Saint-Rigaud como seu ponto mais alto (1.009m). Do ponto de vista administrativo, Beaujolais faz parte de Borgonha. No entanto, as duas regiões nada têm em comum. Assim como o clima, as uvas são diferentes e o modo de fazer o vinho varia radicalmente. Beaujolais tem um clima continental, com inverno frio e seco, verão quente e outono inconsistente, gerando condição ideal para a uva **Gamay**.

Geologicamente, Beaujolais se divide claramente em duas partes na altura do vale do Rio Nizerand (logo ao norte de Villefranche). Daí até o sul, a região é chamada de Bas-Beaujolais e o solo, argilo/calcário, produz um vinho mais simples. Já a parte norte, chamada de Haut-Beaujolais, tem um solo baseado em granito, com camadas arenosas variadas, que drenam, aquecem e amadurecem a uva **Gamay**. Nesta região, estão localizadas 39 comunas que produzem o Beaujolais Villages, assim como 10 Crus de Beaujolais.

A única uva usada para se produzir os Beaujolais tintos é a **Gamay** (98% das uvas plantadas). Responsável pela personalidade do Beaujolais, a **Gamay** origina vinhos de aromas intensos que lembram cerejas negras, amoras, pêssegos, além de notas florais de violeta e rosas, terminando com um ligeiro toque de especiarias. Tem muito mais suco que a **Pinot noir** e menos tanino do que qualquer outra variedade de uva tinta. Isso faz com que o vinho possa ser tomado bem mais jovem, ou imediatamente após ser produzido, caso do conhecido Beaujolais Nouveau. No entanto, apresenta menos capacidade para envelhecer – poucos dos melhores **Beaujolais** envelhecem bem e, quando isso acontece, a fruta fica mais intensa e concentrada, e os aromas mais complexos.



## Cada Cru tem uma personalidade própria

**ST. AMOUR** – Comprende 310ha de solo argiloso. É o mais setentrional, próximo de Mâcon. Produz um vinho leve, delicado, frutado (pêssego) e perfumado. Pode ser bebido jovem, mas melhora depois de 2 a 3 anos de garrafa.

**JULIÉNAS** – Com 600ha, possui os terroirs mais antigos, com colinas escarpadas formadas de granito e xisto, que proporcionam excelente maturação. Os vinhos são mais concentrados, com aromas de pêra e frutas vermelhas. Mostram boa expressão entre 2 e 4 anos e, nas grandes safras, podem ser guardados por até 5 anos.



**CHÉNAS** – Com 280ha plantados em solo granítico, é o menor e menos conhecido dos Crus. Seu nome deriva dos bosques de carvalho (chênes) que existiam na região. Apesar de ser vizinho do prestigiado Moulin à Vent, seus vinhos não são tão sedosos, mas sim generosos e frutados, com sutil toque de rosas.

**MOULIN-À-VENT** – O melhor Cru de Beaujolais, ocupa uma área de 670ha de subsolo granítico, coberto por uma camada de areia rica em manganês, o que confere um caráter particular ao vinho, que pode envelhecer de 3 a 5 anos, às vezes até mais. Concentrado, apresenta aromas de frutas escuras, trufas, almíscar, caça, lembrando um Borgonha quando mais velho. Seu nome deriva de um antigo moinho que foi recentemente restaurado.

**FLEURIE** – Ocupa uma área de 850ha, com solo pobre de areias graníticas ou cascalhos argilosos. São vinhos aveludados e sedutores, com aromas de flores e frutas, sendo considerado o mais feminino dos Crus. São bons na juventude, mas melhoram com cerca de 2 anos.

**CHIROUBLES** – Seus vinhedos estão plantados entre 300 e 1.000m, numa área de 370ha. Seu vinho é o mais etéreo de todos. Leve, frágil e com pouco tanino, deve ser tomado antes dos outros Crus, pois desde cedo desenvolve um charmoso buquê.

**MORGON** – Tem uma área de 1.140ha de solo xistoso, rico em óxido de ferro e manganês e produz a maior quantidade de vinhos. Os melhores vinhedos provêm do Mont du Py. Os vinhos são concentrados, encorpados e desenvolvem um buquê original com a guarda (6 a 8 anos). Tem uma personalidade diferente dos outros Crus.

**RÉIGNIÉ** – Essa foi a última região elevada



a Cru de Beaujolais (1988). Tem uma área de 480ha, com solo granito-arenoso. Seus vinhedos são os mais antigos, datando da época romana. São vinhos com bom corpo, redondos, com aromas de groselha e framboesa. Podem ser degustados no ano seguinte à colheita e conservam seu potencial aromático por 3 a 5 anos.

**CÔTE DE BROUILLY** – Os vinhedos são localizados nas encostas do extinto vulcão Mont Brouilly. Seu solo é composto de pedras azuis, com base granítica, numa área de 300ha. Os vinhos têm corpo leve e são bastante frutados. Evoluem bem com a guarda, mostrando fineza e elegância (1 a 3 anos).

**BROUILLY** – É o mais extenso de todos os Crus de Beaujolais, com 1.316ha e produção de 71.500hl. Seu solo é composto de granito e xisto. Os vinhos são de cor rubi, frutados (cereja, blueberry, framboesa), bem-estruturados e prontos para ser degustados entre nove meses e um ano. Como é o maior produtor entre os Crus, seus vinhos são largamente encontrados em cafés, bistrôs e brasseries.

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO EXCLUSIVO FAZ A DIFERENÇA

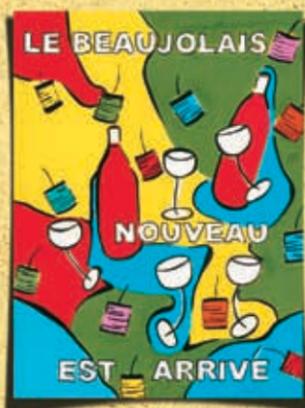
O caráter do vinho Beaujolais, porém, não vem apenas da **Gamay**, mas também do processo de vinificação característico da região, a maceração carbônica. Os cachos são colhidos obrigatoriamente à mão e, em vez de prensados, são colocados inteiros em recipientes de aço inoxidável ou cimento, hermeticamente fechados. Sob o peso das uvas que estão acima, as inferiores começam a romper suas cascas liberando o suco, dando início à fermentação. As uvas que ficam por cima começam a fermentar internamente em grande velocidade, o que enfatiza a característica de fruta no aroma e no sabor, além de minimizar os taninos e o ácido málico. Devido à fermentação, as uvas se rompem pela pressão interna.

O tempo de maceração varia de acordo com as apela-

ções: 3 a 4 dias para os Beaujolais, 5 a 9 dias para os Villages e até 15 dias para os Crus. Após a maceração, as uvas são prensadas e a fermentação termina em tanques, sem as cascas, o que novamente minimiza a adstringência. No caso do Beaujolais Nouveau, após cerca de um mês da colheita, o vinho está pronto para ser filtrado, engarrafado, rotulado e bebido. Já os outros permanecem de 5 a 9 meses em cubas ou barris de carvalho. Nos últimos cinco anos, as melhores safras foram 2003 e 2005.

