

# Top Winemakers<sup>MR</sup>

## { CHILE 2010 }

PROJETO INOVADOR REÚNE, EM CAIXA EXCLUSIVA,

# TOP WINEMAKERS,

VINHOS DOS MAIS RENOMADOS ENÓLOGOS CHILENOS, ELABORADOS

# O MELHOR DO CHILE

COM ESTILO PRÓPRIO, MAS SOB REGRAS COMUNS

por ARTHUR AZEVEDO, GUILHERME VELLOSO E MARIO TELLES JR.  
fotos VLADIMIR FERNANDES/DIVULGAÇÃO

Um dos projetos vinícolas mais originais e melhor executados do Chile, nos últimos anos, não resultou apenas em um vinho exclusivo, mas em 10 vinhos únicos, cada qual elaborado por um enólogo diferente, dentre os mais reconhecidos do país. Batizado de **Top Winemakers**, o projeto nasceu de uma ideia de Rafael Prieto, um dos editores do tradicional Guia de Vinos de Chile, a mais antiga publicação chilena do gênero. Convidar dez enólogos para fazer um vinho com seu próprio estilo, a partir de certas regras comuns, em homenagem ao bicentenário da independência de seu país, que será comemorado em 2010. A seleção dos dez enólogos que

participariam do projeto levou em conta a pontuação obtida por seus vinhos ao longo das 17 edições do Guia. Ou seja, foram escolhidos os que mais pontuaram. Para criar uma saudável competição entre os enólogos – e também para dar identidade ao projeto – foram adotados os seguintes critérios:

- Todos os vinhos teriam como base a *Cabernet Sauvignon*, uva que tornou o vinho chileno conhecido no mundo;
- As uvas com que os enólogos trabalhariam seriam provenientes de uma parcela de um único vinhedo, de reconhecida qualidade, com produção pouco





superior a 5.800 kg/ha, mas que não pertence a nenhuma das grandes vinícolas chilenas (seu proprietário não produz vinho e vende as uvas para diferentes vinícolas);

- Cada enólogo receberia 4.000 quilos de uva, proveniente desse vinhedo, produzidos em idênticas condições, mas não diretamente por eles;
- O vinho final deveria conter pelo menos 70% dessas uvas (*Cabernet Sauvignon*), mas a vinificação, o corte final (com ou sem a adição de outras variedades) e o uso de carvalho seriam decididos por cada um dos enólogos.

Para garantir perfeita igualdade de condições, foram selecionadas 10 fileiras de parreiras do vinhedo escolhido para cada enólogo, mas tomou-se o cuidado de que cada fileira estivesse localizada em diferentes partes do vinhedo, a fim de que não houvesse diferença de qualidade das uvas fornecidas a cada um. Finalmente, entregou-se o acompanhamento técnico do projeto, ou seja, todos os aspectos relacionados à viticultura, a Irene Paiva, ex-enóloga-chefe do vinho **Cabo de Hornos**, da Viña San Pedro, ela própria uma profissional bastante reconhecida no Chile. As uvas são da safra 2007, considerada uma das melhores do país nos últimos anos, o que garantiu perfeitas condições de maturidade e sanidade. Depois de colhidas, na mesma época, as uvas foram entregues diretamente nas vinícolas dos enólogos. A partir daí, cada um fez o que quis com as uvas que recebeu. No final, foram produzidas apenas mil caixas com dez vinhos cada. Os rótulos são quase idênticos, mas cada garrafa (e a rolha) traz a assinatura do enólogo que o concebeu e informa a composição específica daquele vinho.

A convite da Casa do Porto, que venderá as caixas no Brasil, já que não existe a possibilidade de comprar as garrafas individualmente, Arthur Azevedo, Guilherme Velloso e Mario Telles Jr., de Wine Style, participaram de uma degustação exclusiva dos dez vinhos, cujo lançamento oficial no Chile ocorreu em novembro passado. A apresentação e degustação dos vinhos foi conduzida por “Don” Hector Vergara, único Master Sommelier da América Latina, profundo conhecedor dos vinhos chilenos; e contou com o serviço irrepreensível do sommelier Ariel Perez, da Casa do Porto, colaborador da revista.

## ELEGÂNCIA FOI A TÔNICA DO PAINEL

Antes de comentar cada vinho individualmente, cumpre registrar que, quem esperava uma bateria de “blockbusters” foi agradavelmente surpreendido pelos dez vinhos degustados. Os enólogos chilenos reunidos no projeto **Top Winemakers** parecem ter captado a mensagem dos consumidores, que se mostram “ligeiramente cansados” de vinhos quase enjoativos, com sobra de álcool, baixa acidez e “obesidade congênita”. Ótima surpresa para quem aprecia vinhos elegantes e sutis, mas, ao mesmo tempo, saborosos e acessíveis, como os provados. **Top Winemakers** marca, assim, uma nova e auspiciosa era para o vinho chileno.

**ÁLVARO ESPINOZA** – O craque da biodinâmica se manteve fiel ao estilo, que é o de produzir vinhos mais recatados e sutis, com grande potencial de envelhecimento. Usando pouco mais que os regulamentares 70% do vinho base (70,2%), Álvaro completou o corte, principalmente, com *Syrah*, *Carmenère* e *Merlot*, além de 5% de *CS* proveniente de outro vinhedo; e uma micropitada de *Petit Verdot* e de *Mouvedre*, todas de Colchagua. O vinho maturou por 16 meses em barricas novas de carvalho francês. Fechado nos aromas, demorou a mostrar as clássicas frutas negras perfeitamente maduras, mescladas a toques resinosos e balsâmicos, com o carvalho muito bem integrado. Na boca, ofereceu boa acidez, taninos firmes e de fina textura, bom equilíbrio, concentração na medida certa e muito boa persistência. Segundo Hector, tem estrutura para evoluir muito bem nos próximos 8 a 10 anos.

**CECILIA TORRES** – Elegante e ao mesmo tempo potente e estruturado. Essa é a melhor definição para esse belo vinho, assinado pela enóloga-chefe da Santa Rita, a competente e talentosa Cecilia Torres. Ela optou por usar quase 90% do vinho base, complementando a mescla com *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*,



ambas do Alto Maipo. Aqui, a fruta é um pouco mais madura, com a madeira mais perceptível (seu vinho também passou 16 meses no carvalho francês novo). Excelente na boca, esbanja equilíbrio, exibindo bom corpo e ótima concentração de sabores, taninos muito finos e maduros e longa persistência.

**ADOLFO HURTADO** – Apostando na qualidade da fruta, o craque da Cono Sur elaborou um vinho saboroso e agradável, usando os obrigatórios 70% do vinho base, com a adição de um pouco mais de *Cabernet Sauvignon* do Alto Maipo, *Syrah* (também do Maipo), *Carmenère* de Peumo e *Malbec* de Colchagua, com passagem por nada menos que 19 meses em barricas novas de carvalho francês. Ponto alto do vinho é seu perfil aromático, destaque do painel, que exhibe aromas de frutas escuras maduras, entremeadas a notas balsâmicas e mentoladas, floral e fino café torrado. Na boca, a maciez é marcante, com ótimo equilíbrio entre acidez e álcool, o que resulta num vinho concentrado, encorpado, de finos taninos e longa persistência, com retro-olfato exuberante. Irretocável...

**ANDRÉS ILABACA** – Parceiro de Cecilia na Viña Santa Rita, Ilabaca não deixou por menos e produziu um vinho de muita categoria e caráter. Também apostando em altas porcentagens do vinho base, Andrés optou pelo autêntico corte bordelês, acrescentando a personalíssima *Cabernet Franc* (20%), com um leve toque (2%) de *Merlot*, ambas de Alto Jahuel, o berço da Santa Rita. O resultado não poderia ter sido mais feliz. Pura sedução no nariz, o vinho tem intensos e deliciosos aromas de frutas escuras maduras, com floral incisivo e caramelo como pano de fundo. Brilha na boca pela acidez refrescante, em perfeito contraponto ao álcool bem comportado. Taninos de extraordinária e macia textura dão a esse belíssimo vinho a necessária estrutura, servindo de suporte para a fruta até o longo e destacado final.



**MARCELO RETAMAL** – Incansável pesquisador dos diversos terroirs do Chile e responsável pela qualidade e personalidade dos vinhos da vinícola De Martino, Retamal apostou no caráter da *Cabernet Sauvignon* do Maipo e criou um puro-sangue chileno, de fina estirpe. Marcelo foi o único dos dez enólogos a fazer um vinho usando 100% da base de *Cabernet Sauvignon*.

Como prova de sua confiança na qualidade da *Cabernet* do Maipo, manteve o vinho por nada menos que 23 meses em carvalho francês novo, o maior tempo de todo o painel. Aqui, potência e estrutura dão as cartas, sinalizando ser um vinho de muito longa guarda, que, para Vergara, é “a mais pura expressão da *Cabernet Sauvignon* do Maipo”. Ainda reticente nos aromas pela sua juventude, o vinho lentamente revelou uma pequena parcela de seus encantos, sob a forma de fruta madura um pouco escondida pelo carvalho ainda não totalmente integrado. Será necessário bom tempo em garrafa para que tudo se encaixe nos devidos lugares. A boca é a garantia que isso irá acontecer. Intenso, potente, concentrado e encorpado, o vinho exhibe grande quantidade de taninos maduros e de boa textura, longa persistência e contido retro-olfato. Quem tiver paciência certamente será recompensado.

**MARCELO PAPA** – Também fiel ao seu estilo, o inovador e ousado Marcelo Papa mostrou sua habitual categoria, produzindo um vinho moderno, muito agradável e já perfeitamente acessível, sem deixar de lado a sofisticação e a elegância. Os obrigatórios 70% de vinho base ganharam brilho e sabor com uma pitada de *Carmenère*, trazida dos vinhedos da Concha y Toro em Peumo, talvez o melhor terroir chileno para essa variedade, complementada pela *Syrah* e por um toque adicional de *Cabernet*, ambas do Maipo. Hector destacou a boa fruta, o corpo médio, a textura macia e a tanicidade moderada desse vinho,





qualidades sobejamente comprovadas na degustação. Segundo ele, trata-se de um vinho harmônico, de sabor muito agradável e longa persistência. “Votamos com o relator”. Bravo Marcelo...

**IGNACIO RECABARREN** – Principal enólogo da



Concha y Toro e um dos enólogos chilenos mais reconhecidos no mundo, Recabarren também optou por elevada porcentagem do vinho base (90%), complementada por pequena dosagem de *Cabernet Sauvignon* do privilegiado terroir de Pirque, além de *Cabernet Franc* e *Carmenère* (reminiscências do ícone Almagro?). Cativante e arrebatador, seu vinho exibe os clássicos aromas de frutas escuras maduras (ameixas e cerejas), mescladas a notas balsâmicas e mentoladas, com o reforço dos toques de violetas da *Carmenère* de Peumo. Na boca, impressiona pela sutileza, pelo equilíbrio e pela concentração de sabores, amplificados pela maciez, fruto de taninos extremamente finos e maduros. Potência e fineza a serviço do vinho chileno. Imperdível.

**AURÉLIO MONTES** – Um dos enólogos mais conhecidos e reverenciados pelos



brasileiros, autor de preciosidades como o **Montes Alpha M** e o **Montes Folly**, Aurélio partiu dos regulamentares 70% da base, complementados com mais 15% de *Cabernet* proveniente de Marchigüe (Maipo) e 15% de *Syrah* dos nobres vinhedos da Montes nas encostas graníticas do Vale de Apalta. Discreto nos aromas, surpreendeu com uma verdadeira explosão de sabores na boca, com frutas que Hector classificou de “crocantes”, em estilo “guloso e gordo”, um verdadeiro convite ao prazer. Equilibrado, tem taninos finos e maduros e longa persistência. Um breve tempo em garrafa vai ser imprescindível para o desenvolvimento dos aromas. Um vinho promissor, mas desde já muito acessível e prazeroso.

**ENRIQUE TIRADO** – O enólogo do consagrado Don



Melchor e de outros vinhos da Concha y Toro também se manteve fiel ao estilo inovador e elegante. Usando 76% da base, Enrique completou o corte com a excepcional *Carmenère* de Peumo, a elegante *Cabernet Franc* de Pirque e com 2% de *Syrah*, de Buin. O resultado pode ser resumido numa só palavra: vinhaço! Na paleta de aromas desfilam frutas perfeitamente maduras, acompanhadas de notas lácteas e de especiarias, chocolate e fino tostado. Delicioso na boca, com sua refrescante acidez, taninos muito finos, longa persistência e sofisticado retro-olfato. Falando sobre o vinho, Hector destacou o importante papel da *Carmenère* que, segundo ele, é responsável por sua textura amigável.

**PABLO MORANDÉ** – Outro dos enólogos “históricos” do Chile (foi o descobridor do potencial do vale de Casablanca para a produção de vinhos finos), Morandé criou, certamente, o vinho mais diferente de todo o painel, explorando um lado mais tradicional



do Chile: o dos vinhos mais estruturados e mais tântricos. Curiosamente, foi o único que incluiu a uva *Carignan*, do Maule, no corte, além de *Cabernet Franc* e *Syrah*. Seria essa a explicação para os taninos mais firmes de todo o time? Muito concentrado e estruturado, é também o único dos dez com perceptível adstringência final. E será, sem dúvida, dentre todos, o que precisará de mais tempo em garrafa para domar os taninos e integrar melhor todos os seus elementos. Merece nova avaliação, no futuro, para verificar sua evolução em garrafa e fazer justiça à proposta desse grande enólogo chileno.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

MARIO@WINESTYLE.COM.BR

VINÍCOLA  
SALTON  
www.salton.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO.

des



Aproveite mais a vida.  
Abra um Salton Reserva Ouro.

