



# PARKER

EM SUA VOLTA À ESPANHA, DEPOIS DE UMA AUSÊNCIA DE 27 ANOS, ROBERT PARKER CONDUZIU HISTÓRICA DEGUSTAÇÃO DE 20 VINHOS, QUASE TODOS À BASE DE GARNACHA (GRENACHE PARA OS FRANCESES), PARA MOSTRAR A VERDADEIRA EXPRESSÃO DESSA SUBESTIMADA UVA ESPANHOLA

por ARTHUR AZEVEDO colaboração MARIO TELLES JR.  
fotos WINE STYLE/DIVULGAÇÃO

Havia no ar um misto de curiosidade, excitação e até um pouco de suspense. Afinal, em alguns minutos, iria começar a mais esperada atração do **Winefuture•Rioja09**, evento que reuniu, nos dias 12 e 13 de novembro, em Logroño, capital da Rioja, especialistas de todo o mundo, para debater o futuro da indústria do vinho (ver texto sobre o evento). À espera dos privilegiados participantes, 536 lugares cuidadosamente arrumados, com 20 taças vazias à frente de cada um. Poucos, dos 180 jornalistas credenciados, tiveram acesso à degustação, no Rioja Forum, e os ingressos para participar da mesma estavam esgotados desde agosto.

Wine Style, que apoiou o Wine Futu-

re, no Brasil, desde o primeiro momento, esteve presente, com exclusividade, com dois de seus editores, o autor desse artigo e Mario Telles Jr. Tivemos o privilégio de entrar na sala momentos antes do início da degustação e, para nossa surpresa, encontramos um solitário Parker, sentado à mesa principal, aguardando a entrada dos convidados, numa postura que desmente sua fama de super-estrela do mundo do vinho. Tranquilo e acessível, Parker conversou alguns minutos conosco e surpreendeu-se ao receber o exemplar da Wine Style com sua entrevista (WS nº 25). Parker comentou que nunca havia degustado um vinho brasileiro e que esperava um dia visitar o

Brasil. Político? Pode ser, mas sentimos sinceridade em sua afirmação. Pouco depois, ele receberia da diretora do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), Andrea Millan, uma garrafa de **Salton Talento 2005**, e comentou que o degustaria com grande curiosidade. Pelo menos a lacuna foi sanada e o crítico terá a chance de conhecer um dos melhores vinhos brasileiros.

### ESCOLHA DA GARNACHA LEVOU EM CONTA SUA DIFUSÃO GEOGRÁFICA

A degustação conduzida por Parker foi coordenada por Pancho Campo, único Master of Wine da Espanha, idealizador do Wine Future 2009. E contou com a colaboração do norte-americano Kevin Zraly. Especialista em educação em vinho e fundador da famosa escola que funcionou, durante muitos anos, no restaurante *Windows on the World*, numa das torres gêmeas do World Trade Center, em Nova York, Zraly é autor de um dos livros de vinho mais vendidos do mundo, o *Windows on the World Complete Wine Course*. E foi acompanhada por uma plateia que incluía personalidades como José Peñin, autor do mais reputado guia de vinhos espanhóis, e Jancis Robinson.

Logo ao início, para mostrar a mudança de percepção dos americanos em relação ao vinho espanhol, Parker lembrou que, em 1978, quando realmente começou a se interessar por vinhos, o **Vega-Sicilia** não era importado para os Estados Unidos. Ressaltou que a Espanha passou por uma incrível revolução na qualidade dos vinhos e que, ao se olhar para o passado, pode-se ter uma ideia das mudanças ocorridas nos últimos 30 anos.

Em seguida, Parker explicou as razões de ter escolhido vinhos produzidos com a uva *Garnacha* e não os de *Tempranillo* – considerada a uva emblemática da Espanha –, fato que causou estranheza e que foi alvo de críticas dos ativistas anti-Parker de plantão. Muito tranquilo, disse que a escolha se deveu ao fato de a *Garnacha* ser uma uva plantada em diversos países; e que um de seus objetivos seria mostrar suas diferentes expressões pelo mundo. Comentou que, geralmente, a *Garnacha* é usada como coadjuvante, em cortes

com outras variedades, mas que, em situações bem definidas, pode ser uma grande solista. O mesmo não poderia ser feito com a *Tempranillo*, uva muito mais restrita em termos de difusão geográfica. Politicamente – e para que a chiadeira não fosse total – Parker deixou para o final dois vinhos da Rioja: um, em estilo mais do que tradicional; o outro, moderníssimo.