Uma pequena quantidade de Beaujolais branco (1 a 2%) é produzido com a uva **Chardonnay**, plantada principalmente no limite norte, junto ao Mâconnais, e no sudoeste de Villefranche. Esse vinho é considerado uma pérola rara, sendo normalmente muito bom. São secos, assemelhando-se mais a um Chablis do que aos arredondados e macios da Borgonha.

## EM NOVEMBRO, CHEGA O BEAUJOLAIS NOUVEAU



Na terceira quinta-feira de todo mês de novembro milhares de caixas de Beaujolais Nouveau são abertas em todo o mundo, numa jogada de marketing que marca o lançamento anual do vinho. Com a frase "Le Beaujolais Nouveau est arrivé!" (O Beaujolais Nouveau chegou!), inicia-se um ritual animado no mundo do vinho, sobretudo, na França. São mais de 65 milhões de garrafas distribuídas, simultaneamente, ou seja, um terço de toda a produção.

Beaujolais Nouveau é um vinho de consumo rápido, em temperatura mais fresca (mesmo sendo tinto), que apresenta aromas típicos de frutas como banana e morango, um corpo leve e suave. Deve ser bebido, preferencialmente, em um mês, portanto não deve ser guardado.

As uvas do Nouveau provêm da appelação Beaujolais. Porém, podem ser originárias de Beaujolais Villages e, nesse caso, tem-se um Beaujolais Villages Nouveau.

## APELAÇÕES SÃO DIVIDIDAS POR NÍVEIS DE QUALIDADE

As 12 appelações da região estão divididas em três categorias ou níveis de qualidade: Beaujolais, Beaujolais Villages e os 10 Crus de Beaujolais.

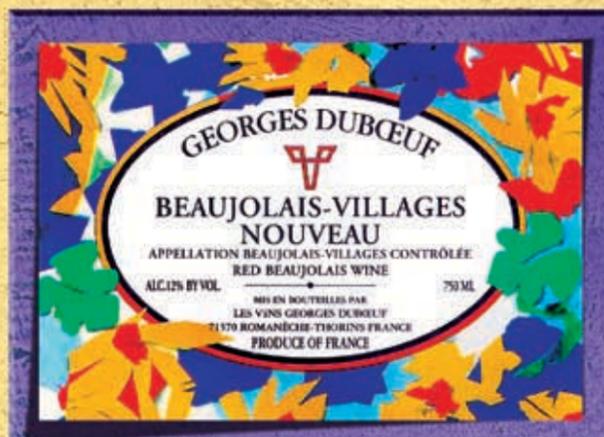
A appelação Beaujolais compreende os vinhos produzidos na região Bas-Beaujolais devem ter graduação alcoólica mínima de 9°. Quando o teor alcoólico atinge os 10,5°, são chamados de Beaujolais Supérieur e caracterizam-se pelos aromas florais e frutados. Devem ser bebidos jovens, pois não são produzidos com a intenção de guarda. Sua produção é de cerca de 7 milhões de caixas/ano. Até dois terços da colheita são vinificados como Nouveau.

Os Beaujolais Villages são oriundos das 39 comunas do Haut-Beaujolais, responsáveis por 25%

da produção, com 10° de álcool no mínimo. Devido às condições de terroir, esses vinhos são melhores e mais complexos, podendo ser guardados de um a três anos. Vale a pena pagar um pouco mais por eles!

**Beaujolais Cru** – na parte mais ao norte da região (Haut-Beaujolais) estão localizados os 10 Crus oriundos de 10 cidades que orgulhosamente ostentam seus nomes nos rótulos. A produção média desses Crus nos últimos 12 anos foi de 343.476 hectolitros, ou aproximadamente, 25% do total da região. Cada Cru tem a sua personalidade que os bons produtores exploram e expressam com muito vigor quando a safra permite.

GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA É DIRETORA DA ABS-SP



## Produtores de destaque

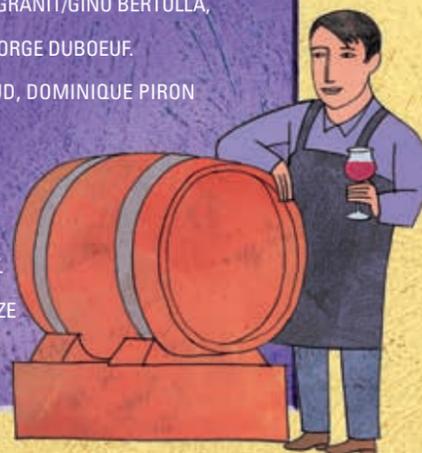
**GEORGES DUBOEUF** – É UM DOS MAIORES E O MAIS CONHECIDO DOS PRODUTORES DE BEAUJOLAIS. PRODUZ DESDE OS VINHOS MAIS SIMPLES ATÉ, PRATICAMENTE, TODOS OS CRUS. NO ENTANTO, CADA CRU TEM SEUS ESPECIALISTAS, COMO:

**MOULIN-À-VENT:** CHÂTEAU DE JACQUES (PROPRIEDADE DE LOUIS JADOT), DOMAINE DE GRANIT/GINO BERTOLLA, DOMAINE JACKY JANODET E GEORGE DUBOEUF.

**MORGON:** JEAN-MARC BURGAUD, DOMINIQUE PIRON E DOMAINE AUCOEUR.

**FLEURIE:** CAVE COOPERATIVE DE FLEURIE, MICHEL CHIGNARD E CLOS DE LA ROILETTE/COUDERT.

**BROUILLY:** CHÂTEAU DE LA CHAIZE E DOMAINE ALAIN MICHAUD.



querer mais? | pense no essencial

Entregue seus sentidos ao novo estilo dos vinhos Santa Carolina. Despertar o essencial é exclusividade deste excepcional vinho Chileno.

VINA SANTA CAROLINA.

pense Santa Carolina

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



APRECIAR COM MODERAÇÃO

# SASSICAIA

## UM CHÂTEAU DE BORDEAUX NA TOSCANA



SASSICAIA FOI O PRIMEIRO VINHO CLASSIFICADO COMO SUPERTOSCANO E, DESDE ENTÃO, A EVOLUÇÃO VINÍCOLA DA ITÁLIA NUNCA MAIS FOI A MESMA. CONHEÇA OS DETALHES DESTA FASCINANTE HISTÓRIA

por MARIO TELES JR.

A Expand, importadora exclusiva do *Sassicaia* para o Brasil e representada por seu presidente Otávio Piva de Albuquerque e pela diretora de marketing Tatiana Piva Sartori, recebeu em São Paulo a visita de Piero Incisa della Rocchetta. Neto do fundador da vinícola, ele apresentou várias safras deste vinho mítico, na verdade o primeiro “supertoscano”, uma categoria de vinhos que mudou a história vinícola da Itália. Piero contou muitos detalhes da história e de todo o processo de produção do *Sassicaia*, repleta de simbolismo e de lances espetaculares.

