

BORDEAUX

Libournais

St. Emilion

Pomerol

NÚMERO 32 | SAFA 2011

wine

o vinho tratado com inteligência style

PERFIL

*haut-brion, o ícone
norte-americano
de bordeaux*

ESPECIAL

*em paris, vinho e arte
em perfeita comunhão*

PAÍS

*touriga nacional,
a grande aposta
de portugal*

PRODUTOR

*jean-luc colombo e a
ascensão de cornas*

SAFA 2011

BRASIL R\$ 12,00
PORTUGAL € 9,50




VINUM

notícias do vinho

Wine Future 2011 acontecerá em Hong Kong *Wine Future é um encontro que reúne profissionais do vinho – de enólogos a críticos e jornalistas, proprietários a importadores e distribuidores do vinho, além de especialistas em marketing e mídias sociais – para discutir o mercado e tendências. Em síntese, o futuro do vinho. Pancho Campo (na foto), Master of Wine e presidente da The Wine Academy of Spain é o homem que idealizou e que organizou o primeiro encontro deste gênero, o Wine Future Rioja 2009, no qual conseguiu a proeza de reunir os principais nomes como Robert Parker, Jancis Robinson, Miguel Torres etc. Ele esteve no Brasil para ministrar um curso sobre vinhos espanhóis na ABS-SP, onde concedeu entrevista para os principais órgãos de imprensa, falando sobre o projeto. Segundo Pancho, o sucesso do primeiro encontro levou a segunda edição do Wine Future, previsto para acontecer em 6, 7 e 8 de novembro de 2011, deste vez na Ásia, em Hong Kong com a participação já confirmada de Robert Parker, Michel Rolland, Steven Spurrier, Jancis Robinson, Michel Bettane, Pierre Lurton, Jean-Charles Cazès e outros. Os temas são altamente objetivos para quem trabalha no business: como aumentar o consumo do vinho; o vinho como investimento; novas formas para se comunicar com o consumidor; desafios e oportunidades do Novo Mundo e do mercado asiático; marcas, regiões, variedades e estilos do futuro; o futuro dos espumantes e o dos vinhos doces, de sobremesa e fortificados; como aumentar as vendas; novas estratégias de marketing para a indústria do vinho; enoturismo; educação do vinho e o futuro da indústria do vinho. O encontro ainda conta com três degustações e masterclasses comandadas por Robert Parker (os vinhos do futuro de Bordeaux), Jancis Robinson (novas regiões, variedades e estilos) e Pancho Campo (os 15 mais importantes e lendários vinhos espanhóis). O evento acontecerá no AsiaWorld Expo, um complexo moderno, e além das conferências e masterclass, também terá um trade show com mais de 120 mesas de degustação, 2 mil vinícolas e mais de 50 regiões vinícolas de 30 países representadas. Enfim, um evento imperdível para quem ama o vinho. Wine Style, como Media Partner exclusiva na América do Sul estará lá, como já esteve em Logroño e trará as conclusões mais importante para seus privilegiados leitores. Para participar, o contato é info@thewineacademy.es. Outro evento importante organizado pela The Wine Academy of Spain é o **III Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino**, um projeto ambicioso e de envergadura que acontece nos dias 13 e 14 de abril em Marbella, Espanha, e tem como palestrante Kofi Anan, prêmio Nobel da Paz e ex-secretário geral da ONU. Importantes nomes do vinho também já confirmaram presença como palestrantes: Nicolas Joly, Riccardo Cotarella, Mireia Torres, Fernando Zamora e outros. www.cambioclimaticoyvino.com*



Produtor de 27 anos é 4ª geração em Champagne *Como seu próprio cartão de visitas, roxo e com grafismo bem moderno, já dá para entender que Maxime Blin não é um produtor convencional de champanhe. Ele tem apenas 27 anos, mas seu cartão também conta que ele nasceu “lá mesmo”, ou seja, em Champagne. Explica-se: Maxime é filho, neto e bisneto de produtores de uva do vilarejo de Trigny, a aproximadamente dez quilômetros de Reims, a capital do Champagne. Foi seu pai que começou a produzir com marca própria – antes as uvas eram vendidas para uma cooperativa local. Maxime foi mais longe e colocou seu próprio nome nas aproximadamente 100 mil garrafas que produz, exportadas, em sua quase totalidade, para Japão, Itália e, a partir de agora, Brasil. São cinco tipos que têm como característica uma presença particularmente alta da Pinot Meunier, o “patinho feio” dos cortes de champanhe. Segundo ele, isso se deve a importante presença dessa uva nos vinhedos da cidade e de sua vinícola. O **Brut Carte Blanche**, por exemplo, em que pese o nome, é um corte de Pinot Meunier (80%) e Pinot Noir (20%), mesmo corte do **Millésime 2002**. São vinhos um pouco mais encorpados e de forte vocação gastronômica. Corte mais tradicional de 90% de Chardonnay e 10% de Pinot Noir, o **Grande Tradition Brut**, ao contrário, é bem mais leve e frutado. Completam a linha que chegou ao Brasil o **Rosé Brut**, 100% Pinot Noir, e o elegante, porém mais caro (preço ao consumidor acima dos R\$ 400), **Cuvée Maxime**, o único cujo corte incorpora as três uvas clássicas de Champagne, na proporção de 1/3 cada uma. A chegada dos champanhes Maxime Blin coincide com a inauguração da nova loja de sua importadora, a Vinea, em Alphaville, nas cercanias de São Paulo. Lá, eles poderão ser degustados no wine bar, já em funcionamento, e, futuramente, no restaurante. Vinea – www.vinea.com.br*



Joly e Mandela, as inspirações da Reyneke *Johan Reyneke, 40 anos, não é apenas mais um bom produtor de vinhos da África do Sul a aportar no Brasil. Quando estudante, Reyneke, que é formado em filosofia, foi atrás de uns trocados em trabalhos esporádicos nos vinhedos de seu país. Acabou gerente e proprietário da vinícola que hoje leva seu nome, fundada em 1988. Apaixonado por questões ambientais, descobriu a biodinâmica depois de ter provado o Coulée de Serrant de Nicolás Joly, a grande referência no assunto. Hoje, acredita que para produzir vinhos de qualidade é preciso respeitar o meio ambiente e as pessoas que trabalham para fazê-los. Na Reyneke, os trabalhadores recebem casas para morar, subsidiadas pela vinícola. O trabalho social o levou a ser recebido pelo grande líder negro do país, Nelson Mandela, outro motivo de orgulho para ele. Mas, e os vinhos? A Reyneke é uma pequena vinícola, que produz aproximadamente 120 mil garrafas por ano, divididas igualmente em brancos e tintos. Os vinhos fermentam em tanques de aço inoxidável ou nos modernos tanques de cimento, em formato de ovo, fabricados na Borgonha (não por acaso, todas as garrafas de seus vinhos são estilo Borgonha e não Bordeaux). Ou em barricas, novas ou usadas, onde depois estagiam, ou em “foudres”, de maior capacidade. Entre os brancos, destaque para os dois Sauvignon Blanc. O mais simples é direto e exuberante. Já o ótimo **Reserve Sauvignon Blanc 2009**, é mais complexo e oferece mais corpo e maior intensidade. Um belo vinho dessa uva. A Reyneke também produz um bom Chenin Blanc, uva bastante difundida no país com o nome Steen. Entre os tintos, figura o indefectível Pinotage, casta símbolo da África do Sul. Mas o destaque é o **Reyneke Cornerstone 2007**, bem sucedido corte de Cabernet Sauvignon (50%), Shiraz (40%) e Merlot (10%). Mais complexo, mostra boa acidez, taninos finos e bom final de boca. O nome, como ele faz questão de explicar, é um reconhecimento de Johan à contribuição dos trabalhadores da vinícola. Em português, “Cornerstone” é o equivalente a “pedra angular”, “base” ou alicerce”. Mistral – www.mistral.com.br*



Lanciola mostra bons Chianti em duas denominações A família Guarnieri, dona da Azienda Agricola Lanciola, situada a poucos quilômetros de Florença, fez fortuna construindo casas. A produção de vinho e azeite (os 80 hectares da propriedade são ocupados igualmente por vinhedos e oliveiras) começou como um negócio paralelo, que cresceu em importância com a adição de mais 14 hectares, em Greve in Chianti, no coração da zona do Chianti Classico. Os vinhos que produz nas duas propriedades (240 mil garrafas no total) chegaram ao Brasil no final do ano passado, apresentados por Giancarlo Guarnieri, filho do fundador. No lote inicial vieram um branco e três tintos. Leve, fresco (boa acidez) e frutado, o **Bianco della Lanciola 2009**, um corte de Trebbiano, Malvasia e Sauvignon Blanc, com predominância das duas primeiras, é boa opção para dias mais quentes. Dentre os tintos, os destaques são os Chianti de duas denominações. O **Colli Fiorentini 2007**, que leva um pouco de Merlot e, curiosamente, Gamay, no corte (Sangiovese e Canaiolo respondem por, respectivamente, 95% e 3%). Já o **Chianti Classico Le Messe di Greve 2007** é um corte de Sangiovese (95%) e Merlot (5%). Fruta vermelha madura, notas herbáceas e de especiarias e leve chocolate lhe dão boa complexidade aromática. Em boca, é muito gostoso e redondo, com os 14,5% de álcool bem contrabalançados pela acidez refrescante, pela fruta madura e pelos taninos de boa textura. Como todo bom Chianti, é um vinho eminentemente gastronômico, o que pode ser comprovado, inclusive, nos dois restaurantes de Giancarlo em Florença: o Gustavino e a trattoria La Canova di Gustavino. A família também é dona de hotéis, entre eles o Borgo dei Ricci situado em meio aos vinhedos da Lanciola. Vinci – www.vinci.com.br

Novidades da França e da Alemanha Uma das importadoras que aumentou seu portfólio nesse início de ano foi a Decanter. O “reforço” se deu, principalmente, na ala dos franceses e alemães, de diferentes produtores, em geral, de boa relação preço/qualidade. Dentre os gauleses, destaque para os vinhos do **Domaine Paul Mas**, oriundos de quatro propriedades no Languedoc, região do sul da França em ascensão no país. Para quem gosta de novidades, o branco **Mas de Mas Picpoul de Pinet 2009** é uma boa introdução à uva Picpoul, típica da região. Já no campo dos tintos, o **Arrogant Frog Croak Rotie Syrah-Viognier 2009** emula, como o nome sugere, o tradicional corte dos Côte-Rôtie do Rhône. Mais sério e complexo, o **Château Paul Mas Clos des Mûres 2009** é um bom corte de Syrah (85%), Grenache (10%) e Mourvèdre, que oferece muita fruta madura, no nariz e na boca, boa acidez, taninos ainda evidentes mas finos e álcool equilibrado, num vinho que prima mais pela elegância do que pela potência. A Decanter reforçou também sua ala germânica, em que vem investindo consistentemente. Integram a nova leva novidades como o **Eschendorfer Lump Silvaner Spätlese Trocken 2009**, da Francônia, que mostra a qualidade que um vinho feito com uma uva de pouco prestígio, como a Silvaner, pode alcançar. Também interessante é o recém-chegado **Weissburgunder Spätlese Trocken 2008**, do produtor Dr. Heger, de Baden; versão germânica dos Pinot Blanc alsacianos. Do mesmo produtor, chegou também um Pinot Noir leve e frutado, o **Mimus Spätburgunder 2007**. Na lista das novidades, há outro Pinot Noir, desta vez italiano e sob a forma de espumante. É o ótimo **Ferrari Perlé Nero Brut 2004**, um vinho de alta classe e pequena produção.

Decanter – www.decanter.com.br



Mistral

A IMPORTADORA
dos melhores
VINHOS

www.mistral.com.br

Vinhos da Golan Heights chegam ao Brasil pela Inovini

*Apresentados por Yael Gai, diretora da moderna vinícola israelense fundada em 1983, os vinhos produzidos na região das Colinas de Golan impressionaram pela qualidade e pelo fato de serem produzidos numa região pouco conhecida dos brasileiros. Os vinhedos estão plantados na cratera de um vulcão extinto, em altitudes que variam de 800 a 1.200 metros, num solo vulcânico, poroso. O clima é de invernos muito frios e verões secos e ensolarados, bastante propício para o cultivo de uvas destinadas à produção de vinhos de alta qualidade. Wine Style esteve presente na degustação e nosso colaborador Pedro Coco destaca a boa expressão dos vinhos brancos e tintos, além de um interessante espumante e um inusitado vinho doce, um verdadeiro “ice wine” de Gewürztraminer, colhida congelada. O espumante **Gamal Brut** é elaborado com Chardonnay e Pinot Noir em igual proporção, e apresenta-se fresco e delicado, com toques de leveduras e boa fruta. Entre os brancos, o destaque vai para o **Yarden Chardonnay 2007**, elegante e sofisticado exemplar da varietal, com aromas que remetem a frutas tropicais mesclados a toques minerais. Na boca é potente e equilibrado, com boa fruta e sabor agradável. Na ala dos tintos foram apresentados o **Yarden Mount Hermon Red 2009**, um clássico e delicioso corte bordalês e o potente **Yarden Shiraz 2005**, um vinho que reflete bem o caráter da varietal, complexo e muito interessante. Fechando o time tinto, o jovem **Yarden Cabernet Sauvignon 2007**, um bom representante da casta, com muita fruta negra e taninos finos, além de boa estrutura para envelhecer com muita qualidade. Finalmente, foi apresentado o vinho de sobremesa **Yarden Muscat 2008**, produzido com a casta Muscat de Alexandria, e que tem a sua fermentação interrompida pela adição de brandy, mantendo a acidez necessária para garantir um equilíbrio muito agradável em boca. Como dissemos, a surpresa foi o **Yarden Heights Wine**, elaborado com a casta Gewürztraminer colhida sobremadura e com os cachos inteiros congelados antes da prensagem, no estilo “ice wine”, resultando num vinho de cor dourada e com aromas cítricos na linha do limão siciliano, muito saboroso e agradável. Inovini - www.inovini.com.br*



Fattoria di Fèlsina está de casa nova no Brasil *Produtora de vinhos na região de Chianti Clássico, a Fattoria di Fèlsina está de casa de nova. A importadora Mistral é o seu novo distribuidor no Brasil. Giuseppe Mazzocolin, proprietário da vinícola, contou que seu sogro comprou a propriedade,*

*mas trabalhava em setores muito diferentes. Convenceu-o a abandonar sua carreira de professor de filosofia para começar a trabalhar nos vinhedos. Apaixonou-se pelo trabalho. Hoje adota métodos biodinâmicos, porém não faz questão de divulgar a prática, nem de certificação. “De certa forma, tratamos o solo como nossos avós faziam, de forma muito natural”, disse. A linha de produtos é relativamente ampla e os destaques ficam por conta do **Chianti Classico Riserva Rancia** e do super-toscano **Fontalloro**. Mistral - www.mistral.com.br*

Huet, a referência em Vouvray

*O nome Huet é praticamente sinônimo da denominação Vouvray, no Loire. Por 40 anos, Gaston Huet, o fundador da vinícola, foi prefeito da pequena cidade que deu origem à denominação. Após sua morte, em 2002, o controle da empresa passou às mãos do americano, de origem filipina, Anthony Hwang, dono também de uma vinícola em Tokay. Mas, a parte enológica continuou sob o comando de Noël Pinguet, genro e colaborador de Huet, principal mentor da conversão da vinícola à biodinâmica. O estilo dos vinhos não mudou, para gáudio de seus muitos admiradores. E isso pode ser comprovado em recente degustação, com a presença de Benjamin Joliveau, responsável por exportações, que veio ao Brasil para celebrar a parceria da Huet com sua nova importadora no país, a Premium. Huet produz apenas vinhos brancos, 100% a base da Chenin Blanc, cultivada em três vinhedos principais: Le Haut Lieu, Clos du Bourg e Le Mont. E em todos os estilos: Vouvray Mousseux, feito pelo método tradicional (champenoise), Sec, Demi-Sec e Moelleux. Mas são os dois últimos, com diferentes graus de doçura, que deram fama à denominação e à vinícola. São vinhos de grande longevidade (50 anos numa boa safra), que apresentam excepcional equilíbrio entre acidez e doçura, a exemplo do encantador (e ainda jovem) **Le Haut Lieu Moelleux Première Trie 1989**, ou dos não menos deliciosos **Le Mont Moelleux Première Trie 1996** e **Clos du Bourg Moelleux Première Trie 2008**. Um pouco menos doce, o **Le Mont Demi-Sec 2008**, guarda, ainda assim, 27 gramas de açúcar residual, perfeitamente equilibradas por sua enorme acidez, marca registrada da Chenin Blanc. Quem prefere vinhos um pouco mais secos, vai apreciar o **Le Haut Lieu Sec 2008** (15 gramas de açúcar residual). Já o **Vouvray Pétillant Brut**, embora não muito aromático, agrada pela acidez e frescor e é uma boa opção de espumante para aperitivos. Premium - www.premiumwines.com.br*

Brunello e “Porto” da Califórnia

*A importadora Wine Lovers está comemorando a chegada de seu primeiro lote de vinhos italianos, concretizando antigo sonho da proprietária (com o marido) Cátia Gramuglia Betta, ela própria descendente de italianos. O destaque dessa primeira leva é o **Brunello di Montalcino 2005** da Azienda Agricola La Torre, cujo proprietário, Luigi Anania, esteve no Brasil para apresentá-lo. Vieram também vinhos da Azienda Agricola Val di Toro (um Sangiovese 100%, de Maremma, e um corte de Sangiovese e Montepulciano) e da Azienda Agricola Foffani. Desta última, a curiosidade é o **Ter Vinum 2009**, um Merlot vinificado em branco (chegou também a versão tradicional, o **Merlot Riserva 2006** tinto). A Wine Lovers recebeu ainda novos vinhos da californiana Bogle, que já representa. Entre eles, o **Petite Sirah Porto**. Como o nome indica, é um vinho ao estilo dos Porto, que pode ser uma opção diferente para acompanhar chocolate amargo, puro ou como base de sobremesas. A maior frustração de Cátia continua sendo a ausência, no catálogo de sua importadora, de um bom **Primitivo**, um dos vinhos italianos de que mais gosta. Ela diz que continua a procura de um e agradece indicações. Wine Lovers - www.winelovers.com.br*

TUDO QUE VOCÊ
QUERIA SABER
SOBRE VINHO
MAS TINHA MEDO
DE PERGUNTAR
PARA AQUELE
SEU AMIGO CHATO
QUE SE ACHA
ENTENDEDOR.