### A IMPORTÂNCIA DO AROMA E DO RETRO-OLFATO PARA PARKER

Atendendo aos apelos da plateia, em que estavam dezenas de Masters of Wine, e respondendo a uma



provocação de Kevin, Parker contou como é seu processo de avaliação de vinhos. Começou dizendo que não dá muita importância à cor dos vinhos que, segundo ele, não ajuda muito a diferenciá-los. Só presta um pouco de atenção a esse aspecto quando algo está muito fora do padrão. Considerado um dos “narizes” mais famosos do mundo, Parker apontou o aroma como fator crítico da avaliação, tentação absoluta de um vinho, devendo ser puro e atraente. Na parte gustativa, revelou que dá especial valor à textura do vinho – que, para ele, deve ser macia e sem aspereza

alguma – ao equilíbrio e à profundidade. Para surpresa geral disse não gostar de vinhos “pesados” e sem vida, o que contraria a percepção que a maioria de seus críticos tem de suas avaliações. Por fim, disse valorizar muito o retro-olfato, que é sempre um grande diferencial entre os vinhos. “Grandes vinhos tem final focado e puro, com grande persistência”. E finalizou, arrancando risos da plateia, com a mais que óbvia observação que “se um vinho tem bom sabor, é bom...”

Parker observou ainda que, em 1978, quando começou a se interessar por vinhos, lhe ensinaram que os vinhos devem ser desagradáveis quando jovens para

serem bons quando envelhecerem. E afirmou discordar categoricamente dessa afirmação, pois “os vinhos devem ser deliciosos desde jovens”, acrescentando: “vinhos que são desagradáveis jovens, continuam desagradáveis por toda sua vida”. Perguntado sobre quais seriam suas previsões para o futuro, diz que aposta em uvas como *Garnacha*, *Tempranillo*, *Pinot Noir*, *Malbec* e *Merlot*. E reclamou do fato de ser acusado de fazer o vinho custar mais caro, o que considera injusto, por não ter controle do uso que importadores e lojistas de todo o mundo fazem, principalmente, das notas que atribui aos vinhos.

### REPRESENTAÇÃO FRANCESA FOI 100% CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Foram vinte vinhos espetaculares, cada um com suas peculiaridades, mas tendo como denominador comum a alta qualidade e a mão de seu criador. Quase todos a mais legítima expressão da *Garnacha* que, em dezoito deles, era a uva dominante ou exclusiva. Somente os dois últimos fugiram à proposta inicial. Parker dividiu os vinhos por países, começando com a França, em particular Châteauneuf-du-Pape, uma paixão assumida, continuando com Califórnia, Austrália, Espanha, para fechar com os vinhos da anfitriã Rioja.

Na ala francesa, todos os vinhos eram da denominação de origem Châteauneuf-du-Pape, de produtores com diferentes propostas. Inicialmente, foi mostrado o **Domaine Charvin 2007**, proveniente de casa fundada em 1851 e atualmente gerida pela sexta geração das famílias Chavin e Laurent. A área de plantio do domaine é de apenas 8 hectares e o vinho é uma mescla de *Grenache* (85%), completada com partes iguais de *Mourvèdre*, *Vaccarèse* e *Syrah*. Aromas deliciosos de frutas escuras maduras, com notas florais (lavanda) e alcaçuz, definem um perfil aromático intenso e elegante. Na boca, é macio, delicado e equilibrado, com bom corpo e longa persistência. Um “clássico”, segundo Parker.

O **Domaine Pierre Usseglio Mon Aïeul 2007**, degustado a seguir, vem de uma casa fundada em 1948 pelo italiano Francis Usseglio, que o passou para seu filho Pierre. Hoje, a vinícola tem os filhos de Pierre, Jean Pierre e Thierry, na direção. São 22 hectares, divididos em 15 parcelas diferentes de videiras bastante antigas, metade delas com 60 anos e o restante beirando os 30 anos. O vinho apresentado é uma Cuvée especial, produzida somente com *Grenache*, de três diferentes terroirs, com solos de areia, argila e calcário. Segundo Parker, é um de seus vinhos favoritos, muito próximo da perfeição. Na degustação, mostrou-se com excelente concentração de aromas e sabores, que lembram lavanda, frutas escuras e alcaçuz. Não é um vinho superconcentrado nem alcoólico e brilhou pela longa persistência e pela pureza do retro-olfato.

