

ENCONTROS COMO
O 2º VINI VINCI PERMITEM
QUE CONSUMIDORES
INTERESSADOS CONVIVAM
DE PERTO COM PRODUTORES
TRADICIONAIS E NOVAS
ESTRELAS DA ENOLOGIA,
PROVANDO SEUS VINHOS
E ENTENDENDO MELHOR
COMO SÃO FEITOS



UMA VIAGEM AO REDDOR DO VINHO



A pequena Elena, 4 anos, talvez não saiba, mas participou, ainda que de forma indireta, do 2º Vini Vinci, evento da importadora Vinci, realizado de 18 a 20 de maio, no Rio de Janeiro e em São Paulo. “Eli”, como é chamada em família, é filha de Marc de

Grazia, famoso negociante de vinhos italianos – e agora produtor na Sicília. Por ocasião do evento, Marc contou que foi a paixão da filha pela cor rosa que o levou a produzir um vinho rosé. Para ilustrar o rótulo (como no de outros de seus vinhos) usou um desenho feito por Eli. Marc se especializou em garimpar vinhos de pequenos produtores italianos, que distribui no mercado mundial. Mais recentemente, comprou vinhedos nas encostas do Etna, na Sicília, tornando-se ele próprio produtor de vinhos baseados nas uvas *Nerello Mascalese* e *Nerello Cappuccio*, oriundas de vinhedos muito antigos. Os **Etna Rosso**, safra 2006, que serviu no Vini Vinci, são uma prova de que essa região é capaz de produzir vinhos de grande personalidade e, sobretudo, elegância (Marc não esconde que seu modelo são os *Pinot Noir* da Borgonha).

Marc foi um dos cerca de 40 produtores representados pela importadora que serviram seus vinhos diretamente aos consumidores. O grande mérito de eventos como esse é, justamente, o de oferecer ao apreciador a oportunidade de conhecer pessoalmente os autores de vinhos de diferentes uvas e regiões, às vezes menos conhecidos. Foi o caso, por exemplo, da presença do jovem e entusiasmado produtor francês Bertrand Sourdais, de 32 anos. Os saborosos **Pensées de Pallus** e **Le Pallus**, provenientes de vinhas com mais de 60 anos, que produz no Loire, são uma excelente introdução à appelação Chinon e à uva *Cabernet Franc* como solista, com suas notas florais, frutado elegante e aromas de sous-bois em vinhos um pouco mais envelhecidos. Sourdais também é diretor técnico da vinícola Domínio de Atauta, na Espanha, que ajudou a fundar, e hoje divide seu tempo entre as duas regiões. Representante da quinta geração de sua família no negócio do vinho, ele conta que



Na página ao lado, Marc de Grazia, Itália, e abaixo, Bertrand Sourdais, França. Nesta página, Stefanie-Christiana Lang e, à direita, Barbara Selbach, ambas da Alemanha e, foto de baixo, Julio Cesar Lopez de Heredia, Espanha

foi viver na Espanha porque não queria trabalhar com o pai, de cujas idéias discordava. Só retornou em 2005 para assumir o comando da vinícola da família (Domaine Pallus).

DELICADEZA + ELEGÂNCIA = RIESLING

A Alemanha foi outra bem-vinda presença no Vini Vinci. No Brasil, lamentavelmente, o país ainda carrega o estigma dos vinhos de “garrafa azul”, de baixa qualidade, que inundaram o mercado na década de 70. Para deixar claro quão distante da verdade é a imagem dos vinhos alemães

no Brasil, bastaria provar exemplares de suas duas regiões mais famosas, Reno e Mosel, ambas representadas no evento. Do Reno, veio a jovem (23 anos), Stefanie-Christiana Lang, filha dos proprietários do renomado Weingut Hans Lang. Fundado por seu avô, Hans, em 1953, hoje é dirigido por seu pai, o enólogo Johann Maximilian, também conhecido

por Hans. Além de ótimos *riesling* (o **Hattenheimer Hassel Auslese 2003**, vinho doce com apenas 9% de álcool é uma prova viva de que vinhos leves e delicados podem ser deliciosos), Johann/Hans também produz um interessante *pinot noir* (*spätburgunder* em alemão) maturado em barricas de carvalho francês.

Já o Weingut Selbach-Oster produz apenas vinhos brancos, quase exclusivamente à base de *Riesling*. Todos com o traço mi-

neral que é quase uma identidade dessa grande varietal branca. O Weingut, cujas origens remontam a 1660, é dirigido por Barbara Selbach e seu marido. Curiosamente, eles se conheceram quando ambos estudavam administração nos Estados Unidos. Entre os vinhos que serviu no Vini Vinci, o **Wehlener Sonnenuhr Selbach Riesling Kabinett 2004** (o nome vem do famoso vinhedo “Sonnenuhr”, ou relógio de sol) merece destaque por ter apenas 8,5% de álcool e 35 gramas de açúcar residual, perfeitamente equilibrados pela acidez da uva. Barbara Selbach observa que é “um vinho para mulheres”, por ser “leve, gostoso e fácil de beber”. Segundo ela, uma das vantagens dos *riesling* é que, “a exceção de carne de carneiro”, é um vinho que combina com quase tudo. Mas ressalva que apenas os do tipo *spätlese* e *auslese*, feitos com uvas mais maduras, se beneficiam com a maturação em carvalho, desde que em gran-

des barris usados de 1.000 litros (as “foudres”), para que o gosto da madeira não se incorpore ao vinho. Para sorte de quem esteve no Vini Vinci 2009, um dos melhores exemplos de uso da madeira em vinhos estava representado no evento: o extraordinário produtor espanhol Viña Tondonia, da família Lopez de Heredia. A Viña Tondonia não é apenas uma das mais antigas bodegas da Rioja (foi fundada em 1877), mas uma das poucas que se mantém rigorosamente fiel ao estilo de vinhos que, tradicionalmente, se praticava na região. São conhecidos por sua extraordinária longevidade, principalmente para brancos, e por desenvolverem complexidade de aromas e sabores raramente encontrados hoje (ver quadro). Se um visitante do Vini Vinci só tivesse tido tempo de provar esses vinhos de exceção, ainda assim teria justificado amplamente sua ida ao evento.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

O SEGREDO DA LONGEVIDADE

A Viña Tondonia é quase um anacronismo no mundo moderno. Seus vinhos só chegam ao mercado muitos anos após a colheita, o que é cada vez mais raro, principalmente no caso de brancos. Já muito complexos, quando começam a ser comercializados, são conhecidos por se manterem em evolução durante muitos anos, sem perder seu frescor e desenvolvendo um “bouquet” maravilhoso. Aproveitando sua presença no 2º Vini Vinci, Guilherme Velloso, José Luiz Borges e Mario Telles Jr., de Wine Style, conversaram com Julio Cesar Lopez de Heredia, que dirige a vinícola fundada por seu bisavô em 1877, para entender os segredos da longevidade dos vinhos que produz.

Para Lopez de Heredia, tudo começa com a variedade de uva utilizada. A *Viura* (*Macabeo* na Catalunha), base do vinho, tem um ciclo mais longo de maturação, acidez tartárica acima da média e resistência natural à oxidação. Isso permite que suporte fermentação e longos períodos de amadurecimento (“crianza” em espanhol) em barricas/barris de madeira. A colheita é tardia (geralmente em outubro) com produções equivalentes à metade do normal na região (4.500 kg/ha correspondendo a cerca de 30 hl/ha). O transporte das uvas para a vinícola é feito em tradicionais recipientes de madeira (“comportas”) com capacidade de aproximadamente 70 quilos, com o objetivo de colocá-las em contato com as leveduras naturais ali existentes. O processo se repete com a fermentação em barricas muito antigas, que contêm leveduras naturais selecionadas com o passar dos anos. O risco de o vinho ser afetado pela *brettanomyces* (um tipo de levedura que aporta aromas animais e defumados) é evitado com uma higiene impecável das barricas. Além disso, o vinho é trasfegado com muita frequência até o término completo da malolática quando é então transferido para grandes tonéis de carvalho americano (30% novos). As capacidades variam entre 6.000 litros (brancos) e 25.000 a 40.000 (tintos). Lá permanecerá, no caso dos Reserva e Gran Reserva, por no mínimo seis anos (mais dois em garrafa), antes de ser liberado, embora, normalmente, esse período seja muito maior. As safras atualmente disponíveis dos **Tondonia Reserva** e **Gran Reserva** brancos são, respectivamente, 1989 e 1987. Mas o consumidor será recompensado pela espera. O **Tondonia Reserva 1989** degustado no evento revelou grande complexidade aromática, marcada por toques de mel, flores brancas (jasmim, dama da noite) e empíreumáticos (avelãs e amêndoas tostadas); na boca, mostrou cremosidade digna de um grande Borgonha ou Champagne envelhecido.



Elegância Rara

Dezoito meses em barricas francesas amadurecem uma combinação excepcional de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Com aromas intensos e elegantes de frutas vermelhas, pimenta negra, toques de café e chocolate em total harmonia. **Erasmus é um vinho espetacular!**

Erasmus 2005

91 ROBERT PARKER

WINE SPECTATOR 90



Desguste com moderação

Distribuidor exclusivo:

Belo Horizonte
31 3286 7077

São Paulo
11 3061 3003

Vitória
27 3225 3260

CASA DO PORTO
desde 1988
Referência em Vinhos