A Winet é uma empresa completa de serviços relacionados ao vinho voltada para consumidores e empresas, com um grande diferencial: a simplicidade. Aqui, tudo é tratado sem frescuras, com uma linguagem acessível, para você que gosta de vinho e não de enochatos. Entre em contato com a Winet. Acesse nossa página na internet.

- Cursos
- Palestras
- Treinamento de equipes
- Degustações Temáticas
- Eventos com produtores
- Harmonizações
- Roteiros de enoturismo
- Montagem e planejamento de adegas.

WINET

www.winet.net.br



Casa Silva explora novo terroir no Colchagua Mário Pablo Silva, principal executivo da prestigiada vinícola chilena Casa Silva, e Mário Geisse, diretor técnico da empresa, estiveram no Brasil para mostrar sua mais recente criação. Trata-se do **Cool**

Coast Sauvignon Blanc 2009, um ótimo vinho que expande o mapa vitivinícola do Chile no Colchagua em direção ao litoral. O vinho é produzido com uvas provenientes de Paredones, novo terroir chileno situado no topo da Cordilheira da Costa, a 500m de altitude, numa encosta voltada para o Pacífico, do qual dista cerca de 7 quilômetros. O clima marítimo não ultrapassa os 26°C e representa um terroir incrível para a Sauvignon Blanc. O Cool Coast exibe acidez marcante, mas foge do padrão convencional dos vinhos leves mais simples e herbáceos, pois, além da fruta intensa, ressaltando os cítricos e frutas tropicais (principalmente maracujá), agrega elegante toque de pedra de aquecimento. Em entrevista a Bruno Vianna, de Wine Style, Geisse contou que esse aroma “é consequência do solo particular, de origem granítica, decomposto em pedra moída, argila, limo e areia, com excelente permeabilidade”. A Casa Silva, ao contrário de outras vinícolas do primeiro escalão, especializou-se em explorar unicamente o que há de melhor no Vale de Colchagua, onde é considerada pioneira em várias descobertas.



Vinos de Madrid, a nova rota do vinho na Espanha Além do Museu del Prado, do Palácio Real, da Plaza Mayor ou da loja El Corte Inglés, quem viaja a Madrid agora pode desfrutar de um novo destino turístico na cidade, o dos ainda pouco conhecidos **Vinos de Madrid**, que podem ser descobertos com novas rotas de vinho de um dia de duração, com saídas todas as sextas-feiras. Essas rotas, que se integram à ampla oferta de locais enoturísticos que a Viajes y Vinos promove, visitam três vinícolas da denominação de origem Vinos de Madrid para descobrir seu valor histórico e degustar seus vinhos. As rotas incluem o transporte, almoço e os serviços de um guia bilingue especializado em vinhos. Mais informações: info@viajesyvinos.com

Anselmo Mendes: polêmica e novo livro A recente passagem do conceituado enólogo Anselmo Mendes pelo Brasil, para uma apresentação de seus últimos vinhos, foi a oportunidade que Wine Style aproveitou para uma franca e reveladora conversa com esse que é reconhecidamente um artífice de vinhos diferentes, inovadores e de alta qualidade. Mario Telles Jr, nosso editor, conseguiu de Anselmo algumas declarações bastante polêmicas e interessantes. De início, o enólogo desdenhou, com bom humor diga-se de passagem, da tentativa do marketing português de tornar a Touriga Nacional a casta-símbolo de Portugal (ver reportagem a respeito nesta edição). Segundo ele, isso vai na direção contrária daquilo que é justamente o maior tesouro de Portugal: a diversidade de suas cepas. Outro ponto abordado por Anselmo foi a absoluta artificialidade das divisões regionais da região do Vinho Verde, que, segundo ele, deveriam seguir critérios técnicos e não administrativos, pelos quais as variedades Alvarinho (vale do Minho), Loureiro (vale do Lima) e Aveso e Arinto (vale do Douro), deveriam ter seu rendimento bastante reduzido para melhor desenvolver seu potencial. Sobre o uso de carvalho em seus vinhos, confessa que já foi mais liberal e que hoje só utiliza barricas já usadas e não tostadas. Anselmo antecipou ainda que está preparando um livro sobre suas pesquisas e experiências com o vinho Verde, que deverá ser lançado no final de 2011. Decanter - www.decanter.com.br



CURSO DE FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS
NOVA SEDE ABS-SP. Rua Gomes de Carvalho, 1327/1329, 2º andar, cj. 21
Edifício Olympia Park. Inscreva-se: (11) 3814-7853 e 3814-1269 ou acesse www.abs-sp.com.br

notícias do vinho

LOUIS LATOUR



BEBE COM MODERAÇÃO

"Fundada em 1797, a **MAISON LOUIS LATOUR** é hoje dirigida pela 11ª geração da família e reconhecida internacionalmente pela qualidade de seus Pinot Noir e Chardonnay. É a maior proprietária de Grand Crus da Cote D'Or, produzindo clássicos consagrados como Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet e Meursault. Prove o que os melhores Crus da Borgonha podem oferecer. Importado com exclusividade pela **INOVINI**.

INOVINI
fine wines by Aurora

DIVISÃO DE VINHOS DA IMPORTADORA AURORA
FALE COM NOSSO TELEVENDAS
PARA SÃO PAULO: (11) 3623-2288
OUTRAS REGIÕES: 0800-7711700
www.inovini.com.br  novo site





DUNAMIS, *a novidade da Campanha*

NOVA VINÍCOLA GAÚCHA TEM COMO ENÓLOGO-CONSULTOR O CONHECIDO MARIO GEISSE E EMPREGA MODERNA TECNOLOGIA, QUE ELIMINA O USO DE AGROTÓXICOS. ELA CHEGA AO MERCADO COM UM BRANCO E UM TINTO

por BRUNO VIANNA, de Dom Pedrito especial para Wine Style

O agropecuarista e engenheiro agrônomo gaúcho José Antônio Peterle, que produz arroz, soja e gado na Campanha Gaúcha há quase 30 anos, realizou no final de 2010 um grande sonho, ao entrar para o cenário de produção de vinhos finos brasileiros. Natural de Veranópolis, na Serra Gaúcha, conhecida como terra da longevidade, o empresário lembra que seu bisavô emigrou do Vêneto em 1870, nos primeiros grupos de italianos que se estabeleceram na Serra Gaúcha e fizeram florescer a indústria do vinho brasileiro. O projeto Dunamis começou a tomar forma em 2002, quando Peterle adquiriu uma propriedade em Dom Pedrito, a 360m de altitude, próximo à divisa com Bagé, e plantou as primeiras videiras, com a assessoria da Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves. “Criar momentos especiais é o nosso objetivo”, diz Peterle,



que pretende entregar ao mercado vinhos fáceis de beber e que, “antes de tudo, proporcionem prazer, sem complicações”. Simplificar. Facilitar. Descomplicar. “Queremos oferecer o prazer da descoberta”, completa.

Os rótulos da Dunamis, em vez de longas descrições de aromas e de métodos de elaboração, são simples e trazem mensagens inspiradoras ao consumidor. Inicialmente, foram lançados dois vinhos, um branco e um tinto. O branco **Dunamis Ser**, safra 2010, é elaborado com um corte pouco usual de *Sauvignon Blanc* (50%) e *Chardonnay* (50%). Outra novidade é que metade do *Sauvignon* estagia em barricas americanas novas e o *Chardonnay* não passa por barrica. O vinho surpreendeu por seu caráter frutado, corpo leve e acidez marcante. Tem 11,5% de álcool, o que é uma característica cada vez mais difícil de encontrar no



A estiagem de verão, que prejudicou soja, gado e arroz na região, fará de 2011 uma safra excepcional. No sentido horário: uvas com alta sanidade; topografia local; a família Peterle no lançamento da Dunamis; emas nativas ornamentam a paisagem junto aos vinhedos

mercado, e que o torna muito fácil de beber. “Depois das modas de muita madeira, de vinhos extremamente extraídos e de frutas excessivamente amadurecidas, chegando a ser enjoativos e padronizados, a nova geração de vinhos que se busca hoje é daqueles que o consumidor termina a garrafa com facilidade e parte para a segunda”, explica Mário Geisse, enólogo-consultor da vinícola. Ela também produz o tinto **Dunamis Cor 2008**, corte de *Merlot* (60%) e *Cabernet Franc* (40%), sendo que 30% do *Merlot* passa por barricas americanas novas e 30% do *Cabernet Franc* por barricas francesas. O vinho parece ter agradado os consumidores pois seu lote inaugural esgotou-se em pouco mais de dois meses de comercialização.

TPC É BOM PARA O COPO E PARA A SAÚDE

A Dunamis já nasce utilizando a nova tecnologia TPC (Thermo Pest Control), trazida por Mário do

Chile para o Brasil. Um jato de ar quente a 150°C, com velocidade de 200 Km/h, é aplicado ao vinhedo a cada cinco dias, da floração até a colheita. O resultado é surpreendente, pois substitui o uso de pesticidas, já que elimina fungos, bactérias e insetos daninhos, mantendo excelente sanidade dos vinhedos. Além disso, evita a exposição dos trabalhadores a agrotóxicos e preserva o meio ambiente. Daniel Geisse, filho de Mário e diretor da Lazo TPC do Brasil, empresa que comercializa a tecnologia no Brasil, revela ainda que as uvas apresentam o dobro do resveratrol, em comparação com uvas tratadas com agrotóxicos. Como se sabe, o resveratrol é a substância encontrada na casca das uvas tintas, cujo valor na prevenção de várias doenças já foi amplamente comprovado.

por MARCO MERGUIZZO,
de Huelquén, Chile

Pérez Cruz

COM TINTOS BEM CONSTRUÍDOS, QUE EXPRESSAM
A ORIGINALIDADE DO TERROIR DESSA SUB-REGIÃO
DE MAIPO ALTO, A CHILENA PÉREZ CRUZ ALIA TRADIÇÃO
FRANCESA A MODERNAS TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO.
MOUVÉDRE, GRENACHE E CABERNET FRANC
SÃO SUAS MAIS NOVAS APOSTAS



Vista dos vinhedos e da sede
(acima) da Pérez Cruz, no Fundo
Liquai, em Huelquén, e no
detalhe, à direita, o proprietário
Andrés Perez Cruz

Situada no vale de Maipo Alto, berço de alguns dos melhores tintos chilenos, a Pérez Cruz é uma bodega-butique familiar de apenas nove anos. Embora tenha engarrafado sua primeira safra em 2002, já ostenta uma linha de rótulos de grande consistência e reconhecido prestígio, hoje presente em mais de 15 países, incluindo o Brasil. A propriedade, que se espraia por 530 hectares aos pés do maciço andino e ao largo do



rio Maipo, fica a cerca de 45 quilômetros de Santiago, na sub-região de Huelquén, ao sul de Alto Jahuel, região em alta no mapa vitivinícola do Chile. Nela estão localiza-

das a sede e os 250 hectares de vinhedos hoje cultivados pela jovem vinícola.

Entre os trunfos que respaldam sua proposta enológica, segundo a qual se busca enfatizar os chamados rótulos de terroir, estão vinhedos de baixo rendimento (entre 3,8 a 8 toneladas por hectare), produção anual hoje limitada a cerca de 120 mil garrafas e a adoção de modernas técnicas de vinificação aliadas à clássica filosofia francesa de se elaborar vinho.

Além do tarimbado enólogo-chefe Germán Lyon, master em Enologia e Vitivinicultura pela École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier e

um declarado francófilo, outro detalhe denuncia a influência gaulesa nos vinhos da Pérez Cruz: nenhum dos vinhos da bodega é na verdade um monocasta puro – ou seja, embora ostentem no rótulo o nome da cepa predominante, todos incluem pequena porcentagem de uma ou mais uvas em seu corte.

Também contribuem para a personalidade e o caráter bem definidos de seus tintos as condições geográficas, climáticas e geológicas do Fundo Liquai em Huelquén. Os primeiros vinhedos começaram a ser plantados ainda nos anos 90, pelos descendentes do empresário Don Pablo Pérez Zañartu, que havia adquirido aquelas terras no início da década de 60. Homem público e empresário de grande sucesso

do setor elétrico, o patriarca deixou seu legado para os onze filhos, hoje reunidos em uma holding familiar presidida por Andrés Pérez Cruz, de 50 anos, cuja carteira inclui investimentos em diferentes segmentos da economia chilena.

O SOLO POBRE, PROFUNDO E PEDREGOSO É UM DOS TRUNFOS DA VINÍCOLA

Antes de iniciar sua própria produção, as primeiras colheitas de *Merlot* e *Carménère*, as cepas mais antigas, plantadas há mais de duas décadas pela Pérez Cruz,



O enólogo Germán Lyon, da nova geração do Chile

eram vendidas às grandes vinícolas do país, como Concha y Toro e Viña San Pedro. Chamavam a atenção por sua alta qualidade, fruto das características do solo e da influência do microclima local. A área da parte baixa dos vinhedos, por exemplo, é de origem aluvial. Ou seja, são solos originados por sucessivos depósitos de materiais transportados por cursos de água, fruto do atrito e desgaste de rios e córregos. Daí haver a presença de uma grande quantidade

de pedras arredondadas. Já os terrenos localizados na parte de cima, por sua vez, onde o solo franco-argiloso é de origem coluvial, há pedras angulosas de diferentes tamanhos, que vieram de outras áreas pelos desprendimentos bruscos provocados por erupções vulcânicas.

Tal concentração de pedras proporciona uma boa drenagem e, melhor, aportam alguma mineralidade aos vinhos aqui originados, além de facilitar o desenvolvimento das raízes das videiras. Em resumo: as vinhas da Pérez Cruz estão repousadas sobre terrenos pobres, pedregosos e profundos. “É o mesmo tipo de solo que se encontra em Bordeaux”, diz o enólogo Germán Lyon. “Por não ser nada interessante do ponto de vista agrícola, a área não foi incluída na reforma agrária promovida no país, nos anos 60”, acrescenta ainda o proprietário à WS. Mas, para a *Vitis vinifera* e para a produção de vinhos, o lugar é uma verdadeira pérola enológica. O clima mediterrâneo, subúmido, completa a equação ideal para o desenvolvimento, maturação e plena sanidade das cepas, com estações bem definidas, regime hídrico concentrado no inverno, temperaturas quentes e moderadas no verão e amplitude térmica

com brisas frias soprando constantemente a partir da cordilheira rumo às áreas mais baixas do vale.



BELEZA E ORIGINALIDADE DAS INSTALAÇÕES TAMBÉM IMPRESSIONA

Atualmente são nove as variedades francesas cultivadas pela bodega chilena, com ampla supremacia da *Cabernet Sauvignon*, plantada em 171 hectares (cerca de 70% da área total). Mas a equipe de enologia da Pérez Cruz conta ainda com *Carménère*, *Syrah*, *Malbec* (ali chamada de *Cot*, como em certas regiões da França), *Petit Verdot* e *Merlot*, além de novos vinhedos de *Cabernet Franc*, *Grenache* e *Mouvédre*, plantados nos últimos dois anos, visando a ampliar a oferta e surpreender os consumidores. A previsão é que a primeira

colheita dessas três variedades ocorra em 2012. Mais do que as notas características de cada variedade,



CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2008

Representa 85% das vendas da bodega. Mescla de *Cabernet Sauvignon* (91%), *Merlot* (6%), *Syrah* (2%) e *Carménère* (1%). Passa durante 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso e mais 6 meses em garrafa. Cor rubi intensa com aromas de frutas escuras, ervas e baunilha. Na boca exibe boa estrutura com bom equilíbrio, taninos maduros e média persistência.

CARMÉNÈRE LIMITED EDITION 2008

Este *Carménère* (92%) inclui um percentual de 5% de *Syrah* e 3% de *Petit Verdot* e provém de pequenas parcelas, vinificadas separadamente para preservar suas características individuais. Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês. Os aromas são de frutas escuras, com notas minerais, terrosas, café e pimenta. Na boca é equilibrado, intenso e com final longo.

COT LIMITED EDITION 2008

Mescla de 91,3% de *Cot* (*Malbec*), 4,4% de *Carménère* e 4,3% de *Petit Verdot*. Fermentação maloláctica realizada em barricas de carvalho francês novo e de segundo uso. A seguir, amadurece em barricas durante 14 meses. Cor violácea, aromas de amoras maduras, toques florais, mentolados e de especiarias. Na boca, notas vegetais e frutadas, com taninos maduros, equilibrado em seus 14,5% de álcool e final persistente.

SYRAH LIMITED EDITION 2008

Lembra *Syrah* do Velho Mundo. Predominância de *Syrah* (91%) mais 9% de *Carménère*. Fermentação alcoólica feita em tanques de aço inoxidável e a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês. Passagem de 16 meses em barricas francesas de primeiro uso. Notas

de amora e pimenta negra e um toque de defumado. Na boca, encorpado, redondo, final longo.

LIGUAI 2007

Liquai é o nome da propriedade onde está localizada a Pérez Cruz. Significa bruxo, adivinho ou xamã, na língua Mapuche. Mescla de 43% de *Syrah*, 35% de *Cabernet Sauvignon* e 22% de *Carménère*. As uvas colhidas manualmente provêm de vinhedos de baixíssimo rendimento (3,5 ton./ha). A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável e a maloláctica em barricas de carvalho francês de segundo uso. Estágio de 16 meses em barricas de carvalho. Nariz complexo, elegante, com notas de amora, cedro, pimenta seca, chocolate e leve tostado. Bastante concentrado na boca, taninos macios e sedosos, com

final longo e persistente. Potencial de guarda de até 5 anos.

PÉREZ CRUZ QUELEN 2006

Cortes de *Petit Verdot* (44,4%), *Carménère* (29,7%) e *Cot* (25,9%). De inspiração e personalidade bordalesa, tem origem na seleção de diferentes parcelas de vinhedos de baixíssima produtividade (3,8 ton/ha). Colhidas e vinificadas separadamente em tanques de aço inoxidável. Já a maloláctica, por sua vez, se dá em barricas de carvalho francês, onde o vinho permanece por 14 meses. Notas de frutas vermelhas, tabaco, pimenta e uma rara nota mineral de petróleo. Na boca mostra paladar concentrado, taninos delicados, com final longo e persistente. Tem potencial para guarda de no mínimo cinco anos.

A moderna bodega vista por dentro e por fora: construção pensada tanto do ponto de vista técnico quanto do de sustentabilidade e integração com o meio ambiente



o objetivo maior da equipe comandada por Lyon é expressar o terroir de Huelquén. “Se pudesse, colocaria um torrão de terra dentro da garrafa”, exagera ele, ao defender o estilo dos tintos da Pérez Cruz. “Buscamos respeitar a origem e nos diferenciar, fugindo da padronização”, diz. De fato, seus vinhos em nada lembram os tintos do Novo Mundo conhecidos como “fruit bombs”, de taninos macios e quase doces na boca, mas marcados pelo excesso de fruta madura, madeira e álcool (ver quadro com comentários sobre alguns dos vinhos da Pérez Cruz).

