

LA VIÑA DE ANDRÉS ROMEO 2004 (RIOJA/ESPAÑA) – UM PURÍSSIMO *TEMPRANILLO* DA RIOJA, DA VIÑA CONTADOR, REPRESENTANTE MAIS QUE PERFEITO DA POLÊMICA CORRENTE MODERNISTA (VEJA ARTIGO NESTA EDIÇÃO). DE PRODUÇÃO LIMITADÍSSIMA, PREÇO ESTRATOSFÉRICO E COM NOTAS ALTÍSSIMAS NA CRÍTICA INTERNACIONAL, É UM VINHO QUE ESTÁ ACIMA DE QUALQUER SUSPEITA. INTENSO E MUITO SOFISTICADO, TEM AROMAS DE FRUTAS ESCURAS, COM NOTAS MENTOLADAS E TOQUES DE ESPECIARIAS, CARVALHO TOSTADO E CHOCOLATE. SEDOSO, EXPANSIVO, EQUILIBRADO E COM TANINOS FINÍSSIMOS, TEM LONGA PERSISTÊNCIA E FINAL INACREDITÁVEL. UM VINHO DE EXCEÇÃO, COM A ASSINATURA DE UM DOS MAIS CRIATIVOS ENÓLOGOS DA ESPANHA, BENJAMIN ROMEO. (GRAND CRU) - AA



INDICAÇÕES

5 *dos editores*

por ARTHUR AZEVEDO (AA), GUILHERME VELLOSO (GV), GUSTAVO ANDRADE DE PAULO (GP), NELSON LUIZ PEREIRA (NP) E RUI ALVES (RA)

“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, INDEPENDENTEMENTE DE SEREM MAIS BARATOS OU MAIS CAROS – OU SEJA, EM COMPARAÇÃO COM OS PREÇOS MÉDIOS DE VINHOS EQUIVALENTES EM QUALIDADE NAQUELA FAIXA DE PREÇO”.

Achaval Ferrer Quimera 2005 (Mendoza/Argentina) – Para aqueles que estão cansados de *Malbecs* mono focados, este corte bordalês sob baixos rendimentos mostra concentração e profundidade. Vinho de longa persistência, deve ser obrigatoriamente decantado. (Expand) - NP

Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs (Champagne/França) – Pequeno produtor da Côte des Blancs. A elegância da *Chardonnay* é perfeita para aperitivos e entradas delicadas. Os vinhedos da comuna de Chouilly são de classificação *grand cru*. (Grand Cru) - NP

Elderton Command Shiraz 2002 (Barossa Valley/Austrália) – Sempre um campeão, este vinho é aposta certa. Atualmente encontra-se num momento muito feliz de sua evolução, aliando potência e sofisticação e demonstrando todo o potencial de envelhecimento dos melhores vinhos da Austrália. Aromas de frutas escuras, com notas terrosas, de fino couro, especiarias, caramelo, tabaco e chocolate. Macio e muito persistente, é um vinho hedonístico e sedutor. Espetacular. (Expand) - AA

Hecht & Bannier Saint Chinian 2003 (Saint-Chinian/França) – Um vinho proveniente de uma das mais promissoras regiões da França, o Languedoc-Roussillon (veja matéria nesta edição). Delicioso, acessível e com ótima relação preço/qualidade. Baseado no trio *Syrah-Grenache* e *Mourvèdre*, mostra o nível de qualidade que podemos esperar de produtores cuidadosos, que trabalham com uvas cultivadas por pequenos agricultores da região. Merece ser conhecido. (Vinci) - AA

Laurona Selección de 6 Vinyes 2001 (Montsant/Espanha) – Um vinho espetacular, da nova denominação Monsant (antiga Tarragona-Falset), vizinha do Priorato, na Espanha. Produzido a partir de uvas *Garnacha* e *Cariñena*, provenientes de vinhas muito antigas, de 6 vinhedos diferentes, é potente, intenso e de grande personalidade. Impressiona pelos aromas de frutas maduras, especiarias e chocolate, pelo corpo pleno e pela longa persistência. Tem grande potencial de guarda. (Mistral) - AA

Miguel Torres Manzo de Velazco 2005 (Curicó/Chile) – Um belíssimo e elegante *Cabernet Sauvignon* em pureza, proveniente de um dos mais antigos vinhedos de Curicó, cujo proprietário foi o governador da província, Manzo de

Velazco. Destaca-se pelos aromas, pouco usuais para vinhos chilenos, florais (violeta), perfeitamente mesclados a frutas maduras. Elegante, de fina textura, saboroso, encorpado e muito longo, mantém viva a imagem da *Cabernet Sauvignon* como a melhor uva do Chile. (Reloco) - AA

Monti Garbi Valpolicella Superiore 2004 (Valpolicella/Itália) – Parte do vinho é refermentado nas borras do Amaranone de acordo com as regras do chamado “Ripasso”, obtendo assim maior concentração e maciez. Seu equilíbrio e sutileza são indicados para massas com molhos aveludados. (Grand Cru) - NP

Quinta dos Roques Encruzado 2004 (Dão/Portugal) – Mais uma boa opção para quem cansou de *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. Um vinho bastante mineral, com o típico aroma de pedra de isqueiro encobrindo o frutado, talvez por já ter três anos. Na boca, a boa acidez se contrapõe aos 13,5% de álcool e garante o frescor final. Nota: a versão 2006 desse vinho recebeu 17,5 pontos da revista portuguesa Blue Wine. (Decanter) - GV

Salton Volpi Merlot 2005 (Bento Gonçalves/Brasil) – Um gostoso *Merlot* (a cepa que melhor se adaptou à Serra Gaúcha) da melhor safra dos últimos anos. Redondo e macio, tem boa acidez, taninos amigáveis e pouco mais de 12% de álcool. Boa opção para quem não aprecia tintos mais tânicos como os *Cabernet Sauvignon*. (Salton) - GV

Tokaji 4 Puttonyos Megier 1999 (Tokay/ Hungria) – Um belo exemplar, deste clássico vinho, que durante muitos anos reinou soberano nas cortes europeias. Intenso e elegante, tem aromas delicados e as notas inconfundíveis da nobre *botrytis*. (World Wine) - GP

Vergé Maçon Villages 2005 (Borgonha/França) – Para quem quer provar um *Chardonnay* da Borgonha, básico mas agradável. Tem notas de frutas maduras e terrosas, ataque macio e bom corpo. (World Wine) - RA

Wakefield Promised Land Unwooded Chardonnay 2005 (Clare Valley/Austrália) – Vinhos bons nesse patamar de preço são raros de encontrar. Simples e direto, o vinho apresenta um aroma intenso, com notas amanteigadas e frutas cítricas, boa acidez e média persistência. (Casa Flora) - RA