### NO INÍCIO, UM ATO DE PERSISTÊNCIA, CORAGEM E REBELDIA

Em 1943, quando Mario Incisa della Rocchetta comunicou a todos de sua família que estava plantando videiras de castas francesas (*Cabernet Sauvignon* e *Cabernet Franc*) em sua enorme propriedade em Bolgheri (3.500 hectares), na Toscana, poucos se surpreenderam. Afinal, admirador de vinhos franceses, em particular dos vinhos

de Graves (correspondia-se na época com o Barão de Rothschild), procurava (e acabou encontrando em Bolgheri) um microclima que se assemelhasse ao desta região de Bordeaux que, aliás, é lembrada até no nome do vinho (graves em francês significa pedra, assim como sassi em italiano).

Seu primo Piero Antinori chegou a afirmar que melhor seria Mario dedicar-se à sua outra paixão, a criação de cavalos, pois esse projeto poderia levá-lo à bancarrota. Bolgheri era uma região pantanosa onde havia muita malária e onde tradicionalmente se criavam ovelhas e gado. No entanto, nada disso demoveu este homem persistente e sonhador. À frente de seu tempo, e, ao contrário de seus colegas italianos, utilizou métodos de plantio de condução de videiras e barricas de carvalho, procedimentos até então só empregados pelos franceses.

Justamente por isso, foi ridicularizado, não conseguindo comercializar sua bebida. Durante os primeiros 20 anos, apenas os amigos das corridas de cavalos, que o visitavam em sua propriedade, experimen-





tavam o seu vinho. Somente em 1968, iniciou a comercialização da primeira safra oficial do **Sassicaia**, utilizando a capacidade de distribuição dos Antinori, canal que foi mantido até a década de 80, quando se julgou apto a assumir esta responsabilidade.

Desde sua criação, o **Sassicaia** sempre foi um “Vino di Tavola”, refletindo a pouca importância que dava ao sistema oficial de classificação de DOC italiano, inadequado para seus padrões de exigência. Adepto fervoroso do conceito de terroir, Mario Incisa della Rocchetta acabou por vencer a “ordem estabelecida”, forçando a criação, pelos órgãos oficiais italianos, de uma denominação especial, única, intitulada Bolgheri-Sassicaia, especialmente para este vinho. Desde então, **Sassicaia** é um monopólio que representa o legado deste homem de fé, considerado o precursor da revolução vinícola moderna italiana.

## UMA PROPOSTA INOVADORA

Produzir um vinho mais elegante e menos potente, sem tanta concentração ou madeira (como se tornou praxe hoje em dia), adequado para acompanhar as refeições, foi a proposta de Mario, que é mantida até hoje pela família.

A propriedade Tenuta San Guido é constituída por vários vinhedos, situados em altitudes que variam entre 80 e 300 metros acima do nível do mar, que refletem fielmente o

anfiteatro das colinas pedregosas de Bolgheri e asseguram drenagem natural. Temperaturas diurnas elevadas contrastam com o gradiente noturno, propiciado pelos frios ventos marítimos, que, na opinião do criador do **Sassicaia**, conferem ao vinho aromas de mar, únicos entre os seus congêneres da Toscana.

## NA DEGUSTAÇÃO VERTICAL, 1999 FOI O MAIS EVOLUÍDO

Uma seleção de safras do **Sassicaia** foi apresentada por Piero. Dentre os vinhos degustados, o mais evoluído e pronto para tomar foi o **Sassicaia 1999**. De corpo médio para intenso e aromas etéreos, terrosos e de “sous-bois”, com taninos finos ainda presentes (embora muito menos marcados que nos 2000 e 2001), a safra reflete as condições climáticas menos favoráveis em sua estrutura mais delicada, estando, desta forma, mais pronto para ser consumido (85/100).

O **Sassicaia 2000**, de uma safra cujas condições climáticas foram semelhantes às de 2001, mostra muita fruta, taninos maduros, com álcool e acidez elevados e ainda não totalmente integrados, em um vinho que corresponde melhor aos conceitos filosóficos de seu criador: elegância e fruta, com muita maciez (90/100). Já o **Sassicaia 2001**, embora tão ou mais frutado que o 2000, é o que seu pro-

prietário chamaria de um cavalo de corrida para longas distâncias, exigindo mais tempo de guarda. Apresenta taninos menos macios que os do 2000, em um estilo de vinho mais rústico e menos elegante que o padrão ideal (88/100).

## PARKER X SASSICAIA, UMA POLÊMICA SOBRE QUALIDADE

Nos últimos anos, estabeleceu-se uma polêmica entre o crítico Robert Parker e os proprietários do **Sassicaia**, acusados por Parker de aumentar, sem medida, a produção, às custas de uma certa perda de intensidade e concentração. Na verdade, no **Sassicaia**, a produção anual declarada por hectare situa-se entre 35 e 40 hectolitros, como nos grandes châteaux de Bordeaux. As uvas, extremamente ricas em açúcar, são submetidas à fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura, por 12 a 14 dias, aos quais se segue um período de maceração de 14 dias e maturação em barricas de carvalho francês (1/3 novas) durante 22 meses. Esse procedimento pode ser uma pista importante dada pelo proprietário, indicando o reconhecimento de menor concentração de seu próprio vinho e de busca de maior fineza e pureza de fruta, com menor uso de madeira nova durante sua maturação.

A composição, embora não constante, muda muito pouco em relação à proposta original: 85% de **Cabernet**

**Sauvignon** e 15% de **Cabernet Franc**. O resultado, em alguns anos, como o célebre 1990, pode-se aproximar do estilo que Parker tanto aprecia, ou seja, vinhos potentes, ricos e opulentos, com mais concentração que elegância. Entretanto, deve-se considerar que, habitualmente, o crítico americano tem dificuldade em apreciar vinhos que privilegiem a sutileza.

Realmente, os vinhos degustados não primam pela potência, mas lembremos que as condições climáticas das safras não foram ideais, segundo Piero Incisa della Rocchetta. Aliás, sobre as melhores safras há um dado que confirma tratar-se o **Sassicaia** de um vinho de terroir: seus melhores anos (1987, 1988, 1990, 1998 e 2003) não são coincidentes com os melhores anos para a Toscana em geral (1985, 1988, 1990, 1997 e 1999). Além disso, suas uvas clássicas indicam ser realmente um vinho diferente dos Chiantis, originários predominantemente da Sangiovese.

Polêmicas à parte – que só deixam o mundo do vinho ainda mais interessante – o **Sassicaia** é um vinho muito diferenciado e único, o que garante seu lugar na galeria dos vinhos inovadores e, sob qualquer ponto de vista, inesquecíveis.