Mas, não é só a qualidade dos rótulos da Pérez Cruz que impressiona. Concebidas pelo arquiteto José Cruz Ovalle, professor de arquitetura da PUC de Santiago, suas modernas instalações por si só já valem conhecê-la. A bela e original construção foi pensada tanto do ponto de vista técnico quanto do de sustentabilidade e preservação do ecossistema local. Com um edifício imponente em madeira laminada de 6.000 m², a cobertura da bodega é sustentada por pilares inclinados, cuja inspiração são os galhos curvados das árvores da região: engenhosidade e pura poesia concebidas por Ovalle para permitir o isolamento térmico e a circulação de correntes de ar, o que favorece a preservação dos vinhos. Já o visitante,

ao olhar a construção, tem a impressão de estar dentro de um monumental tonel esculpido pelo homem.

Dividida em três grandes módulos simétricos, o vinho segue as etapas de fermentação, armazenamento e engarrafamento, em um processo gravitacional, sem a utilização de bombas. Como a vinícola fica bem próxima aos vinhedos, as uvas chegam direto do campo e seguem para o mezanino da bodega, para a seleção. Nesse mesmo andar ficam os tonéis de fermentação, de aço inoxidável. Já o subsolo do edifício abriga as mais de 3.000 barricas de carvalho provenientes das melhores tanoarias francesas e americanas, mantidas sob rigoroso controle de temperatura e umidade. Só as barricas representam investimento avaliado hoje em aproximadamente 2,5 milhões de euros. Fica claro, portanto, que a falta de recursos não será uma barreira às ambições da jovem vinícola chilena.

Os vinhos da Pérez Cruz são importados pela Abflug (11) 2306-7959; www.abflug.com.br

MARCO@WINESTYLE.COM.BR



ROBERT PARKER DÁ A RÓTULO DO PRODUTOR CRISTIANO VAN ZELLER A MAIOR NOTA DENTRE OS VINHOS PORTUGUESES DA SAFRA DE 2008

95 pontos

A MAIOR nota dentre os Portugueses

"A versão deste ano é potencialmente brilhante. Eu amei a integração de suas partes, a frutuosidade e equilíbrio."

(Mark Squires)

88 pontos

Van Zellers Branco 2009

93 pontos

Quinta Vale Dona Maria 2008

CV - Curriculum Vitae - 2008

APRECIE COM MODERAÇÃO

VINHO *Sul*

ESPALHE ESSE PRAZER

www.vinhosul.com.br
vendas@vinhosul.com.br

Grandes de La Rioja

as tendências da clássica região espanhola

UMA DAS POSSIBILIDADES QUE A RIOJA PROPORCIONA E QUE A DISTINGUE DE OUTRAS REGIÕES PRODUTORAS É A DE SE MERGULHAR NO TEMPO E BEBER HISTÓRIA EM SAFRAS MUITO ANTIGAS, EM CAVES CENTENÁRIAS. ISSO, E MUITO MAIS, ACONTECEU NO EVENTO GRANDES DE LA RIOJA E WINE STYLE. CONTA COMO TUDO ACONTECEU

texto ROSA MARÍA GONZÁLES LAMAS,
de Logroño, especial para Wine Style

Os clássicos vinhos da Rioja sempre foram reconhecidos como um inestimável patrimônio da Espanha. Para manter viva essa tradição, o Governo da Rioja organiza a cada dois anos um evento de muita relevância, denominado **Grandes de La Rioja**, em que acontecem degustações de vinhos de grande expressão, de safras antigas e recentes, além de promover visitas às vinícolas mais representativas, o que permite confrontar modernidade e tradição, evidenciando a grandeza da Rioja como terra produtora de vinhos de inabalável prestígio.



Perto de Logroño, Darien é uma das mais jovens vinícolas da Rioja, com uma equipe de grande experiência no mundo do vinho



No famoso bairro da Estación, na simpática cidade de Haro, convivem em perfeita harmonia vinícolas modernas como Roda e a clássica Herederos de López de Heredia



Dentre as maravilhas apresentadas no evento, destacaram-se rótulos como um **La Rioja Alta 904** da colheita de 1964 e um **Viña Tondonia** de 1961, e ainda uma degustação surpreendente de um vinho das colheitas de 1948, 1950 e 1952 das Bodegas C.V.N.E., impressionantes por sua elegância e pelo prazer que foram capazes de proporcionar. Riojas velhos e clássicos que, como as pessoas maduras, seduzem com o encanto que proporciona o polimento dos anos e a sabedoria de suas experiências.

Por isso não se deve estranhar que uma das coisas mais interessantes que estão acontecendo na Rioja, a mais prestigiosa zona produtora da Espanha, é o fato de voltar-se a apreciar esses grandes vinhos clássicos como fonte de inspiração e referência de qualidade e de longevidade. Assim, alguns enólogos buscam novas fórmulas de corte que se aproximem daquelas empregadas nesses vinhos vetustos, convencidos de que os que o fazem hoje

poderão assemelhar-se àqueles do passado, nobres lendas vivas da grandiosidade e potencial de Rioja, feitos para o desfrute das gerações futuras.

Foi realmente a partir de meados do século 19 que a produção de vinho na Rioja começou a despontar com visionários da qualidade como Luciano de Murrieta, que fundou uma das mais emblemáticas bodegas da região, Marqués de Murrieta. Graças às numerosas viagens que fazia como militar, Murrieta prestou muita atenção naquilo que se fazia na França como referência de qualidade.

Mas foi só quando as enfermidades e pragas atacaram os vinhedos franceses que os viticultores franceses se concentraram na Rioja para substituir o vinho que não podiam produzir na França. Assim, montou-se toda uma engrenagem comercial a partir da chegada das ferrovias na década de 1860, ponta de lança para que o potencial produtor da Rioja se manifestasse no mercado vinícola. Além disso, os franceses

levaram aos riojanos um conhecimento técnico que permitiu aperfeiçoar a elaboração, conferindo aos vinhos da Rioja um estilo bem definido, com cuidadosas criações em madeira e um refinamento evidente.

Pouco a pouco, em torno da estação de trem em Haro, os franceses começaram a adquirir terrenos e a estabelecer suas vinícolas. Com isso, começou a modernização das vinhas riojanas e o esplendor comercial da região. Dali, saíram aqueles vinhos que nos deleitaram, com décadas nas costas. Hoje, o centenário bairro da Estação de Haro, centro nervoso de La Rioja, segue tão vivo quanto os vinhos a que deu vida com um espírito de posteridade. Rodeando a estação de trem, um círculo de vinícolas históricas, como C.V.N.E., Bodegas Bilbaínas, Muga e outras lendárias, como La Rioja Alta e Herederos de Rafael López de Heredia.

Espanhol criado no Chile, Rafael López de Heredia (Viña Tondonia) voltou à Rioja como visionário

do vinho que deu vida, em 1877, a uma vinícola com seu nome, a mais antiga de Haro que, mais de um século depois, ainda se inspira naquele sonhador adiante de seu tempo, cujos vinhos já tinham alcançado fama em toda a Espanha no final do século 19.

Apesar de ter apostado inicialmente em vinhos de evocação francesa para satisfazer seu principal mercado, em pouco tempo López de Heredia se dedicou a uma autenticidade espanhola, empregando uvas autóctones como a *Tempranillo*. Os herdeiros desse viticultor continuam elaborando vinhos com as mesmas regras, o mesmo estilo, o mesmo compromisso com a qualidade e o mesmo orgulho pela ancestral tradição familiar.

A vinícola é fascinante, com uma estrutura que se assemelha a um misterioso castelo enganchado no passado, onde há milhares de metros úmidos e subterrâneos que conservam uma das mais impressionantes coleções de Riojas elaborados no mais puro estilo clássico, com longo amadurecimento em barricas e

uma vocação para a longevidade, que alguns chegam a considerar um anacronismo no mundo atual.

Nada mais distante da realidade. Os vinhos de López de Heredia são elegantes e equilibrados, exemplo dos Rioja mais tradicionais, com suavidade na boca e notas de baunilha. Seu fascínio atual deriva de sua persistência no tempo. Uma personalidade única, uma visão de futuro que não caduca. Mas López de Heredia não é a única vinícola da Rioja a apostar num estilo clássico cada vez mais em voga, pois, como assinala o enólogo Carlos Estecha, “uma vinícola, mesmo antiga, não precisa ser velha. Ser um clássico, uma vinícola antiquíssima, não briga com o fato de ser atual”. Sua vinícola é a Franco-Espanhola, com seus célebres **Rioja Bordón** e **Barón d’Anglade**, dois vinhos que se destacam pela elegância de uma discrição que contém tudo e não ressalta nada, com uma moldura que não é excessivamente clássica.

Outra grande estrela da região, a La Rioja Alta, tem procurado manter um estilo clássico mas tendendo a vinhos com mais frescor e expressividade da fruta, uma verdadeira evolução sem revolução. Um esforço importante de que a La Rioja Alta participa é a recuperação do cultivo da variedade *Garnacha* na Rioja. Hoje, esse esforço se generaliza por toda a região por conta do peso que essa uva tinha em muitos dos antigos cortes dos Riojas mais clássicos. Como o **La Rioja Alta Gran Reserva 904** de 1964, um vinho com menor percentual de *Tempranillo*, que emociona e comove, uma qualidade e habilidade muito especial de que são dotados os vinhos da La Rioja Alta e que são difíceis de encontrar nos dias de hoje.

Ainda falando em *Garnacha*, um de seus grandes fãs é Alvaro Palacios. Mais conhecidas por seus vinhos de Bierzo ou do Priorato, as origens da família Palacios encontram-se precisamente na Rioja Baixa, terra de onde provém a dinastia familiar.

Os Palacios participam, há quatro gerações, da sabedoria do cultivo da vinha. José Palacios Remondo, pai de Alvaro e de seus sete irmãos, tinha uma visão singular para vinhos, a de dar-lhe não apenas suculenta qualidade técnica, como também sabor à

vinha. Produzir vinhos com essência foi a motivação da vinícola cuja direção Alvaro assumiu em 2000.

A base da *Garnacha* dos vinhos da Bodega Palacios Remondo é a Finca La Montesa, na Rioja Baixa. É na origem, o solo, esse pequeno espaço com características que dão vida à singularidade do vinho, que procura focar Palacios. “Quero que as pessoas saibam o que há na garrafa, além de um corte de tipos de uvas ou de uma marca”. Uma postura compartilhada com a família Eguren, que se define como gente que elabora vinhos de vinhedo, de terroir, mais do que de cantina. **La Montesa, La Vendimia** ou **Propiedad Herencia Remondo** são alguns dos vinhos elaborados por Palacios, entre os quais surpreende um que é menos conhecido, o branco **Plácet**, um vinho de *Viura*, fermentado e envelhecido em madeira, que em degustações verticais tem mostrado um enorme potencial de evolução para essa cepa.

La Rioja Branca

São os brancos, exatamente, um dos caminhos mais importantes da atual Rioja. É um dos segmentos que se expandiu na última década e cujo potencial o Consejo Regulador de la DOC a Rioja tem procurado maximizar e para o qual o primeiro passo foi a autorização de novas variedades para sua elaboração. Vinícolas como Murrieta, com seu **Capellania**, ou Sierra Cantabria, com o **Organza**, surpreendem com brancos na “linha borgonha” com estrutura e complexidade, mas elegantíssimos e com potencial de guarda. Embora estas vinícolas apostem na *Viura*, outras, como Benjamín Romeo, Finca La Emperatriz ou Aguila Real com seus **B de Basilio**, elegem a *Garnacha Branca* como elemento diferenciador. Na orquestra branca há ainda *Malvasia* e *Maturana Branca*, e outras menos locais, como *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Verdejo* e *Torrentés*.

Mas a verdadeira novidade é a *Tempranillo branca*, uma mutação da *Tempranillo* tinta, descoberta

em 1988. A partir de 1993, o governo de La Rioja e sua vinícola institucional na Finca La Granjera pesquisaram na vinha e na cantina o potencial dessa varietal, cujos vinhos começaram a ser engarrafados de forma experimental a partir de 2005. Hoje, já se distribui material genético para algumas vinícolas riojanas que começaram a produzir vinhos com essa cepa ou estão prestes a fazê-lo.

Os vinhos jovens de *Tempranillo* branca tendem a ser frescos e com aromas como grapefruit e maçã. A Finca La Granjera também já explorou sua fermentação em madeira, para a qual a barrica de acácia mostrou-se como um ambiente mais adequado para a *Tempranillo* branca, produzindo um vinho muito suave, com delicadas notas de amêndoas e um toque de manteiga, cremoso ao nariz e com uma boca que ganha estrutura no copo, com muito mais finesse e notas de crianza do que o vinho fermentado em carvalho francês e a similar crianza sobre leveduras.

Além da *Tempranillo branca*, La Grajera tem apostado na *Maturana Branca* e na *Maturana Tinta*, uma cepa que confere notas vegetais e começou a chamar a atenção das vinícolas.

Monovarietais e grandes reservas

Na Rioja, a tradição tem sido a elaboração de vinhos usando apenas a *Tempranillo* tinta, variedade preferida na Espanha, ou seu corte com outras uvas tradicionalmente empregadas na região, como a *Mazuelo* ou a *Graciano*, além da *Garnacha*. Mas uma das apostas mais interessantes que começou a ser feita na Rioja já há uns dois anos, e hoje de forma mais evidente, é o uso em versão monovarietal de cepas tradicionalmente empregadas em cortes. Por exemplo, a Bodegas Ruiz Jiménez tem o seu **Valcaliente**, um vinho 100% de *Garnacha*, na safra 2007. A Finca La Emperatriz tem seu monovarietal de *Garnachas* velhas. A Dinastia

Vivanco lança sua **Colección Vivanco**, que inclui monovarietais de *Garnacha*, *Graciano* e um superlativo *Mazuelo*. E outras vinícolas, como LAN, não descartam a elaboração de monovarietais com algumas dessas cepas, até agora secundárias.

Porém, sem dúvida, uma das pioneiras a arriscar a levar sozinha ao palco a difícil *Graciano* – uva rara, de baixo rendimento e maturação difícil – foi a Contino, cuja primeira colheita foi a de 1994, embora desde 1979 a vinícola tenha decidido ampliar o seu plantio. Nas mãos do enólogo Jesús de Madrazo, os monovarietais de *Graciano* de Contino souberam revelar o potencial de guarda dessa uva que, com o tempo, adquire matizes de frutas negras muito maduras, toques terrosos e notas de cacau, tabaco e café.

Um dos sinais de identidade da Rioja tem sido as categorias de envelhecimento que marcam o vinho espanhol: Crianza, Reserva e Gran Reserva. Mas nas últimas décadas, sua supremacia perdeu a exclusividade como referência de qualidade, dando lugar a novos conceitos moldados mais no saber fazer de seus criadores do que pelas especificações restritas de envelhecimento dos Conselhos Regulamentadores.

Assim surgiram vinhos definidos como de autor ou de alta expressão, que, sem engessar-se no rigoroso controle das regras de envelhecimento impostas por uma regulamentação, focalizaram apenas em oferecer o melhor vinho, com base em uma convivência entre as mais rigorosas exigências de qualidade dos produtores e a flexibilidade de se poder fazer vinhos distintos

e com a marca pessoal de seus autores. Exemplos estão nos **Roda** ou em alguns dos vinhos elaborados pelos irmãos Eguren, como o **Amancio**.

Ao mesmo tempo em que se observa essa tendência, cada vez mais popular, de fazer vinhos com moldura própria, observa-se na Rioja um





renascer da categoria Gran Reserva, talvez motivada pela garantia que oferece, em tempos de crise, a procura do consumidor pela segurança em seu investimento, ou ainda pelo fato de o mesmo estar se afastando de vinhos extremamente concentrados e potentes para orientar-se por uma linha de vinhos mais redondos e finos, mais elaborados.

Os Grandes Reservas de 2001, uma safra excepcional na Rioja, têm agora uma boa procura no mercado. Junto com esta, na última década destacaram-se as safras de 2004 e 2005, ambas excelentes, mas de perfil distinto, tão interessantes que a vinícola Roda decidiu guardar garrafas para comercializá-las aos pares no futuro. Os vinhos de 2004 são mais austeros, mais profundos, com frutas mais escuras e orientados para guarda, e os de 2005 são mais alegres, com frutas mais vermelhas e mais prontos para consumo. E uma promessa: os vinhos de 2006, que, a julgar por alguns exemplares que estão prestes a sair no mercado, como **Cumbre de Montecillo** ou **Mirto de Ramón Bilbao**, serão fascinantes.

O enoturismo também está cada vez mais popular na Rioja, na qual uma joia singular no mundo é o **Museu da Cultura do Vinho Dinastia Vivanco**, que reúne num mesmo teto uma vinícola e uma impressionante coleção de peças artísticas e artefatos históricos empregados na viticultura e na elaboração.

Na Vivanco e em outras vinícolas como Darien, há ainda uma convivência excepcional entre gastronomia e vinho, com restaurantes fantásticos dentro das vinícolas ou espaços mais informais como o novo wine bar inaugurado pela Bodegas Roda. A enoterapia também ganhou importância, com vinícolas como a Marquês de Riscal, em seu impressionante prédio projetado por Frank Gehry, oferecendo tratamentos de beleza e bem-estar à base de cascas de uvas.

Os sabores da Rioja transcendem a garrafa. Nas ruas, nos pratos, nos copos, pelos cinco sentidos, cada tempero riojano mostra com orgulho sua pureza, criatividade e qualidade. Mas, acima de tudo, um compromisso que mescla uma tradição de excelência comprovada, com um futuro promissor do potencial humano que continuará a manter a La Rioja na vanguarda, com um passado que hoje serve de referência e se projetará nas novas gerações que saibam ler a história. E a grande marca da Rioja como líder no vinho espanhol.