Outra boa surpresa foi o **Domaine de la Vieille Julienne 2007**, propriedade que está nas mãos da família Daumen desde 1905 e que, desde então, vem passando de pai para filho. Em 1990, Jean Paul Daumen decidiu mudar para o cultivo biodinâmico e a partir daí as uvas, das variedades *Grenache*, *Mourvèdre*, *Syrah*, *Cournoise* e *Cinsault*, além das raras *Muscardin* e *Vaccarèse*, provenientes dos 30 hectares de vinhedos, passaram a ser tratadas segundo essa filosofia. A colheita das uvas é manual e com dupla seleção de cachos, nos vinhedos e na vinícola. A vinificação se dá com leveduras naturais e controle de temperatura e o vinho resultante permanece em tonéis de carvalho por 1 ano. O resultado é um vinho de cor violácea, com aromas muito agradáveis de frutas escuras, mescladas a especiarias, alcaçuz e leve tostado. Na boca é rico em sabores, com ataque macio, bom equilíbrio, taninos finos e longa persistência. Para nosso editor Mario Telles Jr. foi o mais fresco e elegante de todos os Ch-du-Pape apresentados.

Um vinho curioso, e agraciado com alta pontuação por Parker, é o **Chapoutier Barbe Rac 2007**, 100% *Grenache*, proveniente de uvas plantadas num terraço quaternário, de pedras roladas, que vieram do antigo leito do Rhône. A vinificação se deu em tanques de concreto revestidos de epóxi, e as uvas foram completamente desengaçadas. O vinho permaneceu por 12 meses em tanques de aço inoxidável e igual tempo em garrafa, portanto, sem nunca ter contato com madeira. Mostrou-se de cor rubi/púrpura, escuro e com aromas de frutas escuras, com notas de ervas frescas e secas, e toques florais. Muscular e potente, exibe muita fruta, taninos ainda muito presentes, de boa qualidade, e boa persistência. Precisa de tempo... A grande estrela da série francesa foi o extraordinário **Domaine de Barroche Pure 2007**, produzido em 12,5 hectares de vinhas, também divididos em parcelas. *Grenache* em pureza, é um vinho hedonístico e sedutor, com aromas intensos de frutas escuras perfeitamente maduras, mescladas a chocolate e licor de cacau, com notas de tostado e alcaçuz. Com passagem de 15 meses em carvalho francês, tem a madeira

perfeitamente integrada, taninos muito finos, excelente concentração e longa persistência. Um fenômeno!!!

Os outros franceses degustados, também de boa expressão foram: **Domaine de Marcoux Vieilles Vignes 2007** e **Mont Olivet La Cuvée du Papet 2007**.

### EUA BRILHARAM COM DOIS VINHOS DE ALTÍSSIMO NÍVEL

Como bom norte-americano, Parker mostrou dois finíssimos vinhos californianos, evidentemente escolhidos a dedo e com a missão de bem representar seu país de origem. O primeiro deles, o **Sine Qua Non Atlantis Granache 2005**, foi produzido por Manfred Krankl, usando uvas colhidas em West Ventura County. Excêntrico, Manfred produz vinhos diferentes em cada safra, pois diz “não gostar de fazer a mesma coisa duas vezes”. O vinho degustado, da safra 2005, é um blend de *Grenache* (93%) e *Syrah* (7%). Cerca de 50% do vinho foi produzido a partir de cachos inteiros e praticamente todas as uvas vieram de um único vinhedo, chamado Eleven Confessions Vineyard. A maturação se deu em barricas novas de carvalho (não especificado), por 24 meses. “Extraordinário” é a palavra que melhor define esse vinho. Escuro, tem nuances rubi/púrpura e um perfil aromático de tirar o fôlego, com fruta escura em profusão (ameixa, cassis), toques balsâmicos e notas florais, mescladas a chocolate e tostado. Sedutor ao extremo. Macio na boca, tem acidez e álcool equilibrados, muita concentração, sabores deliciosos, corpo pleno e muito longa persistência. Arrasador...

O segundo vinho norte-americano veio de um produtor que se dedica exclusivamente à produção de vinhos com variedades do Rhône, sendo o primeiro a fazer isso no país. Trata-se do Alban Vineyards, localizado no Edna Valley, perto de Arroyo Grande, na porção sul do condado de San Luis Obispo. Seu proprietário, John Alban, começou a produzir vinhos em 1985 e é considerado um dos pioneiros do movimento Rhone Rangers, que reúne produtores dedicados ao plantio de variedades do Rhône como *Syrah*, *Viognier*, *Roussane* e *Grenache*. O vinho apresen-

tado foi o **Alban Vineyards Pandora 2006**, também uma mescla de *Grenache* (92%) e *Syrah* (8%). Outra bomba de frutas, que remete a frutas escuras maduras (cerejas e amoras) mescladas a notas lácteas, toques florais (lavanda), chocolate e coco queimado. Hedonístico, é muito macio e com sabores absolutamente deliciosos e irresistíveis. Impressionante...

