

por GUILHERME VELLOSO  
 colaboração de GUILHERME CORRÊA E EQUIPE WINE STYLE\*  
 Fotos VLADIMIR FERNANDES/DIVULGAÇÃO

# A MUITO BEM-VINDA VOLTA DOS ALEMÃES

VÍTIMAS DO ESTIGMA DA "GARRAFA AZUL", VINHOS ALEMÃES TORNARAM-SE PRESENÇA RARA NO CATÁLOGO DA MAIORIA DAS IMPORTADORAS BRASILEIRAS. UMA DELAS, A DECANTER, ANUNCIA A INTENÇÃO DE FORMAR O MELHOR PORTFÓLIO DESSE PAÍS, NOTÍCIA QUE DEVE SER RECEBIDA COM JÚBILO PELOS ENÓFILOS

A chegada de três novos produtores da elite do vinho alemão ao mercado brasileiro é notícia que deve ser recebida com júbilo por todo enófilo digno de fazer jus a esse adjetivo. Vítima do estigma da garrafa azul, sinônimo de vinhos diluídos e adocicados, o vinho alemão é presença inexistente ou meramente simbólica no catálogo da maioria das importadoras. Em parte por acreditar no renascimento, em nível mundial, da *Riesling*, base dos melhores vinhos alemães, em parte pela própria origem de seus proprietários (Hermann, de Blumenau, cidade cujo nome remete à colonização alemã no sul do Brasil), a importadora Decanter anuncia que pretende formar o melhor portfólio de vinhos daquele país no Brasil; e que os três produtores recém-chegados constituem, apenas, a "primeira onda" desse desembarque.







Na encantadora vila de Hochheim, na região do Rheingau, fica a famosa igreja de St Peter and St Paul



A curva sinuosa que o rio Mosel faz entre as cidades Leiwen (ao fundo) e Trittenheim

A Alemanha é o território sagrado da *Riesling*, para muitos críticos e apreciadores a maior uva branca do mundo, tendo como única rival a *Chardonnay*, mesmo assim apenas em seus melhores exemplares. Embora seja plantada em outros países, inclusive do Novo Mundo, nenhum outro produz vinhos dessa uva com a elegância, longevidade e diversidade de estilos como a Alemanha. Secos, doces ou meio-secos, mais ou menos alcoólicos, os melhores *Riesling* alemães são vinhos encantadores, que tanto podem ser bebidos “à capela” como escutar com brilho, valorizando-os sem ser dominados por eles, ampla gama de pratos, a começar pelos da culinária asiática, tão em moda em todo o mundo. Foi exatamente essa a conclusão da equipe de Wine Style, ao final de uma degustação exclusiva de sete dos novos vinhos importados pela Decanter, representando diferentes estilos de *Riesling*. Foram eles, por ordem de entrada:

1. **Riesling Estate Trocken QbA 2007**, do produtor Franz Künstler;
2. **Riesling Schloßböckelheimer Felsemberg Trocken 2007**, do produtor Hermann Dönnhoff;
3. **Riesling “Erstes Gewächs” Holle Trocken 2007** (Künstler);
4. **Riesling Spätlese Oberhäuser Brücke 2007** (Dönnhoff);
5. **Riesling Spätlese Piesporter Goldtröpfchen 2007**, do produtor Grans-Fassian;
6. **Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke 2007** (idem); e
7. **Riesling Auslese Niederhäuser Hermannshöhle 2006** (garrafa de 375 ml), também do produtor Dönnhoff.

Os vinhos foram selecionados por Guilherme Corrêa, sommelier da Decanter, duas vezes campeão brasileiro (2006 e 2009), que acaba de se sagrar terceiro melhor sommelier do continente americano e melhor

da América do Sul, em concurso realizado em Buenos Aires (ver reportagem nesta mesma edição). Em razão de compromissos profissionais, Corrêa não pode participar da degustação, mas indicou a ordem de serviço dos vinhos e forneceu um pequeno perfil de cada uma das vinícolas (ver quadro).

## PERFEITO EQUILÍBRIO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCAR CARACTERIZA OS MELHORES

### RIESLING ESTATE TROCKEN QBA 2007 (KÜNSTLER)

Amarelo-palha, é um vinho leve e delicado, não muito complexo, mas muito agradável, com aromas predominantemente frutados (pêssegos e peras) e sutil toque mineral, característico da uva. Na boca, mostrou acidez muito boa, perfeitamente equilibrada por leve off-dry e pelos 12,5% de álcool. Excelente evolução no copo, com aromas florais e de mel. Óti-

ma relação qualidade/preço (abaixo de 100 Reais).

### RIESLING SCHLOBBÖCKLHEIMER FELSEMBERG TROCKEN 2007 (DÖNNHOFF)

Amarelo-palha um pouco mais intenso que o anterior, denotando, provavelmente, a diferença de terroir (Rheingau x Nahe). Muito frutado (pera, maçã verde e cítricos na linha de laranja/grapefruit), mas fruta mais madura, com perceptível nota terrosa. Bom volume de boca, com acidez refrescante e açúcar mais presente. De início, apresentou discreta “agulha”. Boa concentração, macio em boca e com muita persistência final. Retro-olfato frutado intenso e muito agradável. Um vinho mais gastronômico, melhor acompanhando comida do que sozinho.







Menos famosa que Mosel e Rheingau, a região do rio Nahe também produz ótimos Rieslings (na foto acima, os vinhedos da Hermann Dönnhoff, considerado um dos melhores produtores da Alemanha)

### RIESLING “ERSTES GEWÄCHS” HOLLE TROCKEN 2007 (KÜNSTLER)

“Erstas Gewächs” é uma das classificações da nova (e algo confusa) legislação vinícola alemã, equivalente ao “premier cru” francês. Este exemplar certamente faz jus a ela. De cor palha um pouco mais forte, exibe grande riqueza aromática. É intensamente floral, com delicados aromas frutados (pêssego, nectarina) e notas de mel/cera e resinosas. A boca não fica atrás: macio, equilibrado (acidez x açúcar), levemente off-dry, concentrado, bom corpo (“gordo” para um vinho alemão), final longo e com retro-olfato exuberante, deixando um toque de erva cidreira. Belíssimo vinho, um dos melhores degustados.

### RIESLING SPÄTLESE OBERHÄUSER BRÜCKE 2007 (DÖNNHOFF)

“Spätlese” significa que as uvas foram colhidas um pouco mais maduras e isso se reflete principalmente na boca desse vinho de cor palha, intensamente floral (“dama da noite” é o aroma

dominante), com notas de frutas cítricas, minerais e de mel. Embora tenha boa acidez, ela é encoberta pelo açúcar a mais, que o deixa menos fresco e elegante em boca. Nesse caso, os 9% de álcool não ajudam. Sugere-se harmonizar este vinho com pratos tipo “agri-doce” em que o “agri” tenha mais peso que o “doce” (peixe com molho de maracujá, por exemplo).

### RIESLING SPÄTLESE PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN 2007 (GRANS-FASSIAN)

Prova de que o Mosel é um dos terroirs por excelência da *Riesling*, principalmente em vinhos um pouco mais doces, como este. Com apenas 8% de álcool, prova também que mais álcool não é sinônimo de equilíbrio. Um dos melhores (senão o melhor) entre os vinhos degustados. Amarelo-claro, com grande riqueza aromática: frutas cítricas, pera, leve floral, notas minerais. Na evolução, fruta em calda, tipo pêssego. Na boca, em que pese a evidente doçura, mostra notável equilíbrio. Delicado e elegante, é um vinho realmente delicioso, com ótima concentração, longa persistência e final refrescante. Embora possa acompanhar muito bem pratos com mais gordura, recomenda-se prová-lo sozinho.

### RIESLING AUSLESE TRITTENHEIMER APOTHEKE 2007 (GRANS-FASSIAN)

Outro sério candidato a melhor da degustação. Um pouco mais doce que o anterior (“auslese” significa uvas colhidas ainda mais maduras, às vezes já com presença da *Botrytis*), mas nem por isso enjoativo ou desequilibrado. Mel, acácia, pêssego, damasco seco e um toque mineral delicado e sutil dão o perfil aromático. Na boca, ótima acidez e álcool (8%) em perfeito equilíbrio com o açúcar. Bom corpo, num vinho longo com retro-olfato delicado em que aparecem notas frutadas, florais e de mel. Excelente e muito saboroso.

### RIESLING AUSLESE NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖLE 2006 (DÖNNHOFF)

Único exemplar apresentado em garrafa de 375ml, reveladora de sua vocação de vinho de sobremesa. Outro que agradou bastante, impressiona tanto pela doçura como pela acidez. Talvez um pouco menos fresco em boca do que o anterior. Aromas de frutas tropicais maduras (maracujá), com notas florais e de mel, além do característico “verniz”, clara indicação da presença da *Botrytis* em parte das uvas. Na boca, parece um pouco menos doce que o anterior, talvez pela maior acidez. 8,5% de álcool. Concentrado, longo e untuoso em boca, mostrou ótima persistência e retro-olfato de frutas confitadas e mel. Excelente!

As conclusões, ao final, foram as seguintes:

1. Os *Riesling* são vinhos amigos da comida, porque o toque de açúcar presente em muitos exemplares facilita as harmonizações. Doçura e acidez (atributo de todos os bons vinhos dessa uva) são fundamentais, por exemplo, na harmonização com pratos condimentados, como os da culinária oriental, asiática e até brasileira (tipicamente a baiana). Também são companheiros perfeitos de sushis e sashimis, particularmente os de peixes mais gordos;



## TRÊS PRODUTORES, TRÊS ESTILOS

Os três novos produtores incorporados ao catálogo da Decanter representam três das regiões mais representativas da Alemanha (Mosel, Rheingau ou Reno e Nahe). Embora tenham características comuns (acidez marcante e mineralidade presente, em maior ou menor grau), seus vinhos tem características distintas, que ilustram muito bem a variedade e diversidade de estilos dos *Rieslings* alemães. São eles:

**GRANS-FASSIAN.** Estabelecida desde 1624 na curva sinuosa que o rio Mosel faz entre Leiwen e Trittenheim, essa vinícola familiar faz parte do seletivo grupo dos 200 melhores produtores da Alemanha filiados ao VDP (Verband Deutscher Prädikats und Qualitätsweingüter), a associação dos melhores produtores, cuja insígnia, uma águia, figura no rótulo dos vinhos produzidos por seus membros. Além de ser uma das mais belas regiões vinícolas do mundo, o Mosel, por ter clima extremamente frio, propicia longo amadurecimento das uvas e dá origem a vinhos de pureza, equilíbrio e elegância incomparáveis.

**FRANZ KÜNSTLER.** O Rheingau é o terroir mais importante ao longo do Reno. Uma curta faixa de vinhedos expostos ao sul por uma abençoada mudança no curso do rio. A vila de Hochheim recebeu a família Künstler – e outro vitivinicultores oriundos da Morávia – após a Segunda Guerra. Em algumas décadas de trabalho árduo, os Künstler tornaram-se uma das melhores vinícolas da Alemanha, integrando o seletivo grupo associado ao VDP e recebendo, por duas vezes, do Institute of Masters of Wine da Inglaterra, o título de “Melhor Produtor Alemão”.

**HERMANN DÖNNHOFF.** Embora menos famoso que o Mosel e o Reno, o rio Nahe abriga uma das melhores regiões vinícolas da Alemanha. O Weingut Hermann Dönnhoff produz vinhos na região do Nahe desde 1750, num estilo intermediário entre a delicadeza do Mosel e a consistência do Rheingau. Para Oz Clarke, Helmut Dönnhoff é o “gênio tranquilo da enologia do Nahe”, produzindo “alguns dos *Rieslings* mais mineralmente secos e naturalmente doces do mundo”, opinião confirmada por seu colega Hugh Johnson, para quem ele produz “*Rieslings* magníficos em todos os níveis de qualidade”.





Como é possível que de uma ruína tão escura surja o melhor vinho branco?

2. Os bons *Riesling* são prova eloquente de que vinhos com grau alcoólico mais baixo (abaixo de 10%) podem ser redondos e equilibrados;
3. A influência do terroir de origem é claramente perceptível nos *Riesling* alemães, com vinhos mais minerais ou frutados, mais leves ou encorpados etc.;
4. Mas, quando se sobe na escala de classificação dos vinhos alemães, a tipicidade do terroir fica menos evidente;
5. Por sua riqueza aromática, são vinhos que não devem ser muito gelados!

Por último, além da classe, elegância e sofisticação que caracteriza seus melhores exemplares, a variedade de estilos dos *Rieslings* alemães faz com que sejam vinhos versáteis e raramente “cansati-

vos”, como é frequente acontecer, hoje, com vinhos de outras cepas, principalmente do Novo Mundo.

PARTICIPARAM DO PAINEL DE DEGUSTAÇÃO OS SEGUINTE INTEGRANTES DA EQUIPE DE WINE STYLE: ARTHUR AZEVEDO, JOSÉ LUIZ BORGES, GUILHERME VELLOSO, GUSTAVO ANDRADE DE PAULO, MARIO TELLES JR. E RUI ALVES. PELA DECANTER, ESTIVERAM PRESENTES O DIRETOR ADOLAR HERMANN E O GERENTE EM SÃO PAULO, CEZAR FRANÇA. OS COMENTÁRIOS A RESPEITO DOS VINHOS DEGUSTADOS REFLETEM O CONSENSO DA EQUIPE DE WINE STYLE.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR



APRECIAR COM MODERAÇÃO



É um grande que ainda não podemos responder com certeza. O que podemos assegurar é que toda a intensidade desta marca, Splice do Vale do Casablanca, foi capturada nesta garrafa que hoje você pode levar à sua mesa. Tenha um tempo para você.

**CASA BLANCA**