TRADUÇÃO: MARCELLO BORGES
RGONZALE@VIAJESYVINOS.COM

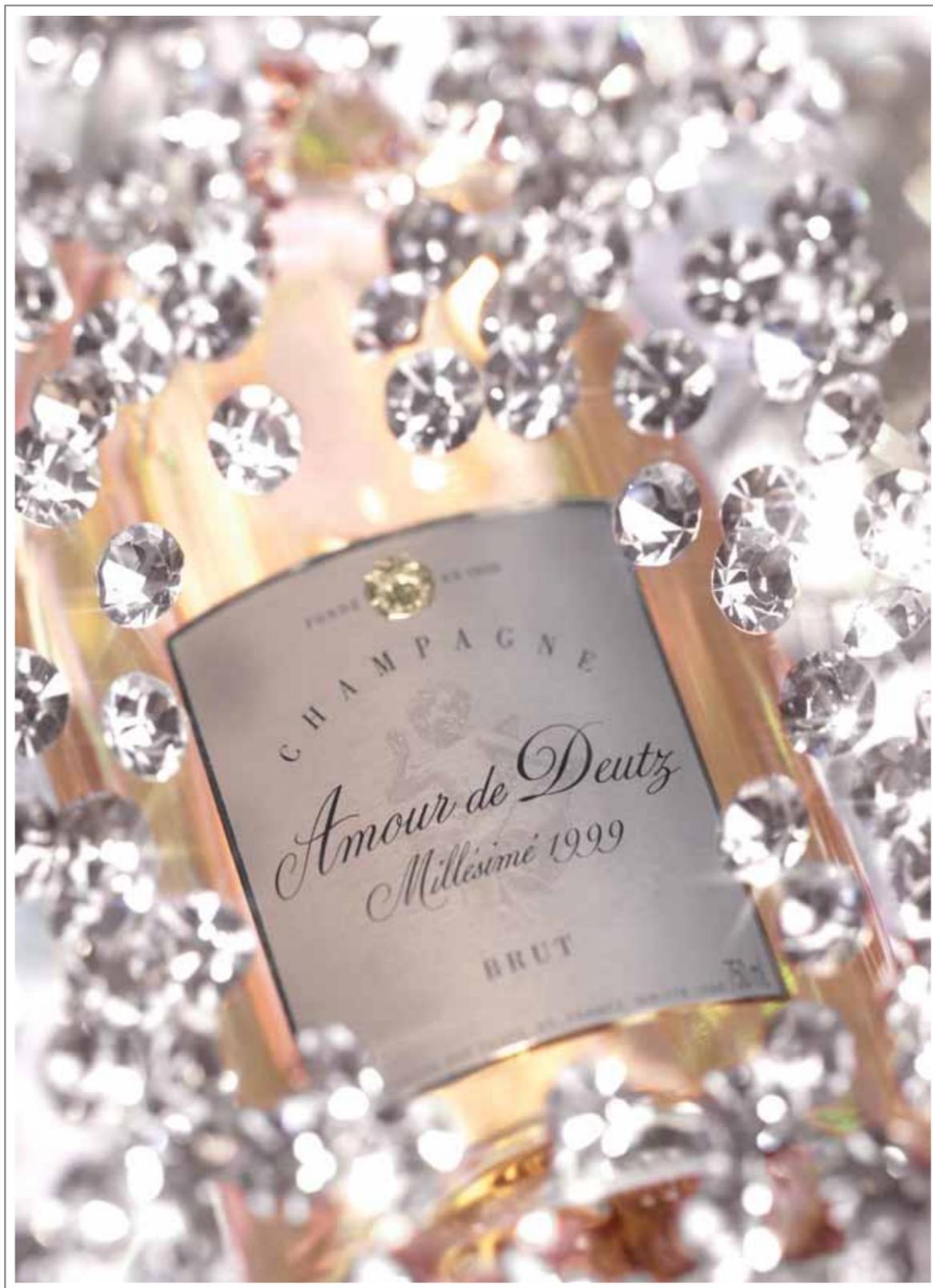
CASA DO PORTO
desde 1988
Referência em Vinhos



Há 23 anos no mercado, a Casa do Porto se orgulha de oferecer a você uma seleção de rótulos surpreendentes, com vinhos de produção limitada e importação exclusiva. Além de loja climatizada, contamos com uma equipe altamente qualificada, sala para degustação, biblioteca especializada em vinho, sommelier e muito mais. Promovemos eventos, confrarias, cursos e turismo enológico às regiões vitivinícolas do Chile, Espanha, França e Portugal.

23 anos a serviço do "Bom Vinho"

Belo Horizonte 31 3286-7077 | São Paulo 11 3061-3003 | Vitória 27 3225-3260
www.casadoportovinhos.com.br - Blog: www.tacacheia.com.br



FONDE EN 1838
 Champagne
DEUTZ
 AY - FRANCE



UM INSTANTE DE VINHO E DE VIDA

Por que não sonhar um pouco, em um mundo onde cada vez mais raros são os sonhos?

Existem vinhos da região de Champagne que nascem sob a influência de um impulso inspirador e que pela graça de uma alquimia misteriosa, se transformam em champagnes de referências atemporais.

Fabrice Rosset provavelmente não tinha idéia que sua fonte inspiradora, o Cupido, iria compartilhar um de seus segredos com ele.

Um dia, seus olhos pousaram no anjo de pequenas asas que contemplava as fachadas elegantes do pátio da Maison Deutz. A idéia que lhe veio a mente foi a de criar uma safra excepcional, observando sua atitude voluptuosa, a harmonia de seus traços, a graça de seu sorriso mudo e a precisão de seus gestos.

Assim foi concebido o que se tornaria o champagne emblemático da Vinícola: “Amour de Deutz”, um instante de vinho e de vida, a essência do refinamento. Uma concepção rara cujo espírito jovial proporciona aqueles momentos preciosos que nascem quando se saboreia lentamente.

A SINCERIDADE DOS SENTIDOS ...

Deutz não é uma Maison como as outras e seus aficcionados também não o são. Eles sabem apreciar um verdadeiro champagne, parceiro natural de uma vida civilizada, pontuada por eventos especiais.

Para um amante de champagne, Amour de Deutz representa acima de tudo, um sentimento de harmonia, um momento de plenitude, um instante de perfeição.

Seja você também um dos aficcionados deste seletto grupo.

Adilson
 Adilson Carvalho JUNIOR
 Casa Flora Importadora

APRECIE COM MODERAÇÃO

BERÇO DO MAIS FAMOSO
VINHO BRANCO FRANCÊS,
CHABLIS, A MEIO CAMINHO
ENTRE PARIS E DIJON,
MERECE UMA VISITA,
E NÃO APENAS POR
SEUS FAMOSOS GRAND
CRUS E PREMIER CRUS

Mineralidade

À TODA PROVA

por GERSON LOPES, de Chablis, especial para Wine Style
fotos AUTOR E BIGSTOCKPHOTO

Ao falar do Chablis, o mais conhecido vinho branco francês, não há como deixar de enfatizar que ele se tornou famoso, em grande parte, por sua mineralidade, atribuída aos solos pedregosos e de calcários fossilizados (kimméridgian) da região. Chablis fica na Borgonha, a meio caminho entre Paris e Dijon, com vinhedos em 20 comunas (ou cidades), classificados em quatro apelações. Na base da pirâmide temos o Petit Chablis (360 hectares), e, progressivamente, até o topo, o Chablis genérico (a maioria, 2.330 hectares), Premier Cru (773 hectares) e, no ápice, o Grand Cru (sete climats ou terroirs, totalizando 100,6 hectares): Les Clos, Blanchot, Valmur, Grenouilles, Vaudésir, Bougros e Preuses.

Identificar as especificidades de cada um dos terroirs no vinho, em degustações às cegas, não é tarefa fácil, mesmo para profissionais, como bem demonstrou Antoine Gerbelle em artigo na “Revue du Vin de France”. Ele conta que convidou cinco eminentes



Feira dominical em praça de Chablis onde é possível encontrar produtos gourmets deliciosos da região como foie gras, mel, terrines etc.

especialistas em Chablis para descobrir de qual terroir vinha o rótulo que estavam degustando. Segundo Gerbelle, a dificuldade encontrada pelos experts foi maior ainda quando se pediu que identi-

ficassem alguns Premiers Crus (Montée de Tonnerre, Côte de Léchet, Mont de Milieu, Fourchaume, Vaillons, Montmains e Beauroy). Há cerca de 30 vinhedos classificados como Premiers Crus que, geralmente, apresentam maior complexidade e mineralidade do que o Chablis genérico, mais simples.

AS VÁRIAS PERSONALIDADES DOS GRAND CRUS

Gerbelle caracteriza bem cada um dos GC quando, nos subtítulos do texto citado, faz as associações: Les Clos, o arquétipo; Blanchot, o austero; Valmur, retido ou contido na fonte; Vaudésir, o mais feminino; Preuses, o indefinível; Bougros, o produtivo, e Grenouilles, o delicado.

O mais conhecido de todos é o Les Clos, representando o terroir mais vasto (um quarto da superfície dos GC). Praticamente todas as grandes casas (domaines ou vinícolas) têm parcelas nesse famoso vinhedo. São vinhos cuja reputação se dá também por sua enorme capacidade de envelhecimento. “Muito fechado em sua juventude, o Les Clos permite que toda a sua profundidade exploda passados vinte anos de guarda”, diz Gerbelle. Aqui temos a *Chardonnay* (única

uva presente no Chablis) em toda a sua pungência, rica em álcool, cujo poder vai sendo domado pelo tempo na garrafa. É preciso paciência quando se tem nas mãos um bom Les Clos, ainda mais se for de boa safra. E você será, com certeza, muito gratificado pela espera. Degustei recentemente, in loco, alguns exemplares da grande safra de 2002, que ainda pareciam estar na infância. Sem dúvida, o Les Clos é “o cara” quando se fala em Chablis.

Blanchot, que recebe esse nome pela branquidão de seu solo calcário, mostra nos vinhos uma austeridade incompreendida (pela forte mineralidade), que alguns tentam domar utilizando uma boa proporção de barricas novas. Outros, porém, ficam encantados pelo seu aspecto mais brutal e pela sua segura cortante. Nada do algo doce (dose quase homeopática) que poderia se encontrar, por exemplo, num Les Clos.

Ao falar do Valmur (zona no centro das colinas dos GC), de imediato o associamos a vinhos fechados, com dificuldade para se abrir, de acidez marcante. Na série apresentada por Gerbelle, foi o mais facilmente identificado pelos experts, por seu caráter atarracado, emburrado (fechado).

Entre Preuses e Grenouilles, Vaudésir, tem solo mais argiloso que calcário. Seus *Chardonnays* são os que mais precocemente podem ser abordados ainda na juventude. No seu território, uma parcela de 2,35 hectares é declarada com o nome de Moutonne (monópole da Domaine Long-Depaquit, Moutonne inclui ainda uma pequena parte de Preuses). Em geral o La Moutonne é impressionante, muito raro e caro.

De Preuses, dependendo do sítio, nascem dois vinhos distintos: um fechado, introspectivo (área mais próxima de Bougros) e o outro, mais

redondo, gordo (mais próximo de Vaudésir).

A Noroeste das colinas dos GC, Bougros tem, em suas terras férteis, grande sensibilidade às geadas e enorme produtividade (imaginem algo que pode chegar a 100 hectolitros por hectares). Grenouilles é a menor dos GC (menos de 10 hectares) e está situada na parte mais baixa das colinas. Ambas estão próximas às margens do rio Serein, portanto, correm mais risco de geadas. Entretanto, de Grenouilles saem *Chardonnays* de textura macia, delicados.

MONTÉE DE TONNERRE SE DESTACA ENTRE OS PREMIERS CRUS

São muitos climats ou terroirs diferentes produzindo vinhos de grande mineralidade e textura afirmativa. Os mais conhecidos Chablis Premiers Crus (PC) são: **Montée de Tonnerre, Côte de Léchet, Mont de Milieu, Fourchaume, Vaillons, Montmains e Beauroy.**

Montmains (115 hectares), **Vaillons** (128 hectares) e **Côte de Léchet** (49 hectares) são considerados os melhores PC da margem esquerda do rio Serein (afluente do grande Yonne). Todos são mais bem apreciados com oito a dez anos de guarda. O primeiro chama a atenção pela sua característica mais

vegetal, o segundo pela mineralidade contida (maturação difícil em anos frios) e o terceiro, em degrau acima dos dois, expressa mineralidade e mais finesse. Com vizinhança nobre (os grands crus) e solo argi-

loso o Montée de Tonnerre (43 hectares), pode em boas mãos, chegar ao nível de um GC e encantar por sua riqueza, toque floral e mineralidade. Não por acaso



À esquerda, o guia especializado mostrando pedaço de solo fossilizado, típico da região. À direita, alguns rótulos antigos que decoram o interior da Cave da Hostellerie des Clos

- Quando há mesclas de uvas de vinhedos Premiers Crus, a referência no rótulo é Premier Cru, sem o nome da parcela ou climats.
- Devido ao perigo de geadas na região, em 1978 foi feito um grande lago em Auxerre, que pelo sistema de aspersão minimizaria esta possibilidade.
- A produção anual de Chablis gira em torno de 30 milhões de garrafas. Desse total, os Grands Crus constituem a menor parcela (menos ainda de Grenouilles) e isso – além, é claro, de sua fantástica qualidade – faz com que sejam mais caros.
- No Livre de Cave (lindo, por sinal) do restaurante da L’Hostellerie des Clos há 900 referências, sendo 400 de vinhos Chablis. Os mais caros entre eles são um **Cuvée “Moutonne” 1966** do Domaine Long-Depaquit e um **Les Clos 1975** de Jean-Paul Droin (ambos 400 euros). Por um pouco menos, pode-se provar o **Blanchot de D. Servin 1976** (300 euros) e dois exemplares do **Les Clos de D. Laroche: 1971** (320 euros) e **1975** (300 euros).

dois dos mais conhecidos produtores de Chablis estão aqui: Dauvissat e François Ravenau (provavelmente a propriedade mais famosa da região). Margem direita.

Fourchaume (136 hectares, distribuídos de maneira heterogênea) é o mais extenso dos PC e talvez seja o mais abordável ainda na juventude. Também da margem direita.

Beauroy (56 hectares) chama a atenção por seus *Chardonnays* redondos, ricos e complexos. Margem esquerda.

Mont de Milieu (42 hectares), próximo de Mont de Tonnerre, apesar de sua notoriedade, pode se constituir em uma decepção quando aberta a garrafa. Margem direita.

Outros Chablis Premiers Crus: **Vau de Vey** ou **Vaudevey** (status de PC em 1996), **Vau Ligneau, Les Beauregards, Chaume de Talvat** (todos da margem esquerda), **Berdiot, Côte de Vaubrousse, Les Fourneaux, Vaucoupins, Vosgros** (todos da margem direita).



DICAS DE ENOTURISMO

HOSPEDAGEM – L’Hostellerie des Clos beira quase a perfeição no quesito qualidade de atendimento. O restaurante e sua cave (adega do século 16) devem ser aproveitadas ao máximo. O menu de 78 euros é de “tirar o chapéu”. Na cave, há diferentes opções de convites enogastrômicos para duas pessoas, mas é necessário reservar. Aos domingos, perto do hotel, funciona uma feira que não pode deixar de ser visitada, com produtos da região (mel, presuntos, geleias, queijos, foie gras etc.). Também próximo fica o restaurante **Le Bistrot des Grands Crus**. Sendo época de cerejas você poderá aproveitar e saboreá-las no pé que existe no fundo do hotel. Inesquecível! O hotel fica na rue Jules-Rathier, 89800 (+33 03 86421063 ou contact@hostellerie-des-clos.fr ou www.hostellerie-des-clos.fr).

Para bolsos mais abastados, a dica para se hospedar é o **Relais & Château La Côte**

St-Jacques, em Joigny (perto de Chablis), do chef tri-estrelado Jean Michel Lorain. As opções dentro deste hotel/restaurante luxuosos são muitas para aqueles que amam o savoir-vivre (+33 03 86620970 ou www.cotesaintjacques.com).

RESTAURANTE – Le Bistrot des Grands Crus sob a batuta do chef Michel Vignaud. Neste bistrot tudo é justo: ambiente, comida, vinho e atendimento. Imagine poder escolher um menu “formule” a 9,50 euros por um prato principal acompanhado de uma taça de Chablis. Escolhi o menu de 20 euros (entrada, prato principal e sobremesa), acompanhando-o de um **Chablis PC** da safra 2002 que arrasou!

OUTROS PASSEIOS NA REGIÃO – Estando hospedado em Chablis, não há como deixar de conhecer a **Abadia cisterciense de**

Pontigny (a 12 km de Chablis), os esplêndidos castelos de **Tanlay** (a 24 km), **Tonnere** com seu túmulo de Dionne (a 16 km), **Auxerre** com seus velhos quartiers (a 18 km), a autêntica vila medieval de **Noyers-sur-Serein** (a 24 km), e, um pouco mais longe, a velha **Avallon** com suas belas fortalezas (40 km) e a colina eterna de **Vézelay** (49 km).

DICA – Quem pensa em viajar à região e quer ter a mordomia de um guia especializado na vista aos vinhedos, além de participar de degustações dirigidas, pode recorrer a profissionais altamente qualificados. Minha indicação é Franck Chrétien (03 86 428454 ou www.chablis-vititours.fr) Outras opções: Brendan Moore (03 86 815449 ou www.winwliaisons.com) e o enólogo Eric Szablowski (03 86 189635 ou www.aucoreurduvin.com).



the wine academy
spain

Presenta / Presents:

III Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino

III World Conference on Climate Change & Wine

Palacio de Congresos de Marbella

13 y 14 de Abril de 2011

April 13th & 14th 2011

Entradas a la venta en / Tickets for sale at:

www.cambioclimaticoyvino.com / www.climatechangeandwine.com



Ponentes / Speakers:

Nicola Joly – Nigel Greening – Agustín Santolaya – Jaume Gramona – Fernando Zamora – J.R. Lissarrague – Carlos Falcó – Miguel Torres – Claude Bourguignon – Riccardo Cotarella – Dr. Richard Smart – Dr. Greg Jones – Inge Kotze – Pancho Campo MW – Pedro Ballesteros MW – Nicola Jenkin – Juan Park – Danielle Cernilli

Kofi Annan

Invitado especial / Guest speaker

CAMBIO
CLIMÁTICO
Y VINO

2011
CLIMATE
CHANGE &
WINE



elEconomista
www.economista.es



Más información e inscripciones en: admin@thewineacademy.es ó secretaria@thewineacademy.es

More information and inscriptions at: admin@thewineacademy.es or secretaria@thewineacademy.es



JEAN LUC COLOMBO E A ASCENSÃO DE CORNAS



PRODUTOR, CUJA PRIMEIRA SAFRA SÓ CHEGOU AO MERCADO EM 1987, ELEVOU VINHOS DESSA APELAÇÃO NÃO TÃO FAMOSA DO NORTE DO RHÔNE A UM NOVO PATAMAR DE QUALIDADE

margem direita do Rhône, ao sul de Saint Joseph, em frente a Hermitage. A uva *Syrah* (única da appelação) é plantada em terraços abruptos, sempre acompanhando o rio.

Os solos são muito pobres (com rendimentos particularmente baixos), compostos essencialmente de granito, areia, e rochas graníticas em decomposição. Essa particularidade confere um caráter mineral inigualável a seus vinhos. Os vinhedos (em terraços) apresentam exposição sul e sudoeste e são protegidos do temível vento Mistral, o que acaba elevando a temperatura média nas vinhas.

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, de Paris



Jean-Luc durante a colheita em Cornas. Na página ao lado, Jean-Luc e suas paixões: a mulher, a filha, os vinhedos de Cornas, a gastronomia e a uva Syrah

Muito apreciados por Carlos Magno, São Luís e o Rei Luís XV, os vinhos de Cornas são considerados “fogosos”, profundos e plenos, assim como as paisagens da região. E não é por menos que a denominação foi eleita a melhor do Rhône pela “Revue du Vin de France” em agosto de 2005. Na opinião da famosa crítica inglesa Jancis Robinson, para aqueles dispostos a esperar o tempo suficiente para seu amadurecimento ideal, Cornas pode oferecer alguns dos mais gratificantes vinhos tintos do mundo.

Um dos grandes responsáveis pelo sucesso e brilho dessa denominação muitas vezes subestimada é, sem dúvida alguma, Jean-Luc Colombo. Enólogo e viticultor apaixonado, esse nativo de Marseille estabeleceu-se com sua mulher, Anne, na região na década de 80, mudando seu panorama vitivinícola. Inicialmente, limitou-se a prestar serviços para outros produtores a partir de seu laboratório de enologia. Entretanto, esse não era seu sonho e logo conseguiu concretizar o

projeto de adquirir seu próprio vinhedo. A primeira safra de seus vinhos, 1987, encantou a crítica internacional. Com o sucesso conquistado, tratou de aumentar a propriedade e a gama de vinhos produzidos, sempre apoiando-se em um princípio sólido: respeito ao equilíbrio natural dos diferentes terroirs, fruto de uma aliança sensata entre as práticas tradicionais de trabalho do solo e os modernos conhecimentos sobre o ciclo vegetativo da vinha.

Verdadeira locomotiva da reconquista de qualidade do vale do Rhône, esse homem de convicções firmes, profundamente apegado aos valores de amizade, compartilhamento e amor à natureza, defende com vigor a identidade e a riqueza do patrimônio enogastronômico da França, pois, em sua opinião, o bom vinho e a boa mesa são indissociáveis. E foi na presença de toda a família Colombo: Jean-Luc, Anne e a bela, simpática e talentosa filha, Laure (ver perfil de Laure Colombo em WS 30) que Wine Style participou,

em dezembro último, em Paris, na França, de memorável degustação de alguns dos melhores vinhos do produtor de diversas denominações do vale do Rhône.

NA DEGUSTAÇÃO, BRANCOS E TINTOS DE DIFERENTES APELAÇÕES

O primeiro exemplar provado foi o **La Redonne 2008**, um Côtes Du Rhône branco elaborado com 2/3 de *Viognier* e 1/3 de *Roussanne*. Esse vinho fermenta em tanques de aço e apenas 20% amadurece em carvalho usado. Da *Viognier*, o vinho recebeu uma “finesse” aromática, com notas de frutas tropicais (manga, maracujá), frutas secas, mel e flores; a *Roussanne* entrou dando estrutura e maciez de boca.



A PRIMEIRA SAFRA DE SEUS VINHOS, 1987, ENCANTOU A CRÍTICA INTERNACIONAL

A seguir, veio o **La Belle de Mai 2008**, da denominação Saint-Peray. É um corte de 80% *Roussanne* e 20% *Marsanne*, que fermenta e estagia 1 ano em barricas

de carvalho (1/3 novas) sobre as borras. Encantou pelos aromas florais (violeta), frutas brancas maduras, notas minerais e de baunilha. Segundo o gourmand Jean-Luc, seria uma compatibilização fantástica para escargots à moda bourguignonne,

provado o **Amour de Dieu 2008**, da denominação Condrieu. Esse varietal de *Viognier* também passa meses em barricas de diferentes usos (1/3 novas). Fascina pelos aromas de frutas brancas

(pêssego, damasco), floral, especiarias e tostado. Na boca, é macio, redondo e equilibrado, mostrando muito frescor. Quando jovem, é um bom acompanhamento para peixes brancos. Após 4 ou 5 anos de guarda, acompanha com galhardia algumas aves com molho de cogumelos.

O primeiro tinto foi o **Les Collines de Laure 2009**, um vin de Pays des Collines Rhodaniennes. Esse varietal de *Syrah* é jovem como a filha de Colombo (26 anos) a quem homenageia, pois provém de vinhas com menos de 5 anos de idade e não passa por madeira. Exibe aromas de frutas vermelhas e notas de especiarias. Com taninos finos e bom frescor, é um vinho fácil de se beber.

Em seguida veio o **Les Forrots 2007**, um



Côtes du Rhône proveniente de vinhas velhas. Um quarto do vinho passa por barricas usadas antes de ser engarrafado. Mostra aromas de frutas negras, floral (violeta) e especiarias (alcaçuz).

O **Les Fées Brunes 2007**, um belo Crozes-Hermitage vinificado à moda antiga, com longa maceração, foi o terceiro tinto servido. Passa 15 meses em barricas (1/3 novas). Encanta pelos aromas de frutas negras, especiarias, notas animais e toques florais. É macio e equilibrado na boca, com boa persistência. Segundo Jean-Luc, harmoniza muito bem com diversas carnes (inclusive pato) e massas com molhos encorpados.

Da appelação Saint-Joseph, o **Les Lauves 2008** é elaborado apenas com vinhas velhas de *Syrah*. Passa 12 meses em barricas (1/3 novas). Exibe aromas de frutas vermelhas e negras, especiarias e notas tostadas. Encorpado e equilibrado, apresenta boa persistência e longo potencial de guarda.

A partir desse ponto, começaram a desfilar os Cornas, grandes estrelas da noite, já que Jean-Luc deve sua reputação internacional ao árduo trabalho nessa appelação ainda pouco conhecida do público.

O primeiro foi o **Les Méjeans 2008**, cujas uvas vieram de diferentes vinhedos (sempre vinhas velhas) da appelação. Macera por 3 semanas e passa 1 ano em barricas usadas. Apresenta muita fruta vermelha, especiarias, frutas negras e notas florais. É estruturado e equilibrado, com um bom frescor na boca. Para Jean-Luc, é um vinho ideal para acompanhar pratos de codorna ou faisão. Também compatibiliza com alguns queijos de massa mole e carnes de porco.

A seguir veio o **Les Terres Brulées 2008**, elaborado com uvas provenientes de até 20 parcelas diferentes. Também tem maceração longa (3 semanas) e

passa 18 meses em barricas (1/3 novas) antes de ser engarrafado. Intenso na cor, mostra aromas de frutas negras, especiarias, floral e notas animais. Tem ótimo corpo, com acidez e álcool muito bem equilibrados. Ainda muito jovem mas com um futuro promissor.

Já o **Les Terres Brulées 2006**, mais aberto que o anterior, apresenta aromas animais, de especiarias (alcaçuz) e muita fruta negra. Tem ótima estrutura e equilíbrio, com uma maciez de boca que encanta. Apesar de encontrar-se pronto para beber, possui um bom potencial de guarda.

Para encerrar a noite em grande estilo, duas safras do **Les Ruchets**, proveniente de vinhedo único, com vinhas muito velhas (até 90 anos de idade). A maceração é prolongada (um mês) e o vinho pronto passa de 22 a 24 meses em barricas (50% novas) antes de ser engarrafado. A primeira safra apresentada foi a **2008**, que encanta pelos aromas de frutas negras, ervas finas, notas animais, tostado, madeira nobre, alcaçuz e floral. É denso e equilibrado na boca, com frescor, taninos finíssimos e ótima persistência. Ainda muito jovem, pode ser guardado por mais de 20 anos. Perfeito para acompanhar carnes de caça e carnes grelhadas. Finalizando com chave de ouro, provamos também a safra **2006**. Mais complexa e sedutora que a anterior, exibe aromas animais, de frutas negras muito maduras, frutas em compota, especiarias (alcaçuz), tostado, floral, caramelo e notas balsâmicas. Apresenta, igualmente, boa estrutura e equilíbrio, com taninos finíssimos e longa persistência. Um belo exemplar da região, que confirma a elegância e potencial dessa appelação.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR

VINEXPO

ALAVANQUE SEUS NEGÓCIOS
BORDEAUX 19-23 DE JUNHO DE 2011

O SALÃO INTERNACIONAL DE VINHOS E DESTILADOS

O mundo do vinho e dos destilados não cessa de evoluir. Momento especial para os profissionais, Vinexpo proporciona uma visão única das tendências mundiais. Durante 5 dias, multiplique os intercâmbios com as grandes empresas e os pequenos produtores do mundo inteiro, beneficie-se da visão dos melhores especialistas. Utilize estas novas ferramentas de análise para dominar melhor o seu mercado e impulsionar ainda mais seus negócios.

RESERVADO AOS
PROFISSIONAIS

www.vinexpo.com

PROMOSALONS BRASIL - Rua. Tabapuã, 821 cj. 74 - 04533-013 São Paulo SP - BRASIL
Tel : 5511 3711-0001 - Fax : 5511 3168-4489 - E-mail : brazil@promosalons.com

À FRENTE DA DOMAINE
CLARENCE DILLON,
DONA DO HAUT-BRION,
UM DOS MAIS ADMIRADOS
VINHOS DE BORDEAUX,
O PRÍNCIPE ROBERT
DE LUXEMBURGO VEIO
AO BRASIL PARA PASSEAR
E PROSPECTAR MERCADO,
ESPECIALMENTE
PARA A NOVA LINHA
CLARENDELLE

O ÍCONE NORTE-AMERICANO DE BORDEAUX

por GUILHERME VELLOSO,
com colaboração de ARTHUR AZEVEDO
e JOSÉ LUIZ BORGES, de São Paulo



O financista americano
Clarence Dillon comprou
o Haut-Brion em 1935

Ao visitar o Brasil entre o final de 2010 (passou o réveillon em Salvador) e início de 2011, o príncipe Robert de Luxemburgo trouxe boas e más notícias para os amantes dos grandes tintos bordaleses incluídos na categoria dos grand crus. A boa é que, na sua avaliação, safras excepcionais, a exemplo de 2009, serão mais frequentes daqui para a frente do que em toda a história de Bordeaux. Ele aponta os últimos 12 anos como sendo, até hoje, o mais longo período de grandes safras na região. E isso é bom para o consumidor. A notícia ruim é que, nos últimos anos, os chineses também se tornaram grandes compradores dos grand crus classés de Bordeaux, com predileção especial por seus reputados premier



Colheita de uvas é sempre manual para os tintos e brancos dos dois châteaux



Linha Clarendelle inclui um vinho doce, o Amberwine

grand crus, o que significa que o preço já estratosférico dessas preciosidades líquidas dificilmente vai baixar.

Robert Louis François Marie de Luxembourg, 43 anos em 2011, sabe de que está falando. Ele é o presidente e principal executivo da Domaine Clarence Dillon, empresa pertencente a sua família que é dona de um dos mais admirados grand crus de Bordeaux, o **Haut-Brion**, um dos quatro premiers crus originais na classificação feita em 1855 (o Mouton-Rothschild só foi elevado a essa categoria em 1973). Como o simpático e informal príncipe faz questão de ressaltar em suas conversas no Brasil, a Domaine Clarence Dillon não tem apenas o Haut-Brion, mas também seu primo e vizinho de porta **La Mission Haut-Brion**. Embora não tenha sido classificado em 1855, o crítico inglês David Peppercon, conhecido especialista em vinhos de Bordeaux, considera o La Mission um “premier cru em tudo menos no nome”. Não se trata de

opinião isolada. Ano passado, uma publicação inglesa especializada no comércio de vinhos apontou o La Mission como o “sexto” premier cru, status que é confirmado pelo nível de preço que alcança.

Também fazem parte do portfólio da Clarence Dillon, dois “segundos” vinhos tintos: o **Le Clarence de Haut-Brion**, antigo Bahans Haut-Brion, no caso do próprio Haut-Brion; e o **La Chapelle de La Mission Haut-Brion**. E três brancos: o **Haut-Brion Blanc**, o **La Mission Haut-Brion Blanc**, anteriormente Laville Haut-Brion, e o **La Clarté de Haut-Brion**, uma espécie de segundo branco dos dois châteaux, já que é produzido com uvas das duas propriedades.

CLARENDELLE, A APOSTA MAIS OUSADA

As mudanças de nomes de vinhos como o Bahans e, especialmente, o Laville, um ícone entre os brancos da região, foram determinadas pelo príncipe,

para, entre outros objetivos, facilitar sua identificação e comercialização. “Mea culpa”, reconhece. Foi dele, também, a decisão de ampliar o portfólio com uma linha que define como super premium, que engloba vinhos de Bordeaux com preço acima do que os chamados Bordeaux genéricos (ou seja, não incluídos entre os “classificados”) são vendidos. Essa linha, batizada de **Clarendelle**, é sua grande aposta para aplacar a sede de mercados como o chinês e o brasileiro e, especialmente, a da esmagadora maioria de consumidores cuja renda não permite comprar vinhos top de Bordeaux. Embora produzidos em larga escala (500 mil garrafas no caso do **Clarendelle tinto safra 2005** que está sendo comercializado agora), o príncipe se recusa a classificá-los como populares: “acessíveis”, corrige rapidamente. Além de branco, tinto e rosé, a linha Clarendelle inclui também um vinho doce, o **Amberwine**, que obviamente não pretende fazer sombra aos grandes brancos doces de

Sauternes e Barsac (ver quadro com comentários sobre os vinhos degustados por Wine Style em companhia do príncipe Robert). E visa também o mercado de restaurantes e a venda de vinho em taça.

A julgar por essa ousada iniciativa, Robert de Luxembourg herdou pelo menos um pouco da visão de negócios de seu bisavô materno, o norte-americano Clarence Dillon que dá nome à empresa. Dillon, um financista de Wall Street, fincou a bandeira americana no coração da mais reverenciada região produtora de vinhos da França, algo comparável a um argentino comprar a Petrobrás.

Clarence Dillon fez fortuna na bolsa de valores e suas finanças sobreviveram ao crash de 1929. Como gostava muito da França, passava férias no país quase todo ano com a mulher, Anne. Numa dessas viagens lhe sugeriram que comprasse uma vinícola em Bordeaux, pois havia boas oportunidades de negócio, uma vez que as economias eu-

Os vinhos do príncipe

por JOSÉ LUIZ BORGES

HAUT BRION 2001

Rubi, alguma evolução. Aroma intenso, frutos vermelhos, couro, balsâmico, defumado e um traço floral tipo jasmim. Corpo médio, taninos muito finos. Muito persistente. Já agradável, pode evoluir por, pelo menos, mais uma década.

HAUT BRION 2003

Rubi, sem evolução. Aroma médio-intenso, fruta passada, ameixa cozida. Madeira tipo cedro e toques defumados. Encorpado, imensa estrutura de taninos muito finos conferindo maciez ao vinho. Sensação alcoólica exacerbada. Final longo. Exemplo da qualidade que grandes vinhos podem atingir em safras difíceis como esta, demasiadamente quente em toda a Europa.

LA MISSION HAUT BRION 2004

Aroma não muito desenvolvido. Frutado (cassis), couro fresco, terroso, toques florais. Corpo médio, taninos ainda precisando de tempo para se integrar. Final longo. Certamente não é uma safra representativa dos melhores La Mission.

CLARENDELLE ROSÉ 2005

Acobreado. Aroma intenso, frutado, sugestão de cassis. Bom corpo, seco, intenso, boa acidez. Final longo. Um rosado sério (e gastronômico)!

AMBER WINE

Ouro claro, aroma de damascos, sugestão de botrytis e traços cítricos. Corpo médio, doçura sobrepuja a acidez. persistência média. Não se destaca, ainda mais se comparado aos grandes Barsac e Sauternes produzidos em regiões próximas, mas, obviamente, não tem essa pretensão.

ropeias tinham sofrido o duplo abalo da Primeira Guerra Mundial e da crise financeira iniciada em 1929, cujos efeitos se estenderam por vários anos. Numa visita de prospecção a Bordeaux, Dillon conheceu várias propriedades potencialmente compráveis e acabou optando pelo Haut Brion por duas razões: a proximidade de Bordeaux, o que facilitava os deslocamentos, e o preço mais baixo do que o de opções do mesmo nível, até pelo fato de o Haut Brion ser o menor dos premiers crus classés em área de vinhedos. Dillon fechou a compra do Haut Brion no dia 13 de maio de 1935 por 155 mil dólares, o que não chega a 2,5 milhões de dólares em valores atualizados. Mesmo levando em conta o que ele e seus sucessores investiram na propriedade desde a compra, foi um ótimo negócio, considerando-se que na última negociação envolvendo um premier cru classé como ele, o Latour foi vendido por 100 milhões de dólares.

O MENOR DOS CINCO PREMIERS GRAND CRUS CLASSÉS

Estudos mostram que os primeiros vinhedos na região hoje ocupada pelo Haut Brion (em documentos medievais a grafia era “Au Brion”) foram plantados, provavelmente pelos romanos, no século I antes de Cristo. Em 1660 o vinho está contabilizado no livro da adega do Rei Charles II da Inglaterra, o que significa que sua qualidade já era diferenciada, ainda que num registro da época aparecesse com o nome de “Ho Bryan”. O maior reconhecimento foi a classificação de 1855. Dos quatro vinhos inicialmente incluídos no topo da lista, que levou em conta preço pelo qual eram vendidos na época, o **Haut Brion** é o único que não fazia parte do Médoc, mas de Graves, depois sub-dividida em Graves e Pessac-Léognan, que hoje é praticamente um subúrbio de Bordeaux. Os nomes das duas apelações convivem no rótulo do vinho.

O Haut-Brion se distingue também por ser uma propriedade relativamente pequena, se comparada aos demais premiers crus classés. São apenas 50 hectares contra 80 do Latour, 84 do Mouton-Rothschild, 93 do Margaux e 103 do Lafite-Rothschild. O vizinho La Mission, comprado pela família Dillon em 1983, é ainda menor: 26 hectares. E a produção somada dos primeiros vinhos dos dois châteaux não chega a 20 mil caixas (em torno de 11.000 do Haut-Brion e pouco mais de 6.000 do La Mission). *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, em proporções quase idênticas, mas que variam a cada safra, contribuem com a maior parcela (em torno de 90%) do corte de ambos; e são complementadas por porcentagens também variáveis de *Cabernet Franc*, acrescidas, no caso do Haut Brion, por ínfimas porcentagens de *Petit Verdot*.

Robert sucedeu a mãe, Joan, Duquesa de Mouchy, no comando da empresa familiar em agosto de 2008. Joan, neta de Clarence, é filha de C. Douglas

Dillon, que foi embaixador dos Estados Unidos na França e secretário do Tesouro dos Estados Unidos, o equivalente a ministro da Fazenda, nos governos de John Kennedy e Lyndon Johnson. O atual presidente e CEO da Domaine Clarence Dillon observa que sua maior responsabilidade é “garantir que nossa qualidade esteja à altura de nossa reputação”. Quando perguntado sobre a tendência de “parkerização” de alguns vinhos de Bordeaux (maior extração, maior grau alcoólico, madeira mais presente) descarta qualquer possibilidade de que isso venha a ocorrer com os vinhos que produz: “acreditamos mais em estilo do que em moda”, afirma. Mas ele não tira o mérito dos chamados “garagistas”, novos produtores considerados o paradigma desse estilo de vinhos mais concentrados e mais sedutores quando jovens, identificados com o gosto do famoso crítico americano, aliás o grande responsável por difundir o próprio termo. “Se isso atrai novos

C. Douglas Dillon foi embaixador dos EUA na França





Joan Dillon, de branco, à época Princesa de Luxemburgo

consumidores para o vinho, tudo bem”, diz Robert. “Não somos contra mudanças, desde que não afetem a qualidade do vinho”.

Embora descarte o uso de técnicas como fermentação maloláctica em barris e osmose reversa para aumentar a concentração dos vinhos, ele não nega que a influência de fatores climáticos, como o chamado aquecimento global, vem aumentando naturalmente a concentração (frutas colhidas mais maduras) e o grau alcoólico dos vinhos. Como consequência, segundo Robert, o estilo dos vinhos não mudou, mas tem sido mais consistente nos últimos anos. A principal mudança apontada por ele é que os vinhos produzidos nas melhores safras, dos últimos dez a quinze anos, podem ser bebidos mais jovens do que exemplares de grandes safras do passado (no caso do Haut-Brion, as preferidas do príncipe são 1945 e 1959), sem que isso afete seu potencial de envelhecimento. Evidentemente, o acerto dessa avaliação que só poderá ser verificado daqui a vinte ou trinta anos, tempo de envelhecimento que se espera de um grande Bordeaux.

É inevitável que se pergunte a Robert se a família não pensou em fazer o caminho percorrido por seu bisavô materno em sentido contrário, comprando uma vinícola nos Estados Unidos. Sabe-se que, antes de comprar o Haut-Brion, Clarence Dillon chegou a pensar na Beaulieu, de nome e origem franceses, mas plantada no coração do Napa. O príncipe diz que, hoje, isso não está em consideração. “Uma das razões”, explica, “é que somos



uma família estrangeira que investiu em Bordeaux”. Ou seja, “ao contrário de algumas famílias de Bordeaux, que investiram no exterior, nós já estamos no exterior; por isso, buscamos oportunidades localmente, inclusive de crescimento orgânico, como no caso (da linha) Clarendelle”. Embora não negue a possibilidade de que isso possa ocorrer no futuro, o príncipe Robert observa que “é mais fácil garantir a nossa qualidade estando em Bordeaux do que se fôssemos para o Chile, África do Sul ou Austrália”.

A preocupação com a qualidade não se limita ao que vai dentro das garrafas. Ele afirma que jamais viu uma garrafa falsa de Haut-Brion, como a que foi personagem do famoso caso da garrafa de Lafite 1787, supostamente proveniente da adega de Thomas Jefferson, retratado no livro “O Vinho mais Caro da História”, de Benjamin Wallace. Mas informa que, desde 2000, os rótulos do Haut-Brion são produzidos por uma empresa que faz também passaportes e outros documentos de segurança. A alusão ao episódio que, indiretamente, envolveu um de seus pais mais famosos no restrito grupo dos premiers grand crus classés revela um pouco de seu estilo. Ele aproveita a deixa para lembrar que, em carta ao irmão, o terceiro presidente dos Estados Unidos, que foi embaixador de seu país na França e era grande apreciador dos vinhos do Bordeaux, recomendou: compre Haut-Brion.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

BORGES@WINESTYLE.COM.BR

Neste verão, desperte os seus sentidos mais preciosos.

APRECIE COM MODERAÇÃO



Linha PERLE DI PIERA

Quatro pérolas borbulhantes: modernos, frescos e envolventes.



Seu prazer, nossa paixão.
(11) 4195 5554 • vinissimo.com.br


VINISSIMO
IMPORTADORA

DOMAINE BARMÉS BUECHER GEWRZTRAMINER GRAND CRU HENGST VENDANGES TARDIVES 2006

(ALSACE/FRANÇA) – DE UM PRODUTOR 100% BIODINÂMICO, ESTE É, PROVAVELMENTE, UM DOS MELHORES EXEMPLARES DESSE TIPO DE VINHO DISPONÍVEIS NO BRASIL.

DE COR AMARELO-DOURADO, EXIBE PALHETA DE AROMAS NA QUAL SE DESTACAM A LICHIA CARACTERÍSTICA

DA CASTA, NOTAS FLORAIS E DE ERVAS FINAS, ALÉM DE UMA

PONTA DE MEL. NA BOCA, É UNTUOSO E MOSTRA GRANDE EQUILÍBRIO ENTRE ACIDEZ,

ÁLCOOL E AÇÚCAR. FINAL LEVEMENTE DOCE SEM SER ENJOATIVO. (CASA FLORA/ PORTO A PORTO) – GV/AA



INDICAÇÕES

por ARTHUR AZEVEDO (AA), FERNANDO BASILE (FB), FRANCISCO SOARES (FS), GERSON LOPES (GL), GUILHERME VELLOSO (GV), MARIO MUCHERONI (MM), NELSON PEREIRA (NP) E PEDRO COCO (PC) *dos editores*

A CADA EDIÇÃO, OS EDITORES DE WINE STYLE SELECIONAM VINHOS QUE CONSIDERAM COMPRAS INTERESSANTES, OU PORQUE SÃO BONS EXEMPLOS DE UM ESTILO, REGIÃO OU VARIEDADE, OU PORQUE OFERECEM BOA RELAÇÃO PREÇO/QUALIDADE EM SUA RESPECTIVA FAIXA DE PREÇO.

Anselmo Mendes Loureiro Escolha “Muros Antigos” 2009 – (Vinho Verde/Portugal) - Ótimo exemplar para tomar sem compromisso agora no verão. Típico da cepa, muito aromático, apresenta notas cítricas e ervas frescas no nariz, corpo leve, ótima acidez, um belo Vinho Verde, ideal para a “beira da piscina”. (Decanter) FB

Bodegas Peique Mencia Viñedos Viejos 2006 (Bierzo/Espanha) - 100% Mencia, a grande tinta de Bierzo, região espanhola próxima à Galícia. Com vinhas de 70 anos, este tinto apresenta cor concentrada, com muito pouca evolução. Os aromas, de frutas escuras bem maduras e toques empíreumáticos lembrando caramelo e torrefação, encantam num primeiro momento. Seguem-se aromas de especiarias e balsâmicos. Vinho de bom corpo, macio e equilibrado, com taninos finos, expansivo, com um final delicioso. (Decanter) NP/AA

Charles Jouguet Chinon Les Varennes du Grand Clos 2008 (Vale do Loire/ França) - Um Cabernet Franc típico do Loire. Boa concentração de cor, ainda muito jovem. Aromas elegantes de frutas escuras, especiarias, ervas e toques resinosos, fruto da boa interação com a madeira (o vinho passa de 15 a 16 meses em tonéis usados). Vinho de corpo médio, muito equilibrado (13% de álcool) e taninos de boa textura. Deve melhorar com alguns anos de guarda, ganhando novos aromas. (Mistral) NP

Château Ramon 2006 AOC Monbazillac (Sud-Ouest/França) - Um ótimo Monbazillac, região próxima a Bordeaux, bela alternativa em custo aos Sauternes. Aromas muito intensos típicos de vinhos de uvas atacadas pelo botrytis, com pêssego, doce de cascas de laranjas, mel, cera e linhaça. Boca plena, doce bem equilibrada pela acidez, persistência muito longa, alguns minutos. (Decanter) MM

Cóndita 2007 (Castilla y León/Espanha) - Segundo vinho da Ramiro Wine Cellar, produção limitada (14 mil garrafas apenas), 100% tempranillo, o Cóndita conquista pela sua fruta fresca e taninos maduros, e pela sua boa relação qualidade-preço. É um Vino de la Tierra de Castilla y León, mostrando que na Espanha, como em outros países europeus, isso pode ser visto também como busca de mais liberdade ao produtor na confecção de seus produtos. (Casa do Porto) GL

Hobo Zinfandel 2008 (Sonoma/Califórnia/ USA) – A clássica uva norte-americana, de grande prestígio entre os brasileiros, se mostra por inteiro nesse ótimo exemplar de tinto, produzido no Dyr Creek Valley. Complementada com apenas 10% de Petit Sirah, seduz pelos aromas intensos de frutas escuras e especiarias doces (cravo) e pelas notas de chocolate. Macio, potente e com taninos maduros, é encorpado, concentrado e longo. (Wine Society) PC

Post Scriptum de Chryseia 2007 (Douro/Portugal)- Rubi intenso, com reflexos violáceos. Aromas de ameixa em passa e especiarias com toques de alcatrão. Boca cheia, taninos de ótima qualidade, álcool bem equilibrado, final longo e apimentado. (Mistral) FS

Sebastian Poveda Fondillón Gran Reserva 1980 (Alicante/ Espanha) – Um clássico produzido com a uva Monastrell, a grande estrela da região do Levante, na Espanha. De coloração âmbar intenso, no nariz se apresenta intenso, com aromas de compota de frutas, caramelo, madeira. Na boca tem bom corpo, textura aveludada, caráter elegante, com boa acidez equilibrando bem açúcar e álcool. A persistência é muito longa e o retro-olfato delicioso. (World Wine) PC/AA

Valduero Crianza 2007 (Ribera del Duero/Espanha)- Um belo exemplar dessa prestigiada região espanhola, o Valduero Crianza é um vinho delicioso, complexo em seus aromas (frutos negros, balsâmicos, caixa de charutos, baunilha, côco) e sabores (intenso, aveludado, elegante) e com final longo e agradabilíssimo. Excelência no quesito preço-prazer, é para ser comprado em caixas. (Ana Import.) GL

Villa Matilde Caracci Falerno Del Massico Bianco DOC 2006 (Campania/Itália) – um puro exemplar da subestimada uva Falanghina, cultivada no sul da Itália. De coloração amarelo palha com reflexos dourados, no nariz se apresenta bastante frutado, com toque de ervas aromáticas, além de notas florais e minerais. Na boca tem um bom corpo, aveludado, elegante, com boa acidez e persistência. (Vinea) PC

wine

style
e vinho tratado com inteligência

CONSELHO EDITORIAL

ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO *arthur@winestyle.com.br*
GUILHERME VELLOSO *guilherme@winestyle.com.br*
MARIO TELLES JR. *mario@winestyle.com.br*

REDAÇÃO

editor ARTHUR PICCOLOMINI AZEVEDO
editor GUILHERME VELLOSO
editor MARIO TELLES JR.
editor especial MARCO MERGUZZO *marco@winestyle.com.br*
editor-executivo JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES *borges@winestyle.com.br*
editor-assistente GUSTAVO ANDRADE DE PAULO *gustavo@winestyle.com.br*
editor-assistente RUI ALVES *rui@winestyle.com.br*
coordenadora editorial ILKA BEZERRA *redacao@winestyle.com.br*

DESIGN

BLACK DESIGN+COMUNICAÇÃO
www.blackdesign.com.br + www.luzcarlosbig.com.br
coordenação/arte ILKA BEZERRA
projeto gráfico/direção de arte LUIZ CARLOS BIG

COLABORADORES

BRUNO VIANA, FERNANDO BASILE, FRANCISCO SOARES,
GERSON LOPES, MARIO MUCHERONI, NELSON LUIZ PEREIRA,
PEDRO COCO, ROSA GONZÁLES, SILVIA FRANCO E SONIA AZEVEDO

PUBLICIDADE

diretor comercial/marketing TÚLIO E. A. RODRIGUES *tulio@winestyle.com.br*
diretor comercial/marketing ESTÁCIO G. A. RODRIGUES *estacio@winestyle.com.br*
assistente executiva FABIANA NERY DI SANTI *fabiana@winestyle.com.br*
55 11 5093-3650

ASSINATURAS E EDIÇÕES ANTERIORES

assinaturas@winestyle.com.br
55 11 5093-3650

IMPRESSÃO E PRÉ-IMPRESSÃO

PANCROM GRÁFICA E FOTOLITO

DISTRIBUIÇÃO

FERNANDO CHINAGLIA DISTRIBUIDORA S.A.

DISTRIBUIÇÃO PORTUGAL

VASP DISTRIBUIDORA DE PUBLICAÇÕES LTD.

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO DA EDITORA VINUM BRASIL
RUA DA CONSOLAÇÃO, 3367 CJ 103/104, CERQUEIRA CÉSAR, 01416-001, SÃO PAULO
WWW.WINESTYLE.COM.BR

AS IMAGENS NÃO CREDITADAS FORAM CEDIDAS PELAS PRODUTORAS E/OU ASSESSORIAS PARA DIVULGAÇÃO.

Caros amigos,

O mundo do vinho começou em 2011 a todo vapor e nós da Wine Style acompanhamos o ritmo, participando ativamente de eventos e degustações exclusivas, no Brasil e no exterior, para melhor informar nossos leitores. Começamos o ano com a visita de nosso amigo e parceiro Pancho Campo, presidente da Wine Academy da Espanha. “Pancho”, apelido que o acompanha desde os tempos em que brilhava nas quadras de tênis de todo o mundo, veio ao Brasil para apresentar a nova edição do Wine Future, evento do qual Wine Style é Media Partner exclusivo no país. A primeira edição do **Wine Future**, em Rioja, em 2009, mereceu extensa cobertura nas páginas da revista (ver WS 26). A segunda vai se realizar em Hong Kong, em novembro. E lá estaremos, novamente, para cobrir todos os detalhes desse que é o maior acontecimento do setor, com presenças já confirmadas, entre outras importantes personalidades do mundo do vinho, de Robert Parker e Jancis Robinson.

Trazemos também nesta edição, com exclusividade absoluta, todos os detalhes do **Le Grand Tasting**. O evento, promovido pela dupla Bettane & Desseauve, responsáveis pelo mais importante guia de vinhos da França, foi realizado no Museu do Louvre, em Paris, cenário muito apropriado para as verdadeiras “obras de arte” em estado líquido servidas em seus dois dias. Também em Paris, acompanhamos degustação exclusiva de toda a gama de vinhos do produtor **Jean-Luc Colombo**, um dos mais importantes do Rhône. E, da Espanha, nossa correspondente Rosa Gonzáles mostra todas as novidades que as **Grandes Marcas da Rioja** tem a oferecer. Mostrando que em 2011 o Brasil continua na rota dos grandes nomes do vinho, tivemos a visita do Príncipe Robert de Luxembourg, proprietário, entre outros, do **Château Haut-Brion**. Em longa conversa (acompanhada, obviamente, de degustação de alguns de seus vinhos) com nossos editores, ele contou muitas particularidades desta que é, sem dúvida, uma das mais destacadas propriedades de Bordeaux.

Antes de terminar, registramos que, a partir desta edição, em razão de novos projetos pessoais, nosso diretor-editor Guilherme Velloso deixa as funções que vinha exercendo na revista. Mas ele continuará colaborando com Wine Style, agora como seu Repórter Especial.

Abraços a todos,

Arthur Azevedo,
Mario Telles Jr.

A PRIMEIRA ÁGUA PREMIUM GOURMET DO BRASIL

FINALMENTE O BRASIL PRODUZ SUA PRIMEIRA ÁGUA PREMIUM E GOURMET PRÓPRIA PARA ACOMPANHAR ALTA GASTRONOMIA. É A FYS PARA OS SEUS SENTIDOS

por SILVIA FRANCO

Habemos Acqua Premium! FYS for your senses é o nome da água gourmet que vem com a chancela da Associação Brasileira de Sommeliers - SP (ABS-SP) - para acompanhar a alta gastronomia.

A FYS, produzida pela brasileira Schincariol, chegou ao mercado e os amantes da gastronomia agora podem apreciar uma refeição gourmet acompanhada de uma água tão gourmet quanto e brasileira! Segundo Mário Telles Jr., vice-presidente da ABS-SP, ao degustar esta água se pode perceber aromas da natureza, mineralidade e acidez equilibrada, leve e refrescante. A FYS sem gás passa por rochas ricas em uma série de substâncias minerais (alcalino-terrosas) e possui um

teor de bicarbonatos elevados (150,85 mg/l) e cálcio (32,77 mg/l) sendo capaz de diminuir acidez estomacal e favorecer a digestão e hidratar. Ela apresenta uma acidez equilibrada, uma mineralidade cítrica, salinidade média que geram suavidade em corpo leve e sensações finais agradáveis ao paladar com persistência média e refrescante. Harmoniza com vinhos brancos, espumantes e pratos leves e destilados brancos. Segundo Mário Telles Jr. a melhor água para acompanhar vinho é a não carbonatada (sem gás).

A FYS com gás ou carbonatada (com o dióxido de carbono) é límpida com excelente efervescência. Ao aromas minerais do campo lembram o período

de dormência no solo com frescor ideal. Com acidez bastante equilibrada, apresenta carbonatação e salinidade corretas e sensações finais agradáveis e persistência longa e bem integrada. Sua efervescência limpa as papilas gustativas e melhora a digestão.

Mário Telles Jr. destaca que nas águas gourmets premium não se deve adicionar gelo ou limão, mas degustá-las à temperatura de 10° a 12°C, no caso de sem gás, e entre 8° e 10°C com gás.

A água mineral com gás possui estrutura mineral diferente, com mais corpo e cremosidade que potencializam os vinhos e pratos estruturados.

SILVIA@WINESTYLE.COM.BR



DICAS DE HARMONIZAÇÃO

> **A regra geral** é a de que águas leves acompanham bem vinhos leves e pratos leves; águas mineralizadas com maior estrutura de corpo casam bem com vinhos encorpados e pratos com gordura original e molhos condimentados. A temperatura da água deve ser ligeiramente mais alta do que a do vinho para evitar distrações.

> **A FYS sem gás** vai bem com vinhos sauvignon Blanc, prosecco, riesling renano, moscatel, chardonnay e destilados brancos como vodca, cachaça branca.

> **A FYS com gás** acompanha bem vinhos à base de cabernet sauvignon, carmenere, tannat, Shiraz e malbec. E destilados envelhecidos em tonéis de madeira como uísque, conhaque e cachaças envelhecidas, Porto.

Mário Telles Jr., vice-presidente da ABS-SP, apresentou a FYS aos convidados do evento, realizado na Sede Social do Jockey Club de São Paulo

EMBORA SUA PRESENÇA NOS VINHEDOS DE PORTUGAL SEJA RELATIVAMENTE MODESTA, A TOURIGA NACIONAL FOI A UVA SELECIONADA PARA CAPITANEAR A PROMOÇÃO DO VINHO PORTUGUÊS NO MUNDO, NUMA ESTRATÉGIA RECEBIDA COM APOIOS E CRÍTICAS



wines of
portugal **P** International
Conference 2013

TOURIGA *or not* TOURIGA?

por GUILHERME VELLOSO, do Porto

No que se refere ao vinho, Portugal vive hoje um dilema hamletiano: encontrar uma identidade que o diferencie aos olhos de consumidores de todo o mundo. Ao longo dos últimos duzentos anos, essa identidade sempre esteve associada, principalmente, ao vinho do Porto, ainda hoje, provavelmente, o vinho português mais conhecido no mundo. Mais recentemente, esse papel foi assumido por algumas de suas regiões vinícolas, principalmente Alentejo e Douro, esta última após o surgimento do grupo de produtores identificados

como “Douro Boys”. E, para consumidores cansados do binômio *Cabernet Sauvignon*, nos tintos, *Chardonnay*, nos brancos, o país tornou-se sinônimo de riqueza e diversidade de castas, por força da enorme oferta de variedades, autóctones ou não, à disposição de seus produtores e enólogos.

Mas, como ensinam os profissionais de marketing, ter muitas identidades pode resultar em não ter nenhuma. Por essa razão, a ViniPortugal, associação interprofissional privada, responsável pela promoção do vinho português dentro e fora do país, decidiu



Francisco Borba, no alto à direita, presidente da ViniPortugal, abriu a conferência, que reuniu nomes como Jancis Robinson (primeira na foto à esquerda), Charles Metcalfe, jornalista inglês especialista em vinhos portugueses e o norte-americano Michael Weiss, do Culinary Institute of America (CIA)

fazer uma aposta ousada: selecionar apenas uma entre as quase 300 diferentes castas encontradas atualmente em Portugal como símbolo do país e, a partir de agora, carro-chefe da promoção do vinho português no mundo. A escolha recaiu sobre a *Touriga Nacional*, numa decisão que está longe de alcançar a unanimidade entre produtores e enólogos. Para comunicá-la ao mundo vinícola, a ViniPortugal promoveu, no início de dezembro de 2010, na cidade do Porto, uma conferência internacional, apropriadamente batizada de **Discover Touriga Nacional** (Descobrir a *Touriga Nacional*), da qual Wine Style participou, a convite da própria entidade.

Para Francisco Borba, presidente da ViniPortugal, três foram as razões determinantes para a escolha da *Touriga Nacional* como “flagship variety” (o equivalente a nau capitânea de uma frota), na sua própria definição, do vinho português: o fato de ser uma casta

autenticamente portuguesa; de ser um exemplo de diversidade, já que é cultivada em várias regiões do país; e de produzir vinhos distintos, sozinha ou junto com outras variedades. São razões ponderáveis, mas as próprias palestras, fóruns e debates realizados por ocasião da Conferência mostraram que há argumentos igualmente fortes contrários a essa escolha.

PRÓS E CONTRAS

O que está em discussão não é a qualidade que pode ser alcançada por vinhos em que a *TN* brilha sozinha ou em companhia de outras castas (ver quadro sobre a degustação “*Touriga Nacional sozinha ou acompanhada?*”). No artigo que dedicou a essa casta na edição nº13, Wine Style já reconheceu essa qualidade. “Os vinhos que origina costumam apresentar cores profundas, aromas complexos, com o característico

SÓ OU (bem) ACOMPANHADA?

Uma das degustações incluídas no programa da Conferência Internacional promovida pela Wines of Portugal tinha por objetivo comparar vinhos de *Touriga Nacional* 100% varietais (ou “extremes”, como se diz em Portugal), com outros em que ela tem maior ou menor participação no corte. Ou seja, saber se ela é melhor sozinha ou em corte com outras uvas. A degustação foi conduzida pelo norte-americano Michael Weiss, professor do CIA (Culinary Institute of America), mas a comparação ficou prejudicada pelo fato de que apenas dois dos oito vinhos apresentados eram 100% varietais. Nos demais, a participação da *Touriga Nacional* no corte variou de 30% a 70%.

Na comparação entre os dois *Touriga* “extremes”, o **Quinta do Crasto Touriga Nacional 2005**, uma das melhores expressões dessa uva em Portugal, saiu-se bem melhor do que o **Esporão TN 2008**. Talvez por ter três anos a mais em garrafa, mostrou aromas mais elegantes (frutas maduras e um floral não muito óbvio) e, principalmente, perfeito equilíbrio entre acidez, taninos (muito finos), madeira e álcool (14,3%). Um belo vinho, que só é produzido nas melhores safras. Já o **Esporão 2008**, embora também agrade, pecou por uma ponta de álcool a mais e pela madeira ainda não totalmente integrada ao conjunto. Certamente ficará melhor com mais dois ou três anos em garrafa.

Dentre os vinhos com maior ou

menor presença de *Touriga Nacional*, merecem destaque, em primeiro lugar, dois que têm cortes praticamente idênticos, mesclando *Touriga Nacional* e *Baga*, de duas denominações diferentes: da Bairrada, o **Quinta do Ribeirinho Primeira Escolha 2003**, da dupla Luís e Filipa Pato (segundo o pai, foi a filha que fez o corte final do vinho, porque ele estava no Brasil); do Dão, **Pape 2005**, de Alvaro Castro. Ambos são muito bons e elegantes, mas o **Pape** ficou na frente, beneficiado por uma safra bem mais favorável (2003 foi um ano muito quente em toda a Europa). Por isso, apresentou melhor equilíbrio entre acidez, taninos e álcool. Muito bom também o **Chocapalha Reserva 2007**, da nova denominação Lisboa. Corte de *Touriga Nacional* (60%) e *Tinta Roriz* (40%), com pisa em lagar e estágio de 18 meses em carvalho francês, tem excelente “nariz”, com presença de aromas frutados, florais e de elegante nota terrosa. Na boca, mostra ótima acidez e frescor, com taninos finos, álcool equilibrado (14%) e médio corpo. Destaque, também, para o duriense Tapadinha, **TTT**, 2008, de Domingos Alves de Sousa. Como explicou seu filho, Tiago, presente à degustação, o **TTT** do nome vem de Tapadinha (a quinta de onde provêm as uvas), *Touriga Franca* (que contribui com 70% do corte) e *Touriga Nacional*, que completa os 30% restantes. Fruta madura, um toque floral/herbáceo, lembrando a esteva típica do Douro, e leve mentol

caracterizam seu perfil aromático. Na boca, mostra bom frescor, com acidez em perfeito equilíbrio com a fruta, e taninos ainda bem perceptíveis, mas finos, num conjunto complexo e elegante, em que nem os 15% de álcool destoam.

Apenas com base nessa degustação, seria injusto afirmar que a *Touriga Nacional* se sai melhor em vinhos de corte do que nos 100% varietais, embora essa seja a opinião de muitos enólogos portugueses, porque os primeiros eram em número bem maior. Mesmo assim, pode-se concluir que sua presença se faz sentir, mesmo quando não é majoritária no corte, pela cor predominantemente violácea de quase todos os vinhos apresentados.





BRANCOS *de alto nível*

Portugal sempre foi conhecido como produtor de ótimos vinhos tintos. A novidade é que, nos últimos anos, tem produzido excelentes brancos, cujo principal diferencial é o uso de suas castas autóctones. Isso ficou comprovado mais uma vez em degustação, conduzida por Tom Marthinsen, jornalista especializado norueguês, que fez parte da programação da conferência da ViniPortugal. Os vinhos apresentados – sem exceção, de grande qualidade – foram:

QUINTA DO AMEAL 2009

Mostra que a uva *Loureiro*, que entra no corte dos vinhos verdes, pode produzir vinhos de grande qualidade em pureza, nas mãos de bons produtores. De cor palha, tem aromas florais, minerais e cítricos, muito boa acidez (seco, mas frutado), corpo leve, persistência média e apenas 11% de álcool. Leve e gostoso, é perfeito para aperitivo, mas não fará feio em companhia de frutos do mar. E, como Marthinsen observou, “lembra um *Riesling* e pode envelhecer muito bem”.

SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS 2009

Outro que lembra um *Riesling*, pelos aromas minerais (pedra), acompanhados por notas cítricas e por leve floral. Na boca, mostra boa acidez, sem ser “crocante”. É seco, mas com muita fruta, o que lhe confere boa maciez. Tem corpo médio e álcool (13%) equilibrado. Muito bom. Gastronômico.

“NOSSA” BRANCO FILIPA PATO 2009

Produzido por Filipa e seu marido, William, é 100% *Bical*. Traz fruta mais contida nos aromas, que também exibem

um pouco de herbáceo fino, floral e leve tostado/mineral. Na boca, o toque mineral se faz novamente presente, num vinho de boa acidez, bom corpo (mas elegante) e, como o exemplar anterior, essencialmente gastronômico.

QUINTA DAS BÂGEIRAS GARRAFEIRA 2008

Um vinho de perfil mais tradicional, como lembrou Marthinsen, corte de Maria Gomes e *Bical*, que envelhece em tonéis de carvalho usado. No nariz, combina fruta branca mais madura com notas herbáceas finas. Na boca é bem seco, com acidez marcante e álcool equilibrado. Também gastronômico.

QUINTA DA PELLADA PRIMUS 2007

O mais velho do painel. Corte de *Encruzado* e *Sercial*, com 5% de *Terrantez*, dos vinhedos de Alvaro Castro nas encostas frias da serra da Estrela, no Dão. Uma pequena parte do vinho fermenta em carvalho e, depois de pronto, permanece mais três meses em barricas de 400 litros de carvalho novo francês. Amarelo mais intenso, seus aromas remetem a frutas brancas e amarelas já maduras. Na boca, tem muita acidez e frescor, mostrando-se ainda jovem, com bom corpo, álcool equilibrado e leve mineral no retrogosto. Muito bom e igualmente gastronômico.

CONCEITO BRANCO 2009

Excelente surpresa do Douro. Seu corte é pura música: *Códega* (40%), *Rabigato* (40%), *Gouveio* e *Viosinho*. Amarelo-palha, com reflexos verdeais. Fermenta e permanece por dez meses em carvalho novo e usado, francês e caucasiano. Boa complexidade aromática, em que se mesclam frutado elegante, notas minerais/tostadas e um pouco de mato seco. Na boca, a fruta se

destaca, junto com boa acidez e notas de coco provenientes do estágio em madeira. Macio e muito equilibrado, inclusive nos 13,5% de álcool.

Para variar, gastronômico.

REDOMA RESERVA 2009

Sempre incluído entre os melhores brancos de Portugal, fez jus à fama que o precede. Produzido com uvas provenientes de velhas vinhas (80 anos), situadas a 600 metros de altitude, com predominância de *Rabigato* e *Donzelinho*. Fermenta em carvalho francês e permanece mais nove meses “sur lies” em barricas francesas (40% novas), o que explica sua complexidade. Não faz malolática, para preservar acidez e frescor. Amarelo límpido e brilhante, exibe aromas cítricos e minerais, que se repetem na boca. Redondo, macio e gastronômico, já está ótimo para ser bebido, mas certamente terá longa vida pela frente. Fecho de ouro, para uma degustação de alto nível.



Quase 100 produtores apresentaram seus vinhos em evento paralelo à conferência, no imponente prédio da antiga alfândega do Porto

toque de violetas, e taninos abundantes, além de ótima textura” escreveu Nelson Luis Pereira, colaborador da revista. O que se discute é o peso que será dado a uma única uva na promoção dos vinhos de um país conhecido, justamente, pela grande diversidade de castas que possui. Em sua apresentação, a mais esperada do evento, a conhecida jornalista inglesa Jancis Robinson observou que “a *Touriga Nacional* é um ponto de partida óbvio para o renascimento de Portugal (como país vinícola)”. Mas, segundo ela, este deveria ser “apenas o começo”.

Argumentos um pouco mais críticos partiram de reputados enólogos e produtores portugueses que participaram da Conferência: Anselmo Mendes, por exemplo. Produtor no Minho e um dos maiores especialistas na casta *Alvarinho*, ele acha que teria sido melhor selecionar mais três ou quatro variedades, além da *TN*, e chamá-las de “grandes castas portuguesas”. Luis Duarte, outro respeitado enólogo (entre outras, é enólogo-consultor da Herdade dos Grous e da Herdade da Malhadinha Nova, duas vinícolas de ponta do Alentejo), concordou com Anselmo e observou que é “muito perigoso vender um país como uma casta”. E vai além: “não acho que vai ser isso (focar numa variedade) que vai marcar nosso país. Acredito

que a diversidade é que vai nos levar a algum lugar”. Outro que não gosta da ideia de focar uma única casta é Cristiano Van Zeller, conhecido integrante dos “Douro Boys”. Cristiano também defende que fossem escolhidas quatro ou cinco variedades, inclusive brancas – por sinal que a degustação “*As castas brancas de Portugal*” (ver box), realizada por ocasião da Conferência, comprovou a crescente qualidade que os vinhos brancos portugueses têm alcançado nos últimos anos. O risco da opção por uma única casta, segundo ele, é que “os importadores vão começar a exigir que os vinhos portugueses tenham, no mínimo, 50% de *Touriga Nacional*”.

HOJE, A TN OCUPA MENOS DE 3% DOS VINHEDOS PORTUGUESES

Outro risco, inerente ao apontado por Van Zeller, é a possibilidade de que a *TN* passe a ser cultivada indiscriminadamente, inclusive em regiões não necessariamente aptas para tal. Enólogos e produtores ouvidos por WS, e em princípio favoráveis à iniciativa da ViniPortugal, descartam essa possibilidade. Valendo-se de sua experiência como enólogo-consultor da Fabre Montmayou, em Mendoza, na

Argentina, o enólogo e produtor Rui Reguinga lembra que a *Touriga* não é como a *Malbec*. Na sua opinião, ao contrário do que ocorre com a casta-símbolo da Argentina, é difícil fazer bons vinhos de *Touriga Nacional*. Mas, ainda que apoie a decisão tomada pela ViniPortugal de começar por uma “flagship variety” e depois promover as outras, ele próprio prefere a *TN* em corte e não sozinha. Tanto que está produzindo na Argentina um vinho à base de *TN* e *Malbec*. Também em defesa da escolha da *TN*, Carlos Lucas, da Dão Sul, argumenta que “ela tem boa cor, perfil aromático identificável e produz vinhos estruturados e com capacidade de envelhecimento, além de ser capaz de se impor 100% sozinha”. “A *Touriga Nacional* pode ser o carro-chefe, mas sem radicalismos”, pondera.

Outro defensor da ideia é Luis Pato, um dos produtores portugueses mais conhecidos e respeitados dentro e fora das fronteiras de seu país. “Eu deveria defender a *Baga*”, diz ele, numa alusão ao fato de ser um dos melhores produtores de vinhos dessa casta, que brilha na Bairrada. Pato acredita que é preciso fazer alguma coisa que chame a atenção em outros países. E que a *TN* “pode dar o foco inicial”. Mas sua filha, Filipa, uma das mais admiradas enólogas da nova geração, lembra que não se pode estar “demasiado sujeito ao mercado”, o que poderia resultar em vinhos “Coca-Cola”.

Um aspecto curioso da escolha da *Touriga Nacional* como uva-símbolo de Portugal é que, ainda hoje, ela é relativamente pouco plantada no país, ocupando apenas em torno de 2,2% da área de vinhedos. Mesmo no Dão, considerado seu terroir por excelência, ela representa apenas 6% dos vinhedos. No Douro, onde sempre foi presença importante no corte do vinho do Porto, apenas mais recentemente ela começou a aparecer nos vinhos Douro DOC, inclusive, em alguns casos, em exemplares 100% varietais. Mesmo assim, atualmente só ocupa 2% dos vinhedos, a mesma porcentagem com a qual se apresenta no Alentejo. Isso se deve ao fato de a *TN*

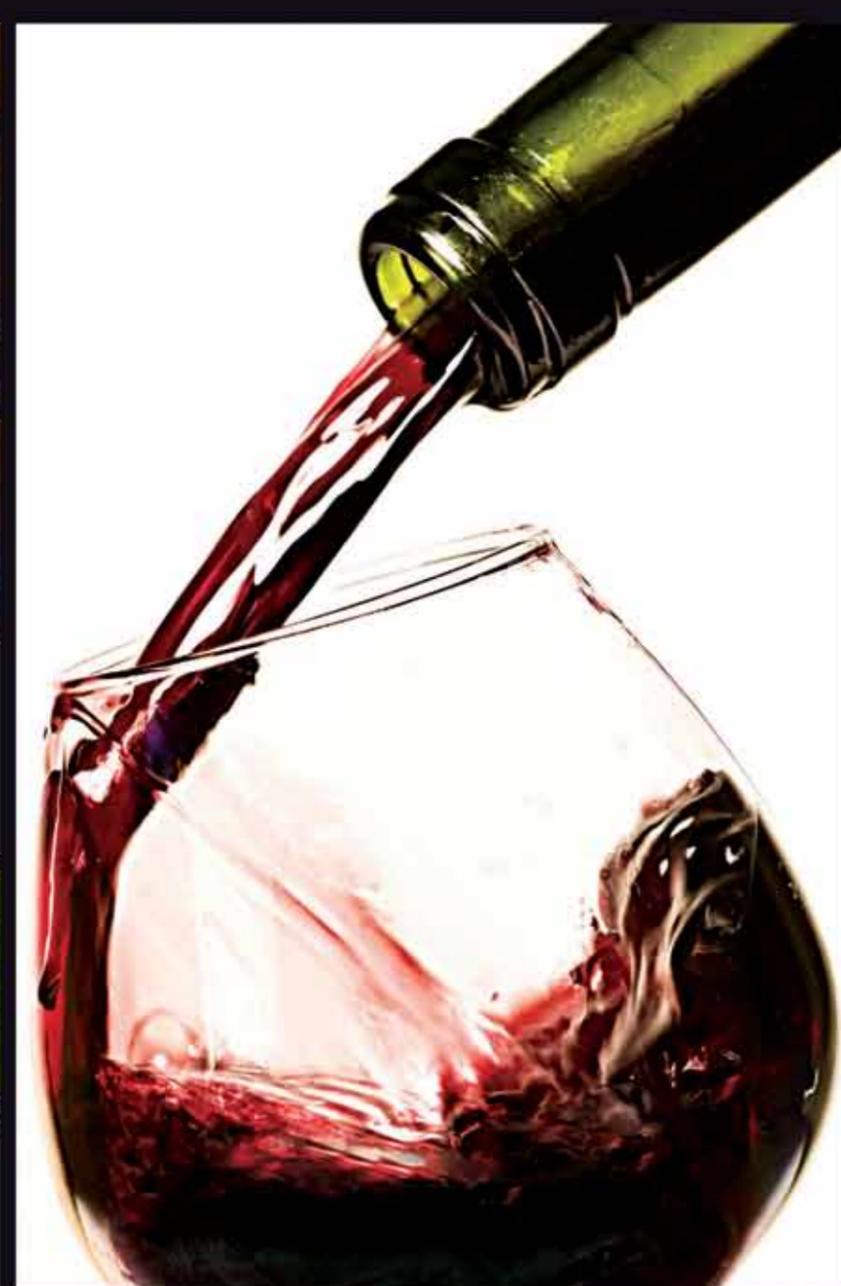


Robinson: *TN* deve ser apenas o começo

ser uma variedade muito sensível ao estresse hídrico e térmico e difícil de conduzir. Como também exige baixos rendimentos em troca de qualidade, nunca figurou entre as castas preferidas pelos viticultores portugueses. Por isso, como lembrou o produtor e enólogo Domingos Soares Franco, da tradicional José Maria da Fonseca, quase foi erradicada dos vinhedos portugueses na década de 70.

Nos últimos anos, a situação começou a mudar. Um dos vinhos incluídos na lista dos melhores dessa uva, selecionados por um júri presidido por Jancis Robinson, por ocasião da Conferência da ViniPortugal, foi um *TN* produzido no Algarve. A própria Jancis, por ocasião de sua intervenção na Conferência, fez questão de dirigir um alerta aos portugueses. Recorrendo a uma paródia da máxima que manda não colocar todos os ovos numa mesma cesta, recomendou: “não ponham todos os seus ovos na *Touriga Nacional*”. Um conselho sensato.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



INTERFOOD

PARA QUEM SABE VALORIZAR GRANDES MOMENTOS



WWW.INTERFOOD.COM.BR

VINHO & ARTE EM COMUNHÃO

EVENTO ÚNICO E MARCANTE, O *LE GRAND TASTING*, REALIZADO NO IMPONENTE MUSEU DO LOUVRE EM PARIS, REUNIU OS MELHORES PRODUTORES DA FRANÇA. WINE STYLE PARTICIPOU COM EXCLUSIVIDADE E CONTA COMO FOI

por ARTHUR DE AZEVEDO, de Paris

“Imagine um momento e um lugar onde todos os enófilos estarão em comunhão com todas as facetas da civilização do vinho”. A frase é da dupla Michel Bettane e Thierry Desseave, os mais conceituados críticos de vinho da França, autores do “Le Grand Guide des Vins de France”. Voltando à frase: imaginou? Pois esse momento aconteceu em dezembro passado em Paris, um dia depois de uma grande nevasca, num dos locais mais mágicos do mundo, o *Carrousel du Louvre*, ao lado daquela incrível pirâmide de cristal invertida, que se tornou ainda mais famosa depois do livro (e do filme) “O Código Da Vinci”. Ele foi palco de um evento de características únicas, muito apropriadamente denominado **Le Grand Tasting**, reunindo num só local quatro diferentes maneiras de se conhecer profundamente os melhores vinhos da França, pessoalmente selecionados pela dupla Bettane & Desseave, também responsável pela idealização e organização do evento.

O dia 8 de dezembro de 2010 vai ficar marcado na memória de muitos franceses e particularmente da equipe organizadora do **Le Grand Tasting**.





No Atelier Gourmand, as harmonizações enogastronômicas foram a grande atração, unindo o talento de consagrados, e estrelados, chefs franceses com a arte dos melhores produtores daquele país. Na página oposta, o gênio Marcel Deiss durante sua apresentação na L'Ecole de Terroirs

Uma nevasca de grandes proporções, segundo alguns como nunca antes se viu, caiu sobre Paris e seus arredores, pegando os franceses de surpresa – muitos tiveram que dormir em seus carros – paralisando todo o sistema de transporte do país. Acontece que exatamente no dia 10 teria início o **Le Grand Tasting** e boa parte dos protagonistas da festa estavam retidos nas estradas. Estamos, claro, nos referindo aos vinhos. Em determinado momento chegou-se a temer pelo pior, ou seja, o cancelamento do evento. Quando chegamos em Paris, via Orly, ficamos surpresos com a quantidade de neve que ainda atrapalhava, e muito, o trânsito de veículos. Recebidos por Dennis Stevens, coordenador do evento, nos inteiramos da gravidade da situação e confesso que, por um momento, uma ponta de frustração foi inevitável. Viajar em dezembro, enfrentar os “ótimos” aeroportos brasileiros, encarar um frio danado e não degustar vinhos extraordinários seria realmente um anti-climax. Felizmente nada disso ocorreu: o tempo melhorou, os vinhos chegaram e tudo correu muito bem. Feito o registro dos bastidores, vamos à festa.

ORGANIZAÇÃO PRIMOROSA E SERVIÇO IMPECÁVEL

O **Le Grand Tasting** é muito mais que uma simples degustação de vinhos. Esta quinta edição do evento, que fica mais encorpada a cada ano

que passa, teve números realmente impressionantes. Numa área de 5.500 metros quadrados, 50% maior que em 2009, desfilaram os melhores vinhos de 350 produtores, escolhidos entre os mais representativos da França, além de um pequeno, mas representativo, grupo de produtores italianos de alta gama. Mas essa era apenas a ponta do iceberg. Isso porque as grandes atrações estavam em três espaços diferenciados: a sala de degustação, onde se desenvolveram as Master Classes; a L'Ecole des Terroirs (novidade da 5ª edição) e o cobiçado Atelier Gourmand, onde um grande chef francês se apresentava ao lado de um prestigiado produtor de vinhos, fazendo harmonizações enogastronômicas ao vivo para um privilegiado grupo de participantes. O mais interessante disso tudo é que todas as atividades eram abertas ao público, mediante inscrição prévia, é claro, dando a todos a possibilidade de participar de pelo menos um evento.

As atividades nesses três espaços eram simultâneas, de hora em hora, das 11 da manhã às 7 da noi-

demos preferência às degustações de vinhos, incluindo as Master Classes, as Master Classes de Prestige e a grande atração da área de vinhos, Le Génie Du Vin, megadegustação de oito extraordinários vinhos.

Nos dois dias passaram pelo Louvre cerca de 15.000 pessoas, que puderam participar de um evento organizado primorosamente, com um respeito aos horários estipulados de fazer inveja aos britânicos e com a precisão de um cronômetro suíço. Esse foi um dos aspectos que mais nos chamou a atenção, ao lado do impecável serviço do vinho, sempre na temperatura correta, executado por uma equipe de jovens estudantes de sommellerie do Lycée Albert de Mun, de Paris. Nesse quesito a França, podemos assegurar, está se preparando muito bem para o futuro.

GRANDES PRODUTORES APRESENTARAM SEUS MELHORES VINHOS PESSOALMENTE

Seria virtualmente impossível detalhar, em tão pouco espaço, toda a grandiosidade das Master Classes, em que vinhos de exceção foram orgulhosamente apresentados por seus produtores, sempre acompanhados dos pertinentes comentários de Bettane, Desseuve ou um dos degustadores da equipe do Guia. As contribuições de produtores e críticos, que dividiram democraticamente o mesmo espaço, foram decisivas para se penetrar na intimidade de cada um dos vinhos, que sempre vinham acompanhados de saborosas histórias dos bastidores de sua elaboração, ao lado de comentários técnicos sem concessão de espécie alguma e sem qualquer viés comercial. Um curso intensivo de vinhos franceses, num desfile interminável de sabores e sensações inigualáveis. Confira no quadro uma (pequena) seleção de o que foi degustado. Outra boa ideia foi colocar em cada painel um comentarista voltado para a enogastronomia, que sugeria harmonizações para cada um dos vinhos apresentados, citando como exemplo pratos elaborados por grandes chefs franceses.



te, numa maratona ininterrupta de sabores, conhecimento, grandes vinhos e muita confraternização. Uma verdadeira festa para os sentidos. Para se ter uma ideia de tudo que foi degustado e do nível dos participantes, produtores e vinhos, vale a pena visitar o site do evento (www.grandtasting.com). É de arrepiar...

Evidentemente, por serem simultâneas, não pudemos participar de todas as atividades realizadas nos dois dias de evento e, pela natureza de Wine Style,

AS OBRAS DE ARTE **Le Grand TASTING** AS OBRAS DE ARTE **Le Grand TASTING** AS OBRAS DE ARTE **Le Grand TASTING** AS OBRAS DE ARTE



Matthieu Kaufmann



Olivier Krug



Difícil é resistir à tentação de se recorrer ao lugar comum e dizer que o Louvre é o local mais adequado para tantas obras de arte vínica. Mas que é verdade, não resta dúvida, e mais difícil ainda é selecionar algumas delas para ilustrar o que foi o evento. Segue-se uma pequena amostra de o que foi degustado.

A estrela máxima do evento não constava do programa e foi uma gratíssima surpresa apresentada por Mathieu Kauffmann, chef de cave da consagrada Maison Bollinger que, entre outras credenciais, é o champanhe predileto de James Bond. Ante os olhos incrédulos de todos, foi apresentado um **BOLLINGER RD 1976**, da coleção pessoal dos proprietários da Maison. Blend de *Pinot Noir* (70%) e *Chardonnay* (30%), fermentadas 100% em barricas de carvalho e com incríveis 31 anos de contato com as leveduras, já que seu “dégorgement” (retirada das leveduras) se deu em 2007. Aromas delicados de frutas secas, amanteigados, tostados e as clássicas (e intensas) notas de brioche foram o cartão de visitas

desse notável champanhe – bouquet de Champagne em estado puro, seguidos por um vinho com mousse discreta, sabores intensos, equilíbrio perfeito, interminável persistência e personíssimo retro-olfato. Simplesmente espetacular e uma experiência sensorial única nesse tipo de vinho.

Ainda no quesito Champagne, outra preciosidade não programada foi trazida por Olivier Krug para deleite da plateia: um **KRUG VINTAGE 1989**. Mostrando perlage impecável e aromas de frutas secas, mel, brioche e tostado, impressionou pela exuberância de sabores e pelo equilíbrio e sutileza ao paladar. Um capítulo à parte e um modelo de evolução de um grande champanhe. Na ala dos brancos, merece citação o **DOMAINE TRIMBACH CLOS ST. HUNE 2000**, um puro *Riesling* de terroir calcário e parreiras de 45 anos. Mineralidade intensa e mel são suas credenciais aromáticas, num vinho delicioso, longo, exuberante e ainda com muitos anos de vida pela frente. Um clássico.

Entre os tintos, como não poderia deixar de ser, brilharam os vinhos de

Bordeaux e Borgonha. Começamos com o **CHÂTEAU MONTROSE 1998**, já acessível e dominado por aromas de frutas secas (ameixa), couro e tostado, mesclado a sutis notas florais. Macio, equilibrado, longo e concentrado, honra as tradições da casa. Ainda de Bordeaux, reforçando a presença da região, foram degustados ícones como o **LA CONSEILLANT 2005**, que arrasou com seus aromas e sabores de framboesa mesclados a chocolate e notas florais – sedutor, elegante e muito sofisticado; o **LE GAY 2008**, em estilo mais moderno e concentrado, com muita fruta e potência, mas sem perder a classe; o **CHEVAL BLANC 1975**, maduro e com aromas complexos e sutis, ainda com fruta fresca na boca, textura sedosa e, segundo seu criador, Pierre Lurton, com retro-olfato de pão de especiarias, bastante exótico. Fechando o registro, duas belas peças: **GRUAUD-LAROSE** e **ANGÉLUS**, ambos safra 2000 e muito sofisticados, num bom momento de consumo, quase irresistíveis.

Da Borgonha vieram vários exemplares de peso, liderados por dois produtores

míticos: Armand Rousseau e Domaine Dujac. Do primeiro foi degustado o **CLOS DE RUCHOTTES CHAMBERTIN GRAND CRU 2005**, produzido com *Pinot Noir* proveniente de uma área de Ruchottes cercada por muros e considerado a quintessência da apelação, fato amplamente demonstrado na taça. Os clássicos aromas de frutas decadentes, com toques de chocolate e notas minerais estão presentes, assim como a textura aveludada, a fruta delicada, o equilíbrio perfeito e a sutileza única, num Borgonha de livro. Dujac trouxe seu emblemático **GRAND CRU CLOS DE LA ROCHE 2004**, delicado e sutil como de hábito (DNA da casa), com frutas decadentes, sous bois, notas terrosas, chocolate, tostado e toques florais. Puro prazer. Na boca, elegância exemplar, com boa fruta, perfeito equilíbrio, taninos finíssimos e longo final.

Também não poderiam faltar vinhos doces de alto nível numa degustação desse porte. O mais inusitado foi um raro e exótico Rivesaltes, o **DOMAINE PUIG-PARAHY CUVÉE-PARAHY 1900** (portanto, com inacreditáveis 110 anos

de vida), produzido com *Grenache Noir* (90%) e *Carignan* (10%), pela técnica de mutage (adição de álcool vínico durante a fermentação, interrompendo-a). De cor âmbar escuro, mostrou aromas de banana passa, figo rami, fortes toques oxidativos, notas medicinais, de tabaco e melão de cana. Extremamente doce, viscoso e com baixa acidez, está mais para se comer com colher do que beber em taça. Muito persistente, tem final que remete a chocolate e bala de café. Uma bela experiência gustativa. Da mesma região e na “linha da normalidade”, destaque para o **CHÂTEAU LES PINS MUSCAT DE RIVESALTES 1993**, com seus aromas de doce de casca de laranja, mel de laranjeira e doce de pêssego, mesclados a notas florais e de tostado. Delicioso na boca, possui doçura e acidez equilibradas, textura untuosa e persistência muito longa. Espetacular.

Representando Sauternes, brilhou o **CHÂTEAU CLIMENS 1989**, um integrante da elite da apelação, que não negou as origens e encantou pelos delicados aromas de frutas caramelizadas, mel,

de vida), produzido com *Grenache Noir* (90%) e *Carignan* (10%), pela técnica de mutage (adição de álcool vínico durante a fermentação, interrompendo-a). De cor âmbar escuro, mostrou aromas de banana passa, figo rami, fortes toques oxidativos, notas medicinais, de tabaco e melão de cana. Extremamente doce, viscoso e com baixa acidez, está mais para se comer com colher do que beber em taça. Muito persistente, tem final que remete a chocolate e bala de café. Uma bela experiência gustativa. Da mesma região e na “linha da normalidade”, destaque para o **CHÂTEAU LES PINS MUSCAT DE RIVESALTES 1993**, com seus aromas de doce de casca de laranja, mel de laranjeira e doce de pêssego, mesclados a notas florais e de tostado. Delicioso na boca, possui doçura e acidez equilibradas, textura untuosa e persistência muito longa. Espetacular.

verniz e tostado, num vinho hedonístico, luxuriantemente doce, equilibrado, saboroso e concentrado. Show! Entre os “estrangeiros”, merecem citação o **PINGUS 2006**, um blockbuster de Ribera Del Duero e o excepcional **LA MASSA GIORGIO PRIMO 2008**, um dos melhores vinhos da Toscana, que tivemos o privilégio de degustar na companhia de Giampaolo Motta, o irrequieto e muito competente proprietário da Fattoria La Massa. Diferente de seus antecessores, o **GIORGIO PRIMO 2008** é o mais elegante, mais sofisticado e interessante de todos os Giorgio Primo que já degustamos e impressiona pelos intensos aromas de frutas escuras e violetas, pelos sabores deliciosos e pela excepcional qualidade dos taninos. O corte do 2008 é *Merlot* 50%, *Cabernet Sauvignon* 45% e *Petit Verdot* 5%, com 18 meses de passagem por carvalho francês, 90% novo. “Italiano” da cabeça aos pés. Obrigatório.



Michell Bettane (à esquerda) e Thierry Desseauve, idealizadores do Grand Tasting, são grandes autoridades em vinhos franceses e autores do mais importante guia de vinhos do país, o *Le Grand Guide des Vins de France*

Na L'Ecole de Terroirs, produtores da estatura de Michel Deiss, Denis Dubordieu, Bruno Paillard e Patrick Brunel (Château La Gardine), entre outros, percorreram sobre os mínimos detalhes de seus sofisticados e únicos terroirs, mostrando o resultado – seus vinhos – como testemunho vivo daquilo que diziam. Enquanto isso, chefs estrelados como Guy Savoy, Alain Senderens e Thomas Boullault (L'Arôme) harmonizavam seus pratos com os vinhos de Willian Fèvre, Marcel Deiss e Michel Chapoutier, só para dar alguns exemplos. Esses encontros foram arduamente disputados pelos franceses, e os ingressos se esgotaram rapidamente. Certamente o **Le Grand Tasting 2010** foi um evento que, com justiça, pode se inscrever entre os mais interessantes entre as centenas de eventos de vinhos que anualmente são realizados em todo o mundo e que deve constar da agenda de todos aqueles que apreciam grandes vinhos, alta gastronomia e o conhecimento do vinho como um todo.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

APRECIE COM MODERAÇÃO



Lançamento 2010

"Neste vinho estão expressos fortes traços de como a dedicação e o amor - à terra e ao vinho - conseguiram extrair o melhor da alma da videira. Descubra o **ANIMA VITIS**".

Clovis Roberto Boscato
Clovis Roberto Boscato

BOSCATO
Vinhos Finos
Compromisso com as Origens

Nova Pádua - Serra Gaúcha - RS - Brasil - Telefone +5554 32961377 - www.boscato.com.br - boscato@boscato.com.br