### AUSTRALIANOS SURPREENDERAM PELA FINEZA E ELEGÂNCIA

Na ala dos cangurus (ou “aussies”, como os americanos se referem aos australianos), quatro excelentes vinhos surpreenderam pela fineza e elegância, em detrimento da superextração, como muitos imaginavam. Abrindo a sessão, o ótimo **Greenock Creek Cornestone 2006**, fruto de uma minúscula vinícola do Barossa Valley. Com produção de apenas 2.500 caixas por ano, é propriedade do casal Michael e Annabel Wau-

gh. As uvas provêm de um vinhedo de 63 anos e o vinho, puro *Grenache*, mostrou-se um gigante gentil, que escondeu seus inacreditáveis 18,5% de álcool na intensa concentração de frutas, na ótima acidez e na massa de taninos finos e maduros. O delicioso retro-olfato repercutiu os aromas diretos, de frutas escuras maduras, com toques minerais e de chocolate, além de notas florais e balsâmicas.

Na sequência, outra preciosidade: o **Claredon Hills Old Vines Romas 2006**, um dos seis vinhos de pura *Grenache* produzidos por essa conceituada vinícola australiana. O fato curioso é que as vinhas, de 1925, são plantadas sem enxertia, “em vaso” (sem condução), em encostas com inclinação

orientada a leste e em solos ricos em óxido de ferro, pedras e quartzo. A maturação se deu em carvalho francês, de segundo e terceiro usos, por 18 meses. Rubi, de boa intensidade, o vinho mostrou aromas complexos e elegantes, de frutas escuras em geleia, com notas florais e toques defumados. Concentrado, encorpado, equilibrado e acima de tudo, delicioso, é um vinho que junta potência e elegância. Imperdível!

Torbreck, produtor bem conhecido dos brasileiros, marcou presença com um vinho de produção limitadíssima, o **Torbreck Les Amis 2005**. É um puro *Grenache* criado pelo enólogo e proprietário da vinícola, Dave Powell, a partir de uvas de uma mi-



Robert Parker e Kevin Zraly

núscula parcela do vinhedo Sappelsfeld, plantada em 1901. A maturação do vinho se deu em barricas novas de carvalho francês, por 18 meses. Um vinho para se guardar na memória, o Les Amis exibe invejável paleta

de aromas instigantes, com frutas (amoras, framboesas e cerejas) mescladas a especiarias, chocolate, notas florais e fino tostado. Expansivo, equilibrado, delicioso e muito longo, é um vinho que dá (muito) prazer hoje e certamente ficará ainda melhor com mais alguns anos de guarda.

Fechando o time, veio o (comparativamente) sutil e delicado **Kilikanoon Duke 2006**, do Clare Valley, assinado pelo enólogo e proprietário dessa vinícola-butique, Kevin Mitchell. Típico, exibe aromas frutados (cerejas e morangos), mesclados a especiarias, toques florais e notas minerais e de chocolate. Equilibrado e com refrescante acidez, tem boa fruta e longa persistência.

## DA ESPANHA, PESOS-PESADOS DE DIFERENTES REGIÕES

Os espanhóis, donos da casa, vieram com um time de estrelas de primeira grandeza, divididos em duas vertentes. Cinco belíssimos exemplares de *Garnacha* e duas versões de Rioja, tradicional e moderna, numa singela homenagem aos anfitriões.

Parker escolheu vinhos de novas regiões da Espanha, para mostrar a diversidade e a riqueza do país. O primeiro espanhol veio de Montsant, uma denominação de origem da Tarragona, na Catalunha. **O Espectacle 2006** é fruto de um novo projeto, que tem entre seus sócios o renomado Rene Barbier. A produção, de apenas 400 caixas por ano, é limitadíssima,



e a vinificação é realizada num barril especial de 4.000 litros. Delicioso e acessível, o vinho mostra aromas de frutas escuras maduras (cerejas e amoras), emolduradas por coco, baunilha e chocolate, com fino tostado de fundo. Macio, equilibrado, com boa fruta e longa persistência, está pronto para beber, mas pode ser guardado por mais alguns anos.

A seguir, Parker mostrou um vinho muito interessante, o **Bodegas Mancuso 2005**, um “Vino de La Tierra de Valdejalón”, proveniente de Aragon, numa área pertencente à região autônoma de Zaragoza. É um projeto bastante recente, assinado por Carlos San Pedro e Jorge Navascues, que adquiriram cinco vinhedos (8 hectares), numa altitude entre 760 e 900 metros, onde estavam plantadas velhas cepas de *Garnacha*, com idade estimada entre 80 e 100 anos. Produzido com técnicas modernas, o vinho fez macera-

ção pré e pós-fermentativa, fermentação maloláctica e estagiou em barricas novas de carvalho francês de Allier por 14 meses. Intenso e potente, o Mancuso mostra aromas de frutas escuras, com toques balsâmicos e de caixa de charuto, e notas de café torrado. Intenso, tem tudo acima: acidez, álcool, extrato e taninos, sinalizando para um vinho de longa guarda. Parker estima que só esteja pronto para beber em 2016. Os pacientes serão recompensados.

