

AMPANIA

PUGLIA

BASILICATA

1494x2004 | SETEMBRO | OUTUBRO

wine

CALABRIA

o vinho tratado com inteligência style

ENOGASTRONOMIA

alemanha e japão, dois mundos em harmonia

VINHO E SAÚDE

medicamentos e vinho, uma combinação perigosa

ENOTURISMO

puglia, os segredos do sul da itália

wine

ISSN 1988-198X



ÁLCOOL X MEDICAMENTOS

Uma guerra sem vencedores

*"SÓ QUEM DA VIDA BEBEU TODO O VINHO, DUM TRAGO OU NÃO,
MAS SENDO ATÉ O FUNDO, SABE (MAS SEM REMÉDIO) O BOM CAMINHO"*
FERNANDO PESSOA (1888-1935)

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
ilustração EDUARDO JARDIM

1. INTRODUÇÃO

Várias medicações têm o potencial de interagir de forma adversa com bebidas alcoólicas. Alguns fármacos alteram o metabolismo do álcool, causando aumento ou diminuição de seus níveis sanguíneos. Por outro lado, o álcool modifica o metabolismo de várias drogas, afetando as concentrações dessas substâncias no organismo e, além disso, pode interferir na eficácia de certas medicações, exacerbando seus efeitos colaterais.

Embora a maioria das interações entre álcool e fármacos ocorra apenas com consumo excessivo, algumas dessas podem ocorrer após ingestão moderada (social).

Todos os indivíduos estão sujeitos a essas reações, independentemente do sexo, idade, raça ou distribuição geográfica. Entretanto, os idosos apresentam risco particularmente aumentado, uma vez que costumam (60 a 78%) usar um ou mais remédios regularmente e até 60% dos homens e 41% das mulheres continuam consumindo álcool.⁽¹⁻³⁾

2. HISTÓRIA E DEFINIÇÕES

As bebidas alcoólicas têm sido utilizadas desde o início da história, estando intrinsecamente ligadas à evolução da medicina. Hipócrates, o "pai" da medicina sistematizada já recomendava o vinho como medicamento e veículo para outras drogas. Quando, na Idade Média,



os árabes introduziram a técnica, recente na época, da destilação na Europa, os alquimistas acreditaram que o álcool era o tão procurado elixir da vida e foi considerado como remédio para praticamente todas as doenças, conforme indicado pelo termo uísque (do gálico: usquebaugh, “água da vida”).

Antes de abordarmos as conhecidas interações entre álcool e drogas e seus mecanismos, algumas definições são importantes. O termo interação refere-se à possibilidade de um fármaco alterar a intensidade dos efeitos farmacológicos de outro fármaco administrado simultaneamente. O resultado pode aumentar ou diminuir os efeitos de uma ou das duas substâncias, ou pode ainda promover o aparecimento de um novo efeito que não ocorreria com os fármacos isoladamente.⁽⁴⁾

As interações são ditas farmacocinéticas quando ocorrem alterações da absorção, distribuição ou eliminação de um fármaco pelo outro, resultando em maior ou menor concentração da(s) substância(s) no organismo. As interações são tidas como farmacodinâmicas quando as ações dos fármacos se combinam (resultado).⁽⁵⁾

3. INTERAÇÃO ENTRE ÁLCOOL E DROGAS

São vários os mecanismos pelo qual o álcool interage com outras substâncias: alterações na absorção, no metabolismo, ativação de metabólitos tóxicos, efeito aditivo ou sinérgico, reação similar ao dissulfiram etc.

3.1 – ALTERAÇÃO NA ABSORÇÃO

Após a ingestão, o álcool é absorvido rapidamente pelo trato gastrointestinal. A maior parte da absorção ocorre no intestino delgado embora uma pequena parte seja absorvida e metabolizada pelo estômago. Bebidas com alta concentração de álcool (20 - 40%) podem retardar o esvaziamento gástrico, afetando a absorção do próprio álcool e de algumas drogas.^(3, 5, 6) O propranolol também pode retardar o esvaziamento gástrico, potencializando esse efeito do álcool. Por outro lado, drogas como a eritromicina (antibiótico) e a cisaprida podem acelerar o esvaziamento gástrico, aumentando a absorção do álcool pelo intestino.^(6, 7)

O álcool pode, ainda, ajudar na absorção de algumas drogas que são pouco solúveis em água, mas que se dissolvem melhor em meio alcoólico.⁽⁵⁾

3.2 – ALTERAÇÕES NO METABOLISMO

A maior parte do álcool ingerido é metabolizada no fígado. A principal enzima responsável por essa tarefa é a álcool-desidrogenase, embora o sistema MEOS/citocromo P-450 também participe do processo (até 10%). Isso é importante pois esse sistema é responsá-

vel pelo metabolismo de inúmeras outras substâncias.⁽⁸⁾

O consumo prolongado de grandes quantidades de álcool (alcoolismo crônico) leva à potencialização do sistema MEOS, podendo ocasionar a degradação precoce de várias substâncias também metabolizadas por ele (ex: varfarina, fenitoína, isoniazida). O metabolismo acelerado da tolbutamida e de outros agentes hipoglicemiantes usados no tratamento do diabetes tipo II pode explicar as flutuações imprevisíveis nos níveis glicêmicos, observadas em diabéticos alcoólatras. Os barbitúricos, o diazepam, o meprobamato, o propranolol e a rifampicina também podem ser eliminados mais rapidamente do organismo em etilistas crônicos. Esse efeito pode permanecer por dias ou semanas após a cessação do consumo de álcool.^(3, 6, 8)

A potencialização do sistema MEOS é um dos responsáveis pela tolerância ao álcool, observada com o consumo crônico e exagerado, em que quantidades maiores de álcool são cada vez mais necessárias para se atingir o efeito desejado.⁽⁵⁾ Outro efeito da indução do sistema MEOS é a potencialização do efeito carcinogênico do tabagismo.⁽³⁾ Provavelmente, o efeito mais significativo da indução do sistema citocromo P-450 causada pelo álcool seja a transformação de várias substâncias em metabólitos tóxicos. Isso pode ocorrer com vários solventes industriais, agentes anestésicos e o acetaminofeno (ou paracetamol – Tylenol®).⁽³⁾

O consumo regular de álcool diminui o limiar de lesão hepática do acetaminofeno. Em pessoas normais e saudáveis, a dose tóxica do paracetamol encontra-se entre 7,5 e 10g. Entretanto, em etilistas, casos de lesão hepática grave foram relatados com menos de 4 g/dia. Isso é particularmente curioso, pois o acetaminofeno é frequentemente prescrito a etilistas como substituto aos anti-inflamatórios com o intuito de prevenir a gastrite.⁽⁶⁾ O risco do uso esporádico ou regular de acetaminofeno em pessoas que bebem quantidades moderadas de álcool não é bem definido.⁽⁹⁾ Entretanto, sabe-se que o jejum pode potencializar ainda mais a interação álcool-acetaminofeno.^(6, 9)

Se o consumo crônico de álcool leva à potencialização da metabolização de algumas substâncias, o consumo agudo e exagerado pode inibir a ação do sistema citocromo P-450, reduzindo a transformação de outros fármacos. Como exemplo, podemos citar a redução do metabolismo da carbamazepina após ingestão aguda de álcool (em grandes quantidades).⁽³⁾ A fenitoína também é eliminada mais lentamente quando ingerida junto ao álcool.⁽⁴⁾ Além disso, alguns benzodiazepínicos (diazepam) são mais afetados pelo consumo agudo do álcool que outros (lorazepam).^(3, 5) Quanto menor a metabolização de uma substância, mais tempo ela atuará no organismo.

Quadro: Interação entre álcool e fármacos.^(1, 6, 13)

Substância(s)	Efeito(s)	Significância Clínica
Acetaminofeno	Risco aumentado de hepatotoxicidade	Baixa a moderada
Acetohexamida, Clorpropamida, Tolazamida	Possível reação similar ao dissulfiram; alterações imprevisíveis na glicemia (nível sanguíneo do açúcar)	Moderada a alta
Alfametildopa, Hidralazina, Nitroglicerina, Reserpina	Hipotensão adicional; possível progressão para síncope	Moderada
Alprazolam, Clordiazepóxido, Clonazepam, Diazepam, Lorazepam, Meprobamato, Oxazepam	Potencialização da depressão do Sistema Nervoso Central (SNC)	Moderada a alta
Anti-histamínicos	Sedação, comprometimento psicomotor	Moderada
Antipsicóticos	Comprometimento do SNC, principalmente das habilidades motoras, julgamento e comportamento; risco aumentado de distonia	Moderada
Aspirina e outros anti-inflamatórios não hormonais	Irritação gástrica adicional; sangramento	Moderada
Cefoperazona, cefotetan, ceftriaxona, furazolidona, griseofulvina, metronidazol, sulfonamidas (antibióticos)	Reação similar ao dissulfiram	Moderada a alta
Cimetidina, cisaprida, eritromicina, ranitidina	Aumento dos níveis sanguíneos de álcool	Baixa (discutível)
Clorpromazina, Perfenazina, Proclorperazina, Tioridazina, Trifluoperazina	Efeito sedativo adicional	Baixa
Clorazepato, Flurazepam	Potencialização da depressão do SNC	Baixa
Dissulfiram (Antabuse)	Rubor facial, hipotensão, náuseas, taquicardia (fatal em alguns casos)	Alta
Fenitoína	Potencialização dos efeitos sedativo e anticonvulsivante	Baixa a moderada
Fenobarbital, Hidrato de cloral	Potencialização da depressão do SNC	Alta
Glipizida, Gliburida	Alterações imprevisíveis na glicemia	Moderada
Inibidores da Monoaminoxidase	Hipertensão grave, possivelmente fatal por comprometimento do metabolismo hepático da tiramina	Alta
Insulina	Efeito hipoglicêmico aumentado	Alta
Isoniazida	Hepatotoxicidade aumentada; possível diminuição na resposta à isoniazida	Baixa
Oxicodone/acetaminofeno, Propoxifenona/acetaminofeno	Risco aumentado de hepatotoxicidade	Moderada
Pentobarbital	Depressão adicional do SNC (possivelmente letal)	Alta
Temazepam	Depressão adicional do SNC; absorção oral possivelmente aumentada	Moderada a alta
Tolbutamida	Possível reação similar ao dissulfiram; alterações imprevisíveis na glicemia	Moderada
Varfarina (Warfarin)	Metabolismo reduzido; aumento do efeito anticoagulante	Moderada

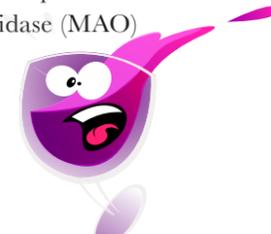
3.3 – EFEITO ADITIVO OU SINÉRGICO

Há muito se sabe que o álcool tem efeito sinérgico ou aditivo com várias drogas, principalmente aquelas que atuam no sistema nervoso central. Como já foi visto, a ingestão aguda de álcool diminui o metabolismo de algumas substâncias, potencializando os seus efeitos. Como exemplo podemos citar o efeito sedativo sinérgico que ocorre após ingestão concomitante de álcool e anti-histamínicos (antialérgicos), barbitúricos, cocaína, antidepressivos tricíclicos, benzodiazepínicos, meprobamato, fenotiazidas, glutetimida, propoxifeno, propofol e narcóticos.⁽⁶⁾ O álcool pode aumentar a atividade de alguns agentes anti-hipertensivos, especialmente a reserpina, a metildopa, a hidralazina e a nitroglicerina. Pode também elevar os níveis de tetraciclina

em até 30%. Antidepressivos mais modernos como a fluoxetina (Prozac®), fluoxamina, paroxetina e moclobemide parecem não interferir com a farmacocinética do álcool.^(3, 6)

Com relação à aspirina (AAS), os resultados dos estudos que avaliaram sua possível interação com o álcool são conflitantes. O maior risco dessa associação, provavelmente, está no aumento da possibilidade de sangramento gastrointestinal (assim como a concomitância de anti-inflamatórios e álcool).⁽³⁾

Além do álcool, alguns compostos presentes no vinho e na cerveja também podem interagir com outros fármacos levando a efeitos adversos. O mais comum deles é a tiramina, que ao ser ingerida por pessoas que usam antidepressivos que inibem a monoaminoxidase (MAO) pode causar crise hipertensiva.⁽⁶⁾





Merece menção especial a interação entre álcool e cocaína. Quando consumidos conjuntamente, uma terceira droga é criada, conhecida como cocaetileno. Esse composto é neurologicamente ativo, significativamente mais tóxico para o coração, fígado e cérebro, causa mais dependência e é mais letal que a cocaína isolada.⁽¹⁰⁾ A cocaetileno leva a quadros exagerados de confusão, rebaixamento do nível de consciência e a mais traumas violentos. Aumenta, hemodinamicamente, a frequência cardíaca e a pressão arterial. A chance de ocorrer morte súbita aumenta 18 a 20 vezes, se comparada à cocaína isolada.⁽⁶⁾

Estudos recentes mostram que o sildenafil (Viagra®) e o vardenafil não apresentam interações significativas com o álcool, particularmente com o vinho tinto.^(11,12)

3.4 – EFEITO DISSULFIRAM E REAÇÕES SIMILARES

O dissulfiram é um agente antioxidante que inibe a ação da aldeído desidrogenase, uma das enzimas responsáveis pelo metabolismo do álcool. Com isso, ocorre acúmulo de acetaldeído no organismo que, por sua vez, causa rubor facial, náuseas, vômitos, dor de cabeça, desconforto abdominal e/ou torácico, confusão mental, vertigem, sudorese e falta de ar. Em casos graves, podem ocorrer hipotensão e alterações do ritmo cardíaco. Os sintomas, geralmente, iniciam-se 15 minutos após a ingestão do álcool, podendo durar de 30 minutos a várias horas.^(1,3,6) Quando o dissulfiram é empregado em alcoólatras que desejam parar de beber, o medo das reações adversas ajuda a mantê-los sóbrios.⁽¹⁾ Muito cuidado deve ser empregado na prescrição dessa droga para idosos alcoólatras pois os efeitos colaterais podem ser graves.

Muitas outras substâncias podem interagir com o álcool levando a reações semelhantes ao dissulfiram: hipoglicemiantes orais (incluindo a clorpropamida e

tolbutamida), antibióticos (incluindo o metronidazol, cloranfenicol, griseofulvina, sulfonamidas, quinacrina, cefamandol, cefotetan, cefoperazona e moxalactam), alguns antiinflamatórios não hormonais (fenilbutazona), o hidrato de cloral e os nitratos.^(1,6)

4 – RECOMENDAÇÕES E CONCLUSÕES

Existem vários mecanismos pelos quais o álcool e outras drogas podem interagir, produzindo alterações farmacocinéticas e farmacodinâmicas distintas. Algumas medicações podem ter seus efeitos potencializados pelo álcool, enquanto outras podem ser inibidas. Entretanto, nem todas essas interações apresentam significância clínica e os efeitos sobre um determinado indivíduo não podem ser completamente previstos pelos dados da literatura.

Apresenta especial importância a potencialização do álcool sobre os ansiolíticos (fármacos contra a ansiedade), sedativos, antidepressivos e antipsicóticos. O álcool interage com vários remédios empregados no tratamento dos diabéticos e interfere na ação de substâncias anticonvulsivantes e anticoagulantes. Aumenta o risco de sangramento gastrointestinal em pessoas usando aspirina e/ou antiinflamatórios não-hormonais, incluindo o ibuprofeno e o naproxeno. Além disso, alcoólatras apresentam risco particularmente aumentado de efeitos colaterais graves com o emprego de certos antibióticos.⁽³⁾

Para evitar complicações (algumas delas graves), antes de iniciar qualquer tipo de tratamento informe seu médico sobre seu consumo de álcool.

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADAMS WL. INTERACTIONS BETWEEN ALCOHOL AND OTHER DRUGS. INT J ADDICT 1995;30 (13-14):1903-23.
- CHRISCHILLES EA, FOLEY DJ, WALLACE RB, LEMKE JH, SEMLA TP, HANLON JT, ET AL. USE OF MEDICATIONS BY PERSONS 65 AND OVER: DATA FROM THE ESTABLISHED POPULATIONS FOR EPIDEMIOLOGIC STUDIES OF THE ELDERLY. J GERONTOL 1992;47 (5):M137-44.
- FRASER AG. PHARMACOKINETIC INTERACTIONS BETWEEN ALCOHOL AND OTHER DRUGS. CLIN PHARMACOKINET 1997;33 (2):79-90.
- RALL TW. HYPNOTICS AND SEDATIVES; ETHANOL. IN: GOODMAN GILMAN A, RALL TW, NIES AS, TAYLOR P, EDITORS. THE PHARMACOLOGICAL BASIS OF THERAPEUTICS. 9A. ED. NEWYORK: PERGAMON PRESS; 1999.
- MATTILA MJ. ALCOHOL AND DRUG INTERACTIONS. ANN MED 1990;22 (5):363-9.
- MCMICKEN DB, FINNELL JT. ACUTE AND CHRONIC ALCOOLISM. IN: MARX, EDITOR. ROSEN'S EMERGENCY MEDICINE: CONCEPTS AND CLINICAL PRACTICE. ST. LOUIS: MOSBY, INC.; 2002. P. 2512-32.
- OFFMAN EM, FREEMAN DJ, DRESSER GK, MUNOZ C, BEND JR, BAILEY DG. RED WINE-CISAPRIDE INTERACTION: COMPARISON WITH GRAPEFRUIT JUICE. CLIN PHARMACOL THER 2001;70 (1):17-23.

- LIEBER CS. INTERACTION OF ALCOHOL WITH OTHER DRUGS AND NUTRIENTS. IMPLICATION FOR THE THERAPY OF ALCOHOLIC LIVER DISEASE. DRUGS 1990;40 SUPPL 3:23-44.
- MEDICAL LETTER. ACETAMINOPHEN, NSAIDS AND ALCOHOL. THE MEDICAL LETTER 1996;38 (977):55-6.
- FARRE M, DE LA TORRE R, GONZALEZ ML, TERAN MT, ROSET PN, MENOYO E, ET AL. COCAINE AND ALCOHOL INTERACTIONS IN HUMANS: NEUROENDOCRINE EFFECTS AND COCAETHYLENE METABOLISM. J PHARMACOL EXP THER 1997;283 (1):164-76.
- WENSING G, BAUER R, UNGER S, ROHDE G, HEINIG R. SIMULTANEOUS ADMINISTRATION OF VARDENAFIL AND ALCOHOL DOES NOT RESULT IN A PHARMACODYNAMIC OR PHARMACOKINETIC INTERACTION IN HEALTHY MALE SUBJECTS. INT J CLIN PHARMACOL THER 2006;44 (5):216-24.
- LESLIE SJ, ATKINS G, OLIVER JJ, WEBB DJ. NO ADVERSE HEMODYNAMIC INTERACTION BETWEEN SILDENAFIL AND RED WINE. CLIN PHARMACOL THER 2004;76 (4):365-70.
- COHEN ST, JACOBSON AM. DUAL DIAGNOSIS: SUBSTANCE ABUSE AND PSYCHIATRIC ILLNESS. IN: JACOBSON, EDITOR. PSYCHIATRIC SECRETS. PHILADELPHIA: HANLEY AND BELFUS; 2001.



A CADA NÚMERO UMA NOVA E DELICIOSA EXPERIÊNCIA

APRECIAR COM MODERAÇÃO



O Chile é um produtor de excelentes vinhos e a Viña Valdivieso, umas das primeiras marcas estabelecidas na produção de vinhos no Chile, é um exemplo de tecnologia num terroir perfeito. A vinícola coleciona troféus conquistados pelo mundo a fora. Além do vinho Caballo Loco, a Valdivieso coloca no mercado também a linha Premium (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc e Chardonnay), assim como a linha Reserva, Barrel Selection e a Varietal.

Aveludado, de cor rubi profunda, com aroma rico em frutas vermelhas, especiarias e menta. Com um agradável toque amadeirado, boa permanência e estrutura perfeita. Caballo Loco é elaborado, essencialmente, a partir de cinco cepas: cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, merlot e carmenere, aperfeiçoando uma "assemblage" cada vez mais complexa e extraordinária. O envelhecimento é feito em barris de carvalho francês. O processo é baseado no sistema "solera", onde aproximadamente 50% da mescla utilizada é do Caballo Loco anterior.

É sua vez de apreciar este inusitado vinho dos Andes - Caballo Loco nº7.