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE E PARTICIPOU DA DEGUSTAÇÃO DO SASSICAIA A CONVITE DA EXPAND IMPORTADORA

OS VINHOS DAS CÔTES  
DU RHÔNE, SEM DENOMINAÇÃO  
ESPECÍFICA, AVALIADOS POR  
WINE STYLE, TÊM QUALIDADE  
MUITO VARIÁVEL. POR ESSE  
MOTIVO, É FUNDAMENTAL  
SABER IDENTIFICAR SEUS  
MELHORES REPRESENTANTES

por MARIO TELLES JR. fotos VLADIMIR FERNANDES

# CÔTES DU RHÔNE GENÉRICOS, UMA CAIXA DE PANDORA



Côtes du Rhône, uma das mais antigas denominações de origem controlada (AOC) da França (criada em 1937), é uma verdadeira caixa de Pandora, em que podemos encontrar desde vinhos maravilhosos, alguns excepcionais, até vinhos anódinos, medíocres e sem expressão que, infelizmente, constituem sua imensa maioria.

Em sua constituição, podem entrar cerca de 24 uvas. Para propósitos práticos, a uva que prevalece na versão tinta é a *Grenache*, associada à *Syrah*, *Cinsaut*, *Mourvèdre*, *Counoise*, entre outras. No caso dos brancos, predomina a *Grenache Blanc* associada à *Clairette*,

*Bourboulenc, Viognier e Roussanne.*

A área da AOC Côtes du Rhône se estende por 41.827 ha, sendo que o rendimento por hectare é de 41 hl/ha, com nível alcoólico mínimo de 11° para tintos, brancos e rosés. Geralmente, e com raras exceções, são vinhos destinados a consumo rápido, não sendo adequados para guarda. São exceções a esta regra os vinhos do Chateau de Beaucastel (Coudoulet de Beaucastel), do Chateau de Rayas (Cuvée de Fonsalette e Cuvée de Fonsalette Sirah) e de alguns outros produtores como Tardieu-Laurent e Clape.

Nos últimos anos, houve grande melhoria na qualidade média desses vinhos, graças à incorporação de modernas tecnologias e à maior liberalidade desta AOC, o que permitiu o surgimento de vinhos de grande categoria, em estilos mais próximos aos do Novo Mundo. Para valorizar e melhorar a qualidade dos vinhos do sul do Rhône, o sistema governamental de INAO (Institute National des Appellations de Origin) criou, em 1953, a AOC Côtes du Rhône-Villages, delimitando inicialmente quatro comunas na região: Cairanne, Chusclan, Laudun e Gigondas.

Deve-se distinguir dois tipos de Côtes du Rhône-Villages: os provenientes de 95 comunas situadas dentro dos 7.227 hectares da região de Côtes du Rhône-Villages propriamente dita; e cerca de 6.599 da área de Côtes-du-Rhône Villages Comunal, que podem ostentar em seu rótulo o nome da comuna, além da denominação Cotes du Rhône-Villages. Os vinhos desta apelação têm rendimentos entre 36 e 37 hectolitros por hectare, com gradação alcoólica mínima de 12° (Cotes du Rhône-Villages) a 12,5° (Côtes du Rhône-Villages Comunaís), com um mínimo de 50% de *Grenache* e 20% de *Syrah* ou *Mourvèdre*.

## NA DEGUSTAÇÃO, BOAS SURPRESAS

Dentre os quase quarenta Côtes-du-Rhône e Côtes-du-Rhône Villages disponíveis no mercado, escolhemos oito para nossa degustação baseado em critérios técnicos (referências da literatura), disponibilidade e acessibilidade do vinho, variabilidade de estilos e preços. Estes vinhos, listados no box, foram degustados às cegas pelos integrantes do grupo Primus Inter Pares, experientes degustadores do quadro de associados da ABS-SP. As notas atribuídas aos mesmos são de responsabilidade do autor.

De início, vale a pena comentar que as expectativas em relação a esta degustação não eram muito positivas, dada a experiência prévia com os Côtes du Rhône. De modo geral, esperava-se vinhos com relação qualidade/preço desfavorável, pouca qualidade, muito evoluídos e diluídos, sem grande personalidade.

O resultado, porém, foi acima das expectativas, com pelo menos três vinhos muito bons, outros três bons e apenas dois considerados como regulares.



Os Côtes du Rhône-Villages estavam no grupo dos vinhos bons enquanto os dois piores eram Côtes du Rhône normais, não sendo os mais baratos de nossa degustação. Por outro lado, os vinhos mais famosos – de produtores que tradicionalmente geram grandes Côtes du Rhône (Tardieu-Laurent, Coudoulet de Beaucastel e Clape) –, corresponderam plenamente à fama, sendo dois deles muito bons e um bom, embora fossem também os mais caros. A grande surpresa da degustação foi o *Château Signac Cuvée Terra Amata 2001*, que se distingue dos demais pela intensidade de cor e concentração, devida à elevada proporção de *Syrah*, em um estilo mais Novo Mundo que os típicos Côtes du Rhône.

Muito bom o *CR Clape 2002*. De cor rubi, ainda com reflexos violáceos, mostra aromas de frutas escuras e de tostado, corpo médio, taninos finos, bom equilíbrio, boa acidez e bela persistência final. Já o *Coudoulet de Beaucastel 2002* impressiona pela complexidade de seus aromas mais evoluídos, animais, terrosos, de ervas secas, com toques de azeitonas negras, “sous-bois” e especiarias. Trata-se de um vinho de corpo médio, muito equilibrado, com taninos médios, de boa qualidade, mas de pouca intensidade, com retroolfato floral. Aparentemente já está no auge.

## VINHOS DEGUSTADOS

**PAUL JABOULET AINE (MISTRAL)**

CR VILLAGES BEAUMES DE VENISE 2001 (87/100) – R\$ 21,75

**AUGUST CLAPE (MISTRAL)**

CR 2002 (89/100) – R\$ 83,90

**CHÂTEAU SIGNAC (GRAND CRU)**

CR CUVÉE TERRA AMATA 2001 (90,5/100) – R\$ 79,00

**CHÂTEAU DE LA GARDINE (DECANTER)**

CR VILLAGES 2002 (88/100) – R\$ 34,40

**GUIGAL (EXPAND)**

CR 2002 (84/100) – R\$ 77,74

**TARDIEU-LAURENT (TERROIR)**

CR GUY LOUIS 2001 (90/100) – R\$ 255,00

**CHÂTEAU DE BEAUCASTEL (TERROIR)**

COUDOULET 2002 (90/100) – R\$ 175,00

**DOMAINE PERRIN (TERROIR)**

CR NATURE 2001 (83/100) – R\$ 130,00

\* CR – ABREVIÇÃO UTILIZADA PARA CÔTES-DU-RHÔNE

Excepcional também é o *CR Tardieu Laurent 2001*, um vinho de cor rubi e que impressiona por sua acidez. Tem taninos finos em grande quantidade e muita concentração de frutas, sinalizando ser, entre todos os vinhos degustados, o de maior potencial de guarda (5 a 10 anos).

Bons e típicos, embora sem a complexidade dos anteriores, são os dois CR Villages: o *Beaumes de Venise* está mais pronto para beber que o *Château de La Gardine*, que pode ser guardado por mais 2 ou 3 anos.

## CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

- Se possível, selecione na literatura os melhores produtores de Côtes-du-Rhône, que continuam correspondendo ao esperado;
- Embora os melhores vinhos fossem os mais caros, os piores não foram os mais baratos. Preço é um

dado relativo (o melhor vinho da degustação foi o 3º mais barato). Portanto, cuidado com as opções muito baratas;

- Confirma-se que os Côtes du Rhône-Villages são melhores opções em termos qualitativos do que os CR normais;
- Em geral, percebe-se que os Côtes du Rhône, com raras e honrosas exceções, não são feitos para guarda (lembre-se que são majoritariamente constituídos pela *Grenache*). Portanto, opte sempre pela safra mais jovem possível.
- Os Côtes du Rhône são vinhos que mudam muito rapidamente à medida que evoluem, perdendo seu intenso caráter frutado e adquirindo ampla gama de aromas, que os tornam bons vinhos para acompanhar refeições. Como não são vinhos muito intensos e concentrados, deve-se tomar cuidado ao utilizá-los com pratos muito pesados e estruturados.

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE

#### IMPORTADORAS

MISTRAL - 11 3372-3400

DECANTER - 11 3071-3055

GRAND CRU - 11 3062-6388

EXPAND - 11 4613-3300

TERROIR - 11 3168-2200



10 PAÍSES  
40 PRODUTORES  
MAIS DE 250 VINHOS  
EXCLUSIVOS EM UM  
EVENTO QUE VOCÊ  
NÃO PODE PERDER

# DECANTER 2006 WINE SHOW

Apreze com moderação.

22 de Agosto

**São Paulo**

HILTON SÃO PAULO  
MORUMBI

23 de Agosto

**Rio de Janeiro**

JOCKEY CLUB BRASILEIRO  
SEDE SOCIAL LAGOA

24 de Agosto

**Belo Horizonte**

CATHARINA  
EVENTOS

A qualidade da nossa seleção você já conhece. E agora vai poder conhecer quem está por trás do sucesso da Decanter. Não perca esta oportunidade única de estar entre alguns dos melhores produtores e enólogos do mundo, como **Marcelo Retamal** (melhor enólogo do Chile pelo Guia de Vinhos de Chile 2004, vinícola De Martino), **Alberto Arizu** (Luigi Bosca), **Anselmo Mendes** (melhor enólogo de Portugal pela Revista de Vinhos em 1997), **Franz Haas**, **Guido Serio** (San Fabiano Calcinaia) e **Pio Boffa** (Pio Cesare) da Itália, além do lendário **Alain Brumont** da França e muitos outros nomes ilustres. Para celebrar este grande acontecimento e os 10 anos da Decanter, preparamos também degustações verticais de vinhos raríssimos e guardados a sete chaves nas adegas pessoais dos nossos produtores, um verdadeiro presente para todos os brasileiros apaixonados pelos grandes vinhos.



**DECANTER**

[www.decanter.com.br](http://www.decanter.com.br)

Adquira já o seu ingresso. Informações: São Paulo (11) 3074 5454, Rio de Janeiro (21) 2286 8838, Belo Horizonte (31) 3287 3618, Blumenau (47) 3326 0111.

Vagas limitadas

# notícias do vinho



## Chega ao Brasil o Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 2005, considerado o melhor "best value" do planeta

*Casillero del Diablo é uma das marcas mais bem identificadas pelos brasileiros entre os vinhos chilenos. Já faz algum tempo que os vinhos da Casillero, produzidos pela Concha Y Toro, vêm passando por um processo de renovação, melhorando a cada safra, mas mantendo sua principal característica, que é a de ser um vinho de excelente relação preço/qualidade. O coroamento desse processo acaba de acontecer, com o lançamento da safra 2005 e a escolha, pela conceituada revista inglesa Decanter, do Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 2005 como o melhor "best value" do planeta. Para mostrar este e outros vinhos da Casillero, a importadora Pernod-Ricard trouxe o enólogo Marcelo Papa, que explicou em detalhes a arquitetura do novo Casillero Cabernet Sauvignon. Para começar, 2005 foi uma safra excepcional em todos os vales do Chile, o que possibilitou a colheita de uvas com ótimo grau de maturidade e de alta qualidade. A equipe de enologia, coordenada por Marcelo, selecionou três vinhedos da Concha y Toro, localizados em três diferentes vales. Foram escolhidos os vinhedos: Lo Mackena, no Vale do Maipo; Palo Santo, em Rapel e Quebrada de Agua, no Vale do Maule. As uvas de cada vale foram vinificadas separadamente e os vinhos amadurecidos por oito meses em barricas de carvalho americano. A mescla final do Casillero del Diablo CS 2005 ficou constituída de: 41% Lo Mackena (solo pedregoso), 31% Palo Santo (solo argiloso) e 28% Quebrada de Agua (solo calcário). Durante o evento, os três vinhos puderam ser degustados e ficou patente que o resultado ficou muito melhor do que cada um dos componentes individuais, o que mostra o talento e a categoria da equipe enológica. O vinho apresentou-se em roupagem púrpura, escuro e sem evolução, exibindo intensos aromas de frutas escuras (cassis e amoras) bem mescladas com notas de baunilha, coco e tostado, provenientes da barrica. Elegante na boca, tem acidez e álcool equilibrados, com bom corpo e bastante concentração de sabores, textura macia, taninos finos e maduros, boa persistência e retroolfato de frutas e chocolate. Tudo isso por um preço final ao consumidor na casa dos R\$ 35. Imbatível!*

*Pernod-Ricard 0800 142011 [www.pernod-ricard.com.br](http://www.pernod-ricard.com.br)*

## Australia Festival 2006

*Nos dias 29 de agosto e 2 e 3 de setembro, serão realizados em Porto Alegre e São Paulo, respectivamente, os dois maiores eventos da Austrália no Brasil: o Australia Festival 2006 e o Study in Australia 2006. O Australia Festival terá atrações musicais, dança e artesanato aborígenes, gastronomia típica e vinhos: uma excelente oportunidade para conhecer admiráveis produtos do Novo Mundo. A Austrália ocupa o quarto lugar como exportador de vinhos. No Festival, as marcas australianas serão vendidas em copos. Local: WTC Hotel, Av. das Nações Unidas, 12.559 das 14h às 20h. Mais Informações: [www.australianobrasil.com.br](http://www.australianobrasil.com.br)*



A VINÍCOLA SALTON

*é tão apaixonada pelo que faz*  
QUE LÁ OS VINHOS NÃO ENVELHECEM,  
*só amadurecem.*

Na Vinícola Salton, vinho se elabora com paixão e um extremo controle de qualidade em tudo: no cultivo, na colheita, na fermentação controlada, no amadurecimento em barris de carvalho e caves climatizadas. O resultado dá gosto de ver e degustar. Afinal, seus vinhos e espumantes foram premiados no Brasil e exterior. Aos 96 anos, a Salton descobriu que o tempo não envelhece, serve para aperfeiçoar ainda mais a arte de fazer vinhos.