Duas outras regiões de Aragon estiveram representadas na degustação, demonstrando o apreço que Parker tem por essas novas áreas de cultivo da Espanha. Primeiro, a subestimada e pouco conhecida “DO Campo de Borja” mostrou sua força,

por meio do vinho **Alto Moncayo Aquilon 2006**, um novíssimo projeto, de 2002, que tem entre seus sócios o mega-importador Jorge Ordoñez e investidores australianos. Os vinhedos, exclusivamente de *Garnacha*, têm entre 30 e 92 anos. Quase doce na boca, esse vinho sedutor tem aromas deliciosos de frutas escuras envolvidas em fino carvalho tostado, com toques balsâmicos e de chocolate. Concentrado e muito equilibrado, apresenta taninos finíssimos e muito longa persistência. Um vinho moderno, que confirma o potencial dessa DO no quesito *Garnacha*.

Da vizinha, e, também, pouco conhecida Catalunya, veio o **Atteca Armas 2007**, outro projeto de Jorge Ordoñez, de novo com a ajuda dos australianos – no caso, uma australiana, a enóloga Sarah Morris. Os vinhedos de *Garnacha*, antigos e plantados a quase 1.000 metros de altitude, tem um rendimento incrivelmente

baixo, de 7 hectolitros por hectare. Na degustação o **Atteca** brilhou intensamente, mostrando-se muito sofisticado e elegante, com nariz de frutas escuras, com forte toque mineral, e bem marcado pelo carvalho tostado. Saboroso, exhibe média acidez, boa concentração, corpo pleno e longa persistência. Um pouco mais de adega (Parker estima seu melhor momento de consumo para 2017) certamente lhe fará bem.

## ANTES DOS RIOJA, UM “PRIORATO” PARA ENTRAR NO CURRÍCULO

Antes dos Rioja veio talvez o grande vinho da noite, por acaso um velho conhecido dos brasileiros, o **Clos Erasmus 2007**. Um Priorato de elite, propriedade de Daphne Glorian, uma suíça nascida em Paris e esposa de Eric Salomon, um dos principais importadores norte-americanos. Sempre envolvida em assuntos do vinho nos EUA, Daphne se mudou para o Priorato para produzir vinhos depois de uma conversa com dois pioneiros da região, Alvaro Palacios e Rene Barbier. Logo de início, comprou um vinhedo, Las Escalas, que rebatizou de **Clos Erasmus**. Depois de completa remodelação das vinhas, com novas videiras plantadas ao lado das antigas, de *Garnacha*, nasceu, em 1990, o primeiro **Clos Erasmus**. A produção é minúscula: apenas 140 caixas por ano. Na verdade, o vinho é um corte majoritário de *Garnacha*, completado por *Cabernet Sauvignon* e *Syrah* (estas com 12 a 15 anos de idade), com rendimentos entre 18 a 20 hectolitros por hectare. A área plantada é de apenas 3 hectares. O **Clos Erasmus 2007** é um vinho de rara elegância e sofisticação, exibindo delicados aromas de frutas escuras perfeitamente maduras, mesclados a notas florais (violeta), ervas provençais e chocolate, com finos toques de carvalho tostado. Delicado e ao mesmo tempo potente, impressiona pela qualidade da fruta e pelo equilíbrio na boca, mostrando-se expansivo e com interminável persistência. Um vinho para se colocar no currículo...

Finalizando a verdadeira maratona de degustação, os dois Riojas foram certamente penalizados

pelos extraordinários vinhos que os precederam. E, paradoxalmente, por razões diametralmente opostas. O sexagenário **Marquês de Riscal 1945**, de início, mostrou-se até bastante interessante, com aromas delicados de frutas maduras, baunilha, bala de cevada, toques animais (couro) e de mel, que, infelizmente, desapareceram rapidamente com o passar do tempo, numa reação mais que esperada. Na boca demonstrou sentir a passagem do tempo, mostrando-se praticamente sem fruta e sem ânimo para prosseguir sua jornada. Certamente já viveu momentos melhores, mas valeu pela coragem de se exibir após a montanha de frutas que o precedeu.