Importador exclusivo

BRUCK

Rua Paula Souza, 216
Telefone:(11) 3329.3400
www.bruck.com.br
vendas@bruck.com.br





AURORA, *a chave do sucesso da maior vinícola brasileira*

AOS 75 ANOS DE VIDA, A COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA MOSTRA QUE A DETERMINAÇÃO E O TRABALHO FORAM DECISIVOS NA HISTÓRIA DESTA QUE É A MAIS TRADICIONAL VINÍCOLA EM ATIVIDADE NO BRASIL

por ARTHUR AZEVEDO

A Cooperativa Vinícola Aurora, que em 2006 completou 75 anos de vida, é certamente uma referência na história do vinho brasileiro, merecendo citação em vários livros internacionais. No início da trajetória, em fevereiro de 1931, as 16 famílias que a integravam, todas produtoras de uva em Bento Gonçalves, tinham como único objetivo juntar suas forças a fim de buscar mercado para sua produção, visando “exportar” seus vinhos para São Paulo. Certamente não tinham idéia que depois de muitos anos, a Cooperativa Vinícola Aurora se tornaria a maior vinícola brasileira. Os números de 2006 impressionam: 1.300 famílias associadas, que produzem anualmente 50 milhões de quilos de uvas, resultando em algo como 35 milhões de litros de vinho. É, ainda, a vinícola brasileira mais premiada em concursos internacionais, liderança que ocupa desde 1998, quando os vinhos brasileiros passaram a participar de forma mais constante dessa modalidade de competição.

TEMPOS DIFÍCEIS, LIÇÕES PARA O FUTURO

Na história da Aurora, no entanto, nem todos os momentos foram de alegria. A empresa passou por um período de grave crise financeira na década de 1990, que colocou em sério risco os esforços de muitas gerações de pequenos produtores. O fechamento da Aurora seria uma tragédia, não só para o vinho brasileiro, como também provocaria uma verdadeira calamidade social na Serra Gaúcha, uma vez que muitas famílias tiram seu sustento exclusivamente da venda de uvas para a cooperativa. Foi necessário um árduo e doloroso processo de recuperação financeira, que envolveu todos os segmentos da cooperativa, com profunda reestruturação de quadros e uma completa revisão das relações com o mercado, principalmente no tocante ao equacionamento das dívidas, que não eram nada modestas. No auge da crise, em 1996 e 1997, para se ter uma idéia da situação, todos os cooperados tiveram que penhorar suas terras, para que a cooperativa pudesse



levantar fundos junto aos bancos, para fazer frente às despesas correntes. Somente no segundo semestre de 2005 é que todos puderam respirar aliviados, com o término da recuperação. Foram anos de muita incerteza, mas o final da história não poderia ter sido mais feliz.

A crise deixou marcas, mas ensinou lições que nunca mais vão ser esquecidas. A Aurora emergiu da situação difícil muito mais forte, pois é nas adversidades que uma grande empresa se forja. Ficou claro para todos que é impossível sobreviver no mundo atual, sem que sejam feitos grandes investimentos em qualidade e pesquisa, base para a melhoria da produção e para a redução de gastos inúteis em toda a cadeia produtiva.

A BUSCA PELA QUALIDADE, UMA OBSESSÃO NA AURORA

Unindo a experiência de seus melhores quadros, entre os quais o hoje enólogo-chefe Antonio Czarnobay, um veterano com experiência de 33 safras vinificadas, a Au-

rorra criou o *Centro Tecnológico de Viticultura*, em Pinto Bandeira, município vizinho a Bento Gonçalves, que hoje se constitui em referência para a viticultura brasileira. Um dos trabalhos mais importantes realizados na unidade é o desenvolvimento dos clones de videiras importados da Europa e África do Sul, em vinhedos experimentais, que depois serão distribuídos a todos os cooperados. Para tanto, a Aurora conta também com a parceria, em muitos projetos, da Embrapa Uva e Vinho, entidade reconhecida em todo o mundo pela competência de seus técnicos, a maioria com pós-graduação em países de notório saber na área de viticultura. Os resultados das pesquisas são amplamente difundidos por todas as comunidades agrícolas da Serra Gaúcha, de outras regiões do Rio Grande do Sul e de outros estados, como Paraná e Santa Catarina.

Um dos trabalhos mais interessantes dos técnicos da Aurora diz respeito ao mapeamento detalhado das propriedades dos 1.300 cooperados, visando a identificação de re-

gões de excelência no cultivo de determinadas variedades viníferas. Mesmo ainda incipiente, este trabalho já mostra bons resultados, sendo o principal deles o lançamento da linha “Pequenas Partilhas”, em 2005, com vinhos de quatro variedades – *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Tannat* e *Carmenère*, da ótima safra de 2002. Esses vinhos já foram vinificados dentro dos mais modernos preceitos implantados na Aurora, tais como seleção de cachos nos vinhedos e tratamento diferenciado na vinícola.

Todo ano a cooperativa realiza o “Vitis Aurora” (quinta edição em 2006) – as caravanas de agricultores se encontram no Centro Tecnológico, para uma extensa programação de palestras e demonstrações de técnicas, uso de insumos e de novos maquinários. O mais interessante é que toda a programação é gratuita, permitindo democraticamente que todos tenham acesso ao que existe de mais moderno em tecnologia.

PROGRAMAS DE QUALIDADE: CERTEZA DE DESEMPENHO MÁXIMO

O ano de 2006 tem sido generoso em inovações na Aurora. Exatamente quando completa seus 75 anos de existência, a cooperativa planeja vôos muito mais ambiciosos e bastante interessantes. A conquista de duas certificações é, segundo o enólogo Czarnobay, apenas o ponto de partida para colocar a Aurora na elite do vinho. A primeira delas é o certificação ISO 14001:2004, por seu Sistema de Gestão Ambiental no projeto, desenvolvimento, elaboração e processamento de vinhos e seus derivados. Esta certificação comprova a responsabilidade ambiental da empresa, atestada pelas rigorosas e precisas medições realizadas pela Det Norske Veritas, organismo credenciado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial (Inmetro).

A outra certificação, concedida pelas mesmas entidades é a ISO 9001:2000, pelo Sistema de Gestão da Qualidade na elaboração de vinhos. A Aurora é a primeira vinícola do Rio Grande do Sul a receber esta certificação. Segundo a diretoria da empresa, “esta certificação é um marco na indústria de vinhos do Brasil, um reconhecimento internacional de seu cuidado e da busca constante pela qualidade. Trata-se de um diferencial de peso na conquista de

espaço no mercado externo, uma das metas da empresa”.

Ainda esse ano a Aurora deu início ao seu “Programa de Qualidade Total”, que está sendo implantado por agrônomos, técnicos agrícolas, enólogos e gerentes de produção. O ambicioso objetivo do projeto é simplesmente “descobrir o verdadeiro vinho brasileiro”. Para tanto, os pesquisadores da Embrapa elaboraram planos e metas para os vinhedos. Na vinícola, o trabalho conta com a consultoria de Mario Geisse, enólogo chileno de grande prestígio e extenso currículo, que tem muita experiência tanto no Brasil quanto no exterior. Geisse está trabalhando em parceria com Antonio Czarnobay, uma relação de mão dupla, que certamente trará muitas informações interessantes para a vitivinicultura brasileira.

Este programa, em essência, visa descobrir os principais problemas dos vinhos brasileiros, focando principalmente a falta de identidade do produto e o preconceito do mercado consumidor, buscando, segundo Czarnobay, “criar uma identidade, alicerçada em bases sólidas, para que se possa



construir e promover a imagem do vinho brasileiro, utilizando as reais vantagens da vitivinicultura do Brasil, dando ao setor e ao governo as informações necessárias para torná-lo mais competitivo no mercado nacional e internacional”. Trata-se de uma tarefa nada fácil, diga-se de passagem.

OS SEGREDOS DA VINIVITICULTURADA AURORA

A Aurora trabalha com uvas de diversas variedades, provenientes de 3,5 mil hectares, de propriedade dos cooperados. Para os vinhos das linhas especiais, a condução dos vinhedos se faz em espaldeira simples e os rendimentos não ultrapassam os 70 hectolitros por hectare. Para os vinhos mais simples as exigências não são tão estritas e encontramos vinhedos em latada, com rendimentos mais generosos.

Para as linhas especiais, os rendimentos são reduzidos e certas exigências devem ser seguidas: escolha do terreno para plantio, fertilidade controlada do solo, escolha do porta-enxerto, espaçamento entre as vinhas, manejo da poda e adubação. Praticase a poda em

verde (redução dos cachos), além da poda de condução, poda seca (no inverno) e poda das folhas. Essa última visa arejar o vinhedo e expor melhor os cachos para prevenir o aparecimento de doenças (controle fitossanitário).

A colheita é realizada obedecendo a sanidade das uvas, o grau de açúcar, a concentração polifenólica (no caso dos tintos) e a acidez total (no caso das uvas para a produção de espumantes).

Sobre a maturidade fenólica, tema muito em moda atualmente, Czarnobay tem uma visão bastante interessante, dizendo que “nem sempre uma completa maturação fenólica é necessária para a elaboração de vinhos”. E justifica, explicando que “é necessário que se compreenda que o vinho é uma bebida com uma infinidade de potencialidades organolépticas, que podem ser atingidas com técnicas enológicas adequadas às características das uvas que estamos recebendo na vinícola”. No entanto, ressalta que “para alguns vinhos temos que fazer trabalhos no vinhedo, não só para atingir a perfeita maturidade fenólica como também extrair das uvas toda a complexidade necessária a esses vinhos”.

As técnicas de produção de vinho utilizadas na Aurora contemplam o que há de mais moderno no setor, com uso de mesas de seleção, desengaçamento das uvas, fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, délestage, remontagens suaves, fermentação maloláctica e maturação em barricas de carvalho (se for o caso). Segundo Czarnobay, “o diferencial não está no que se faz, mas sim na forma e no momento em que se faz. Cada etapa do processo – e essa decisão não é padrão – varia conforme a safra, a variedade, o destino do vinho e a filosofia de trabalho da empresa. Todos os anos estamos melhorando, inovando e trazendo benefícios para a vinícola”.



Wine Style teve o privilégio de conversar longamente com Antonio Czarnobay, um enólogo de grande talento e profundo conhecedor das condições de produção de vinhos no Brasil. Toninho, como é conhecido pelos amigos, já foi presidente da Associação Brasileira de Enologia e seu trabalho é reconhecido fora de nossas fronteiras, já que faz parte de inúmeras associações internacionais. Aqui, os melhores momentos desta conversa:

WS - Qual a sua visão sobre o vinho brasileiro num mundo globalizado e cada vez mais exigente?

Antonio Czarnobay - O mercado mundial de vinhos está voltado para uma filosofia de vinho diferente do que ocorria há alguns anos. O consumidor não olha mais só para os vinhos tradicionais, aqueles com perfil idêntico ao longo das safras. O consumidor iniciou uma busca sem fim por vinhos diferentes, com personalidades distintas, notas aromáticas exóticas... enfim, uma busca por vinhos novos. Nesse aspecto, posso dizer seguramente que o Brasil tem muito a oferecer.

WS - Nos últimos tempos temos ouvido que a uva Merlot tem excelente futuro no Brasil, particularmente na Serra Gaúcha. A afirmação procede?

AC - De fato essa informação tem histórico que a justifica. A variedade Merlot adaptou-se muito bem às condições da Serra Gaúcha.

WS - Fale-nos sobre sua visão sobre as novas regiões vinícolas do Brasil, em especial, Campanha, Santa Catarina e Vale do São Francisco. Qual ou quais seriam as mais promissoras?

AC - Regiões vinícolas no Brasil ou pelo mundo afora sempre terão sucesso, sempre serão capazes de produzir vinhos que virão a agradar ao menos uma parcela de consumidores, sejam de perfis específicos de preferências, sejam de preferências mais abrangentes, como apreciadores. Essa é a magia que permite que o vinho seja elaborado nas mais diferentes regiões do globo terrestre e cada qual tenha sua personalidade, sua expressão, seu momento mágico com o consumidor. No Brasil não será diferente, as regiões citadas – Campanha (RS), Santa Catarina e Vale do São Francisco poderão, em breve, tornar-se referências de terroir no Brasil. É preciso compreender que são regiões diferentes e consequentemente seus vinhos terão uma personalidade representativa dessa diferença. Sobre a Serra Gaúcha, temos de considerar que se trata de uma região relativamente vasta e no encaixe de suas montanhas. Temos diferentes micro-regiões onde se desenvolve uma viticultura

toda particular, como “Vinho de Montanha” na localidade de Pinto Bandeira, Bento Gonçalves; ou seja, mesmo dentro da Serra Gaúcha (mais tradicional região do Brasil), ainda há muito por descobrir e apresentar aos apreciadores de vinhos.

WS - Qual a sua visão sobre o papel das grandes cooperativas no atual panorama do vinho, onde as pequenas vinícolas são muito prestigiadas?

AC - As Cooperativas Vinícolas traçam um papel importante e visível na história do vinho brasileiro. A motivação, estrutura e manutenção da vitivinicultura no seu início foi possibilitada pelas cooperativas e isso deixa um conjunto de informações e responsabilidades nas mãos dessas instituições que são importantes até hoje, cumprindo efetivamente a sua responsabilidade social. No meu ponto de vista, o vinho é a interação entre a natureza, o homem e a tecnologia, e, nesse sentido, pensemos no viticultor, aquele

que conduz a vinha até o momento da colheita, o homem que dentro de uma cooperativa é verdadeiramente o proprietário e o maior interessado no sucesso do vinho resultante. Isso faz toda a diferença ao longo das safras. No panorama atual, as cooperativas não deixaram de ter esta filosofia, simplesmente tiveram de dividir espaço na mente dos consumidores com um grande número de pequenas vinícolas, empresas com produção limitada. Por fim, reforçamos que a qualidade dos vinhos de uma cooperativa está na certeza de ter cada um dos seus sócios em contato direto com a natureza, extraindo o que tem de melhor para a uva.

WS - Fale um pouco sobre a tendência mundial de se produzir vinhos cada vez com maiores teores de álcool? É devido ao clima ou seria uma tendência?

AC - Acreditamos que o estilo de vinho com alto teor alcoólico é, sim, devido ao clima de alguns países do Novo Mundo. Por outro lado, a tendência para um futuro próximo é de vinhos com teor alcoólico reduzido, em função da leveza e do fator saúde envolvido nas situações de consumo diário/familiar.





ENOTURISMO, UMA ESPECIALIDADE DA AURORA

A Aurora foi a pioneira do enoturismo da Serra Gaúcha, abrindo suas portas para o turista que visita a região. No início da década de 80 criou o Centro de Recepção Turística, que conta com profissionais capacitados para organizar as visitas às instalações da vinícola, mostrando todos os detalhes da produção de vinhos para os interessados. Os números do enoturismo são condizentes com o gigantismo da empresa, atingindo impressionantes 150.000 visitantes em 2005. Os turistas que desejam um conhecimento mais profundo são recebidos no Centro Tecnológico de Pinto Bandeira, em visitas pré-agendadas, onde podem conhecer os vinhedos experimentais. Tanto na vinícola quanto no Centro Tecnológico, os turistas podem degustar toda a extensa linha de produtos da cooperativa, comprovando na prática o resultado de tudo o que acabaram de conhecer.

UMA EXTENSA LINHA DE PRODUTOS, A MARCA REGISTRADA DA EMPRESA

A Aurora é dona de uma imensa gama de produtos, que são comercializados com a marca Aurora, ou então com marcas bem conhecidas do consumidor como **Marcus James**, muito apreciada nos Estados Unidos.

Entre os melhores vinhos da cooperativa está o **Aurora 75**, lançado para comemorar o aniversário da empresa, um corte bordalês clássico, produzido com as uvas *Cabernet Sauvignon* (70%), *Merlot* (20%) e *Cabernet Franc* (10%), da safra 2002, provenientes de vinhedos selecionados, fermentadas em aço inoxidável com temperatura controlada. O vinho foi amadurecido em parcelas sepa-

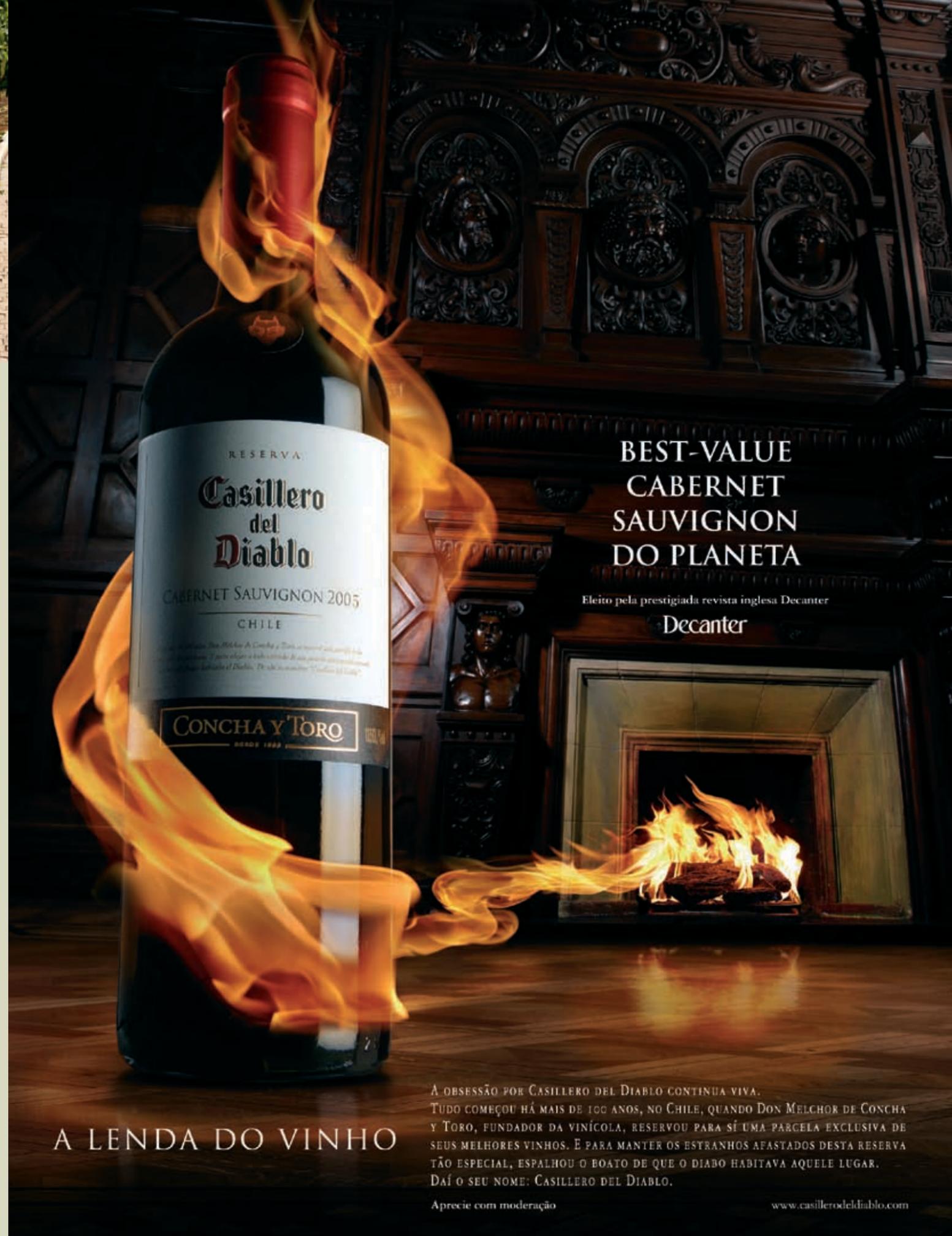
radas, em barricas de carvalho francês e americano por 18 meses. Bem estruturado, o **Aurora 75** tem boa expressão, taninos finos e boa persistência.

Outro vinho de grande prestígio, só elaborado em safras especiais, é o **Aurora Cabernet Sauvignon Millésime**, um belo exemplar desta uva cuidadosamente cultivada na Serra Gaúcha. Do primeiro time ainda fazem parte os vinhos da série **Pequenas Partilhas**, todos da safra 2002, bastante interessantes, nas versões *Tannat*, *Carmenère*, *Cabernet Sauvignon* e *Cabernet Franc*. Merecem destaque também o Espumante **Gran Millésime Champenoise**, só produzido nos melhores anos e o **Aurora Colheita Tardia**, um vinho doce produzido em anos em que as condições climáticas permitem uma longa exposição ao sol.

