



## SESMARIAS, a ambiciosa aposta da Miolo

DESTINADO A OCUPAR O POSTO DE ÍCONE, NUM PORTFÓLIO QUE REÚNE MAIS DE 70 PRODUTOS, O LANÇAMENTO DA MIOLO É O PRIMEIRO VINHO NO BRASIL A SER VENDIDO “EN PRIMEUR”

por GERSON LOPES colaboração ARTHUR AZEVEDO  
fotos ARTHUR AZEVEDO/DIVULGAÇÃO

O mais recente projeto do grupo Miolo foi apresentado num grande evento, realizado em sua sede, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, RS, na presença de um seleto grupo de convidados e do conhecido enólogo Michel Rolland, consultor da empresa: o lançamento de um vinho *ultra premium* com a marca Miolo, que recebeu o nome de **Sesmarias**. O nome faz referência às concessões dadas pelos portugueses na época da colonização. No caso específico da campanha gaúcha, onde o novo vinho é produzido, eram cerca de 500 proprietários e cada um deles recebeu uma sesmaria, com área equivalente a 13.068 hectares.

Tanto o vinho como a forma como está sendo comercializado revelam ousadia e criatividade. O **Sesmarias** será produzido em pequena quantidade (apenas 4.400 garrafas na primeira edição), e só será

vendido pelo sistema “en primeur”, amplamente empregado em Bordeaux, mas utilizado pela primeira vez no Brasil. O comprador adquire o vinho ainda em elaboração, fazendo um investimento prévio acreditando em sua qualidade final. É uma aposta, com risco calculado.

O lançamento do **Sesmarias** só se tornou possível pelos investimentos de mais de 120 milhões de reais realizados pelo grupo nos últimos dez anos, tanto nos vinhedos como em suas instalações, como na forte expansão de seus negócios. E possibilitaram que, hoje, a empresa exporte para mais de 22 países, em quatro continentes. França, Inglaterra, Suíça, Espanha, Alemanha, EUA, Holanda, Japão e Canadá são alguns dos países em que os vinhos do Miolo Wine Group podem ser encontrados tanto em lojas especializadas como



Imagens da Campanha (Fortaleza do Seival), de onde saem as uvas para a produção do **Sesmarias**. Nesta foto, ovelhas da raça Texel e, abaixo, a nova vinícola da Miolo na Campanha







## SPA DO VINHO UM PROGRAMA À PARTE

HOSPEDAR-SE NO VILLA EUROPA HOTEL & SPA DO VINHO CAUDALIE VINOThÉRAPIE É UM PROGRAMA EM SI PARA QUEM VISITA A REGIÃO DE BENTO GONÇALVES, NA SERRA GAÚCHA. ISSO PORQUE NELE FUNCIONA O PRIMEIRO SPA VINOTERÁPICO DO HEMISFÉRIO SUL, UMA EXCLUSIVA FRANQUIA DA FAMOSA E EXIGENTE GRIFE FRANCESA LES SOURCES DE CAUDALIE. IDEALIZADO EM 2001 POR UM GRUPO DE INVESTIDORES DE RENOME – ENTRE ELES, A PRÓPRIA VINÍCOLA MIOLO, QUE CEDEU O TERRENO EM QUE FOI CONSTRUÍDO –, O HOTEL OFERECE O QUE HÁ DE MELHOR EM HOSPEDAGEM, GASTRONOMIA, SAÚDE E LAZER. PLANTADO NO TOPO DE UMA COLINA, O VILLA EUROPA PROPICIA DE SUA ENTRADA UMA BELA VISTA DA VINÍCOLA E DOS VINHEDOS DA MIOLO QUE O CIRCUNDAM (COM AS UVAS DESSES VINHEDOS É FEITO O VINHO EXCLUSIVO, QUE SÓ É VENDIDO NO PRÓPRIO HOTEL). COMO NÃO PODERIA DEIXAR DE SER, TODA A DECORAÇÃO FOI INSPIRADA NA BEBIDA DO DEUS BACO, INCLUSIVE ALGUMAS FRASES ESCRITAS NO DIALETO TOSCANO, INSERIDAS NO TETO DOS QUARTOS E NA ENTRADA DO HOTEL. UMA DELAS É LAPIDAR: “AQUELE QUE FAZ O VINHO, SE NÃO ESTÁ NO PARAÍSO, ESTÁ MUITO PRÓXIMO”. MAIS AINDA, ACRESCENTARIA, SE ESTIVER HOSPEDADO NO VILLA EUROPA. (GL)