O vinho que fechou a prova, o **Contador 2007**, assinado por Benjamim Romeo, antigo enólogo da Artadi, é a face mais moderna da Rioja, um quase puro *Tempranillo* (94%), procedente de antigos vinhedos situados perto de San Vicente, com idade variando entre 45 e 100 anos. É elaborado com as uvas procedentes das parreiras mais velhas e de menor rendimento, de 11 parcelas diferentes. Verdadeiro blockbuster, é um vinho monolítico, concentrado, encorpado, intenso e muito potente – uma verdadeira bomba de frutas, com tudo acima e mais um pouco: taninos, acidez, álcool e extrato. Ainda fechado e reticente, vai precisar de muitos anos de adega e será muito interessante acompanhar sua evolução. Em conversa com Wine Style, quando estive no Brasil, Romeo disse ser esse o verdadeiro vinho de Rioja. A afirmação desperta controvérsias e, nesse caso, só o tempo dirá quem está com a razão.

Quem participou dessa degustação histórica dela não se esquecerá. Foram quase três horas de puro prazer e descobertas, sob a batuta de um dos mais influentes críticos de vinho do mundo, que demonstrou grande conhecimento e paixão pelos vinhos, transmitindo imagem muito diferente daquela que seus detratores tentam lhe impingir. Os leitores podem ter certeza que foi um privilégio estar presente...

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR  
MARIO@WINESTYLE.COM.BR



# o vinho e a crise

**COMO AUMENTAR O CONSUMO DE VINHO NUM MUNDO PÓS-RECESSÃO? ESSE FOI O TEMA CENTRAL DO WINEFUTURE RIOJA09, CONFERÊNCIA ORGANIZADA PELA THE WINE ACADEMY OF SPAIN, QUE REUNIU EM LOGROÑO, CAPITAL DA RIOJA, ESPECIALISTAS DE TODO O MUNDO E DE TODOS OS SEGMENTOS REPRESENTATIVOS DO NEGÓCIO DO VINHO**

por GUILHERME VELLOSO fotos WINE STYLE/DIVULGAÇÃO

O impacto da crise financeira mundial no Brasil foi muito menor do que nas economias mais desenvolvidas. E isso vale tanto para a indústria automobilística como para o setor vitivinícola. Mesmo assim, muitas das ideias discutidas no **Winefuture.Rioja09** merecem reflexão por parte de todos os envolvidos no negócio do vinho no Brasil: de produtores/importadores a donos de restaurantes. Organizada pela The Wine Academy of Spain, com apoio de inúmeras entidades e empresas (no Brasil, o evento teve apoio da Wine Style), a conferência teve lugar em Logroño, capital da Rioja, nos dias 12 e 13 de novembro passado. E dela participaram grandes nomes do mundo do vinho. Entre eles, além de Robert Parker, a inglesa Jancis Robinson, o também jornalista Robert Joseph, autor de inúmeros livros sobre vinhos, Miguel Torres, presidente das Bodegas Torres, Xavier Pagés, diretor-geral

do grupo Codorníu e mais duas dezenas de especialistas em diferentes áreas, dos quatro cantos do mundo, inclusive de países como China e Rússia. Paralelamente à conferência, vinícolas e representações de países produtores mostraram seus produtos aos cerca de 800 congressistas no moderno Rioja Forum. Cumpre destacar a participação brasileira, com estandes tanto do Ibravin como da vinícola Salton, ambos bastante procurados pelos visitantes, o que comprova que eventos como esse são importantes ferramentas para tornar o vinho brasileiro cada vez mais conhecido no mundo.

Já na primeira sessão do evento David Cunningham, da poderosa Constellation Brands, dona do maior portfólio de vinícolas do mundo, lembrou a necessidade de “entender as necessidades do consumidor para desenvolver a estratégia pós-recessão”. E apoiou a afirmação com o exemplo da própria



Da esquerda para a direita: Jancis Robinson; Gary Vaynerchuck (centro) com Andrea Millan, do Ibravin e Lucindo Copat, Daniel Salton e Wagner Ribeiro, da Salton; Miguel Torres. Abaixo: os principais palestrantes no final da última sessão do Winefuture Rioja09

Constellation que identificou nove oportunidades de aumentar o consumo de vinhos num valor que, segundo estimativas da empresa, poderá representar 1 bilhão de dólares a mais em vendas ao longo dos próximos anos. Como exemplo, ele citou “festivais de música”, que atraem o público jovem, e onde, pelo menos no Brasil, cerveja e refrigerantes estão muito mais presentes do que o vinho. Cunningham enfatizou também a necessidade de construir marcas que tenham “ligações emocionais” com o consumidor.