Nas linhas normais, a Aurora tem uma boa presença no setor de espumantes, em que se destacam o **Aurora Moscatel** e o **Aurora Brut Champenoise** (*Chardonnay* 50% e *Pinot Noir* 30%). Ainda na linha de espumantes, a cooperativa produz um Prosecco nos moldes italianos. Os vinhos **Aurora Reserva** (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Chardonnay*) e **Aurora Varietal** (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Pinot Noir*, *Gewürztraminer*, *Chardonnay*, *Carmenère* e *Tannat*) são bem elaborados e estão entre os bons vinhos produzidos hoje no Brasil.

A Aurora produz alguns de seus vinhos no Uruguai, especialmente para o mercado brasileiro, como o **Aurora Del Sur**, um corte muito interessante de *Tannat* com *Merlot*.

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SÃO PAULO.



BEST-VALUE
CABERNET
SAUVIGNON
DO PLANETA

Eleito pela prestigiada revista inglesa Decanter

Decanter

A LENDA DO VINHO

A OBSESSÃO POR CASILLERO DEL DIABLO CONTINUA VIVA. TUDO COMEÇOU HÁ MAIS DE 100 ANOS, NO CHILE, QUANDO DON MELCHOR DE CONCHA Y TORO, FUNDADOR DA VINÍCOLA, RESERVOU PARA SI UMA PARCELA EXCLUSIVA DE SEUS MELHORES VINHOS. E PARA MANTER OS ESTRANHOS AFASTADOS DESTA RESERVA TÃO ESPECIAL, ESPALHOU O BOATO DE QUE O DIABO HABITAVA AQUELE LUGAR. DAÍ O SEU NOME: CASILLERO DEL DIABLO.

Aprecie com moderação

www.casilleroeldiablo.com

ESTE VINHO É ÁCIDO!

Quantas vezes
já ouvimos
essa exclamação
de algum neófito
no mundo do vinho?

por JOSÉ LUIZ BORGES
ilustração JUNIÃO





TODO VINHO É ÁCIDO. A ACIDEZ É PARTE CONSTITUCIONAL DESTA BEBIDA, NÃO EXISTINDO EXEMPLARES ALCALINOS. Os ácidos são essenciais no vinho. São eles que asseguram a estabilidade microbiológica e da cor, além de colaborar para a sua longevidade. Determinam, também, o frescor e a vivacidade dessa bebida. Mais apropriado, portanto, seria dizer: “a sensação de acidez deste vinho é excessiva para sua estrutura”.

Faz-se necessário, então, conhecer bem as origens da acidez e as sensações geradas por esse componente. Os ácidos do vinho podem ser:

- **provenientes das uvas:** são ácidos orgânicos naturais, que se desenvolvem durante o ciclo vegetativo da videira. Os principais são os ácidos tartárico, málico e cítrico.
- **derivados:** são aqueles formados durante os processos de fermentação. Os principais são: o ácido succínico, o láctico e o acético.

ÁCIDOS PROVENIENTES DAS UVAS

O ácido tartárico (2,3-dihidroxibutanodióico ou 2,3-dihidroxisuccínico), de fórmula molecular $C_4H_6O_6$, raramente encontrado nas demais frutas, é o que predomina nas uvas. Está presente em concentrações de 5 a 10 g/l, em mostos de *Vitis vinifera*, respondendo por até 1/3 dos ácidos presentes no vinho. Sua concentração no vinho é pouco afetada pela ação das leveduras.

O ácido hidroxibutanodióico ou hidroxisuccínico, também chamado málico ($C_4H_6O_5$), aparece em concentrações de 2 a 4 g/l nas uvas viníferas, dependendo da forma de cultivo. A fermentação alcoólica reduz sua concentração em 20 a 30% e, na fermentação maloláctica, esse ácido é consumido. O nome “málico” origina-se da palavra latina mala, que significa maçãs, fruta em que esse ácido é abundante. A sensação gerada por esse composto é a de acidez extrema e agressiva como se observa em algumas maçãs verdes. O ácido cítrico (2-hidroxiopropano-1,2,3-tricarboxílico),

de fórmula molecular $C_6H_8O_7$, é abundante no grupo de frutas, que tomam seu nome emprestado: os citrus. Os kiwis, os morangos e as framboesas também são ricos em ácido cítrico, que, nas uvas, aparece em concentrações menores. Em enologia, é utilizado para a correção da acidez.

ÁCIDOS DERIVADOS

O ácido butanodióico ou succínico ($C_4H_6O_4$) é gerado durante a fermentação e está presente no vinho em concentrações de 0,4 a 1g/l. Apresenta um sabor complexo, misto de acidez, amargor e salinidade. O caráter “vinoso” do vinho é dado por esse ácido.

O ácido 2-hidroxiopropanóico ($C_3H_6O_3$), também chamado ácido láctico, é gerado pela fermentação maloláctica, operada pelos lactobacilos, a partir do ácido málico, mais duro e agressivo ao paladar. A substituição do ácido málico pelo láctico torna o vinho mais macio e menos “verde”.

O conjunto de ácidos naturais e derivados, até aqui citados, constitui a acidez fixa do vinho. Entretanto, durante os processos fermentativos, ácidos de baixo peso molecular são produzidos. Em virtude dessa característica, esses componentes são voláteis e representam a outra parcela da acidez total do vinho: a acidez volátil, cujo principal integrante é o ácido acético. Embora presente em todos os vinhos, ela deve estar abaixo do limiar habitual de percepção (0,5g/l). Níveis altos de acidez volátil, que permitam a detecção, são identificados como defeitos. O ácido etanóico ou acético ($C_2H_4O_2$) é gerado em quantidades diminutas durante a fermentação. Bactérias do gênero *Acetobacter* transformam o etanol em acetaldeído e, a seguir, em ácido acético (vinagre). Em condições específicas, essas bactérias podem, também, sintetizar acetato de etila (esmalte de unhas) a partir do etanol. Dessa forma, o defeito que ocorre quando existe deterioração do vinho por *Acetobacter* é um misto de aromas de vinagre e esmalte de unhas. Outros ácidos que compõem a acidez volátil são o fórmico, o propiônico e o butírico.

AS MEDIDAS DA ACIDEZ

A acidez total do vinho (AT) é medida em gramas por litro (g/l) e costuma estar entre 4,5g e 7g/l. Por ser o ácido mais abundante, habitualmente, expressa-se a acidez total em equivalentes de ácido tartárico. Entretanto, essa medida não apresenta uma correlação fiel com a sensação de acidez proporcionada pelo vinho. Para melhor entender esse fenômeno, é preciso conhecer o conceito de pH. Uma das características dos ácidos é a ionização em solução aquosa. Nessa situação, algumas das moléculas do ácido se dissociam em duas partes com carga elétrica (íons): um átomo de hidrogênio, com carga positiva e o restante da molécula, com carga negativa. Os íons hidrogênio livres determinam a característica ácida da solução. A quantidade de moléculas que se ionizam define se um ácido é forte ou fraco. Ácidos forte são aqueles em praticamente todas as moléculas se dissociam na água enquanto, nos fracos, a dissociação é pequena. Os ácidos orgânicos presentes no vinho são todos fracos. Todavia, há diferenças entre eles: no ácido tartárico, uma em cada 900 moléculas se ioniza, enquanto no caso do ácido málico uma de cada 2500 moléculas se dissocia. Portanto, o ácido tartárico é 2,7 vezes mais forte porque produz 2,7 vezes mais íons hidrogênio do que a mesma quantidade de ácido málico. Dessa forma, também se infere que quantidades menores de um ácido forte podem liberar a mesma quantidade de íons hidrogênio que quantidades maiores de um ácido fraco. Por conseguinte, o fenômeno que melhor se correlaciona com a nossa sensação da acidez no vinho é a concentração de hidrogênio ionizado, cuja medida é o pH. O pH é uma medida definida como sendo logaritmo inverso da concentração hidrogeniônica. Sua escala vai, habitualmente, de 0 a 14, sendo 7 o ponto de neutralidade. Da definição decorre que

os valores mais baixos de pH correspondem à maior acidez. Por se tratar de escala logarítmica e não linear, a variação de um ponto na escala, corresponde a um aumento ou diminuição de 10 vezes na concentração de íons hidrogênio e, possivelmente, em nossa sensação de acidez.

Ainda assim, outros fatores interferem na percepção da acidez como o fluxo salivar e a concentração de bicarbonato de sódio na saliva (que neutraliza o ácido), o extrato do vinho e a sua temperatura de serviço.

O importante para o degustador é lembrar que o vinho é uma bebida quimicamente ácida e o que deve ser avaliado é se a sensação de acidez resultante do equilíbrio entre os ácidos presentes e os demais componentes do vinho é adequada, transmite frescor e, sobretudo, é agradável.

José Luiz Alvim Borges é editor da Wine Style e vice-presidente da ABS-SP.



APRECIE COM MODERAÇÃO



INSPIRE-SE.

Joaquim. O definitivo terroir brasileiro em sua forma mais ousada.

VF
VILLA FRANCONI
Vinhos e Vinhedos



Sommelier Juscelino Pereira

COMO PROPRIETÁRIO DE RESTAURANTE E SOMMELIER,
JUSCELINO PARTICIPA DIRETAMENTE NA ESCOLHA DA CARTA DE VINHOS.
ELE REALIZA DEGUSTAÇÕES ÀS CEGAS ENTRE VINHOS DO MESMO PADRÃO,
PARA ESCOLHER OS QUE TÊM AS MELHORES CARACTERÍSTICAS.
ALÉM DISSO, PARTICIPA TAMBÉM DA ESCOLHA DOS PRATOS DO MENU.
SEU RESTAURANTE TEM TIDO SUCESSO E ISSO NÃO É POR ACASO!

por GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA

Juscelino é, antes de mais nada, um grande entusiasta dos vinhos, assim como, da boa comida. Ele é apaixonado pela sua profissão e extremamente cativante ao tratar com os clientes. Sua trajetória começou como garçom, passando a sommelier, maître e gerente de restaurantes. Sempre se destacou em todas as fases, estudando muito para ser um excelente profissional. Em todas as funções que exerceu procurou fazer o melhor possível, anotando dados sobre as preferências do cliente e recebendo todos com extrema simpatia. Ao passar de maître de um restaurante a sommelier em outro estabelecimento, aceitou receber um salário inferior. Afinal, estava atrás de um objetivo: ser um sommelier de destaque.

Depois dessa trajetória brilhante, Juscelino realizou seu grande sonho: abrir seu próprio restaurante, o Piselli, inaugurado em 31 de julho de 2004, dia em que Juscelino completou 35 anos. Dois anos depois, nasce o livro “Da ervilha ao Piselli”, escrito por Suzana Barelli, que conta a marcante trajetória de Juscelino.

Com o intuito de informar os interessados em seguir essa profissão, fizemos algumas perguntas ao Juscelino. Ninguém melhor do que ele para nos contar o que é preciso para se tornar um sommelier de sucesso.

WS - Qual é a perspectiva da carreira de sommelier?

JP - As perspectivas no Brasil são muito boas, considerando que o consumo de vinhos está em ascensão e é grande a procura de profissionais por restaurantes, importadoras e até mesmo supermercados. No momento atual as oportunidades são muitas.

WS - O que fazer para começar na profissão?

JP - O primeiro passo é fazer um curso na ABS. Porém, isso não é tudo. É preciso mergulhar na leitura de livros e revistas especializadas e participar das inúmeras degustações disponíveis, tanto em associações especializadas como em importadoras. Por último, mas não menos importante, é preciso

gostar muito da profissão, da cultura do vinho, ter prazer em atender os clientes e, como recompensa, criar um círculo de relacionamentos de pessoas com os mesmos interesses.

WS - Como você responde quando um cliente pede uma sugestão de vinho?

JP - Em primeiro lugar, eu tento descobrir qual é a preferência do cliente, ou seja, se ele prefere tinto leve, encorpado ou um branco. Em seguida, pergunto se prefere vinho do Novo Mundo ou de alguma região em especial, do tipo Chianti, Bordeaux etc. Com isso descubro a faixa de preço

que ele costuma gastar. Assim vou filtrando o gosto do cliente. Em seguida, sugiro três ou quatro vinhos que compatibilizem com o prato pedido. No entanto, se o cliente optou por um prato de carne, mas prefere vinho branco, sugiro um branco encorpado. Se o pedido foi uma massa com frutos do mar, mas só bebe vinho tinto, sugiro um tinto leve. Com as perguntas que faço consigo chegar mais próximo do gosto do cliente. Às vezes, dependendo do interes-

se da pessoa, chego a contar um pouco sobre a região ou a vinificação, para que ele possa entender melhor o vinho que vai tomar e o porquê de seu preço.

WS - Como você se sente passando de sommelier a dono de restaurante?

JP - Como proprietário de restaurante eu tenho que supervisionar também a cozinha, a adega e outras funções pertinentes, o que me distancia um pouco da função de sommelier. No entanto, continuo atendendo alguns clientes e supervisiono o trabalho dos meus sommeliers. Permaneço no restaurante nos horários de almoço e jantar e procuro atender ao máximo às necessidades dos clientes.

GLORIA MARIA DUCCINI ALMEIDA É DIRETORA DA ABS-SP.

*Às vezes,
dependendo do
interesse da pessoa,
chego a contar um
pouco sobre a região
ou a vinificação*





CURSOS DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SÃO PAULO

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

CURSO BÁSICO

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

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

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 e Prosecco estão em alta devido às festividades de fim de ano.

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

MAIS INFORMAÇÕES LIGUE: 3814-7853/3814-1269

OU ACESSE WWW.ABS-SP.COM.BR

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

Em busca DO Santo Graal

Harmonizar vinho e comida é uma arte refinada, que desafia os sentidos e abre as portas para um fascinante mundo de aromas, sabores e texturas. Os segredos dessa combinação começam a ser desvendados nessa nova seção de Wine Style

por MARIO TELLES JR.

fotos VLADIMIR FERNANDES



A relação do vinho com a comida é conhecida há muitos séculos. Jean Anthelme Brillat Savarin, o pai da gastronomia como a conhecemos hoje, afirmava com grande sabedoria: “Uma refeição sem vinho é como um dia sem sol.” Nenhuma outra bebida apresenta a gama de aromas, sabores e texturas que o vinho oferece. Essas características, associadas à sua acidez, muito semelhante à do estômago humano, transformam-no em parceiro ideal para acompanhar uma refeição. A relação de amor entre o vinho e a comida é mais forte nos países com mais tradição enológica, como França, Portugal e Itália, onde o cultivo de certas variedades de uvas, provavelmente, é uma seleção natural ditada pelo tipo de gastronomia de cada região. É o caso, por exemplo, dos vinhos do Madiran, todos baseados na potente *Tannat*. Não por coincidência, o prato típico da região é o gorduroso e pesado “cassoulet”, um prato com feijões brancos e pertences de porco, ganso e pato, que faz a nossa feijoada parecer um suspiro. Outro exemplo seria a relação entre a acidez intensa de muitas variedades de uvas italianas com a acidez do tomate, onipresente em muitos molhos utilizados em pratos italianos com massa.

A verdade é que, no passado, o trabalho de escolher o vinho mais adequado para cada prato era simplificado pela presença de poucas opções gastronômicas, praticamente restritas à culinária clássica francesa. Poucas também eram as opções de vinhos, também franceses, com a participação de alguns raros italianos e portugueses clássicos. Foi quando se criaram as regras que ouvimos repetidas até hoje de for-



ma monocórdia, em que cordeiro combina com Bordeaux, pato com Borgonha, ostras com Chablis e assim por diante.

O problema é que hoje as vertentes gastronômicas incorporadas ao nosso cotidiano são muito mais amplas e comer pratos árabes, japoneses, chineses, indianos, brasileiros e tantos outros já faz parte do nosso cotidiano. Da mesma forma, houve uma ampliação enorme de variedades de vinhos de regiões e países jamais cogitados num passado relativamente recente. Por isso, as antigas regras que, aliás, é importante sublinhar, continuam válidas, não são mais suficientes para satisfazer nossas necessidades em um mundo cada vez mais globalizado.

É fundamental estabelecer princípios universais de harmonização enogastronômica, simples e aplicáveis a qualquer prato e a qualquer vinho, facilmente reproduzíveis em nosso dia a dia, respeitando a experiência prévia, mas ampliando nossa atuação para abranger todas as excitantes possibilidades que se abrem nos dias de hoje. É isso que estamos fazendo, há cerca de 10 anos, nos cursos da ABS-SP, em que reunimos a experiência dos clássicos, as orientações da ASI-Association de La Sommellerie Internationale, de autores mais modernos como Rosengarten e Immer, mas também de nosso cotidiano, para criar uma base de princípios de harmonização enogastronômica, que a partir dessa edição passaremos a partilhar com os leitores de Wine Style.

Os princípios de enogastronomia

Reconhecemos tanto no vinho como na comida elementos que podem ser identificados e individualizados e que poderão estabelecer ligações ou pontes entre os dois. Nesse caso, quanto mais intensos e numerosos, melhor caracterizarão uma compatibilização. Esses elementos podem se relacionar de duas formas. A mais habitual é a similaridade, em que elementos semelhantes do vinho e da comida são relacionados para criar um vínculo. É o caso dos vinhos doces, que são utilizados para combinações com sobremesas, ou de molhos ácidos, que pedem vinhos com maior acidez.

Outra forma de relacionar os elementos comuns ao vinho e à comida, talvez até mais instigante, é a oposição, que cria um novo equilíbrio de sabores, aromas e texturas. É o caso de pratos salgados que são equilibrados por vinhos com acidez elevada (caso dos frutos do mar com vinhos muito ácidos como o *Muscadet de Sevre et Maine*).

Os elementos de combinação

Uma vez estabelecidas as formas de relação entre os elementos de combinação, vamos tentar caracterizar melhor esses elementos a que nos referimos acima e que sempre estão presentes no prato e no vinho. São eles: **componentes, aromas e texturas.**

Os **componentes** podem ser definidos como as sensações primárias que percebemos por meio de nossas percepções gustativas (doce, salgado, acidez, amargor) e térmico-tácteis (álcool e taninos), e que habitualmente comandam hierarquicamente nossas combinações, prevalecendo sobre os aromas e texturas.

Os **aromas** são mais bem combinados por similaridade (aromas florais, frutados ou animais no vinho e na comida), já que é bastante difícil definir o que seria a oposição de aromas. Em algumas situações, a harmonização por contraste é a única possibilidade, como em pratos com fortes aromas de peixes de mar, já que não dispomos de vinhos com este perfil aromático.

Os aromas, geralmente, não são os elementos chave de uma combinação, mas são os complementos que transformam harmonizações simples em momentos especiais. É o caso da clássica combinação de Roquefort com Sauternes. A base da combinação é a oposição entre o salgado do queijo e a doçura do Sauternes, mas o algo mais é dado pela similaridade de texturas e os aromas animais mesclados com os aromas frutados e da *Botrytis*, criando uma nova harmonia sinérgica maravilhosa.

As **texturas** representam um universo vinculado fundamentalmente às sensações tácteis; e ampliam bastante nossas possibilidades de utilização de sensações que podem variar desde o mais simples, leve ou pesado, até sensações complexas como as de untuosidade, aveludado, maciez, rugosidade e temperatura. Devemos portanto sempre prestar atenção à textura, determinando o peso do prato para nos orientarmos em relação ao peso do vinho. Obviamente, um peixe delicado, como um linguado cozido no vapor, temperado com uma suave manteiga de ervas, pede um vinho mais leve que um *Brasato al Barolo* (nesse último caso, aliás, o próprio nome do prato já define o tipo de vinho que deverá acompanhá-lo).



Exemplos práticos de harmonização

GASPACHO - O prato é uma sopa fria em que o componente principal é a acidez intensa, derivada dos tomates, com aromas frutados e textura leve. Numa harmonização por similaridade, esses elementos devem ser equilibrados por um vinho de corpo leve com intensa acidez, que poderia ser um Albariño espanhol, se optássemos pela fórmula prato-vinho de um mesmo país. Entretanto, este poderia ser substituído perfeitamente por um *Sauvignon Blanc* do Chile ou por um *Riesling* da Alsácia, ambos vinhos com ótima acidez. Percebe-se que, com essa abordagem, não ficamos limitados a uma única opção, podendo satisfazer gostos e bolsos diferentes.