Acima, o vinhedo Fortaleza do Seival e, ao lado, mesa de seleção de uvas



em sofisticados restaurantes. Criado formalmente em 2006, o Miolo Wine Group é fruto de parcerias nacionais e internacionais e reúne hoje uma linha com mais de 70 produtos. O objetivo é atuar no mercado mundial com uma variedade de vinhos que atenda a todos os segmentos. O grupo está associado a oito projetos: Vinícola Miolo (Vale dos Vinhedos, RS), Fortaleza do Seival Vineyards (Campanha, RS), RAR (Campos de Cima da Serra, RS), Lovara Vinhos Finos (Serra Gaúcha, RS), Fazenda Ouro Verde (Vale do São Francisco, BA), Viasul (Chile), Osborne (Espanha e Portugal) e Los Nevados (Mendoza, Argentina).

### Baixo rendimento e “vinificação integral”

O **Sesmarías** nasceu de um cuidadoso trabalho no vinhedo, com poda no inverno, seguida

da poda em verde, que reduz substancialmente a produção por videira – menos de 1kg de uvas por planta, o que não dá para encher uma garrafa de 750ml. O rendimento final é de 30 hectolitros por hectare, adequado para a produção de vinhos de alta qualidade. A vinificação foi realizada pelo sistema de “vinificação integral”, proposta muito em voga atualmente. Michel Rolland explicou o processo, que é quase uma volta ao passado pois, como ele mesmo fez questão de frisar, já era usado na França há mais de 50 anos. O princípio é muito simples: consiste basicamente em colocar as uvas diretamente nas barricas para fermentar, evitando-se dessa forma o uso de equipamentos que poderiam danificá-las.

Claro que o método foi adaptado aos tempos modernos e se desenvolve de acordo com a seguinte sequência: colheita manual, mesa de seleção, desengaço cuidadoso e colocação das uvas com grão intacto nas

barricas. Nessa etapa do processo usa-se “gelo seco” entremado às uvas, para manter a temperatura a 8 graus e permitir a maceração pré-fermentativa a frio. Somente leveduras naturais são usadas para a fermentação, que é iniciada pelo aumento gradual da temperatura e dura cerca de 8 a 10 dias. Durante o processo, a barrica é girada por mecanismos próprios, de acordo com a orientação dos enólogos. Dessa forma, eles podem verificar se a extração de cor e taninos está dentro dos padrões pré-estabelecidos para a vinificação. Segue-se um período de maceração pós-fermentativa a frio (contato das cascas com o vinho), com posterior retirada das cascas, que são prensadas para se obter o chamado “vinho de prensa”, que nesse caso é integralmente incorporado ao vinho final. Uma vez retiradas as cascas, o vinho volta às barricas para o processo de amadurecimento. A primeira safra do **Sesmarías** descansa atualmente nas barricas, ainda sem data para deixá-las.



Villa Europa Hotel  
& Spa do Vinho,  
no Vale dos Vinhedos,  
o primeiro spa  
vinoterápico  
do Hemisfério Sul



## ENOTURISMO É OUTRA VERTENTE

JUNTO COM O LANÇAMENTO DO **SESMARIAS**, O MIOLO WINE GROUP APRESENTOU O FRUTO DE OUTRO INVESTIMENTO, COM A INAUGURAÇÃO, EM BENTO GONÇALVES, DO NOVO E ARROJADO COMPLEXO ENOTURÍSTICO DA LOVARA VINHAS E VINHOS, QUE FUNCIONA EM SUA ANTIGA SEDE, TOTALMENTE REMODELADA. FUNDADA EM 1865 PELAS FAMÍLIAS BENEDETTI E TECCHIO, A LOVARA TERÁ AGORA PLENAS CONDIÇÕES DE RECEBER O CRESCENTE FLUXO DE TURISTAS QUE VISITAM A REGIÃO A CADA ANO. É BOM LEMBRAR QUE O COMPLEXO LOVARA É A TERCEIRA OPERAÇÃO DO GRUPO PREPARADA PARA RECEBER TURISTAS INTERESSADOS EM VINHO. A PRIMEIRA TAMBÉM FICA NO VALE DOS VINHEDOS, EM BENTO GONÇALVES, NA SEDE DA PRÓPRIA MIOLO, POR ONDE PASSAM ANUALMENTE MAIS DE 100 MIL TURISTAS. A SEGUNDA FOI INAUGURADA NO ANO PASSADO, NA FAZENDA OURO VERDE, NO VALE DO SÃO FRANCISCO, BAHIA, E JÁ RECEBE CERCA DE 700 VISITANTES POR MÊS. A PRÓXIMA ETAPA SERÁ MONTAR ESTRUTURA SEMELHANTE NO FORTALEZA DO SEIVAL VINEYARDS, NA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA, BERÇO DO **SESMARIAS** E DE OUTROS PROJETOS INOVADORES DA EMPRESA, COMO O **CASTAS PORTUGUESAS**.

### Composição exata do corte não será revelada

Um segredo bem guardado pela Miolo é a composição do **Sesmarias 2008**. As uvas que entram no corte não serão divulgadas, numa bem pensada estratégia de marketing, para aguçar a curiosidade do comprador. Wine Style, no entanto, conseguiu apurar junto a fontes confiáveis que ele provavelmente inclui seis variedades, a saber: *Touriga Nacional*, *Petit Verdot*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Tempranillo* e *Tannat*. Seguramente um corte único no mundo. O vinho foi apresentado por Michel Rolland e mostrou-se, como seria previsível para uma amostra de barrica de um vinho jovem, escuro e impenetrável em sua cor púrpura. Os aromas ainda são predominantes de carvalho, que se sobrepõe às frutas escuras. Na boca, tem acidez moderada, álcool perceptível e massa tânica impressionante, com taninos finos. Bom corpo, muita concentração de frutas, e boa persistência completam seu perfil atual, que ainda não permite uma avaliação definitiva. Por enquanto, é uma boa promessa. O resultado? Só o tempo dirá. Mas é grande a expectativa de que possa tornar-se um verdadeiro ícone entre os vinhos nacionais.

GERSON@WINESTYLE.COM.BR



# QUINTA DO CACHÃO

Um vinho tão surpreendente  
quanto o próprio nome.



SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA





# ENCONTRO INTERNACIONAL DO VINHO

INTERNATIONAL WINE MEETING

Pousada Pedra Azul - ES - Brazil - 2009



## GRANDES VINHOS, O CENÁRIO PERFEITO.

O Encontro Internacional do Vinho oferece em sua primeira edição, oportunidades imperdíveis para os apaixonados pela bebida. Um panorama do que acontece de mais importante no mundo do vinho, em degustações exclusivas, sob a orientação de grandes especialistas e renomados profissionais da Enologia.

O cenário perfeito para o Encontro é a Pousada Pedra Azul, localizada em uma região de natureza exuberante e temperatura amena a apenas 80 km de Vitória - ES. Vizinha do parque florestal de mesmo nome, a Pousada está em uma das mais belas paisagens de montanha do país e conta com excelente infra-estrutura turística.

O Encontro Internacional do Vinho é uma realização da Premium, a mais bem estruturada empresa de marketing promocional do Espírito Santo e parte da Rede Gazeta, afiliada da Rede Globo no estado.

Vagas limitadas a 200 pessoas.

**Informações e inscrições:**  
[www.premium.srv.br](http://www.premium.srv.br) / 27 3315-7071

**De 22 a 25 de outubro de 2009 | Pedra Azul**



Chateau Latour 2005



Almaviva 2006



Chateau Mouton  
Rothschild 2004



Clos de la Coulée  
de Serrant 2007



Salon 1997  
Blanc de Blancs



Vega Sicilia  
1998 Único

## PROGRAMAÇÃO\*

### SEXTA 23/10/09

9h30 - Espanha: Antigo ou Novo Estilo?

**Palestrante:** Javier Arauz - Especialista espanhol em vinhos, "sherry educator" e tutor recomendado pela WSET de Londres.

Vega Sicilia 1998 Único RP 98 pontos | Alzania 21 del 10 2004- Navarra | César Principe - Cigales 2005 | Aalto PS 2005 RP 98 pontos | Bodegas JC Conde - Neo Punto Escencia 2006 RP 94 pontos | Bodegas Vizar Special Selection 2005.

### 15h00 - Itália Monumental

**Palestrante:** Danilo Braga - Locanda (Petrópolis) Sassicaia 2004 San Guido Bolgheri (RP-93 pts WS-94 pts WE 97 pts) | Col d'Orcia 2001 Poggio al Vento - Brunello di Montalcino Riserva RP 92 pts | Toscana, Sinarra 2007 (Fattoria di Magliano) Maremma Toscana | Mazzei (Poggio a la Badiola 2006) - Toscana IGT | Zisola (Doppio Zeta 2006) - Sicilia IGT | Olmaia 2004 (Col D'Orcia) - Toscana IGT.

### 17h30 - América do Sul por Franceses

**Palestrantes:** mesa redonda com Héctor Vergara, Pascal Marty, Jean Pascal Lacaze. Bodegas Poesia - Poesia 2005 (Helène Garcin) RP 93 pontos | Linda Flor 2006, Cuvelier de los Andes Gran Malbec 2006 RP 95 pontos | Almaviva 2006 - Maipo - Tocornal | Clos Apalta 2005 - Apalta | Domus Aurea 2005 - Maipo

### 19h00 - Sessão Premium I: Vinhos de Rios

**Palestrante:** Mariana Martinez jornalista editora do Planetavino.com

Secret Sopt 2005 Douro- Portugal | Antonino Izquierdo 2006 Duero - Espanha RP 95 pontos | Almaviva 2006 - Maipo - Chile | Le Petit Mouton 2004 - Pauillac - França | Nearco 2005 - Supertoscano | La Madrid - Premium Wine 2005 - Argentina

### SÁBADO 24/10/09

10h00 - Biodinâmicos: Vinhos do Céu a Terra

**Palestrante:** Nicolas Joly - Coulée de Serrant (à Savennière, Vallée de la Loire), líder do grupo de agricultura biodinâmica Renaissance des Appellations.

Antiyal 2006 - Chile | Tribute Benziger 2005 - USA | Pierre Morey - Mersault Borgonha | Nikolaihof Wachau Gruner Veltliner 2005 - Austria | Clos de La Bergerie 2005 - França | Clos de La Coulée de Serrant 2007 Loire - França.

15h00 - As novas fronteiras do mundo do vinho

**Palestrantes:** Master Sommelier Héctor Vergara e Mariana Martinez jornalista editora do Planetavino.com

Mas Estela - Empordá 2005 - Espanha | Mavrodaphne of Patras 2000 (Antonópoulos) - Grécia | Chateau Kefraya 2005 - Líbano | Nikolaihof - Steiner Hund - Jungferlese - Wachau 2005 Áustria (Biodinâmica) | Villa Francioni VF 2005-2006 - São Joaquim- Brasil | Cave de Geisse Nature - Pinto Bandeira | Castel Grand Vin 2005 (Domaine du Castel) - Israel | Arretxea 2004 (Pisano) - Uruguay.

17h30 - As diferenças do Terroir de Bordeaux

**Palestrante:** Mário Telles Jr - Diretor da Associação Brasileira de Sommeliers-São Paulo (ABS-SP), Diretor e Editor da revista Wine Style.

Rauzan Segla 2005 - Margaux | Château Mouton Rothschild 2004 - Pauillac | Chateau Haut Bergey 2005 | Clos l'Eglise 2004 - Pomerol | Virginie de Valandraud 2005 | Majorallia 2004 - Margaux (Jean-Luc Thunevin).

19h00 - Sessão Premium II: Porque 100 pontos?

**Palestrante:** Joshua Greene - Editor da revista Wine & Spirits.

Château Latour 2005 - Pauillac | Chateau Latour 2000 - Pauillac | Krug 1996 | Krug 1998 | Tokaji Royal | Tokaji Royal.

### DOMINGO 25/10/09

11h00 - Champagne: o segredo dos pequenos produtores

**Palestrante:** Arthur Azevedo - Diretor-Executivo da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP), diretor e editor da Wine Style.

Egly Ouriet Brut Tradition Grand Cru NV | Cattier Clos Du Moulin Premier Cru Brut | Fleury - Biodinâmica, Salon 1997 Blanc de Blancs | Le Mesnil-sur-Oger -RP 95 pontos - Biodinâmica, Baron Philippe de Rothschild Cuvée Especial | Jacques Selosse AVIZE.