UMA GRANDE DESCOBERTA.



Vinícola Salton - Distrito de Itaipu - Bento Gonçalves/RS

## Mattia Vezzola, enólogo da Bellavista: "Franciacorta não é espumante"

*Em recente visita ao Brasil, Mattia Vezzola, o simpático enólogo da Casa Bellavista, representada pelo grupo Expand, explicou porque não gosta quando alguém se refere a seus vinhos como "espumantes". Afinal, foram necessários trinta anos até que, em agosto de 2003, a comunidade europeia desse à região de Franciacorta status DOCG, equivalente à de Champagne, na França. Nessa categoria, "só Champagne e Franciacorta" ressaltam com orgulho Vezzola, antes de explicar que a Itália produz cerca de três bilhões de garrafas de espumantes contra apenas seis milhões de Franciacorta; e que um Franciacorta envelhece por, no mínimo, 25 meses e um espumante genérico, em média, nove dias. Os Franciacorta da Bellavista são fermentados em tanques de aço inox (65%) e barris de carvalho francês (35%) com, no mínimo, de 6 a 25 anos de uso. O objetivo, segundo Vezzola, é "dar fineza e não gosto ao vinho". Dos vinhos degustados, destaca-se, pela relação preço x qualidade, o Franciacorta DOCG Cuvée Brut (R\$ 158), que, como ocorre nas principais maisons de Champagne, é o vinho padrão da vinícola. Já o Franciacorta DOCG Gran Cuvée Rosé 2000 (R\$ 238), um corte 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, tem um nariz bem mais complexo, com aromas de frutas vermelhas e discreta presença de madeira. Finalmente, o Franciacorta DOCG Riserva Vittorio Moretti 95, que homenageia o fundador da Bellavista, é um vinho de exceção, tanto na qualidade como no preço (R\$ 586), pois parte das uvas (5%) foram colhidas já botritizadas. Um vinho à altura de pratos mais elaborados de carne ou caça, ou para ser degustado sozinho, como "vinho de meditação", mas que não deve ser guardado por muito mais tempo. Expand (11) 4613-3300*

## Qualimpor apresenta novos vinhos de alta classe, o Xisto e o Flor de Crasto

*Dois novos reforços de peso acabam de ingressar no já alentado catálogo da Qualimpor, representante no Brasil dos vinhos da Herdade do Esporão e da Quinta do Crasto. O Xisto 2003 é um vinho produzido no Douro pela Roquete & Cazes, famílias que respondem por duas empresas ícones, respectivamente a Quinta do Crasto e o Château Lynch-Bages. Em sua constituição estão as uvas Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (15%) e Tinta Roriz (25%), com passagem por 18 meses em barricas de carvalho francês. Denso, complexo, sofisticado e encorpado, o Xisto 2003 é um vinho de guarda, que tem certamente um futuro muito promissor. Já o Flor de Crasto 2004 é um vinho delicioso e acessível, de caráter frutado e boa expressão na boca, produzido com as uvas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Vinhas Velhas (vinhedos de inúmeras variedades típicas do Douro) e estágio parcial em carvalho. Duas ótimas opções para o consumidor, com propostas bastante diferentes e muito atraentes. Saiba mais detalhes falando com a Qualimpor, pelo telefone (11) 5181-4492*

## Vertical do Noemia, uma obra-prima da Argentina

*Um dos melhores vinhos da Argentina é produzido na Patagônia pela Bodega Noemia, vinícola-butique que vem fazendo muito sucesso em todo o mundo, inclusive no Brasil. Em 2005, recebeu o primeiro lugar entre todos os vinhos tintos degustados na Associação Brasileira de Sommeliers-SP, uma tarefa nada fácil. Trata-se do Noemia, um puro Malbec de nobre estirpe, importado pela Grand Cru. Aproveitando a presença no Brasil da Condessa Noemi Marone Cinzano, proprietária da empresa, os empresários Víctor Levy, Marcos Shapiro e Mariano Levy receberam jornalistas especializados para uma inédita degustação vertical do Noemia, com todas as safras produzidas até hoje. O outro vinho da Noemia, o J. Alberto, também teve seu momento de glória e direito à degustação vertical. Já a estrela da companhia, o A Lisa, fez sua estréia no Brasil e a safra 2005 foi um dos destaques da degustação. É um vinho delicioso e muito frutado, com notas aromáticas de violeta e chocolate. Estavam presentes também os campeoníssimos J. Alberto 2004 e Noemia 2004. Ambos são muito interessantes, com o mesmo perfil de frutas maduras, violetas, chocolate e café torrado, com sabores concentrados, textura macia, taninos finíssimos e longa persistência. O que os diferencia é a intensidade e a amplitude dessas sensações, mas ambos são dois grandes vinhos. Grand Cru (11) 3062-6388*



## Para François Lurton, Chile é país de vinhos brancos

*Grande personalidade do vinho, François Lurton esteve no Brasil, a convite da Zahil/Winehouse, dirigida pelos irmãos Tony e Serge, que receberam a imprensa no restaurante Viccolo Nostro, em São Paulo. Proprietário, com seu irmão, da Jacques & François Lurton, a quinta geração de uma família de vinhateiros de Bordeaux, François fez uma detalhada explanação sobre a situação atual da empresa, que hoje produz vinhos na França, Espanha, Chile e Argentina. Especialista em vinhos brancos, Lurton é um intransigente defensor da Sauvignon Blanc, da qual é um dos grandes artifices. A J&F Lurton produz mais de 70 vinhos, cada um com sua própria identidade. Lurton enfatiza que "não procura fazer no Chile ou na Espanha um vinho de Bordeaux, pois tem em Bordeaux vinhedos muito melhores para fazê-lo". Para surpresa de todos, afirmou que "o Chile é um país de vinhos brancos e que os chilenos deveriam plantar muito mais a Sauvignon Blanc". Disse ainda que "o Chile é um paraíso para se plantar vinhedos, pela pouca variação climática e pela ausência de doenças". Mesmo com todos*

*estes elogios ao Chile, na degustação de uma série de vinhos de Lurton, quem realmente brilhou foi um espanhol de Toro, o magnífico El Albar Excelencia 2002, um vinho muito especial desta região que aos poucos vem mostrando todo seu potencial. Púrpura impenetrável na cor, apresenta aromas intensos de frutas envoltas em chocolate com especiarias e tostado. A boca é seu ponto alto, aliando potência e sofisticação, equilíbrio perfeito, taninos finíssimos, ótima concentração e inacreditável persistência. Para se guardar na memória. Tem tudo para ser um vinho cult, até por sua pequena produção. Outros vinhos também fizeram sucesso na apresentação, tais como o Château des Erles 2003, de Fitou, no sul da França e o Gran Araucano Sauvignon Blanc 2004, chileno do Vale de Casablanca, muito típico e aromático. Zahil/Winehouse (11) 3704-7313*

Os experts consideram  
Merlot o vinho do Brasil.