PIZZA - Consideremos uma prosaica pizza de *mozzarella*, com molho de tomate e orégano. O peso do prato é médio e devemos valorizar a acidez do molho de tomate, a gordura da *mozzarella* e o aroma herbáceo do orégano. Uma boa opção seria um *Pinot Grigio* italiano com bom frescor (equi-

librando o molho de tomate e contrapondo-se à gordura) e aromas de ervas frescas e frutas brancas, que encontrariam eco no herbáceo do orégano. Se substituirmos a *mozzarella* na pizza por lingüiça calabresa, aumentando o peso do prato e substituindo o herbáceo por um toque apimentado com especiarias, sugeriríamos um tinto médio com aromas de especiarias, como um *Shiraz* australiano, mais frutado e sem muita madeira.

O fundamental é percebermos que harmonizar vinho e comida, embora sem ter a pretensão de ciência exata, pode, ao contrário do que se pensa, ter uma lógica e seguir regras que qualquer enólogo pode compreender e aplicar. Embora seja difícil conseguir a compatibilização perfeita, felizes são os que entendem que a busca pelo conhecimento é mais importante que o resultado.

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE.
AGRADECIMENTO: SOPHIA BISTROT 11 3081-7698.

AS MAIORES ESTRELAS DO CHILE ESTÃO NA MISTRAL

CASA LAPOSTOLLE
VIÑA MONTES
AMAYNA VIÑA CARMEN



APRECIE COM MODERAÇÃO

VIÑA CARMEN 7 vezes indicada como “*Vinicola do Ano*” no Chile pela revista Wine&Spirits nos últimos 8 anos

VIÑA MONTES “*The best in Chile*” Hugh Johnson

CASA LAPOSTOLLE “*Talvez seja a mais brilhante vinicola chilena. Certamente a qualidade dos vinhos é espetacular*” Robert Parker

AMAYNA “*Talvez os mais finos vinhos brancos do Chile que já provei, e inegavelmente os melhores Sauvignon Blanc que já surgiram na América do Sul*” Robert Parker

A Importadora dos
Melhores Vinhos

 **Mistral**

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

As várias faces da globalização no mundo dos vinhos

por GUILHERME VELLOSO
colaboração ARTHUR AZEVEDO,
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
E MARIO TELLES JR.

Os vinhos da Bodega Bouza, vinícola-boutique uruguaia, são exportados para vários países, inclusive o Brasil. O mais curioso, no entanto, é que hoje eles já podem ser encontrados na carta de vinhos dos restaurantes do sofisticado hotel Le Meridien, no Emirado de Dubai. A explicação que o sommelier do Le Meridien (francês, é claro) deu quando foi conhecer a moderníssima vinícola, em Canelones, próximo a Montevideu, foi exemplar: “Os clientes do Meridien são, em geral, pessoas muito sofisticadas e que normalmente não têm limitações financeiras. Para essas pessoas, beber grandes chateaux de Bordeaux ou Bourgogne renomados não é mais novidade. Para atrair seu interesse, só mesmo coisas novas e inusitadas, como um surpreendente vinho uruguaio à base de *Tannat*”.



No **Decanter Wine Show**, produtores de diversos países defendem o respeito à autenticidade e à tipicidade como caminho para se diferenciar no mercado mundial





De filhos e vinhos

por Mario Telles Jr

San Fabiano di Calcinai, vinícola próxima a Castellina em Chianti, é responsável pela produção de um dos mais famosos “Supertoscanos” italianos, o **Cerviolo**. A vertical de cinco safras (1996, 1997, 1998, 1999 e 2000) deste ícone italiano, comentada por seu proprietário, Guido Serio, foi um dos destaques do **Decanter Wine Show**. A composição de todos os vinhos, com exceção do 1996, é *Sangiovese* 40%, *Cabernet Sauvignon* 30% e *Merlot* 30%.

No 1996, a proporção de *Sangiovese* sobre para 50% e a de *Cabernet Sauvignon* e *Merlot* cai para 25%. Como Serio assinalou, no início da degustação, é sempre difícil para um produtor falar de seus vinhos, pois seria como um pai falar sobre as diferenças entre seus filhos. Mais importante, segundo ele, tanto em relação aos filhos como aos vinhos, é reconhecer que cada um apresenta personalidade diferente dos outros, que devem ser entendidas, no caso dos vinhos, à luz das diferenças de composição e de safras.

Assim, o **Cerviolo** mais marcado pela *Sangiovese* foi o 1996 (WST- 88). Produzido no limiar das grandes mudanças vitivinícolas desta última década, é um vinho que já apresenta aromas etéreos, com presença de ervas secas e frutas maduras, e taninos marcantes, típicos da *Sangiovese*. Estilo totalmente oposto, marcado por fruta intensa, elevada acidez e taninos muito macios, com aromas balsâmicos e de frutas frescas, revelou o 1997 (WST-94). A falta de integração de seus elementos, que deve ser debitada à juventude, não mascara sua qualidade estonteante, comprovando que 1997 foi realmente uma safra excepcional na Toscana. O 1998 (WST- 89) é o mais pronto de todos, com bom equilíbrio entre seus elementos, em estilo um pouco mais frágil que o 1999 (WST- 90), que se comportou como um irmão mais robusto e encorpado, inclusive com presença mais evidente da *Cabernet Sauvignon*.

Em relação ao 2000 (WST-91), ano muito quente na Toscana, destaca-se a maciez dos taninos em um vinho ainda marcado pelo carvalho francês. Com toques de chocolate e defumados e fruta muito madura, mostra acidez quase abaixo dos anteriores e leve álcool sobrando na boca. É um vinho potente e macio, mas menos longo que seus irmãos mais velhos. Ou, como diria Serio, simplesmente diferente.

Essa história foi contada por Juan Bouza, sócio e diretor da Bouza, por ocasião do Decanter Wine Show, que reuniu, em agosto, em São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte, quase 40 produtores de todo o mundo, representados no Brasil pela importadora Decanter. Bouza não foi o único produtor presente no evento que tinha um relato interessante para contar a respeito da globalização no mundo dos vinhos. Seu conterrâneo Manuel Filgueira, da Casa Filgueira, pertencente à terceira geração de uma família ligada ao vinho desde que seu avô chegou ao país, no início do século XX, teve oportunidade de reencontrar aquele que considera seu mestre, o francês Alain Brumont. Na verdade, Filgueira, Bouza e praticamente todos os produtores uruguaios modernos se inspiraram no trabalho de Brumont com a *Tannat*, na França, para criar vinhos à base dessa uva no Uruguai (ver quadro), que vêm conquistando espaço no mercado mundial.

Outra trajetória interessante é a do chileno Jean-Charles Villard, que também esteve no evento. Jean-Charles, 27, é um dos filhos do francês Thierry Villard, fundador da vinícola que leva seu nome, Villard, no vale de Casablanca, conhecida pela excelência de seus *Sauvignon Blanc* e *Pinot Noir*. Nascido na Austrália (seus pais moraram lá antes de mudar para o Chile), Jean-Charles teve oportunidade de estagiar em vinícolas dos quatro cantos do mundo (Austrália, África do Sul, Bordeaux e Itália) antes de ir trabalhar com a família. Dessas andanças, além de conhecimento técnico, ficou uma certeza: “fazer vinhos autênticos, que expressem da melhor maneira possível seu *terroir*” é, na sua opinião, a única maneira de enfrentar o lado negativo da globalização, que aparece na tendência de se produzir vinhos com estilos muito semelhantes, independentemente de sua origem geográfica, para atender a um suposto gosto universal. E, para mostrar que não fica só na teoria, Jean-Charles ofereceu a poucos felizardos, durante o evento, amostras de um novo vinho que está produzindo junto ao irmão mais velho, Sebastien, especialista em tonelaria. O vinho se chama **Tanagra** e é 100% *Syrah*, de uvas plantadas no vale de Casablanca. Obviamente, 100% do vinho são envelhecidos em barricas de carvalho francês. “Acreditamos que a *Syrah*

de clima frio tem grande futuro, pois suas características são muito diferentes de outras *Syrah* do mundo”, diz ele (embora admita que parte do estímulo para produzir o **Tanagra** foi mostrar que “os filhos de Thierry Villard também sabem fazer vinhos”).

VELHO MUNDO VERSUS NOVO MUNDO, UMA COMPETIÇÃO SAUDÁVEL

Uma das vinícolas em que Jean-Charles estagiou na França foi a Vignobles Despagne, de Jean Louis Despagne, presente, também, no evento. Despagne, que já esteve várias vezes no Brasil, produz, entre outros, o **Giolate**, uma das novas sensações de Bordeaux, vinho que tem batido, em degustações às cegas, concorrentes muito mais caros e famosos da região. Ele acredita que a competição entre vinhos do Velho e do Novo Mundo é saudável, porque todos melhoram. E dá um exemplo: “no passado, os produtores do Novo Mundo tomaram Bordeaux como referência para melhorar seus vinhos; mas hoje é certo que o pessoal de Bordeaux olha com interesse o que se passa no Novo Mundo porque tem gente trabalhando muito bem”. Despagne admite que, no passado, muitos vinhos de Bordeaux eram “um pouco duros e tânicos demais; mas percebemos que o consumidor mudou, que o consumidor compra um vinho tinto de 2004 e quer consumi-lo de imediato. Assim, passamos a fazer vinhos mais macios”. A grande mudança, segundo ele, foi esperar a maturação completa das uvas. E o grande campeão dessa postura, segundo ele, foi seu amigo Michel Rolland. “No passado, não se fazia isso por medo de que o tempo mudasse e prejudicasse a colheita; mas, como em tudo na vida, é preciso correr riscos para fazer melhor”.

Mas, a questão não é só seguir o gosto do mercado.



Degustação vertical de Barolos do Pio Cesare

por Gustavo Andrade de Paulo

Uma das degustações mais interessantes do **Decanter Wine Show** foi a vertical de **Barolos** conduzida por Pio Cesare.

Nada como a experiência de uma pessoa que nasceu e cresceu em meio a parreiras de *Nebbiolo*. De fato, a família dele faz **Barolos** há 125 anos. Seu bisavô começou em 1881. Pio Cesare contou que antigamente os vinhos da família eram resultado de misturas de diversos vinhedos. Hoje, já existem vinhos de vinhedos específicos, que valorizam a definição do *terroir*. A família possui 50 hectares de vinhas divididos em 7 zonas: 5 em **Barolo** e 2 em **Barbaresco**.

Com grande modéstia, ele afirmou que “Um **Barolo** é sempre bom. A *Nebbiolo* é uma uva muito particular, caprichosa. Só no Piemonte que ela encontra seu *terroir* perfeito”. Ele acrescentou: “a *Nebbiolo*, geralmente, dá vinhos com pouca cor e taninos adstringentes.

O esforço do homem é que permite produzir vinhos com mais cor e mais redondos. Ela é uma uva de maturação tardia e que necessita de calor e luz. Os vinhedos devem ter exposição sul e a colheita deve ser adiada até outubro. Nessas condições, acaba-se produzindo pouco, mas com concentração”. Com muita propriedade ele acrescentou que “o **Barolo** não é um vinho imediato. Ele precisa de tempo para se fazer entender. Ele se nivela aos grandes vinhos internacionais, sendo que é um vinho para acompanhar grandes refeições”. Pio Cesare concordou que está havendo uma mudança de estilo dos **Barolos**. Nos últimos anos, eles passaram a ser produzidos para consumo “mais imediato”, não sendo necessário esperar décadas. Entretanto, ele foi categórico ao afirmar: “nos **Barolos** jovens, as diferenças entre os estilos moderno e clássico são grandes. Nos vinhos envelhecidos essa diferença praticamente desaparece”.

As mudanças climáticas também estão influenciando o estilo dos vinhos. Marcelo Retamal, um dos mais respeitados enólogos chilenos – que anunciou com exclusividade a Wine Style, por ocasião do Decanter Wine Show, o lançamento de um novo vinho (ver quadro) – preocupa-se com o aquecimento global. Para ilustrar, contou que num recente simpósio sobre o assunto, realizado na Europa, ouviu a previsão de que, se a tendência atual permanecer, em 2050 a Alsácia terá um clima igual ao de Bordeaux. Seja qual for a razão, o jovem Jean-Charles não vê com bons olhos a convergência de estilos entre Novo Mundo e Velho Mundo. “Na minha opinião”, diz ele, “os vinhos do Novo Mundo são, em geral, menos elegantes e menos complexos do que os do Velho Mundo; são muito concentrados e devem ser bebidos jovens”. Por isso, ele critica a tendência atual de o Velho Mundo seguir o

mesmo caminho, produzindo “vinhos muito concentrados, excessivamente maduros e com níveis alcoólicos mais elevados do que no passado”.

PRESERVAR A TIPICIDADE É ESSENCIAL

O veterano produtor português Domingos Alves de Souza, da Quinta da Gaivosa, também acredita que o caminho para competir no mercado internacional é pela diferenciação e não pela semelhança, o que considera um trunfo para países como Portugal. “Cada vez mais”, diz ele, “todos os países, mesmo os do Novo Mundo, tendem a usar as castas internacionais mais conhecidas, essencialmente as



castas francesas”. E acrescenta: “nós, em Portugal, temos uma diversidade de castas com qualidade que nos permite fazer alguma diferença. É um caminho um pouco mais difícil”, conclui, “porque as castas portuguesas não são tão conhecidas, mas o consumidor que for curioso e quiser provar coisas novas encontrará grande diversidade em Portugal”. O mercado parece lhe dar razão: Soares Franco exporta mais de 60% de sua produção para países como Canadá (região de Quebec), Bélgica, França e Brasil (“uma aposta de longa data”, segundo ele). Essa opinião é compartilhada por Dorina Lindemann, da Vinícola Plansel, do Alentejo. A família dela levou a Touriga Nacional e a Touriga Franca para o Alentejo e ambas mostraram boa adaptação. Foi uma mudança baseada em conceitos pessoais e no legado alemão da família. Essas castas se mostram promissoras, sendo boas idéias para o futuro. Na opinião dela, “o futuro do vinho alentejano é ser frutado e floral. Os vinhos devem

ser femininos, delicados e complexos, valorizando a individualidade que só as castas portuguesas permitem”.

Mesmo Despagne, em que pese sua admiração por Rolland (tão criticado por estimular a produção de vinhos com as mesmas características: potentes, supermaduros e alcoólicos, em diferentes partes do mundo), faz questão de ressaltar que “é indispensável que cada um de nós, seja em Bordeaux, seja em qualquer outra parte do mundo, guarde a sua tipicidade. Isso é essencial”, ressalta. A enóloga Alexandra, da Vinícola Más que Vinos Ercavio, em Castilla (Toledo, Espanha) vai mais longe ao afirmar que “É importante resgatar o frescor dos vinhos contra o aumento excessivo de álcool.” Concorda com ela o enólogo português Luis Lourenço, da Quinta das Maias e Quinta dos Roques, no Dão. Ele aposta muito no futuro dos vinhos brancos produzidos com a uva *Encruzado*. Na sua opinião, “a *Encruzado* consegue manter uma ótima acidez mesmo com níveis



Uma aula de Tannat por seu Sumo Sacerdote

por Guilherme Velloso e Mario Telles Jr.

O francês Alain Brumont talvez seja até mais conhecido no Uruguai do que em seu próprio país de origem. É fácil entender porque. Foi Alain quem deu nova dignidade aos vinhos à base de *Tannat*, no Madiran, região do sudoeste da França. O famoso crítico inglês Hugh Johnson chegou a chamá-lo de "sumo-sacerdote da *Tannat*".

Por essa mesma razão, Brumont serviu de modelo para a nova geração de vitivinicultores uruguaios, que transformaram a *Tannat* na uva símbolo de seu país, a ponto de, atualmente, o Uruguai ter praticamente o dobro da área plantada com *Tannat* do que a França. "Alain é o pai do *Tannat* moderno" reconhece o uruguaio Manuel Filgueira, da Casa Filgueira, um dos bons produtores uruguaios de vinhos à base de *Tannat*.

Embora tivesse sido introduzida no Uruguai no final do século XIX, até praticamente a década de 1970, a *Tannat* era conhecida no país pelo sobrenome do francês de origem basca que a trouxe: *Harriague*. Hoje, o Uruguai de Filgueira rivaliza com a França de Brumont na produção de grandes *Tannat*, variedade antes desprezada por produzir vinhos muito tânicos (como seu próprio nome indica) e em geral rústicos, que só se davam bem com pratos muito gordurosos, como o cassoulet, típico do Madiran. Alain define os vinhos do Madiran como "austeros e ricos" e os *Tannat* uruguaios como "potentes e generosos", a mesma diferença, segundo ele, que existe entre os vinhos das margens direita e esquerda de Bordeaux. Para Manuel Filgueira, são como "dois irmãos" nascidos em ambientes diferentes, mas do mesmo pai e com a mesma genética.

A presença de Alain Brumont e a oportunidade única de degustar sete safras, algumas das quais trazidas por ele próprio, do *Chateau Montus Cuvée Prestige*, um dos ícones da uva *Tannat* no mundo, já teriam valido por si só uma ida ao **Decanter Wine Show 2006**. Brumont, como não poderia deixar de ser, é um entusiasta da *Tannat*, uma das raras variedades vitiviníferas que, segundo ele, "se bastam a si próprias", porque, além de muito tanino e muita fruta, tem boa acidez e concentração de cor. "Não precisa acrescentar nada", resume. Um autodidata, que cursou apenas o liceu agrícola e que admite colocar a empresa e o vinhedo acima até da família (não por acaso está no segundo casamento), Brumont começou a trabalhar nos vinhedos de sua família em 1982

e em 1984 colheu sua primeira safra. Daí em diante, seu maior orgulho é ter colocado os vinhos de *Tannat* na linha de frente dos grandes vinhos da França, atrás apenas dos melhores Bordeaux, Bourgogne e *Syrahs* da Côte-Rôtie (o 1990, segundo ele, só perdeu em degustação às cegas para o Latour e o Haut Brion, dois vinhos top de Bordeaux). Além de cuidados especiais nos vinhedos, Brumont desenvolveu seu próprio sistema de vinificação, que envolve longos períodos (até um mês) de fermentação e o uso de barricas novas de carvalho, embora, recentemente, tenha contratado um novo enólogo e reduzido o tempo em barricas e a extração, para dar mais elegância aos vinhos. "Mas nunca mexi na acidez ou no açúcar", fez questão de ressaltar.

Riqueza de aromas é capítulo à parte

A diferença entre as safras ficou clara na degustação vertical do *Chateau Montus Cuvée Prestige*. Em anos não muito bons, como 1994 (WST-85) e 1999 (WST-87), um toque herbáceo, um certo amargor e alguma rugosidade final eram perceptíveis nos vinhos, ainda que Alain tenha observado que seus vinhos mais antigos já foram considerados "o Rolls Royce da adstringência e do amargor".

Nos vinhos das melhores safras, porém, a característica mais marcante foi a acidez, talvez a chave de sua longevidade.

Intensa mas agradável, ela confere surpreendente frescor a vinhos como o 1989 (WST-90) e 1990 (WST-92), já com mais de quinze anos; ou ao 1995 (WST-90,5) e 1996 (WST-91), ainda em plena infância, como revelou sua cor violácea, incomum em vinhos com dez anos de vida. Outro elemento comum a todos os vinhos degustados foi o corpo, quer pelo álcool quer pelo extrato, que lhes confere potência, mas que nos grandes anos se traduz em maciez surpreendente.

Os aromas merecem um capítulo à parte. Os vinhos mais antigos oferecem um repertório rico e variado, com aromas animais (couro, caça), licor de cacau, especiarias (pimenta negra) e um delicado toque floral de violetas. Nos mais novos, predominam os aromas de frutas escuras como ameixas, amoras e jabuticabas.

Como o próprio Alain já alertara no início da degustação, as safras a partir de 2000 não têm nada a ver com as anteriores. Mas o 2001, o mais novo provado, de certa forma desapontou. Alcoólico e potente, é um vinho muito concentrado e marcado pela madeira, mas bem menos elegante do que seus predecessores. Até pelo agradável toque mentolado, lembrou mais um vinho do Novo Mundo. Espera-se que isso não configure uma tendência, mas seja, apenas, como observou Alain, reflexo de uma safra particularmente quente.





alcoólicos elevados. É a melhor uva branca do Dão, sendo a melhor compatibilização para o queijo da Serra da Estrela cremoso”. Entre os vinhos tintos, ele aposta que “o futuro do Dão está na *Touriga Nacional*, a uva mais importante de Portugal. No Dão, os vinhos feitos com ela se mostram florais e com toques de resina de pinheiro. Quando jovens, os taninos podem ser duros, mas a *Jaen* pode ser adicionada para amaciá-los”.

Cabe aos consumidores, em última análise, validar essa postura, valorizando vinhos e produtores que lutam por preservar sua identidade. E nesse aspecto, eventos como o **Decanter Wine Show** cumprem importante papel ao facilitar a seleção, permitindo que o consumidor tenha acesso, num só lugar e num curto espaço de tempo, a vinhos de diferentes países, regiões vinícolas e produtores, cada qual, de preferência, com características e estilo próprios.

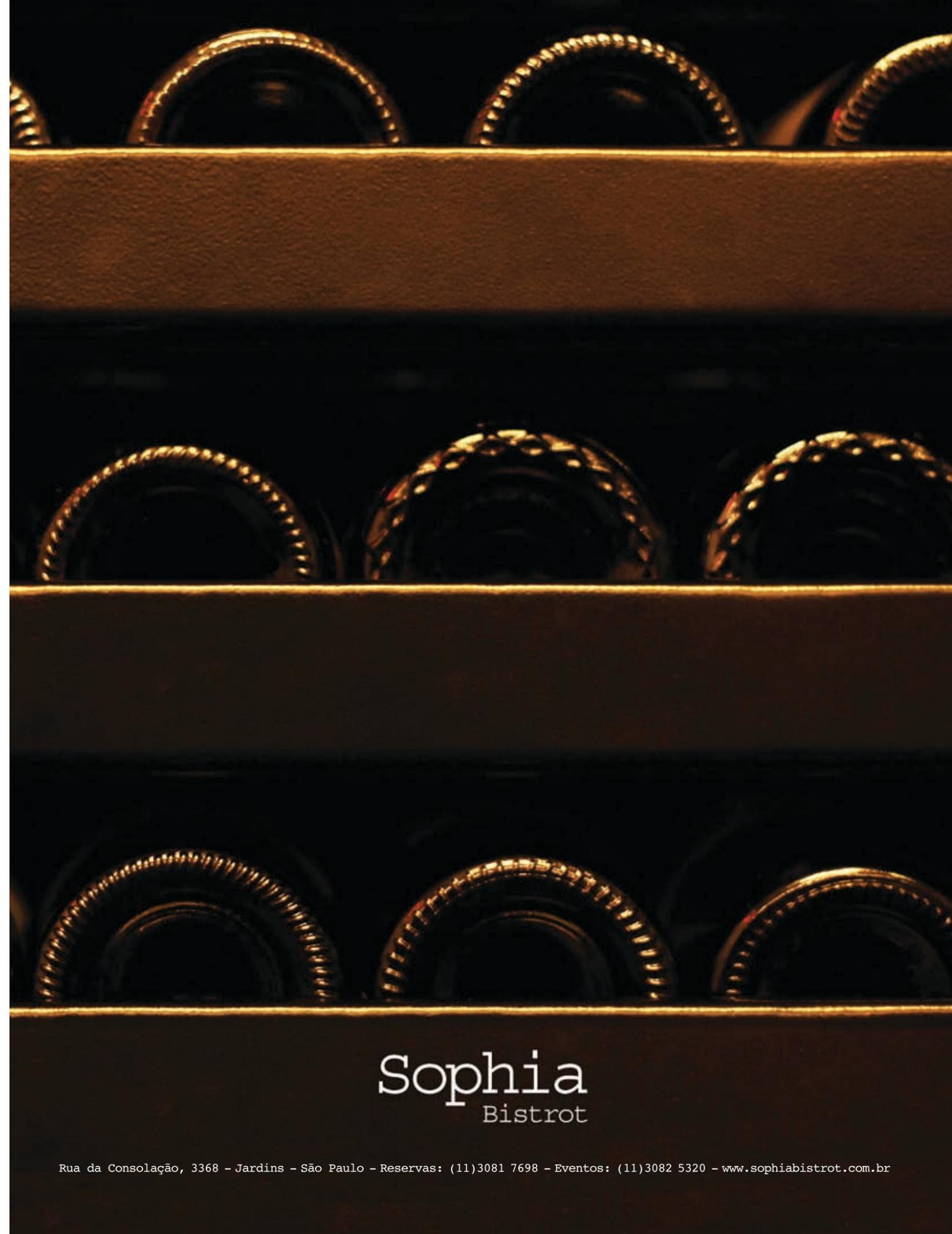
GUILHERME VELLOSO, ARTHUR AZEVEDO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO E MARIO TELLES JR., EDITORES DA WINE STYLE, PARTICIPARAM DO DECANTER WINE SHOW A CONVITE DA IMPORTADORA E DA CRISTINA NEVES EVENTOS E COMUNICAÇÃO, RESPONSÁVEL POR SUA ORGANIZAÇÃO.



“E”, o novo superpremium chileno

por Arthur Azevedo

Em sua passagem pelo Brasil, por ocasião do **Decanter Wine Show**, Marcelo Retamal, um dos mais destacados enólogos chilenos, responsável pelos vinhos da De Martino/Santa Inês, adiantou a Wine Style o próximo lançamento desta última. Trata-se de um vinho da categoria superpremium, batizado simplesmente de “E”. Segundo Retamal, a idéia nasceu de uma conversa com Felipe Muller, o outro enólogo da De Martino, durante um churrasco: fazer um vinho de corte, de altíssima qualidade, com uvas colhidas em vinhedos rigorosamente selecionados de norte a sul do país. Assim, na composição do “E” entram a *Cabernet Sauvignon* (40%), plantada em solo aluvial e pouco fértil do vale do Maipo; a *Malbec* (20%), de um vinhedo de 100 anos, plantado em solo granítico-argiloso do Maule; a *Syrah* (30%) de três diferentes vinhedos; e a *Petit Verdot* (10%), também do Maule. As parcelas de *Syrah* vêm, um terço cada, de Choapa, de um vinhedo plantado nas encostas e em solo. De origem coluvial (terra que desce do alto da encosta pela ação das chuvas); de Colchagua, onde está plantada em solo granítico; e de Cachapoal, de vinhedos plantados sobre uma mina de granito. O vinho passou 14 meses em barricas de carvalho francês, sendo 90% novas e 10% de 2° e 3° usos. Estará, em breve, disponível no Brasil. Talvez para não assustar os possíveis interessados, Retamal só não revelou o preço.



Sophia
Bistrot

Puglia, os prazeres da vida camponesa

HISTÓRIA, GASTRONOMIA, TURISMO,
MISTICISMO, RELIGIOSIDADE E GRANDES VINHOS:
A PUGLIA É TUDO ISSO E MUITO MAIS. CONFIRA!

texto e fotos por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

“Na primavera, os campos da Puglia são como os Jardins do Éden e seu mar é como um tesouro que corre”. Assim descreveu a Puglia o historiador turco Ibn Kemal, no ano de 1480, logo após a conquista da região pelos turcos. De lá para cá, muita coisa mudou, mas o encantamento que ela desperta em todos que a visitam continua inabalado.

Fonte de suprimentos de boa parte da Europa, a Puglia sempre foi objeto de cobiça de vários povos, graças à invejável produção de azeite de oliva, vinho, trigo (massas e pães memoráveis), queijos, vegetais, frutas e carnes maturadas. Palco de muitas conquistas e retomadas, múltiplas identidades adquiridas no decorrer de milhares de anos fundem-se nessa região cercada por dois mares, localizada no “calcanhar da bota” italiana, tornando a cultura e a culinária pugliese únicas no mundo.

A convite do ICE, Instituto Italiano para o Comércio Exterior (Istituto Nazionale per il Commercio Estero), Wine Style visitou essa fascinante região e traz para vocês as maravilhas desse mundo camponês.



UM POUCO DE HISTÓRIA

Já na era Paleolítica, a Puglia encontrava-se colonizada por povos oriundos de diversas partes da Itália, leste europeu e da região mediterrânea. Alguns desses povos levaram para a região a *Uva de Tróia* e a *Negroamaro*. Os gregos, entre os séculos V e VI a.C., foram os primeiros a organizar o território de acordo com suas necessidades, dando impulso ao comércio e desenvolvendo a agricultura, com a introdução de novas técnicas de plantio e novos produtos. Foram eles os responsáveis pela implantação da uva *Malvasia Nera* na Puglia.

Subjugada pelos romanos entre os séculos III e IV a.C., a Puglia passou a integrar o Império Romano, sendo considerada sua segunda região mais importante. Nessa fase, diversas cidades foram fundadas (Bari, Brindisi, Taranto), várias estradas foram construídas (Via Appia, Via Traiana) e o porto de Brindisi passou a controlar o comércio com o Egito, Ásia Menor, Grécia, Macedônia, Síria etc. Nessa época, a Puglia se destacava pela excelência de seus vinhos. Com a queda do Império Romano, um longo período de declínio iniciou-se agravado por invasões bárbaras, rebe-liões e guerras.

Dominada sucessivamente por Godos, Lombardos e Bizantinos, a região só reencontrou paz e prosperidade no século XI, com a conquista pelo imperador normando Robert Guiscard. Esse fundou, em 1059, o ducado da Puglia e a região retomou seu posto de “ponte” entre a Europa e o Leste. Com a expansão do império normando, a Puglia foi “rebaixada” a uma mera província, fazendo parte do Reino da Sicília e depois do Reino de Nápoles.

Entre o final do século XII e o início do século XIII, a

região foi absorvida pelo Sacro Império Romano, sendo escolhida como a residência favorita dos Hohenstaufen. Foi lá que Frederico II construiu seu místico Castel del Monte, uma fortificação octogonal, com oito torres e oito quartos em cada um dos andares, numa clara alusão à simbologia do infinito (∞ - eternidade).

Durante as cruzadas, os cavaleiros que partiam para lutar na Terra Santa deixavam o continente europeu pelos portos da Puglia. Esses mesmos portos sofreram invasões turcas e venezianas nessa época. A dominação espanhola entre os séculos XV e XVI impediu o progresso da região, levando a economia a uma grave crise. Foram, provavelmente, os espanhóis que levaram as uvas *Bombino bianco* e *nero* para lá.

Em 1861, a Puglia foi integrada à Itália, retomando mais uma vez o seu desenvolvimento econômico: malhas rodoviárias e ferroviárias foram construídas, sistemas modernos de irrigação (relembrando o antigo aqueduto da Puglia construído pelos romanos) foram implantados e pólos industriais foram criados. Entretanto, o sistema feudal que vigorou durante séculos só foi suplantado no final do século XIX e meados do século XX, após reformas sociais e agrárias que prepararam a Puglia para o mundo moderno.

GEOGRAFIA, CLIMA E SOLOS

Com belas planícies e um litoral encantador, a Puglia é a sétima maior região da Itália, com 19.366 km² (6,4% do território italiano). Encontra-se subdividida em cinco províncias (Bari, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto), possuindo

258 municípios. A população estimada (2003) é de 4.023.957 habitantes (densidade de 208 habitantes/km²). Está situada entre os paralelos 39,45° e 41,55° Norte, no “calcanhar da bota” da península itálica, banhada pelos Mares Adriático e Jônio.

São poucas as montanhas da região e essas se encontram predominantemente no norte. As extensas planícies tornam a região propícia à agricultura.

O clima é tipicamente mediterrâneo, sendo quente, seco e ensolarado. No verão, a temperatura média passa de 30°C, podendo chegar até 40°C ou quase 50°C. Entretanto, as noites são mais frescas, graças à proximidade com o Adriático e o Jônio. A primavera e o outono são mais amenos e, no inverno, a temperatura varia entre 0°C e 15°C.

As chuvas são raras (daí o nome Puglia – terra sem chuva) e concentram-se entre outubro e março.

Os solos são eminentemente calcários, originados do período Cretáceo, com uma camada superficial rica em óxido de ferro (da terceira e quarta eras), muito propícios à viticultura.

ECONOMIA

A economia pugliese foi, durante séculos, baseada principalmente na agropecuária. As principais culturas sempre foram as oliveiras, uvas, cereais, amêndoas, figos e tabaco. Entre os produtos de origem animal, destacam-se o leite, queijos (caciocavallo, pecorino, canestrato, cacioricotta, mozzarella, ricota, burrata, provolone etc) e as carnes de gado, carneiro, cabrito e porco.





A pesca é abundante, principalmente, na costa Adriática e no Golfo de Taranto. Peixes exóticos e frutos do mar encontrados somente ali juntam-se aos produtos agrícolas para formar a base da deliciosa dieta pugliese.

A indústria encontra-se em franca expansão, sendo que os principais produtos são: derivados do petróleo, químicos, cimento, ferro, aço, alimentos processados, plásticos e o vinho.

VITICULTURA

A Puglia é frequentemente considerada a “adega” da Itália. Esse título é decorrente dos quase 190.000 hectares de vinhas plantadas na região, o que corresponde a 1/8 dos vinhedos italianos. A maior parte desses vinhedos, infelizmente, destina-se à produção em massa de vinhos de baixa qualidade, destilados ou concentrado de uvas (para enriquecimento de vinhos de outras regiões).

Durante a década de 80, graças a rendimentos muito elevados (até 40 toneladas por hectare), a produção pugliese chegou a atingir 13 milhões de hectolitros, rivalizando com a Sicília como

a maior produtora italiana. Graças ao declínio do consumo per capita

italiano, a produção pugliese caiu para 7 milhões de hectolitros em 1990 e mais de 50.000 produtores deixaram o negócio. Entretanto, o aumento da demanda na Europa do Norte causou nova expansão, fazendo com que a produção no final da década de 90 chegasse a cerca de 10 milhões de hectolitros. Até hoje, a maior parte desses vinhos não é engarrafada, sendo vendida a granel. Cooperativas controlam cerca de 60% da produção.

O ano 2000 chegou carregado de renovações e uma nova fase vitivinícola iniciou-se. Essa é caracterizada por grandes investimentos na produção de vinhos de qualidade, tanto por parte do governo (financiamento para replantio dos vinhedos) como por particulares (modernização das técnicas de vinificação). Como exemplo podemos citar a instalação da casa Antinori na região.

Vários são os sistemas de condução encontrados na Puglia. Um dos principais é o Gobelet (ou goblet – também conhecido como alberelli a vaso), usado desde os tempos romanos e indicado para regiões muito áridas. Nele, os ramos da parreira são arrumados em forma circular, sobre um tronco pequeno. Outro sistema curioso, praticamente só encontrado aqui, é o Pagliarello em que algumas vinhas são apoiadas em tubos ou bambus e amarradas na parte superior.

AS PRINCIPAIS CEPAS DA PUGLIA

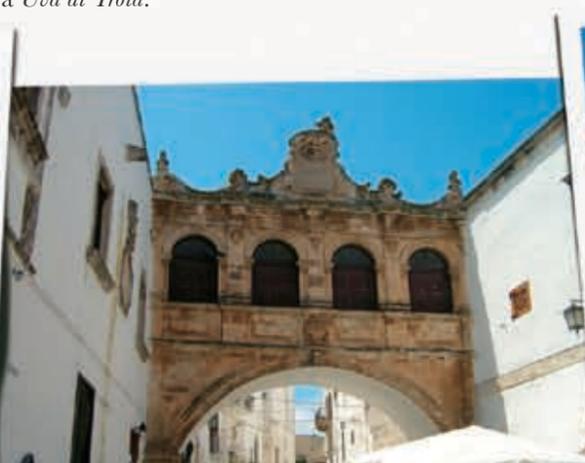
A Puglia pode ser considerada afortunada quando o assunto é cepas autóctones: nada menos que 21 castas nativas podem ser encontradas lá. Essas uvas, algumas vezes combinadas com uvas internacionais, dão origem a 64 estilos diferentes de vinhos (espumantes, brancos, rosados, tintos e doces). As 3 principais são a *Negroamaro*, a *Primitivo* e a *Uva di Troia*.

Negroamaro: uva mais plantada na região (6ª na Itália) e considerada por alguns como a cepa nativa mais interessante. Possui casca muito escura e dá origem a vinhos tânicos e intensos na cor. Embora tenha sido tradicionalmente empregada na produção de cortes (*blends*), pode dar origem a variedades vigorosas, com bom potencial de envelhecimento. Quando os rendimentos são bem controlados, os bons vinhos podem lembrar os Chateauf-neuf-du-Pape. Alguns bons rosés também podem ser produzidos com ela. Está particularmente associada à região de Salento.

Primitivo: Segunda uva mais plantada na Puglia, com 17.000 hectares (9ª na Itália). Seu nome é decorrente da precocidade com que ela amadurece. É originária dos Bálcãs, mas apresenta sua maior expressão na Califórnia, onde é conhecida como *Zinfandel*. Produz vinhos alcoólicos e potentes, muitas vezes empregados para dar peso aos vinhos do norte. Atualmente vem sendo vinificada com sucesso como varietal. Seu principal “terroir” é a região de Manduria.

Uva di Troia: Considerada uma herança grega para a Puglia. Origina vinhos encorpados e de boa guarda, com grande potencial qualitativo. Entretanto, devido à baixa produtividade dos vinhedos foi abandonada por muitos produtores. É a principal uva da DOC Castel del Monte.

Além dessas 3 castas, ainda podemos encontrar as seguintes uvas: *Aglianico*, *Aleatico*, *Bombino (bianco e nero)*, *Fiano* (também conhecida como *Minutolo*), *Greco di tufo*, *Impigno*, *Malvasia nera*, *Montepulciano*, *Moscato*, *Susumaniello* (praticamente só encontrada na Puglia), *Verdecca*, *Ottavianello*, *Pinot nero*, *Pinot bianco*, *Franca Vidia*, *Panpanuto*, *Notardomenico*, *Bianco d’Alessano*, cada uma com seus aromas e sabores particulares. Podem dar origem a tintos robustos



e majestosos, rosés brilhantes e frutados, brancos delicados e charmosos, assim como vinhos doces aveludados e com personalidade.

Algumas cepas internacionais, como a *Merlot*, a *Cabernet sauvignon* e a *Chardonnay* também podem ser encontradas na Puglia. A *Sangiovese* é encontrada na DOC Ortanova.

AS 25 DOC DA PUGLIA

A Puglia possui hoje 25 DOC (Denominazione di Origine Controllata). Entretanto, apenas 2% dos vinhos produzidos na região enquadram-se nessas DOC. A principal DOC pugliese é a Castel del Monte, onde a *Uva di Troia* é o destaque. Outras DOC importantes são: Primitivo de Manduria, Salice Salentino e Locorotondo.

Juntamente com a Toscana, a Puglia foi uma das duas primeiras regiões italianas a possuir I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) registradas. Atualmente, possui seis.

AS NOVE ESTRADAS DOS VINHOS (STRADE DEL VINO)

Confiante na qualidade de seus produtos agrícolas, a Puglia vem investindo substancialmente no turismo enogastronômico. Como exemplo, podemos citar os esforços do Movimento Turismo del Vino, uma associação de produtores rurais encarregada de divulgar os principais “tesouros” da região. Esse movimento é responsável pelo estabelecimento e manutenção de 9 rotas enoturísticas, conhecidas como Strade del vino. São estradas charmosas, bem sinalizadas, com toda a infra-estrutura necessária, que cortam as principais regiões vitivinícolas e que permitem o contato direto com os produtores.

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

AGRADECIMENTO: AO ICE, INSTITUTO ITALIANO PARA O COMÉRCIO EXTERIOR, REPRESENTADO POR EMILIO PELIZZON E RICARDO LANDI (SÃO PAULO) E ELENA PROTO (BARI); À CASA VINICOLA APOLLONIO (MARCELLO E MASSIMILIANO APOLLONIO) E À TENUTE RUBINO (LUIGI RUBINO).



Elevada altitude ou elevada qualidade?

Descubra ambas características nos vinhos argentinos.

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

WINES OF ARGENTINA

Paisagens unicas, vinhos unicos.

www.winesofargentina.org

Puglia, os prazeres da vida camponesa

HISTÓRIA, GASTRONOMIA, TURISMO,

MISTICISMO, RELIGIOSIDADE E GRANDES VINHOS:

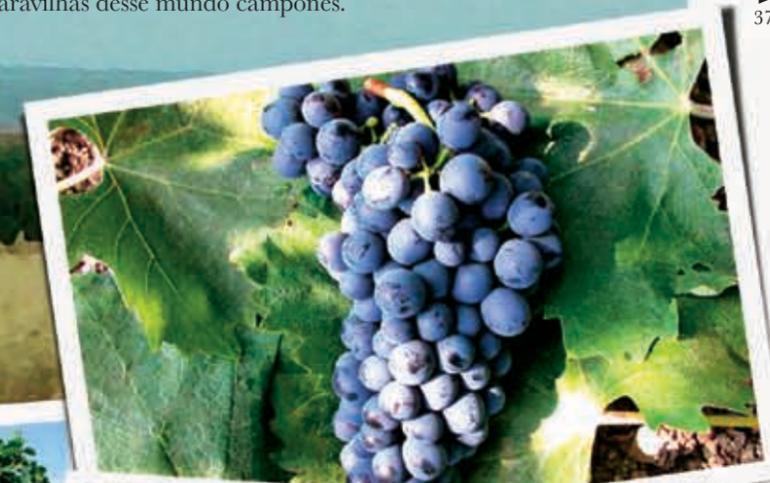
A PUGLIA É TUDO ISSO E MUITO MAIS. CONFIRA!

texto e fotos por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

“Na primavera, os campos da Puglia são como os Jardins do Éden e seu mar é como um tesouro que corre”. Assim descreveu a Puglia o historiador turco Ibn Kemal, no ano de 1480, logo após a conquista da região pelos turcos. De lá para cá, muita coisa mudou, mas o encantamento que ela desperta em todos que a visitam continua inabalado.

Fonte de suprimentos de boa parte da Europa, a Puglia sempre foi objeto de cobiça de vários povos, graças à invejável produção de azeite de oliva, vinho, trigo (massas e pães memoráveis), queijos, vegetais, frutas e carnes maturadas. Palco de muitas conquistas e retomadas, múltiplas identidades adquiridas no decorrer de milhares de anos fundem-se nessa região cercada por dois mares, localizada no “calcanhar da bota” italiana, tornando a cultura e a culinária pugliese únicas no mundo.

A convite do ICE, Instituto Italiano para o Comércio Exterior (Istituto Nazionale per il Commercio Estero), Wine Style visitou essa fascinante região e traz para vocês as maravilhas desse mundo camponês.



UM POUCO DE HISTÓRIA

Já na era Paleolítica, a Puglia encontrava-se colonizada por povos oriundos de diversas partes da Itália, leste europeu e da região mediterrânea. Alguns desses povos levaram para a região a *Uva de Tróia* e a *Negroamaro*. Os gregos, entre os séculos V e VI a.C., foram os primeiros a organizar o território de acordo com suas necessidades, dando impulso ao comércio e desenvolvendo a agricultura, com a introdução de novas técnicas de plantio e novos produtos. Foram eles os responsáveis pela implantação da uva *Malvasia Nera* na Puglia.

Subjugada pelos romanos entre os séculos III e IV a.C., a Puglia passou a integrar o Império Romano, sendo considerada sua segunda região mais importante. Nessa fase, diversas cidades foram fundadas (Bari, Brindisi, Taranto), várias estradas foram construídas (Via Appia, Via Traiana) e o porto de Brindisi passou a controlar o comércio com o Egito, Ásia Menor, Grécia, Macedônia, Síria etc. Nessa época, a Puglia se destacava pela excelência de seus vinhos. Com a queda do Império Romano, um longo período de declínio iniciou-se agravado por invasões bárbaras, rebe-liões e guerras.

Dominada sucessivamente por Godos, Lombardos e Bizantinos, a região só reencontrou paz e prosperidade no século XI, com a conquista pelo imperador normando Robert Guiscard. Esse fundou, em 1059, o ducado da Puglia e a região retomou seu posto de “ponte” entre a Europa e o Leste. Com a expansão do império normando, a Puglia foi “rebaixada” a uma mera província, fazendo parte do Reino da Sicília e depois do Reino de Nápoles.

Entre o final do século XII e o início do século XIII, a

região foi absorvida pelo Sacro Império Romano, sendo escolhida como a residência favorita dos Hohenstaufen. Foi lá que Frederico II construiu seu místico Castel del Monte, uma fortificação octogonal, com oito torres e oito quartos em cada um dos andares, numa clara alusão à simbologia do infinito (∞ - eternidade).

Durante as cruzadas, os cavaleiros que partiam para lutar na Terra Santa deixavam o continente europeu pelos portos da Puglia. Esses mesmos portos sofreram invasões turcas e venezianas nessa época. A dominação espanhola entre os séculos XV e XVI impediu o progresso da região, levando a economia a uma grave crise. Foram, provavelmente, os espanhóis que levaram as uvas *Bombino bianco* e *nero* para lá.

Em 1861, a Puglia foi integrada à Itália, retomando mais uma vez o seu desenvolvimento econômico: malhas rodoviárias e ferroviárias foram construídas, sistemas modernos de irrigação (relembrando o antigo aqueduto da Puglia construído pelos romanos) foram implantados e pólos industriais foram criados. Entretanto, o sistema feudal que vigorou durante séculos só foi suplantado no final do século XIX e meados do século XX, após reformas sociais e agrárias que prepararam a Puglia para o mundo moderno.

GEOGRAFIA, CLIMA E SOLOS

Com belas planícies e um litoral encantador, a Puglia é a sétima maior região da Itália, com 19.366 km² (6,4% do território italiano). Encontra-se subdividida em cinco províncias (Bari, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto), possuindo

258 municípios. A população estimada (2003) é de 4.023.957 habitantes (densidade de 208 habitantes/km²). Está situada entre os paralelos 39,45° e 41,55° Norte, no “calcanhar da bota” da península itálica, banhada pelos Mares Adriático e Jônio.

São poucas as montanhas da região e essas se encontram predominantemente no norte. As extensas planícies tornam a região propícia à agricultura.

O clima é tipicamente mediterrâneo, sendo quente, seco e ensolarado. No verão, a temperatura média passa de 30°C, podendo chegar até 40°C ou quase 50°C. Entretanto, as noites são mais frescas, graças à proximidade com o Adriático e o Jônio. A primavera e o outono são mais amenos e, no inverno, a temperatura varia entre 0°C e 15°C.

As chuvas são raras (daí o nome Puglia – terra sem chuva) e concentram-se entre outubro e março.

Os solos são eminentemente calcários, originados do período Cretáceo, com uma camada superficial rica em óxido de ferro (da terceira e quarta eras), muito propícios à viticultura.

ECONOMIA

A economia pugliese foi, durante séculos, baseada principalmente na agropecuária. As principais culturas sempre foram as oliveiras, uvas, cereais, amêndoas, figos e tabaco. Entre os produtos de origem animal, destacam-se o leite, queijos (caciocavallo, pecorino, canestrato, cacioricotta, mozzarella, ricota, burrata, provolone etc) e as carnes de gado, carneiro, cabrito e porco.





A pesca é abundante, principalmente, na costa Adriática e no Golfo de Taranto. Peixes exóticos e frutos do mar encontrados somente ali juntam-se aos produtos agrícolas para formar a base da deliciosa dieta pugliese.

A indústria encontra-se em franca expansão, sendo que os principais produtos são: derivados do petróleo, químicos, cimento, ferro, aço, alimentos processados, plásticos e o vinho.

VITICULTURA

A Puglia é frequentemente considerada a “adega” da Itália. Esse título é decorrente dos quase 190.000 hectares de vinhas plantadas na região, o que corresponde a 1/8 dos vinhedos italianos. A maior parte desses vinhedos, infelizmente, destina-se à produção em massa de vinhos de baixa qualidade, destilados ou concentrado de uvas (para enriquecimento de vinhos de outras regiões).

Durante a década de 80, graças a rendimentos muito elevados (até 40 toneladas por hectare), a produção pugliese chegou a atingir 13 milhões de hectolitros, rivalizando com a Sicília como

a maior produtora italiana. Graças ao declínio do consumo per capita

italiano, a produção pugliese caiu para 7 milhões de hectolitros em 1990 e mais de 50.000 produtores deixaram o negócio. Entretanto, o aumento da demanda na Europa do Norte causou nova expansão, fazendo com que a produção no final da década de 90 chegasse a cerca de 10 milhões de hectolitros. Até hoje, a maior parte desses vinhos não é engarrafada, sendo vendida a granel. Cooperativas controlam cerca de 60% da produção.

O ano 2000 chegou carregado de renovações e uma nova fase vitivinícola iniciou-se. Essa é caracterizada por grandes investimentos na produção de vinhos de qualidade, tanto por parte do governo (financiamento para replantio dos vinhedos) como por particulares (modernização das técnicas de vinificação). Como exemplo podemos citar a instalação da casa Antinori na região.

Vários são os sistemas de condução encontrados na Puglia. Um dos principais é o Gobelet (ou goblet – também conhecido como alberelli a vaso), usado desde os tempos romanos e indicado para regiões muito áridas. Nele, os ramos da parreira são arrumados em forma circular, sobre um tronco pequeno. Outro sistema curioso, praticamente só encontrado aqui, é o Pagliarello em que algumas vinhas são apoiadas em tubos ou bambus e amarradas na parte superior.

AS PRINCIPAIS CEPAS DA PUGLIA

A Puglia pode ser considerada afortunada quando o assunto é cepas autóctones: nada menos que 21 castas nativas podem ser encontradas lá. Essas uvas, algumas vezes combinadas com uvas internacionais, dão origem a 64 estilos diferentes de vinhos (espumantes, brancos, rosados, tintos e doces). As 3 principais são a *Negroamaro*, a *Primitivo* e a *Uva di Troia*.

Negroamaro: uva mais plantada na região (6ª na Itália) e considerada por alguns como a cepa nativa mais interessante. Possui casca muito escura e dá origem a vinhos tânicos e intensos na cor. Embora tenha sido tradicionalmente empregada na produção de cortes (*blends*), pode dar origem a variedades vigorosas, com bom potencial de envelhecimento. Quando os rendimentos são bem controlados, os bons vinhos podem lembrar os Chateauf-neuf-du-Pape. Alguns bons rosés também podem ser produzidos com ela. Está particularmente associada à região de Salento.

Primitivo: Segunda uva mais plantada na Puglia, com 17.000 hectares (9ª na Itália). Seu nome é decorrente da precocidade com que ela amadurece. É originária dos Bálcãs, mas apresenta sua maior expressão na Califórnia, onde é conhecida como *Zinfandel*. Produz vinhos alcoólicos e potentes, muitas vezes empregados para dar peso aos vinhos do norte. Atualmente vem sendo vinificada com sucesso como varietal. Seu principal “terroir” é a região de Manduria.

Uva di Troia: Considerada uma herança grega para a Puglia. Origina vinhos encorpados e de boa guarda, com grande potencial qualitativo. Entretanto, devido à baixa produtividade dos vinhedos foi abandonada por muitos produtores. É a principal uva da DOC Castel del Monte.

Além dessas 3 castas, ainda podemos encontrar as seguintes uvas: *Aglianico*, *Aleatico*, *Bombino (bianco e nero)*, *Fiano* (também conhecida como *Minutolo*), *Greco di tufo*, *Impigno*, *Malvasia nera*, *Montepulciano*, *Moscato*, *Susumaniello* (praticamente só encontrada na Puglia), *Verdecca*, *Ottavianello*, *Pinot nero*, *Pinot bianco*, *Franca Vidia*, *Panpanuto*, *Notardomenico*, *Bianco d’Alessano*, cada uma com seus aromas e sabores particulares. Podem dar origem a tintos robustos



e majestosos, rosés brilhantes e frutados, brancos delicados e charmosos, assim como vinhos doces aveludados e com personalidade.

Algumas cepas internacionais, como a *Merlot*, a *Cabernet sauvignon* e a *Chardonnay* também podem ser encontradas na Puglia. A *Sangiovese* é encontrada na DOC Ortanova.

AS 25 DOC DA PUGLIA

A Puglia possui hoje 25 DOC (Denominazione di Origine Controllata). Entretanto, apenas 2% dos vinhos produzidos na região enquadram-se nessas DOC. A principal DOC pugliese é a Castel del Monte, onde a *Uva di Troia* é o destaque. Outras DOC importantes são: Primitivo de Manduria, Salice Salentino e Locorotondo.

Juntamente com a Toscana, a Puglia foi uma das duas primeiras regiões italianas a possuir I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) registradas. Atualmente, possui seis.

AS NOVE ESTRADAS DOS VINHOS (STRADE DEL VINO)

Confiante na qualidade de seus produtos agrícolas, a Puglia vem investindo substancialmente no turismo enogastronômico. Como exemplo, podemos citar os esforços do Movimento Turismo del Vino, uma associação de produtores rurais encarregada de divulgar os principais “tesouros” da região. Esse movimento é responsável pelo estabelecimento e manutenção de 9 rotas enoturísticas, conhecidas como Strade del vino. São estradas charmosas, bem sinalizadas, com toda a infra-estrutura necessária, que cortam as principais regiões vitivinícolas e que permitem o contato direto com os produtores.

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

AGRADECIMENTO: AO ICE, INSTITUTO ITALIANO PARA O COMÉRCIO EXTERIOR, REPRESENTADO POR EMILIO PELIZZON E RICARDO LANDI (SÃO PAULO) E ELENA PROTO (BARI); À CASA VINICOLA APOLLONIO (MARCELLO E MASSIMILIANO APOLLONIO) E À TENUTE RUBINO (LUIGI RUBINO).



Elevada altitude ou elevada qualidade?

Descubra ambas características nos vinhos argentinos.

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

WINES OF ARGENTINA

Paisagens únicas, vinhos únicos.

www.winesofargentina.org

A HARMONIZAÇÃO DE VINHOS ALEMÃES DA MISTRAL COM AS
 SOFISTICADAS CRIAÇÕES ORIENTAIS DE JUN SAKAMOTO:
 UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL INESQUECÍVEL



VINHOS ALEMÃOS X CULINÁRIA JAPONESA
 UMA COMBINAÇÃO "MADE IN HEAVEN"

texto e fotos por ARTHUR AZEVEDO

Harmonizar vinho e comida é uma das melhores diversões que um enófilo/sommelier pode encontrar, desde que se tenha um mínimo de conhecimento e se deixe de lado todos os preconceitos, sejam eles quais forem. Em tese, os (injustamente) subestimados vinhos alemães deveriam ser ótimas opções para se combinar com a sofisticada culinária japonesa, pois seus melhores exemplares, produzidos com a uva *Riesling*, têm elevada acidez

e graus variados de açúcar residual (desde o totalmente seco até o muito doce – dos trocken aos Trockenbeerenauslese), o que os credencia a enfrentar os instigantes sabores e os complicados condimentos dos pratos japoneses, em especial o picante wasabi (uma pasta preparada com uma das plantas conhecidas como raiz-forte, a Wasabia japonica) e o molho shoyu, à base de soja e com leve tendência ao salgado.

Vista por este ângulo, seria uma simples harmonização por contraste, em que a elevada acidez dos vinhos se oporia ao picante e ao salgado. No entanto, reduzir essa delicada combinação a esse denominador comum seria uma grande injustiça e não daria nem uma pálida idéia do que ocorre no mundo real. Isso porque os vinhos alemães de alta gama, produzidos com a *Riesling*, não se resumem somente à acidez. Sua complexa e sutil gama de aromas minerais, florais e frutados se mescla com os aromas e sabores da culinária japonesa, criando um mundo novo de rara poesia.

Para testar na prática toda essa massa de informações, Ciro Lilla, proprietário da Mistral Importadora, organizou um evento inesquecível, juntando o genial Jun Sakamoto, um artista na criação de delícias orientais, com o cineasta Jonathan Nossiter, de Mondovino, um radical defensor dos vinhos de *terroir*, que considera “os grandes vinhos de *Riesling* únicos e indispensáveis, fazendo parte integral de uma cultura gastronômica e sendo capazes de combinar com culinárias de diferentes países e etnias”, com o que concordamos plenamente. Nossiter e Jun escolheram um cardápio de nove pratos, para ser harmonizado com uma seleção impecável de vinhos alemães, de diferentes estilos e regiões. O resultado foi de uma grandeza ímpar e o melhor de tudo, uma experiência perfeitamente reproduzível a

qualquer momento, pois todos os vinhos estão disponíveis na Mistral e Jun pode preparar novamente a seqüência de pratos sem nenhuma dificuldade.



FOTOS DIVULGAÇÃO

OS PRATOS E OS VINHOS, NA ORDEM DE SERVIÇO

Os produtores escolhidos para esta deliciosa maratona foram: Selbach-Oster, do Mosel, Domdechant Werner e Robert Weil, de Rheingau, Dr. Bürking-Wolf, de Pfalz e Hans Wirsching, da Francônia.

Ceviche de Ostras e Hans Wirsching Iphöfer Julius-Echter-Berger Riesling Spätlese Trocken 2004 – essa foi talvez a mais difícil de todas as harmonizações, pois o prato, muito rico em sabores, tinha algo de pimenta vermelha em sua constituição, que encobriu a delicadeza do vinho cujos aromas remetiam a frutas cítricas, pêras e maçãs verde, com paladar muito seco e algo austero no retroolfato. Tentamos harmonizar com um vinho levemente doce para ver se ajudava e também esse não foi de muita valia. Uma saída certamente seria retirar ou pelo menos diminuir o toque da pimenta, tarefa fácil para nosso chef.

Tartare de Atum com Foie-Gras ao molho de dashi-shoyu e Selbach-Oster Zelting Sonnenhur Riesling Kabinett Trocken 2004 – aqui, o vinho, com seus aromas cítricos, florais e com um levíssimo toque mineral, de acidez refrescante, corpo leve a médio e longa persistência, foi a escolha perfeita, contrapondo-se à textura do tartare, realçando o gosto do atum, e ao leve toque salgado do shoyu (que tinha duas fases, uma líquida e outra gelatinosa, criando um jogo muito interessante de texturas). O mesmo prato foi testado com o **Domdechant Werner Hocheimer Holle Riesling Kabinett 2004**, um vinho de aroma mais frutado e com marcantes notas de petrolato, levemente doce, de elevada acidez e retroolfato amplamente dominado pelo mineral. Foi melhor que o anterior, com a doçura dando a graça que faltou e equilibrando de forma mais adequada o toque salgado do shoyu.

Depois das entradas, tivemos uma seqüência de três sushis diferentes, todos com o toque inconfundível do chef Jun. Para quem não sabe, os sushis de Sakamoto já vem com o shoyu e o wasabi, além de outras “mágicas”, na medida certa e devem ser comidos com a mão. Esqueça aquele potinho simpático, em que os pobres sushis são literalmente afogados no shoyu, comprometendo irremediavelmente o equilíbrio de sabor e a delicadeza das preparações. Jun é mestre no assunto “sutileza” e seus sushis são absolutamente irretocáveis.

Sushi de Atum e de Salmão com Selbach-Oster Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2004 – um vinho inesquecível, de apenas 9,0 graus de álcool, com aromas de frutas cítricas, floral e intenso



petrolato, expansivo, de acidez cortante, macio, longo e muito concentrado, que se harmonizou perfeitamente com os sushis, realçando incrivelmente os sabores. Uma combinação nota 10, altamente recomendável.

Sushi de Linguado e Robalo com Robert Weil Kiedrich Gräfenberg Riesling Kabinett Trocken 2004 – um vinho interessante, com aromas cítricos e minerais, mas sem notas de petrolato, seco e de boa concentração, que se harmonizou perfeitamente ao se contrapor ao salgado do shoyu e ao picante do wasabi, ressaltando a leve acidez do arroz. Outra bela combinação, de livro.

Sushi de Lula, Vieira e Ouriço com Dr. Burklin-Wolf Forster Jesuitengarten Fass “63” Riesling 2003 – um vinho bastante original, com acidez menos marcada, ótima concentração e longa persistência e um leve toque de doçura (off-dry). Foi bem com o sushi de lula e de vieira, mas foi literalmente esmagado pelo sushi de ouriço, que encobriu o vinho com seu sabor muito marcante. Testamos outros vinhos com o ouriço, mas esta criatura foi da mesma forma implacável, destruindo-os um a um sem piedade. Parafraseando o grande Michael Broadbent, melhor combiná-lo com água.

Na saída dos sushis, uma surpresinha de Jun: **Tempurá de Enguia com Domdechant Werner Hocheimer Hölle Riesling Kabinett 2004** – um vinho levemente doce, de elevada acidez e retroolfato de petrolato, combinando por semelhança com a enguia, crocante por fora, macia por dentro e perceptivelmente doce. As sensações resultantes desta explosiva combinação são praticamente indescritíveis, mas absolutamente inesquecíveis. Um dos melhores momentos do almoço.

PRATOS PRINCIPAIS

Cocktail de Mozuku, constituído por algas marinhas mescladas com sakê, ovas de salmão e gengibre. Para escolher tão exótica iguaria, foi escalado o **Domdechant Werner Hocheimer Hölle Riesling Kabinett Trocken 2004**, um vinho seco, com acidez, segundo Jun, “cortante como sabre de samurai”. E foi exatamente essa acidez que deu

conta do “ar marinho” do prato, ressaltando as sensações, sem influir nos sabores. Uma harmonização intrigante e inusitada. Só para ver o que dava, testamos com vinhos de doçura variada e o resultado foi decepcionante, com total descaracterização do prato.