## DE OLHO NA CHAMADA “GERAÇÃO DO MILÊNIO”

A Codorníu certamente é uma dessas marcas. E Pagés fez questão de lembrar que em seus 450 anos de vida, a empresa, controlada por sua família há várias gerações já enfrentou crises muito mais sérias como

as duas guerras mundiais e a própria guerra civil espanhola. Pagés observou que em mercados emergentes como China e Índia o consumo de vinho está crescendo mais que o de cerveja, e que só metade da chamada “geração do milênio” (os nascidos a partir de 1990) já atingiu a idade legal de consumir bebidas alcoólicas. E concluiu dizendo que, para ele, o vinho é “cool”, o que pode tornar-se um atrativo para essa nova geração de potenciais consumidores.

O papel dos restaurantes para o aumento do consumo de vinhos foi ressaltado por Richard Halstead, da empresa Wine Intelligence, que trabalha com marketing e pesquisa de mercado. Halstead defendeu uma oferta “mais ampla e mais criativa” de vinhos em taça e até mesmo do que chamou de “vinhos de luxo”, mais caros e exclusivos, desde que não sejam vendidos a preços “loucos”. E deu como exemplo um novo restau-



## o outro lado do Winefuture

O MODERNO E FUNCIONAL RIOJA FÓRUM FOI O PALCO PRINCIPAL DO WINEFUTURE RIOJA09, QUE DISCUTIU O FUTURO DA INDÚSTRIA DO VINHO. FORA DALI, A ALGUMAS CENTENAS DE METROS, A ANTIGA CALLE DEL LAUREL, OFERECIA, IN LOCO E AO AR LIVRE, SABOROSAS LIÇÕES SOBRE O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR ESPANHOL

por TULIO RODRIGUES

A Calle del Laurel, uma das ruas mais antigas de Logroño (La Rioja, Espanha), é muito famosa por ser o melhor lugar para se comer “tapas” na cidade. Tapas são aquelas pequenas e deliciosas porções servidas, no final da tarde e início da noite, em incontáveis bares e restaurantes típicos por quase toda a Espanha, como prelúdio do jantar.

Típica rua estreita dos antigos bairros das cidades espanholas, onde já não passam mais carros, a Calle del Laurel tem pouco mais de 200 metros e, enfileirados, mais de 40 bares e restaurantes, todos oferecendo as tapas de sua especialidade, acompanhadas de jerez ou manzanilla, vinho, tinto ou branco, ou cerveja.

Essa via sacra de harmonização ao ar livre é uma oportunidade única de conhecer os hábitos de consumo do povo espanhol em seus reais pontos de venda, decifrando a maneira prazerosa de como os espanhóis degustam seu esplêndido vinho ou outras bebidas. Os bares e restaurantes da Calle del Laurel têm o costume de servir tanto dentro como fora de seus recintos, na própria rua, onde o espanhol se sente mais à vontade. É ali que, apoiados em antigas barricas de vinho, eles degustam as

especialidades de cada casa, como os espetos de tortilha de batatas, de camarão, de sardinhas, as deliciosas batatas bravas ou o inigualável jamon ibérico Pata Negra, acompanhados de sua bebida predileta.

Os espanhóis consomem, em média, per capita, 38 litros de vinho ao ano, nível muito superior aos 1,85 litros consumidos pelos brasileiros. Claro que se deve levar em consideração a população espanhola, que é de 46 milhões de habitantes, contra os quase 190 milhões de brasileiros, o que faz com que nosso país tenha um consumo total de 351 milhões de litros, contra os 1,75 bilhões de litros/ano dos espanhóis. Pode parecer irrelevante, mas significa que o mercado de vinhos brasileiro já é maior do que o de países como África do Sul, Suíça e Chile, e não está muito atrás de Canadá e Holanda.

Segundo pesquisa recente da Wine Intelligence de Londres, em 13 dos principais mercados de vinho do mundo, a França aparece em primeiro lugar na lista de consumidores de vinho, com 73,5% dos adultos franceses descritos como consumidores regulares de vinho. Um resultado até que previsível para um país que sempre se posicionou no centro da cultura mundial do

vinho, quer como mercado produtor ou consumidor. Surpreendente talvez seja saber que o país que ocupa a segunda posição nessa pesquisa seja a Dinamarca, onde 71,1% dos adultos bebem vinho pelo menos uma vez por mês. Também com um alto percentual de consumo de vinhos, aparecem dois outros países nórdicos (Suécia e Noruega), à frente de Canadá, Reino Unido e até mesmo da Espanha.