E Merlot no Brasil  
é Pizzato.  
Cult desde 1999.

PIZZATO  
VINHAS & VINHOS

PIZZATO Vinhas & Vinhos  
Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves  
www.pizzato.net





notícias do vinho

**ICEP e ViniPortugal promovem o vinho português no Brasil** *A fantástica parceria entre o incansável ICEP, agência governamental portuguesa encarregada de promover Portugal pelo mundo, e a ViniPortugal, associação privada dedicada à promoção dos vinhos portugueses, trouxe ao Brasil uma bela amostra de como está a vitivinicultura lusitana. Contando com a presença de Vasco d'Avillez, presidente da ViniPortugal, e de João Mota Pinto, delegado do ICEP no Brasil, memoráveis degustações foram realizadas em São Paulo, Belo Horizonte, Brasília e Rio de Janeiro. Os presentes puderam provar exemplares das mais expressivas regiões portuguesas, feitos com cepas autóctones. As degustações foram conduzidas pelo renomado enólogo português Luis Pato que, com sua simpatia e amor ao vinho, encantou os convidados. Parabéns ao ICEP e a ViniPortugal pela parceria e dedicação ao vinho português. ICEP (11) 3084-1830*



**Casa Flora apresenta as novidades da Viña Santa Carolina** *Em um evento realizado no restaurante La Vecchia Cucina, em São Paulo, a Casa Flora mostrou alguns vinhos da tradicional vinícola chilena Santa Carolina. Estiveram presentes Adilson Carvalho Junior (Casa Flora) e os responsáveis pela área de exportação da Santa Carolina, Christian Wyle e Cristian Benavente. Dentro de seu programa de reestruturação, a Santa Carolina contratou mais um enólogo, Sven Bruchfeld, formado pela Universidade de Davis, na Califórnia, que está contribuindo não só nos lançamentos, como também na elaboração das linhas já existentes. As novidades anunciadas foram: Nimbis Sauvignon Blanc 2006, Rosé 2006 e o Reserva de Família Carmenère 2005. Na ocasião, foram degustados alguns variedades e os tops: Chardonnay e Cabernet Sauvignon, ambos 2003, da linha Reserva de Família. O Cabernet Sauvignon mostrou-se já um vinho com aromas complexos, macio e potente, que compatibilizou muito bem com a costeleta de vitela. Para encerrar, foi apresentado o Late Harvest Sauvignon Blanc/Gewürztraminer 2005, um vinho bem elaborado. Casa Flora (11) 3327-5199*

Seja responsável. Beba com moderação.



notícias do vinho

DECANTER <sup>2006</sup> WINE SHOW

**Decanter Wine Show, uma odisséia pelo mundo de Baco, acontece em agosto** *Uma prazerosa odisséia pelo mundo de Baco, que vai se estender por três capitais brasileiras, reunindo cerca de 250 diferentes vinhos de qualidade, elaborados por 40 produtores do Velho e Novo Mundo, é o que a Decanter Importadora, de Blumenau, SC, vai oferecer aos apreciadores de bons vinhos, em sua primeira edição do Decanter Wine Show 2006. Além de poder degustar diversos vinhos, fazendo uma prazerosa e inesquecível viagem por mais de 10 países produtores, os participantes do evento poderão conversar pessoalmente com ícones da vitivinicultura moderna, entre eles Alain Brumont, Franz Haas, Pio Boffa (Pio Cesare) e Alberto Arizu (Luigi Bosca). Serão degustadas importantes safras dos vinhos: Alain Brumont (sudoeste francês), Pio Cesare (Barolo), San Fabiano de Calcinaia (Ceriolo), Domingos Alves de Souza (Quinta da Gaivosa e Quinta da Gaivosa Reserva Pessoal), Luigi Bosca (Argentina) e De Martino (Chile). O primeiro Decanter Wine Show 2006 acontecerá no dia 22 de agosto, no Hilton São Paulo Morumbi, na capital paulista; dia 23, no Jockey Club Brasileiro, no Rio de Janeiro e dia 24 em Belo Horizonte, no Catharina Eventos. O evento comemora o ano em que a Decanter completa 10 anos de fundação e atuação no mercado brasileiro. Os ingressos para o evento e degustações verticais podem ser adquiridos nas lojas Decanter, localizadas nas cidades onde acontecerão os eventos. Decanter (47) 3326-0111, (11) 3074-5454, (21)2286-8838, (31)3287-3618*

wine style 10

notícias do vinho



**Interfood apresenta a linha Santa Helena Premium Varietal** *Um novo reforço na já consagrada linha de vinhos da tradicional vinícola Santa Helena acaba de chegar ao mercado. Trata-se dos novos vinhos Santa Helena Premium Varietal, apresentados em São Paulo pelo enólogo da empresa, Miguel Rencoret. Produzidos com uvas dos melhores vales do Chile, vêm de encontro às necessidades do consumidor, constituindo-se numa excelente opção de vinhos de ótima relação preço x qualidade. Na apresentação em São Paulo, destacaram-se os Premium Varietal Carmenère 2003 – muito representativo da variedade, com aromas de frutas e especiarias e boa expressão na boca – e o Premium Varietal Cabernet Sauvignon 2003 – de cor púrpura intensa, aromas exuberantes de frutas (goiaba), com toques mentolados e de caramelo tostado, encorpado, concentrado, macio, longo e com taninos de fina textura. Os novos Santa Helena, já estão amplamente disponíveis, e certamente irão agradar em cheio ao consumidor brasileiro. Interfood Importadora 0800 7701871*

notícias do vinho



0800 702 44 92

QUALIMPOR IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

www.qualimpor.com.br



## Viña Calina, opção chilena com sotaque americano

A Viña Calina, fundada em 1993, é um empreendimento chileno com sotaque norte-americano, pois é integralmente controlada pela Kendall-Jackson Wine Estates, gigante californiano do vinho, com vinícolas também na França, Itália, Austrália e Argentina (além da própria Califórnia), que ao todo comercializa 27 marcas diferentes.

“Calina” é o nome da neblina compacta, que cobre e refresca os vinhedos nas primeiras horas

da manhã. Para apresentar a linha da Calina, a World Wine, do grupo La Pastina, trouxe ao Brasil o enólogo Felipe Garcia, chileno, que trabalhou em vinícolas do grupo KJ na Califórnia e Argentina. São três linhas: Reserva, Alcance e Bravura (a top). A produção total é de 50 mil caixas anuais. A linha Top (Bravura) só é produzida nos melhores anos – até agora, 2001, 2003 e 2005, como que a confirmar a predominância das safras ímpares no Chile. O 2001, um corte de Cabernet Sauvignon (70%) e Merlot (30%) é o mais pronto. Conserva ainda um nariz muito frutado (cerejas e framboesas), a que se seguem os aromas característicos do carvalho e um elegante defumado. Na boca, é um vinho muito bem integrado, em que nem o álcool (14,3%) nem a madeira (21 meses em barricas francesas, sendo um quarto de primeiro uso) mascaram a boa acidez e o final novamente frutado. Um belo vinho, do qual são produzidas apenas 250 caixas por ano, o que, obviamente, reflete no preço: 250 reais. Ainda que muito bom, o 2003 (que tem 15% de Merlot e 5% de Carmenère) perde na comparação, por ter menor concentração de cor e aromas (o frutado não é tão evidente) e um toque de álcool a mais (14,5%). O 2005, provado de uma amostra de barrica, é novamente um corte de C.S. (80%) e Merlot (20%), ainda ligeiramente tânico, mas bem integrado, como os dois anteriores, confirmando a boa mão do enólogo Felipe Garcia.

World Wine La Pastina (11) 3315-7477

## Hannover, de Porto Alegre, traz os chilenos da Viña Leyda para o Brasil

A Hannover, importadora comandada por Niels Bosner, está trazendo para o Brasil os vinhos da conceituada vinícola Viña Leyda, do Chile. Situada no Valle de Leyda, uma nova região de produção de vinhos de alta qualidade, a Viña Leyda tem nos vinhos da uva Pinot Noir o seu grande destaque. O Valle de Leyda está situado na Província de San Antonio, a apenas 14 km do Oceano Pacífico, um região de clima frio e forte influência marítima, o que a torna ideal para o cultivo de variedades como a Pinot Noir, a Chardonnay e a Sauvignon Blanc. O verão é seco e ensolarado e a maturação das uvas é lenta e gradativa. Os solos pouco férteis, de composição argilosa, com pedras de quartzo na cobertura e subsolo granítico, completam o quadro favorável para o desenvolvimento de uvas de altíssima qualidade. Todas as linhas da Viña Leyda, desde a mais simples, estão disponíveis no Brasil: a Classic Reserve, os ótimos Leyda Single Vineyard e os disputadíssimos Leyda Pinot Noir Lot 21 e Leyda Chardonnay Lot 5. Mais informações na Hannover (51) 3337-3890

## A vinícola chilena Carpe Diem mostra seus melhores vinhos na Casa do Porto

Os vinhos chilenos ainda detêm o primeiro lugar das importações no País, sendo que algumas vinícolas, como a Carpe Diem, oferecem boa relação preço-qualidade. Para mostrar seus vinhos, a Casa do Porto recebeu José Esturillo e Francisco Gillmore Escoda, da Carpe Diem. A vinícola, situada no Vale del Maule, combina moderna tecnologia com experiência e tradição. Além de uma vasta linha de variedades, é produzido ainda um vinho Premium, o Carpe Diem Tierra Roja, que é um assemblage de Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Um vinho elegante e complexo. Casa do Porto (11) 3061-3003



## Cattier aumenta suas vendas no Brasil

A Casa do Porto comemora o sucesso de vendas do Champagne Cattier no Brasil. Com uma importação de 12.000 garrafas, a marca só perde para as conhecidas Mët Chandon, Veuve Clicquot e Taittinger. Em visita recente ao Brasil, Philippe Bienvenu, diretor comercial, contou a história da casa, localizada em Chigny les Roses, no coração da Montanha de Reims. São 20 ha de vinhedos – a maioria Premier Cru – que pertencem à família desde 1783. A produção própria começou em 1918. O comando continua nas mãos da família, liderada por Jean-Jacques Cattier, presidente da empresa. Uma característica interessante da linha é a pouca diferença de preço entre as não-safradas e as safradas. Enquanto a Brut sai por volta de R\$ 155, a Cattier Chigny les Roses 1998 sai por R\$ 180. A Clos de Moulin (50% Chardonnay e 50% Pinot Noir), um blend das safras de 93, 95 e 96 (R\$ 350) é inesquecível.

Casa do Porto (11) 3061-3003

## A Miolo inaugura novas instalações e apresenta dois lançamentos Ultra Premium

Celebrando a conclusão de mais uma das etapas do projeto de expansão iniciado em 1998, a Vinícola Miolo inaugurou, no dia 3 de julho, novas instalações no Vale dos Vinhedos. A partir de agora, a Miolo Wine Group passa a ter a capacidade de produzir 5 milhões de litros de vinhos finos por ano, ou seja, o quintuplo do volume que produzia há 8 anos. Os R\$ 23 milhões gastos foram investidos na renovação dos vinhedos, ampliação e modernização da vinícola e no centro de visitantes. A Miolo trabalha com 450 hectares de vinhedos na região do Vale dos Vinhedos. Desses, 120 hectares são próprios e os outros 330 pertencem a parceiros da vinícola. Nos últimos anos foram fechadas parcerias com grupos internacionais, resultando num total de 7 projetos em diferentes regiões do Brasil e do Exterior (Vale dos Vinhedos, Campanha Gaúcha, Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra, Vale do São Francisco, Chile, Espanha e Portugal). O evento contou com a participação do enólogo francês Michel Rolland, consultor da Miolo desde 2003. Rolland apresentou os dois lançamentos ultra premium da vinícola: o Merlot Terroir e o espumante Millesime, de Chardonnay e Pinot Noir, que será produzido apenas em anos excepcionais, permanecendo 18 meses nas caves subterrâneas da vinícola.

A Miolo aposta no seu Merlot Terroir como o melhor vinho da variedade já produzido pelo grupo. Na opinião de Adriano Miolo, diretor-técnico da Miolo e de Michel Rolland, a Merlot é a uva que melhor expressa o terroir do Vale dos Vinhedos. Vale a pena conferir. Miolo 0800 5414165



## Uruguiaia Juanicó lança vinho de garagem

Família Deicas 1er Cru Garage é o nome do novo vinho da Juanicó. O exemplar provado em São Paulo pela equipe da Wine Style é da safra 2000, escolhido para o lançamento. Vinho moderno, 100% Tannat, tem muita extração e passa dois anos em carvalho novo francês. É um vinho que pode ser bebido já, mas que se beneficiaria com algum tempo adicional na garrafa. A produção é de apenas 5.000 garrafas, vendidas a R\$ 285, aproximadamente. Maior vinícola uruguiaia, fundada em 1979 por Juan Carlos Deicas, a empresa tem parcerias estabelecidas com o Château Pape Clément, de Bordeaux. Nicolás Bonino, gerente de exportação da Juanicó, esteve em São Paulo, a convite da Importadora Expand e aproveitou para mostrar também o Prelúdio Barrel Select 2004 (R\$ 88), o lançamento do primeiro branco da linha. O corte é de Chardonnay 95% e de 5% Viognier. Passa 18 meses em carvalho novo francês, tem um estilo mais próximo do velho mundo. A aparência de um vinho evoluído, dourado, com aromas de frutas brancas em compota. Completando os lançamentos da vinícola, há o Licor de Tannat (R\$ 85 - 500 ml), um vinho estilo Porto, com produção limitada de 6.000 garrafas. Uma boa opção para acompanhar uma torta de chocolate. Expand (11) 4613-3300