Mebaru nitsukê – posta de garoupa cozida ao molho de shoyu e gengibre com Selbach-Oster Wehlener Sonnenhur Riesling Spätlese 2004 – um vinho de acidez elevada e leve toque de doçura, com aromas e sabores cítricos e minerais, que se harmonizou por contraste (acidez do vinho versus a untuosidade do peixe e doçura do vinho versus o leve salgado do molho) com o prato. Uma combinação simples e clássica, que funcionou perfeitamente.

A sobremesa foi **Tempurá de figo (figo empanado coberto com calda de frutas vermelhas e sorvete de lichia) com Dr. Burklin-Wolf Ruppertsberger Gaisböhl Riesling Auslese 2002** – um vinho de nobre linhagem com aromas frutados e leves notas de mel, mas com teor de açúcar residual um pouco abaixo do pedido pelo prato, que tinha acentuada doçura. Como a regra manda que o vinho tenha doçura igual ou superior à do prato, a harmonização ficou comprometida, com a sobremesa se sobrepondo ao vinho. Um vinho da categoria Beerenauslese seria muito bem-vindo.

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



ESPECIAL CONE SUL

UMA SELEÇÃO DE EXCELENTES VINHOS DE R\$ 19,00 A R\$ 340,00.

VINHOS COM
20% DE DESCONTO
NA CAIXA FECHADA, VOCÊ AINDA
COMPRA 12 E PAGA 11

A World Wine preparou uma incomparável oportunidade para você apreciar vinhos de renomados produtores do Chile, Argentina e Uruguai, que estão surpreendendo o mundo com seus sabores e aromas. Todos a preços imbatíveis e em pronta entrega. Aproveite. É imperdível!



Aprecie com moderação

Libra Propaganda

Promoção válida até: 15/10/2006

World Wine

MATRIZ
(11) 3315-7477

R. da Alfândega, 182 - Brás - SP

JARDINS
(11) 3085-3055

R. Padre João Manoel, 1269 - SP

RIBEIRÃO PRETO
(16) 3931-6008

R. João Penteadó, 420 - Jd. Sumaré

www.worldwine.com.br



Mouton

FOI A ATRAÇÃO DO EVENTO NA CASA DO PORTO, EM SÃO PAULO

por MARIO TELLES JR.

Se você fosse convidado para uma degustação vertical de quatro safras de *Mouton Rothschild* (1996, 1997, 1998 e 2001), três safras de *Petit Mouton* (1998, 1999 e 2001), duas safras de *Chateau d'Armaillac* (1996 e 1999) e uma safra de *Clerc Millon 2001* seu sentimento seria, provavelmente, de satisfação, alegria e contentamento. Como explicar então um certo desapontamento final, uma certa insatisfação de beber vinhos um pouco fechados, ainda não tão integrados, embora com tudo aquilo que um grande vinho deve possuir na boca e com um imenso potencial futuro?

Na verdade, os grandes vinhos de Bordeaux só se revelam depois de longo tempo de adega, quando então

exibem seus insuperáveis encantos. Avaliar vinhos de Bordeaux em sua mais tenra infância é tarefa para especialistas, que identificam em meio à massa de taninos os sinais que revelam o potencial de cada uma dessas maravilhas. Se os vinhos forem muito, mas muito jovens mesmo, até experientes degustadores têm dificuldade para avaliar o futuro dos vinhos, como muito bem escreveu Jancis Robinson, numa confissão reveladora em artigo publicado em seu site. Aqueles que estão habituados aos vinhos frutados e acessíveis do Novo Mundo quase que se sentem enganados, ficando com a falsa idéia de que os grandes vinhos de Bordeaux não são tudo aquilo que se fala.

Para comprovar a impressão de ter bebido todos esses vinhos antes da hora, os vinhos mais impressionantes foram o *Armaillac 1996* (91/100) com aromas finos florais, frutas secas (figos), caixa de charutos (ceddar box), especiarias e tostado, exibindo belo equilíbrio de boca, taninos finos e persistência longa; e o *Mouton 1996* (93,5/100) já com aromas típicos de café torrado e caixa de charutos, mas com estrutura maravilhosa, capaz de evoluir favoravelmente por mais 10 a 15 anos. Mais pronto para beber o *Mouton 1997* (90/100) encantava menos pela estrutura e sim pelos aromas de frutas decadentes, florais e fumo de corda, enquanto o *1998* (92,5/100) apresentava melhor estrutura, com seus elementos ainda não integrados, sugerindo uma guarda mais prolongada. Os dois vinhos da safra de 1999, *d'Armaillac* (89/100) e *Petit Mouton* (88/100), eram os com menor potência e estrutura, em um ano não muito favorável



em Pauillac, enquanto os *2001*, *Clerc Millon* (88,5/100), *Petit Mouton* (86/100) e o *Mouton Rothschild* (89/100) apresentavam como característica comum um maior desequilíbrio entre álcool e acidez e uma certa rusticidade de taninos não presente nos outros vinhos.

Um aspecto interessante e pouco usual é a composição do *Petit Mouton* que pode ser modificada completamente de safra para safra, alterando completamente a expectativa sensorial para o mesmo. Assim o *2001* (86/100) tem 87% de *Cabernet Franc*, o que pode ser perfeitamente percebido pelo predomínio do caráter herbáceo e de seu corpo mais leve, enquanto o *1999* (88/100) tem 93% de *Cabernet Sauvignon*, o que fica claro com os aromas de frutas escuras e florais embora, como os outros *1999*, careça de corpo e maior estrutura. Já o *1998* (90/100), com 51% de *Merlot* e o restante dividido entre *Cabernet Sauvignon* e *Cabernet Franc*, era o mais sedutor de todos com muita complexidade aromática, exibindo um caráter frutado exuberante e uma maciez de taninos digna de um grande *Pauillac*.

Enfim, ao final percebi que o desconforto sentido correspondia, guardadas as devidas proporções, ao sentimento de Herodes quando provocou o famoso infanticídio no Egito!

MARIO TELLES JR. É EDITOR DE WINE STYLE.



notícias do vinho



Casa do Porto mostra os vinhos da vinícola chilena J. Bouchon *Situada no Vale de Maule, no Chile, com 370 hectares plantados, a vinícola Bouchon almeja produzir vinhos em pequena escala e com alta qualidade. Para isso, contratou o enólogo Patrick Valette que, juntamente de Julio Bouchon, proprietário da vinícola, vem criando vinhos de excelente qualidade. Por ocasião da visita de Julio Bouchon à Casa do Porto, puderam ser degustados os vinhos da linha Reserva 2005, Reserva Especial 2004 e o top Premium 2003, um assemblage de Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère e Syrah, cujo resultado é um vinho elegante, equilibrado e com aromas complexos. No aspecto qualidade/preço, o Carmenère da linha Reserva Especial mostrou-se muito interessante. Casa do Porto: (11) 3061-3003 www.casadoporto.com*

Joaquim 2004 da Villa Francioni *A Villa Francioni apresentou o Joaquim 2004, primeiro vinho tinto da vinícola catarinense, em um evento realizado em agosto no Museum Dinning Art, em São Paulo. Além do Joaquim 2004 – cujo nome homenageia a cidade de São Joaquim, onde se situa a cantina da vinícola – foram degustados na ocasião o Villa Francioni Rosé 2005 e o Villa Francioni Chardonnay Lote I. O Rosé 2005 é um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Malbec, fresco e com notas cítricas. O Chardonnay Lote I é um varietal com notas de cacau, abacaxi, maçã e mel e acidez equilibrada. O Joaquim 2004 é um corte de Cabernet Sauvignon e Merlot (50/50), com oito meses de barrica de carvalho francês. O resultado é um vinho com aromas intensos e bem equilibrado. Na apresentação, o enólogo Orgalindo Bettú comentou os detalhes da elaboração dos vinhos da Villa Francioni, agora enriquecidos com esse primeiro tinto. Villa Francioni: (49) 3233-3713 - www.villafrancioni.com.br*

Casa Flora apresenta Vinhos Italianos na ABS-SP

Três conceituados produtores italianos trouxeram seus vinhos para ser apresentados na ABS-SP. Giuseppe Botinelli, proprietário da Cantina Livio Pavese, do Piemonte, apresentou um Barbaresco 2001 e um Barolo 1999, ambos com taninos já resolvidos e prontos para ser bebidos. Cesare Cecchi (proprietário da Cecchi & Figli) trouxe o Sagrantino de Montefalco Ditre Uno 2001, da Umbria, e o Morellino de Scansano Riserva 2001 da região de Chianti. Por fim, Paola Falabretti, diretora de exportações da pequena vinícola Castello di Camigliano, apresentou dois vinhos interessantes: o Poderuccio Toscano 2003 e o Brunello de Montalcino Gualto 1999, um vinho macio, potente, com boa concentração de taninos e equilibrado. Casa Flora (11) 3327-5199 www.abs-sp.com.br



ROBERTO SILVA

CELEBRE O INVERNO COM TERRAZAS

TERRAZAS *de los Andes*



Terrazas oferece a você surpresas exclusivas nos locais mais charmosos do Brasil

RESTAURANTES

Tenha a oportunidade de vivenciar uma inesquecível experiência Terrazas em Mendoza, Argentina

BELO HORIZONTE - Era uma vez um Chalezinho, La Victoria, Marília Pizzaria, 68 Pizzaria, Vecchio Sogno
CAMPOS DO JORDÃO - Hotel Frontenac, La Villette
CAMPINAS - Bellini
CURITIBA - Château de Gazon, Ile de France
ESPÍRITO SANTO - O Mercador
FLORIANÓPOLIS - Bistrô D'Acampora, Ponta dos Ganchos, Exclusive Resort
PORTO ALEGRE - Restaurante Marcos, Pampulinha
RIO DE JANEIRO - Bistrô Montagu, Brasserie Rosario, Esplanada Grill, Garden, Garcia & Rodrigues, Salitre
SÃO PAULO - Amadeus, Capim Santo, Cantaloup, Café Journal, Canvas Hotel Hilton, Era uma vez um Chalezinho, Ecco, Le Vin Vila Boim, Le Vin Itaim, Le Vin Jardins, La Cocagne, La Tambouille, Le Chef Rouge Shopping Morumbi, Le Chef Rouge Jardins, Piselli, P. Vergé-Sofitel, Rincón de Buenos Aires, 348 Parrilla Portefña, Vila Alvear, Vinheria Percussi

LOJAS ESPECIALIZADAS

Receba de presente uma embalagem Terrazas Special Gift e um saca-rolhas especial

BELO HORIZONTE - Boníssima, Casa Rio Verde, Verde Mar
CURITIBA - Adega Brasil Delicatessen, Adega Franco, Casa da França
ESPÍRITO SANTO - Adega Capixaba
GRAMADO - Le Chalet C&C
IPATINGA - Peixe & Cia
RIBEIRÃO PRETO - Armazém Geral
RIO DE JANEIRO - Castelo do Vinho, La Botella, Le Fromager
SÃO PAULO - Baccos, Casa Santa Luzia, Cia do Whisky, Confraria Queijo e Vinho, Empório La Rioja, Emporium Dinis, Emporium São Paulo, Empório Frei Caneca, Galeria dos Pães, Imigrantes Bebidas, Metapunto, Empório Mercantil, Net Drinks, Rei do Whisky, St. Marche, Varanda Frutas



La Vigne apresenta Pommery na Bacco's *A Pommery, trazida ao Brasil pela La Vigne, apresentou dois de seus champagnes em uma degustação conduzida pela sommelier Fernanda Vianna, realizada em agosto na Bacco's, loja que comercializa essas bebidas em São Paulo. Foram degustados o **Brut Royal**, uma assemblage de Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, com aromas cítricos e florais e toque mineral, bem como o **Wintertime Blanc de Noirs**, feito apenas com Pinot Noir e Pinot Meunier, marcado por aromas de frutas maduras. Embora não tenham sido degustados, foram apresentados o champagne POP (Produce of Pommery), um vinho com pouca fermentação, mais suave, dirigido ao público jovem e feito para ser bebido no gargalo ou com um canudinho, apresentado em garrafas de 200 ml.*

Bacco's: (11) 3661-7898 - www.baccos.com.br

A Figueira e Baby Beef Rubaiyat no Guia de restaurantes 2006 da Wine Spectator

Os restaurantes A Figueira e Baby Beef Rubaiyat, foram incluídos no guia de restaurantes 2006 da Wine Spectator, a conceituada revista norte-americana especializada em vinhos que, anualmente, elege os restaurantes que possuem as melhores cartas de vinhos do mundo. Neste ano, estão relacionados 3.771 restaurantes de 53 países. Os únicos restaurantes brasileiros que integram a categoria denominada "Best of Award of Excellence", com cartas com mais de 400 rótulos e com grandes vinhos de importantes regiões produtoras, são A Figueira, Baby Beef Rubaiyat e o carioca Laguiole. Os outros restaurantes brasileiros relacionados no guia 2006 são: Eau, do hotel Grand Hyatt, Fogo de Chão e Amadeus - de São Paulo; Splendido Ristorante e Taste-Vin - de Belo Horizonte. Wine Spectator - www.winespectator.com; A Figueira Rubaiyat - Rua Haddock Lobo, 1738 (11) 3063-3888 - SP; Baby Beef Rubaiyat - Al. Santos, 86 (11) 3289-6366 e Av. Brig. Faria Lima, 2954 (11) 3078-9488 Eau, do Grand Hyatt São Paulo - Av. das Nações Unidas, 13301 (11) 6838-3207

Viña San Pedro na World Wine

*A World Wine, do grupo La Pastina, é a nova representante no Brasil da Viña San Pedro. Fundada em 1865, a San Pedro reúne vinícolas no Chile (San Pedro, Santa Helena, Altair e Tabali, as duas últimas em joint-ventures) e na Argentina (Finca La Célia). Hoje, é a segunda maior exportadora de vinhos do Chile (sua marca Gato Negro é o vinho chileno mais vendido no mundo, com 2,2 milhões de caixas anuais). Para apresentar sua nova representante, a World Wine trouxe ao Brasil o enólogo Mauricio Gonzáles, que apresentou alguns vinhos das linhas Castillo de Molina, 1865 e o top da vinícola, o **Cabo de Hornos**, um dos melhores Cabernet Sauvignon do Chile. Destaque para o Chardonnay 2004, da linha Castillo de Molina, pelo elegante toque mineral e pela boa relação preço/qualidade (aproximadamente R\$ 40); e para o ótimo Carmenère 2003 da linha 1865, com uma gama de aromas complexos (especiarias, café e couro) não muito frequente nos Carmenère 100% chilenos, em que, em geral, o pimentão predomina (R\$ 72). Obviamente, o Cabo de Hornos da ótima safra de 99 não decepcionou. E mostrou que tem estrutura (boa acidez, muita fruta e taninos finos ainda presentes) para pelo menos mais dois ou três anos em garrafa, fazendo jus aos 91 pontos que recebeu da revista especializada Wine Enthusiast. World Wine La Pastina: (11) 3315-7477 - www.worldwine.com.br*



Lavradores da Feitoria, a nova atração da Mistral *Fernando Albuquerque, presidente da Lavradores da Feitoria, que esteve no Brasil para o lançamento de seus vinhos, define a vinícola como anti-cooperativa, apesar de a empresa, fundada em 1999, ser o resultado da união de importantes produtores de vinho da região do Douro. Possuidores de terroirs espetaculares e vinhedos de alta qualidade, este grupo de produtores tem como proposta produzir alguns dos melhores vinhos de Portugal. Levando-se em conta o reconhecimento que tiveram em tão curto espaço de tempo, é certo que os objetivos foram seguramente alcançados. A Lavradores da Feitoria reúne quinze das melhores Quintas do Douro, situadas nas três subregiões (Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior) onde são cultivadas dezenas de variedades diferentes, que fazem a diferença na hora da elaboração dos complexos e ricos vinhos do Douro. Tratada em vinícolas de alta tecnologia, essas uvas dão origem aos marcantes vinhos da Lavradores, como o Três Bagos (Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, de vinhas de mais de 70 anos), o Quinta da Mata de Baixo, o Grande Escolha, o Quinta da Costa das Agualeiras e o Quinta de Pias. No setor dos brancos brilham os vinhos produzidos com as uvas típicas da região, como a Gouveio e a Viosinho, além de uvas "estrangeiras" como a Sauvignon Blanc. Todos os vinhos da Lavradores da Feitoria podem ser encontrados na Mistral, importadora exclusiva destes vinhos para o Brasil. Mistral Importadora: (11) 3372-3400 - www.mistral.com.br*

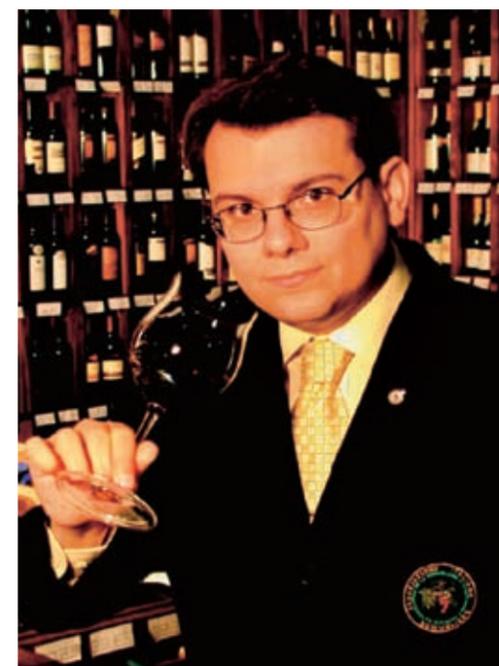
Miolo rosé, um vinho alegre e descontraído

*O Miolo Wine Group está lançando no mercado uma nova versão de sua linha Seleção. Trata-se do **Miolo Seleção Rosé**, um vinho delicado e fresco, produzido com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir. A proposta deste novo integrante da família é atingir um público ávido por esse tipo de vinho, próprio para ser consumido bem gelado, sem grandes pretensões, em momentos de descontração. O mercado dos vinhos rosados vem crescendo em todo o mundo e o Brasil, por sua índole festiva e clima quente, não vai deixar de lado essa tendência. Miolo: 0800 904165 - www.miolo.com.br*



Guilherme Corrêa vence concurso da ABS

O sommelier Guilherme Corrêa sagrou-se campeão brasileiro no VI Concurso Nacional de Sommeliers 2006. O concurso, promovido pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), foi realizado no último dia 16 de setembro, no Rio de Janeiro. Com a conquista obtida, Guilherme Corrêa confirmou sua participação no Meilleur Sommelier du Monde 2007, o mais importante concurso internacional do setor. O evento é promovido pela Association de la Sommellerie Internationale e acontecerá, no próximo ano, na Espanha. Mineiro de Belo Horizonte, Corrêa, 35 anos, foi o primeiro profissional brasileiro a se formar no exterior. Ele obteve seu título de sommelier em 2000, junto à Associazione Italiana de Sommeliers, na Toscana, Itália. Trabalha, atualmente, exclusivamente para a Decanter Importadora, com sede em Blumenau, Santa Catarina. Guilherme Corrêa está à frente de um amplo programa de "wine education" da empresa, do marketing técnico, além de auxiliar na prospecção de novos produtos.





Chakana, um reforço argentino de peso para a World Wine La Pastina

A World Wine La Pastina, comandada por Celso La Pastina, apresentou em São Paulo os vinhos de uma nova vinícola, a Bodega Chakana. Chakana é a cruz quadrada da cultura Inca, que simboliza o universo, com as forças criadoras do Sol e da Terra, os quatro pontos cardeais e os três elementos da vida: o ar, o solo e a água. A Chakana é uma pedra utilizada para conduzir a água para os canais de irrigação. Fundada por Juan Pelizzati, membro de uma família que produz vinhos na Itália há várias gerações, a vinícola conta com 300 hectares de videiras, de diferentes variedades, plantadas em Luján de Cuyo, ao Sul de Mendoza. O projeto ainda contempla uma moderna vinícola, com pequenos tanques de aço inoxidável, dotada de toda a tecnologia necessária para a produção de vinhos de alta qualidade. A grande estrela da noite foi o **Chakana Estate Selection**, um corte dos melhores vinhos da empresa, de alta gama, muito refinado. Outras boas apostas são as opções da linha reserva, em especial o **Chakana Malbec Reserva** e os interessantes **Chakana Bonarda** e **Chakana Rosé Malbec**. Os preços variam de R\$ 36 (varietais), R\$ 60 (linha reserva) e R\$ 120 (Estate Selection).

World Wine La Pastina: (11) 3085-3055 - www.worldwine.com.br

D.V. Catena, a nova sensação da Argentina, chega ao mercado brasileiro

O mais novo integrante da família Catena (a mais importante vinícola argentina), o D.V. Catena, acaba de chegar ao Brasil, pelas mãos da Mistral Importadora, empresa que representa a Catena há mais de 10 anos em nosso país. Resultado de uma intensa busca por novos e melhores terroirs em Mendoza, o D.V. Catena surpreende pela alta qualidade e pela diversidade de aromas e sabores. O seu nome é uma homenagem a Domingos Vicente Catena, pai de Nicolas Catena, seu produtor. Catena, nos últimos 20 anos tem se dedicado a extensas pesquisas experimentais como o plantio de uvas, de diferentes castas, em vinhedos de diferentes terroirs, altitudes e microclimas, produzindo vinhos de alta qualidade. Uma de suas principais constatações diz respeito à produção de vinhos de características muito distintas, apesar de originados da mesma uva, que se expressa de maneira diferente em cada um dos lugares onde é plantada. Partindo desse princípio, Catena desenvolveu a linha D.V. Catena, em que cada um dos vinhos é elaborado com mesclas de vinhos de uma mesma uva, plantada em dois vinhedos diferentes. Os nomes são curiosos: Cabernet-Cabernet, Malbec-Malbec e Syrah-Syrah. Há ainda um típico vinho argentino, um Cabernet-Malbec, de grande expressão. Complexos, ricos e muito elegantes, os D.V. Catena integram a elite do vinho argentino e ostentam com muito orgulho o nome Catena no rótulo, fazendo companhia aos ícones da empresa, os **Catena Alta** e o consagrado (e raro) **Nicolas Catena Zapata**, o vinho premium mais famoso e disputado da Argentina. Para marcar o lançamento do D.V. Catena no Brasil, os empresários Ciro e Otávio Lilla, pai e filho, proprietários da Mistral, receberam Pepe Galante, enólogo da Catena, que numa detalhada explicação, contou (quase) todos os segredos de sua produção.

Como novidade, Pepe antecipou que a Catena está produzindo um sofisticado vinho doce, que deverá chegar em breve ao Brasil.

Mistral Importadora: (11) 3372-3400 - www.mistral.com.br



Cristiano Van Zeller inaugura o projeto cultural “Dois Mundos em Harmonia”

Um dos grandes nomes do vinho português, Cristiano Van Zeller esteve no Brasil para participar da primeira edição do projeto “Dois mundos em harmonia”, uma iniciativa da Expand Importadora, que vai associar periodicamente o mundo do vinho com outras formas artísticas. Ao lado do Quarteto da Orquestra Sinfônica de São Paulo, que executou obras de Mozart, Cristiano conduziu uma degustação com seus vinhos, produzidos na região do Douro. Antes do evento, Cristiano falou à Wine Style sobre seus novos projetos, em especial, o da Casa de Casal de Loivos, uma nova opção de turismo de habitação na região do Douro. Além da belíssima habitação, existe no local um vinhedo com videiras de 30 a 60 anos de idade, cujas uvas estão sendo utilizadas por Cristiano para a produção de um único vinho, cuja primeira safra foi 1999. A primeira safra exportada foi a de 2003, que infelizmente não veio para o Brasil, mas que deverá receber uma pequena quantidade da safra 2004. Produzido com Vinhas Velhas, o que significa uma mescla de mais de 30 variedades do Douro, o **Casa de Casal de Loivos** tem tratamento em barricas de carvalho francês, de segundo uso, por 21 meses e segundo Cristiano, é um vinho mais elegante e mais delicado que o **Quinta do Vale D. Maria**, o grande vinho produzido por ele no Douro. Outro novo projeto que vem ocupando o tempo de Cristiano é o badalado CV, um vinho produzido com parcelas muito selecionadas em sua propriedade. CV significa Curriculum Vitae e a idéia é produzir um vinho muito diferente, com vinhas velhas, de locais muito específicos. Cristiano, que se intitula um “coleccionador de vinhas”, tem ainda um projeto para a produção de vinhos brancos a partir do final de 2006, com uvas provenientes de vinhedos de mais de 100 anos. A última novidade contada por Cristiano é o seu projeto Rufo, um vinho ainda sem previsão de lançamento, que será produzido com uvas que estão plantadas desde 2004, numa área de 3 hectares, no Vale Dona Maria. São quatro castas principais: Syrah, Touriga Nacional, Souzão e Tinta Francisca, complementadas com a Rufete e a DonzELHO Tinto, que darão origem a um vinho mais simples e direto, bastante acessível. Cristiano é muito sincero, quando diz que o Rufo não será um 2o vinho, mas apenas e tão somente um vinho que será produzido para aproveitar os recursos da vinícola. Na degustação no restaurante Bela Sintra, os destaques foram para o **Quinta do Vallado Reserva 2003** — um vinho delicioso, que tem nos aromas de frutas escuras, violeta, tabaco e chocolate um perfeito abre-alas para seus sabores plenos e concentrados, taninos sedosos, maciez intensa e perfeito equilíbrio. Já o **Quinta do Valle Dona Maria 2003** mostrou-se um vinho monumental, que certamente vai precisar de mais alguns anos de adega para atingir seu máximo potencial. Expand Importadora: (11) 4613-3300 - www.expand.com.br



Evento do ICE/ICIF reúne importantes personalidades da Itália

Um grande evento em São Paulo, organizado pelo ICE (Instituto Italiano para o Comércio Exterior), juntamente com o ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), reuniu jornalistas, formadores de opinião e donos de restaurantes, para um jantar temático preparado pelo chef Mauro Maia, no restaurante Supra. O palestrante da noite foi o Roberto Rabachino, diretor nacional dos cursos de formação da Federação Italiana de Sommeliers, Hoteleiros e Restauradores, sediada em Torino, na Itália. Além dos refinados pratos do chef Maia, as grandes atrações da noite foram vinhos de duas regiões emblemáticas da Itália: Barolo e Brunello de Montalcino. De Barolo foram mostrados vinhos muito especiais, da Enoteca Regionale del Barolo, escolhidos entre os melhores produzidos na região a cada ano e de Brunello de Montalcino, os vinhos do produtor Tenute Silvio Nardi. A eloquência e os conhecimentos de Rabachino ficaram patentes, assim como a qualidade dos vinhos apresentados. O ICIF mantém uma Escola de Gastronomia no Brasil, em associação com a Universidade de Caxias do Sul, o que possibilita que os interessados em gastronomia italiana possam aprender todos os segredos desta notável culinária.

Mais informações: gastronomia@ucs.br - www.ucs.br/ucs/extensao



Expand mostra as preciosidades das Bodegas Roda

O nome Bodegas Roda é hoje sinônimo de modernidade na mais tradicional região da Espanha, a Rioja. Seus vinhos são muito especiais, verdadeiras obras-de-arte, esculpidas nas videiras centenárias de Tempranillo, cuidadosamente cultivadas por experientes viticultores. Para mostrar os vinhos da Roda, Otávio Piva de Albuquerque, presidente do Grupo Expand, juntamente com Gonzalo Lainez, diretor da vinícola, recebeu a imprensa especializada no restaurante A Figueira Rubaiyat. Foram apresentados: o **Roda II**, um vinho segundo Lainez “mais feminino, frutado e gastronômico, mais ao estilo Borgonha”; o **Roda I**, “um vinho telúrico, que remete a frutas negras, de grande profundidade e reflexivo” e a grande estrela da casa, o inigualável **Cirsion**, um Tempranillo em pureza, obtido a partir de cachos cuidadosamente selecionados, de parreiras específicas existentes nos 17 vinhedos da Roda, plantados em todas as regiões climáticas da Rioja.

O **Cirsion 2001**, degustado na oportunidade, é detentor do título de “Melhor Vinho Espanhol de 2006”, conferido pela conceituada e exigente Revista Peñin e de notas expressivas de grandes especialistas (Parker - 97+/100 e Wine Spectator - 98/100). E realmente merece toda a fama que desfruta, impressionando pela paleta de aromas (frutas negras, chocolate, bala de cevada, carvalho tostado) e pela extrema elegância, com taninos de textura sedosa, ótimo corpo e imensa concentração de sabores.

Absolutamente inesquecível. Podem ter certeza que voltaremos a falar das Bodegas Roda, uma vinícola que merece ser analisada com mais profundidade.

Expand: (11) 4613-3300



Aprecie com moderação.



FORTALEZA DO SEIVAL.
UMA REVOLUÇÃO NO MUNDO DOS VINHOS.

MIOLO

A expressão do terroir brasileiro.

www.miole.com.br

0800.904165



Expand mostra criatividade no lançamento de seu novo catálogo

A Expand, tradicional importadora brasileira, está realmente levando a sério a reformulação pela qual está passando desde o início de 2006, sob o comando da diretora de marketing Tatiana Piva Sartori. Ações como as mudanças no visual das lojas, nova identidade visual, comunicação direta com os clientes por meio de jornal moderno e dinâmico e aquisição de novos vinhos para seu já invejável acervo, têm sido complementadas com freqüentes encontros com renomados enólogos, possibilitando o intercâmbio de informações de modo direto, sem intermediários. Até um ato prosaico, como o lançamento de um novo catálogo de vinhos, antes realizado de forma fria e burocrática, ganhou uma nova roupagem, muito interessante. Para tanto, a Expand convidou os principais jornalistas e formadores de opinião brasileiros para uma degustação às cegas de 51 vinhos do novo catálogo. Uma vez completada a tarefa, obteve-se a média final de cada um dos vinhos. Confira a classificação final: o **Champagne Gosset Brut Grande Réserve** foi o grande campeão, com média 90,7/100, seguido por um jerez de fina estirpe - **Lustau Centenary Selection Pedro Ximenes Murillo** (89,9/100). A classificação até o décimo lugar foi: **Steenberg Catarina 2002** (88,9/100 - um belíssimo tinto da África do Sul), **Quinta do Valle Dona Maria Vintage Port 2002** (88,6/100 - um clássico do Douro), **Seña 2001** (88,5/100 - um ícone chileno), **Tignanello 2001** (88,5/100 - um supertoscano emblemático), **Henschke Keyneton Shiraz/Cabernet/Merlot 2000** (88,4/100 - um australiano de nobre estirpe), **Família Zuccardi Q Tempranillo 2002** (88,3/100 - um argentino da elite), **Concha Y Toro Late Harvest 2003** (87,9/100 - um delicioso vinho doce), **Concha Y Toro Terrunyo Carmenère Peumo Valley 2003** (87,8/100 - um dos melhores exemplares desta varietal), **Bellavista Francicorta DOCG Cuvée Brut** (87,8/100 - o melhor espumante da Itália) e **Don Melchor Cabernet Sauvignon 2001** (87,4/100 - o símbolo máximo do Valle do Maipo, no Chile). Expand: (11) 4613-3300



Vinhos para degustar em 10 vezes.

Em Setembro a Expand oferece a você dez vinhos inesquecíveis em condições excepcionais: 10 vezes sem juros*. É só este mês!

Château Margaux 2001	10x	R\$ 119,00	R\$ 1.190,00	à vista
Ch. Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2001	10x	R\$ 49,80	R\$ 498,00	à vista
Château Léoville-Las-Cases 96	10x	R\$ 119,80	R\$ 1.198,00	à vista
Château Pontet-Canet 94	10x	R\$ 39,80	R\$ 398,00	à vista
Château Gazin 2001	10x	R\$ 47,50	R\$ 475,00	à vista
Pommard 1er Cru Rugiens 2001	10x	R\$ 36,50	R\$ 365,00	à vista
Richebourg 2001	10x	R\$ 288,00	R\$ 2.880,00	à vista
Costa Russi Langhe D.O.C. 98	10x	R\$ 236,21	R\$ 2.362,10	à vista
Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2002	10x	R\$ 65,00	R\$ 650,00	à vista
Quinta de La Rosa Vintage 2000	10x	R\$ 34,80	R\$ 348,00	à vista

Promoção válida de 01 a 30 de setembro/06, ou até término dos estoques. Aprecie com moderação.



Visite uma **loja Expand** e aproveite a promoção. Para mais informações ligue **(11) 4613-3333**. www.expand.com.br

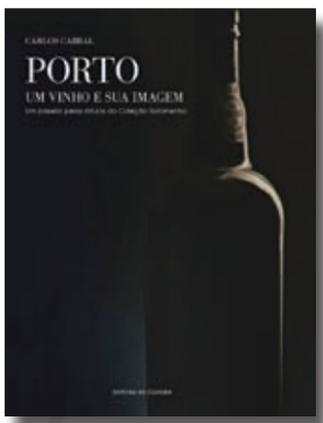
Expand



Winter Wine Expo Realizado nos dias 6 a 9 de setembro no Convention Center de Campos do Jordão, SP, o Winter Wine Expo contou com cursos, palestras e workshops apresentados por renomados profissionais do vinho. O principal objetivo do evento foi oferecer aos participantes um espaço adequado para que produtores nacionais e internacionais negociassem seus produtos dentro do mercado. O Winter Wine Expo contou com a participação da ABE (Associação Brasileira de Enologia), Empresa Uva e Vinho (Centro Nacional de Pesquisas de Uva e Vinho), Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), Le Tère-Bouchon importadora, Sbau (Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho), Uvibra (União Brasileira de Viticultura), Minalba, Pernod Ricard, Vinhos Don Laurindo e Bacco's Importadora, entre outros. www.winterwine.com.br

Carlos Cabral lança livro em homenagem aos 250 anos de Vinho do Porto

Porto, um vinho e sua imagem é um passeio pela história do vinho do Porto (região que completa 250 anos de sua demarcação neste ano). Com uma pesquisa primorosa, o autor Carlos Cabral, um dos mais importantes especialistas de vinho no Brasil, remete-nos a lugares “nunca dantes degustados”, tamanha riqueza de detalhes. Centenas de rótulos raros estão espalhados pelas 204 páginas, que trazem um histórico das casas produtoras de Vinho do Porto, desde o século XVII. *Porto, um vinho e sua imagem* Editora: Cultura - Preço de capa: R\$ 120. Vendas: Livraria Cultura (inclusive por site), Fnac

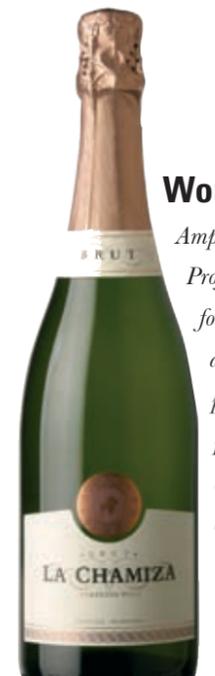


Casa Valduga apresenta dois novos vinhos

A Casa Valduga, premiada vinícola gaúcha, traz ao mercado duas excelentes opções de vinhos. O primeiro, o **Duetto Pinot Noir/Shiraz**, safra 2006, é um vinho da linha Duetto que reúne a melhor combinação entre dois varietais. De coloração vermelho violáceo, apresenta percepção de frutas vermelhas, amoras, framboesas e cassis. Possui paladar leve, com estrutura média, taninos doces e equilibrada acidez. A outra novidade é o **Arte Tinto 2005**, elaborado com uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, combinação considerada pelos franceses como o melhor corte entre três varietais. Em tons vermelho rubi, destaca aromas elegantes com intensas notas de especiarias, frutas vermelhas e as sensações características de cada varietal. Casa Valduga (54) 105-3122 www.casavalduga.com.br

World Wine La Pastina apresenta La Chamiza, o novo projeto da Concha Y Toro

Ampliando ainda mais seu catálogo, a World Wine La Pastina está trazendo novos vinhos da La Chamiza para o Brasil. Projeto da gigante chilena Concha Y Toro, a La Chamiza é uma vinícola-boutique inaugurada em Mendoza em 2002. Os vinhedos foram plantados numa área histórica, num antigo haras onde o jogo de pólo foi introduzido na Argentina, fato que acabou por batizar as linhas de vinhos da empresa de **Pólo Amateur** e **Pólo Professional**. As uvas utilizadas na produção dos vinhos são provenientes de vinhedos próprios, ainda muito jovens, com cerca de 8 anos ou de vinhedos antigos, de até 70 anos, de produtores parceiros. Para apresentar os lançamentos da vinícola esteve no Brasil Manuel Eduardo González, enólogo-chefe da empresa, que contou os detalhes da produção do espumante **La Chamiza Brut** e do vinho premium **Martin Alsina Malbec**, ambos pertencentes à elite dos vinhos argentinos. World Wine La Pastina (11) 3085-3055 - www.worldwine.com.br



Viña Leyda, Valle de Leyda, Chile

Esta casa elabora vinhos de grande qualidade. E está com as portas abertas para você.

Chardonnay Lote 5

Pinot Noir Lote 21



Linha Single Vineyard



Linha Classic Reserva



L E Y D A

Importador Exclusivo (exceto estado de SP)

Hannover

Fone: (51) 3337.3890 / 3343.1195
hannovervinhos@hannovervinhos.com.br



notícias do vinho

Filipa Pato - A sensibilidade acima da química *Filipa Pato realizou o sonho de visitar o Brasil.*

*“E a realidade é melhor”, diz ela. Formada em química pela universidade de Coimbra, Filipa tinha o objetivo de fazer um curso que ampliasse os horizontes profissionais. Acabou seguindo os passos de seu pai, Luis Pato, o enólogo português que revolucionou os vinhos da região de Beiras/Bairrada. Começou seu projeto em 2001. Saiu à procura de vinhedos e enfrentou adversidades nos dois primeiros anos. Não conhecia bem os vinhedos. Depois do terceiro ano já tinha uma idéia melhor do potencial dos diversos lugares visitados. Comprou algumas parcelas e alugou outras. Nos vinhedos de terceiros, fez contratos de fornecimento exclusivo. Paga por videira e não por quilo da uva, como forma de controlar o volume de produção. “Economizo em balanças, que nem preciso ter na minha adega”, diz ela brincando. Apesar da formação em química, Filipa aposta mais em sua sensibilidade. “O laboratório da vinícola é muito simples. Prefiro provar eu mesma as uvas no vinhedo para decidir quando fazer a colheita”, explica. A enóloga trabalhou na Argentina e em Bordeaux. “Na Europa há o saber empírico, transmitido de geração para geração. Na Austrália predomina a ciência. Esta é a síntese do Velho Mundo e do Novo Mundo”, diz. Em Portugal percebeu a riqueza das castas nativas e só trabalha com elas. A Baga, uva típica da Bairrada, exerce sobre ela um particular fascínio. “Com ela dá para fazer o topo e o medíocre. É uma casta cara para cultivar”, diz. Seus vinhos têm um estilo mais moderno, concentrados, lembram a nova geração produzida no Douro embora um pouco menos potentes. O que ela herdou do pai? “A busca pela qualidade. Somos ambos obsessivos”, afirma. Filipa, que esteve no Brasil para o lançamento dos vinhos, a convite dos importadores exclusivos para o nosso país, Casa Flora e Porto a Porto, mostrou na ABS-SP (Associação Brasileira de Sommeliers – SP), com grande sucesso, diga-se de passagem, sua compacta linha de produtos, começando com o espumante **Filipa Pato 3B 2005**, produzido com as uvas Baga e Bical, parecidas com Chardonnay e Pinot Noir, segundo ela. Filipa tem clareza a respeito de o que pretende: “Quero fazer um bom espumante, não um champanhe”, diz. O **Ensaíes F.P. branco 2005** é fresco e equilibrado, qualidades presentes no **Ensaíes F.P. tinto 2005**, um tinto delicado, ótimo para gastronomia. Os vinhos de ponta são o **Lokal Silex 2004** e o **Lokal Calcário 2003**, mais concentrados e complexos, mas nem por isso menos elegantes. Casa Flora (11) 3327-5199 www.casaflora.com.br, Porto a Porto (41) 3018-7393 - www.portoaporto.com.br*

wine style 18

notícias do vinho



Não importa

se a comida é italiana, francesa ou portuguesa. Não importa se é Curitiba, Belo Horizonte ou São Paulo. Porto Messias está sempre nas melhores casas.



PORTO MESSIAS 10 ANOS, eleito o melhor Vinho do Porto.

CASA FLORA E PORTO A PORTO APAIXONADOS POR RESTAURANTES.



Fone: (41) 3018-7393 - www.portoaporto.com.br - info@portoaporto.com.br
Fone: (11) 3327-5199 - www.casaflora.com.br - flora@casaflora.com.br



APRECIAR COM MODERAÇÃO

editorialdesign