Notícias encorajadoras para uma indústria que, apesar das atuais dificuldades decorrentes da crise financeira internacional, vai firmando-se como um vasto mercado ainda em desenvolvimento, a exemplo do que ocorre hoje no Brasil. Conhecer melhor hábitos de compra, atitudes e preferências, é fundamental para conquistar novos consumidores, como se discutiu em diferentes sessões do Winefuture Rioja09. E como se poderia constatar, sem muito esforço, degustando tapas e vinhos na Calle del Laurel.

TULIO RODRIGUES, ESPECIALISTA EM MARKETING DE CONSUMO, É SÓCIO E DIRETOR DA WINE STYLE. TULIO@WINESTYLE.COM.BR

rante londrino que está usando com sucesso essa estratégia para atrair mais clientes. “É preciso que a oferta de vinhos (nos bares e restaurantes) atraia e encante os consumidores e não esvazie seus bolsos”, afirmou, num recado que, embora motivado pela realidade europeia, cai como uma luva em relação ao que acontece na grande maioria dos restaurantes brasileiros.

Um dos segmentos mais interessantes – e que mais polêmicas despertou no evento – foi o dedicado às mudanças que o advento da internet vem provocando na relação entre o consumidor e o vinho. Ryan Opaz, criador do site *calavino.com*, que promove vinhos espanhóis e portugueses, lembrou que antigamente, no caso do vinho, era preciso “entender, primeiro, para beber depois”. E que a internet inverteu essa equação, tornando-se o lugar “onde se conversa sobre vinho”. O irrequieto norte-americano Gary Vaynerchuk (ele nasceu na Bielo-Rússia, mas seus pais emigraram para os Estados Unidos quando tinha três anos), numa das intervenções mais estimulantes do seminário, acrescentou que, em termos de vinho, a internet só existe há cerca de 15 anos; e que, portanto, ninguém “controla o acesso sobre o que o consumidor ouve”.

Vaynerchuk é quase uma celebridade nos Estados Unidos com seu website e seu programa (on line, é claro) *Wine Library TV*, pelo modo totalmente iconoclasta de comentar vinhos. Respondendo à preocupação demonstrada por José Peñin, editor do mais importante guia de vinhos espanhóis (o Guia Peñin), com o “enomarquismo” e com a possibilidade de que “os blogs (de vinhos) se transformem em talibãs”, Vaynerchuk observou que as novas plataformas (de internet) têm custo zero e que a internet é uma “mídia aberta a todos”, portanto “mais justa que a anterior”. Lembrou, também, que a internet simplesmente contribuiu para “nivelar o conhecimento”. Mas fez questão de ressaltar que o fundamento continua o mesmo: atender bem o consumidor, “como nos velhos tempos”. Em defesa dos argumentos de Vaynerchuk, a inglesa Janis Robinson, uma das mais respeitadas e influentes personalidades do mundo do vinho, que participava do mesmo debate, reconheceu que o grande sucesso

de seu website, inclusive da parte fechada (e paga), foi uma surpresa para ela própria. E considerou como positivo o “aumento do poder do consumidor” proporcionado pela internet.

### PARKER E ROBINSON CONDENARAM ESPECULAÇÃO COM VINHO

Robinson foi uma das estrelas da última sessão do encontro (Desafios e oportunidades para a Indústria do Vinho), que contou também com a participação de Parker. Mas houve mais concordância do que discordância entre os dois mais famosos críticos de vinho do mundo. Perguntados sobre a questão do grau alcoólico dos vinhos, Parker respondeu que é contra limitações estabelecidas pelo governo. Segundo ele, “o vinho deve ser a melhor expressão do terroir, do vinhedo e das uvas”; e que o produtor sempre deve ter “liberdade para fazer o melhor vinho possível”. Sem discordar da argumentação de seu colega, Robinson acrescentou apenas ter “dificuldade em gostar de vinhos muito alcoólicos, talvez por uma questão física, por ser mulher”. Mas ambos se mostraram totalmente contrários à especulação com o preço dos vinhos. Depois de observar que vinho é para ser apreciado e consumido, Parker afirmou que, para ele, “especulação é um palavrão”. E lamentou que suas notas fossem usadas “da pior forma possível”, ainda que não pudesse fazer nada a respeito. E Robinson classificou os fundos de investimento em vinho como “patéticos e depressivos”.

Ao final, ao responder a uma pergunta da plateia sobre o que pensaria se seu filho/a quisesse trabalhar com vinho, Parker afirmou que o mais importante é seguir sua paixão e que, se esta for o vinho, é um mundo maravilhoso. E arrancou risos da plateia, ao acrescentar que se a pessoa fosse obcecada por dinheiro recomendaria “tornar-se advogado”, sua própria profissão, antes de tornar-se o crítico de vinhos mais influente do mundo.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR