

# AS MUITAS FACETAS DO VINHO

Álvaro de Castro

Erin Shull  
e Brian Walker

Marco Pallanti



Pierre-Etienne Dopff



**O ENCONTRO MISTRAL 2010 TROUXE MAIS UMA VEZ AO BRASIL GRANDE NÚMERO DE PRODUTORES E ENÓLOGOS ALTAMENTE REPRESENTATIVOS DE DIFERENTES REGIÕES E PAÍSES. MAIS DO QUE PROVAR SEUS VINHOS, O ENCONTRO É UMA OPORTUNIDADE SEMPRE GRATIFICANTE DE CONHECÊ-LOS E CONVERSAR INFORMALMENTE COM ELES** *por* GUILHERME VELLOSO

O português Luis Pato, que se considera um “tradicionalista moderno”, nunca usa carvalho novo em seus vinhos e admite que, por essa razão, não é grande admirador de vinhos como os australianos, conhecidos pela intensidade de seu uso. Mais enfático, o francês Pierre-Étienne Dopff termina a explicação sobre o estilo dos vinhos, em sua grande maioria brancos, que faz na Alsácia, com um veemente “sans bois” (sem carvalho), para em seguida justificar: “não precisamos colocar madeira em nossos vinhos para que sejam excelentes”. Já o sul-africano Marc Kent comenta que “nunca” usa carvalho novo em seus (ótimos) vinhos à base de *Syrah*, mas “sempre” usa, quando o vinho é à base de *Cabernet Sauvignon*. Mais interessante ainda é a informação de que todos os tintos Premium de sua vinícola, de

nome quase impronunciável (Boekenhoutskloof), são fermentados exclusivamente em tanques de cimento, alguns em forma de ovo, projetados na Borgonha por uma firma cujo nome faz questão de registrar.

Conversar sobre o uso do carvalho – um dos muitos assuntos que despertam paixão e polêmica entre os amantes do vinho – com produtores de todo o mundo é uma das muitas formas de se aproveitar um evento como o **Encontro Mistral 2010**, realizado em junho último em São Paulo e no Rio de Janeiro. Promovido pela conhecida importadora paulista, o Encontro se realiza a cada dois anos nas duas cidades. E sempre traz ao Brasil expressivo número de produtores e enólogos representativos de muitos países e regiões produtoras. Entre eles,

nomes já consagrados internacionalmente e bastante conhecidos no Brasil, como o português Pato e o argentino Nicolás Catena, ou ainda não tão conhecidos do grande público, como Kent. Independentemente da fama, todos mostram visível prazer em servir seus vinhos aos consumidores que, em número cada vez maior (este ano mais de 2000) comparecem ao evento. E não se furtam a conversar sobre aspectos específicos dos mesmos e a maneira como são produzidos.

O português Álvaro de Castro, por exemplo, que produz vinhos sempre interessantes e diferenciados numa tradicional região produtora, o Dão, fazia questão de chamar a atenção de consumidores e jornalistas que passavam pelo estande de sua Quinta da Pellada para o encanto dos vinhos mais velhos,





Produtores como Luis Pato, acima à esquerda, serviram seus vinhos aos aproximadamente 2.000 enófilos que participaram do evento

principalmente brancos, embora admita que o vinho jovem é mais atraente para a maioria dos consumidores. “Vinhos brancos velhos têm um encanto que os novos nunca vão atingir”, afirmava. Para comprovar a tese, oferecia para degustação dois vinhos oriundos do mesmo vinhedo. O **Primus 2009**, em que a *Encruzado* contribui com 80% do corte, encanta pelo frescor e pela intensa mineralidade que caracteriza a casta. Já o **Quinta de Saes Reserva 2005** é o que ele chama de “field blend”, ou seja, é feito com uma mistura de castas como é comum em Portugal em vinhedos mais antigos. Embora não tenha a mesma intensidade do primeiro, seus aromas (de frutas brancas já maduras, mesclados a notas minerais aportadas pela *Encruzado*, que também predomina no corte) são bem mais complexos do que os do primeiro. Ambos oferecem ótima acidez e álcool bem equilibrado e nenhum dos dois passa por madeira, para preservar seu frescor.

#### PARCERIAS NO VINHO E NA VIDA

As próprias histórias de vida de alguns produtores são às vezes tão interessantes como os vinhos que produzem. O sul-africano Kent, por exemplo, 40 anos, queria ser piloto da Força Aérea de seu país. Mas acabou desistindo e, por acaso, foi trabalhar num restaurante que tinha uma ótima adega. Por sugestão do dono do restaurante, cursou Enologia, embora seu histórico familiar não indicasse esse caminho. Como ele mesmo conta, o pai era vendedor e sequer bebia vinho. Quando se formou, Kent foi convidado a trabalhar numa nova vinícola, a Boekenhoutskloof. E cresceu com ela, a ponto de se tornar o maior dos sete acionistas da mesma. A produção da vinícola pulou de seis mil garrafas, em 1996, para três milhões neste ano. A Boekenhoutskloof é especialista em vinhos à base de *Syrah* e em cortes inspirados nos vinhos do Rhône, como os ótimos **The Wolftrap Blend** (em que a *Syrah*, coadjuvada pela *Mouvédre*, recebe um toque de *Viognier*), e **Porcupine Ridge Syrah 2007**

(*Syrah* com 5% de *Viognier*). Vendidos a pouco mais de 20 dólares, ambos são vinhos de excelente relação preço/qualidade. Num nível acima de qualidade e preço (US\$ 62,50), também vale a pena provar o **Chocolate Block 2008**, um corte de *Syrah*, *Grenache*, *Cinsault*, *Cabernet Sauvignon* e *Viognier*. Kent faz questão de afirmar que sua abordagem é artesanal, mesmo nas linhas mais comerciais. E cita como exemplo o fato de todos os vinhos serem bombeados à mão e de não usar a acidificação, embora essa prática seja permitida na África do Sul.

No caso de seu colega neo-zelandês Brian Walker, 41, solitário representante do país no Encontro Mistral, a influência paterna influenciou tanto na decisão de trabalhar com a terra como no sonho (ainda não realizado) de se tornar piloto amador, pois seu pai era agricultor e piloto. Walker estudou em seu país, mas fez estágios em importantes vinícolas da Califórnia, Oregon e Borgonha. Da passagem pelos Estados Uni-

dos trouxe, além de valiosa experiência, a esposa, Erin Shull. Walker juntou-se à Felton Road desde seu início e ajudou, inclusive, no projeto arquitetônico da vinícola. O convite que recebeu de seu fundador foi para que participasse do empreendimento tanto na condição de enólogo como na de investidor. A Felton Road é uma vinícola pequena, certificada como biodinâmica, que produz vinhos à base de *Pinot Noir*, *Chardonnay* e *Riesling*. Tanto o **Chardonnay 2007** como o **Pinot Noir 2008** que serviu no evento são frutados e elegantes, com uso parcimonioso do carvalho. A produção atual é de 12 mil caixas e, segundo ele, não deve aumentar. Enquanto não tira o brevê de piloto, Brian e a esposa se contentam em velejar no lago, não muito distante da vinícola, à beira do qual moram. Profissionalmente, a vida de ambos gira em torno do vinho, já que Erin se dedica à importação e venda de barricas de carvalho francesas.

Brian e Erin não são o único casal no mundo do vinho a compartilhar vida, paixão e trabalho. O italiano Marco Pallanti, que colocou a Castello di Ama entre as vinícolas mais admiradas da Toscana, exibiu orgulhoso, por ocasião do evento, a garrafa de seu **Castello di Ama 2006**. Mais do que a qualidade da ótima safra, uma das melhores dos últimos anos na região do Chianti Clássico, o orgulho se explica pela dedicatória no rótulo: “Grazie Marco per questi 25 anni insieme. L.” (“Obrigada Marco, por esses 25 anos juntos. L.”). A dedicatória é assinada por Lorenza Sebasti, mulher de Marco e gerente-geral da vinícola. Se Ama deve a Marco o prestígio de seus vinhos no mercado internacional, construído ao longo das 25 safras comemoradas em 2006, a contribuição de Lorenza foi uma extraordinária coleção de obras de arte espalhadas pelas instalações e jardins da vinícola, que inclui, entre outros, um trabalho do famoso artista indiano radicado na Inglaterra Anish Kapoor. A cada ano, Lorenza incorpora uma nova obra à coleção da vinícola. A que celebra os 25 anos de parceria entre ela e Marco no Castello di Ama é um tríptico fotográfico que representa o contínuo renascer da natureza e os ciclos da vida, o que tem tudo a ver com o trabalho dos dois.



Mark Kent



# ALGUNS DESTAQUES DO ENCONTRO



## PRIORATO, A GRANDE SENSAÇÃO DA ESPANHA

Mantendo a tradição de grandes vinhos, os produtores do Priorato brilharam no Encontro Mistral. Dois de seus maiores expoentes estiveram presentes, atraindo a atenção dos participantes, que tiveram a oportunidade de conhecer verdadeiras preciosidades da região vinícola mais prestigiada da Espanha. Uma das estrelas é a Mas Doix, vinícola que iniciou oficialmente suas atividades em 1998, retomando a tradição de cinco gerações das famílias Doix e Llagostera, que remonta ao longínquo ano de 1850. Quem esteve no Brasil foi **Ramon Llagostera** (na foto acima), que mostrou três vinhos diferentes, todos de excelente qualidade. O **Mas Doix Les Crestes 2007**, vinho de entrada de gama, é produzido com as uvas *Garnacha* (80%), *Cariñena* (12%) e *Syrah* (8%), com passagem de 10 meses por barricas de carvalho francês. Jovem e muito agradável, tem ótima fruta, invejável maciez, bom equilíbrio e final elegante. Subindo um degrau, o **Salanques 2006**, de ótima relação preço/qualidade, é um corte de *Garnacha* (65%), *Cariñena* (25%), completado com *Syrah* e *Cabernet Sauvignon*. Mais intenso e expressivo, oferece ótima fruta, taninos finos e longo final. Um

belo vinho, mas um degrau abaixo do excepcional **Mas Doix 2006**. Corte de *Grenache* (45%) e *Cariñena* (55%), provenientes de vinhedos com mais de 100 anos de idade, ele permanece 16 meses em barricas novas de carvalho francês. A intensa e impenetrável cor púrpura é o cartão de visitas de um dos melhores vinhos da Espanha, que encanta pelos deliciosos aromas de frutas escuras perfeitamente maduras, mescladas a notas florais, minerais e de especiarias, e por fino tostado, tudo em perfeita harmonia. Na boca, é estupendo, com perfeito equilíbrio, maciez extraordinária, ótima concentração, taninos finíssimos, enorme persistência e retro-olfato delicioso. Um vinho ótimo para se beber hoje e com potencial para ser guardado por, no mínimo, mais 10 anos.

Outra vinícola interessante do Priorato é a Clos Figueras, representada por seu proprietário, o simpático inglês **Christopher Cannan** (na foto ao lado). Um dos nomes mais importantes do mercado europeu de vinhos, Cannan é proprietário da Europvin, com sede em Bordeaux. Seu primeiro contato com um vinho do Priorato se deu no início dos anos 80, quando adquiriu uma garrafa do **Scala Dei 1974**, na Califórnia. Encantado com a qualidade do vinho, visitou a região e começou uma



**DADA A IMPOSSIBILIDADE DE INDICAR VINHOS DE TODOS OS PRODUTORES QUE PARTICIPARAM DO ENCONTRO MISTRAL 2010, O EDITOR ARTHUR AZEVEDO SELECIONOU ALGUNS DOS QUE MAIS O IMPRESSIONARAM, TANTO DE PRODUTORES QUE INTEGRAM O PORTFÓLIO DA IMPORTADORA HÁ MUITOS ANOS COMO DE NOMES INCORPORADOS A ELE MAIS RECENTEMENTE**

bem sucedida parceria com a vinícola, distribuindo seus vinhos durante muitos anos. Em 1997 comprou a Clos Figueras, que estava abandonada há cerca de oito anos, e começou o processo de recuperação da propriedade, recuperando as velhas parreiras e plantando novas. Desde então, vem produzindo vinhos que são internacionalmente reconhecidos. Além dessa vinícola no Priorato, Cannan é proprietário, junto com René Barbier e outros sócios, do famoso e exclusivo vinho **Espectacle del Monsant**, uma das estrelas da mítica degustação de Robert Parker no Wine Future 2009 (mais detalhes em WS 27). No Encontro Mistral foram degustados o **Sierras del Priorato 2008**, delicioso, frutado agradável e de ótima relação preço/qualidade; o **Font de La Figuera 2007** (*Garnacha, Syrah, Cariñena, Cabernet Sauvignon* e *Mourvèdre*) – denso, encorpado, saboroso e longo; e o topo de gama **Clos Figueras 2007**, vinho de exceção, produzido com uvas provenientes de parreiras de mais de 60 anos de idade. Complexo e sofisticado, mostra rara classe e elegância, ótima concentração de sabores, textura sedosa, longa persistência e delicioso retro-olfato. Sob todos os ângulos, um grande vinho. Além do Priorato, outras regiões da Espanha estavam (muito) bem representadas no Encontro. Montsant nos trouxe Laurona, com o ótimo **6 Vinyes 2004**, um corte de *Garnacha* e *Cariñena* de rara qualidade, encorpado, macio e equilibrado; Mallorca

trouxe o desconcertante **Ànima Negra 2006**, apresentado por seu irrequieto e criativo proprietário Miquelàngel Cerda; e Rioja mostrou um inusitado *Tempranillo Branco*, muito interessante e agradável.

## ALEMÃES MOSTRAM CLASSE E ELEGÂNCIA

Talvez um dos mais injustiçados e subestimados vinhos do mundo, os alemães presentes no Encontro brilharam intensamente. Os vinhos do produtor Dr. Burklin-Wolf, um dos mais conceituados da região de Pfalz, foram as estrelas do país. Fiel expressão de seu nobre terroir, os vinhos de Wolf esbanjam sofisticação e complexidade, mostrando o alto nível que os vinhos de *Riesling* podem alcançar. Dentre as várias maravilhas apresentadas, destacamos, na ala dos secos o extraordinário **Burklin-Wolf Forster Pechstein Grand Cru Riesling Trocken 2005**, marcado pelas notas minerais, fruta delicada, acidez refrescante e longa persistência, com grande elegância e complexidade. Na ala dos doces, o **Burklin-Wolf Rupperstberger Gaisböhl Grand Cru Riesling Auslese 2002** roubou a cena, com explosivos aromas de mel e frutas caramelizadas, perfeito equilíbrio na boca e quase interminável persistência. Outros excelentes produtores da Alemanha também mostraram seus vinhos, tais como Domdechant Werner (destaque para o **Riesling Auslese 2005**) e Robert Weil (o **Rheingau Riesling Charta 2005** é um bom exemplo de uva e terroir).



## AS SURPRESAS DE PATO

Quando se pensa em **Luis Pato** (ao lado), além da companhia sempre muito agradável desse verdadeiro embaixador de Portugal, fica a expectativa de saber qual será a novidade com que ele irá nos surpreender. Isso porque, Luis tem sempre um coelho (ou seria um patinho?) para tirar da cartola. Seu repertório de vinhos inovadores parece não ter fim. E dessa vez não foi diferente. A bola da vez é o **Abafado Molecular (AM)**, um vinho para se combinar com a cozinha molecular, inspirada pelos criativos chefs da Espanha. São três vinhos deliciosamente doces, todos da safra 2009, obtidos pelo processo de crio-extração criado pelo próprio produtor. O **AM Branco** é elaborado com *Bical*, *Sercial* e *Sercialinho* e 2% de *Baga* e se mostra com exuberantes aromas de frutas caramelizadas, mel, e delicadas notas florais, com doçura sem exagero e acidez equilibrada. O **AM Rosé** é muito especial, pois, segundo Pato, foi especialmente criado para seu neto, Francisco, provar daqui a pelo menos 16 anos. Produzido com 100% de *Baga*, exibe deliciosos aromas e sabores de morangos e framboesas, com ótima doçura e muito longa persistência. Fechando a tríade das delícias, o **AM Tinto** segue no mesmo diapásão, com boa fruta, sabor destacado e ótima persistência. Não deixe de conhecê-los.

## CALIFÓRNIA É DESTAQUE COM VINHOS DE PAUL HOBBS

Um dos produtores que contribuiu para o recente resgate da imagem dos vinhos californianos no Brasil, os ótimos vinhos do enólogo americano Paul Hobbs, muito conhecido



por suas incursões em terras chilenas e argentinas, constituíram-se em outra atração do Encontro. Os vinhos de Hobbs primam pela sofisticação e elegância, que se mostram presentes em toda a linha. Para começar, palmas para o fresco e frutado **Paul Hobbs Chardonnay Russian River 2007**, um primor de vinho, com a fruta e a madeira em perfeita harmonia, sabores instigantes e textura macia. Outras excelentes opções são as duas versões da *Pinot Noir* do Russian River, ambas de 2006. A primeira versão, o **Paul Hobbs Pinot Noir Russian River**, vem de diferentes vinhedos e mostra muita tipicidade e sutileza, características da nobre uva, com fruta agradável e textura sedosa. A outra tem mais para oferecer. Trata-se de um vinho de vinhedo único, o **Paul Hobbs Lindsay Vineyard**, que mostra, além de irretocável caráter, muita concentração e complexidade. Um vinho maiúsculo. Para completar, não poderiam faltar vinhos de *Cabernet Sauvignon*, a uva mais importante da Califórnia, também em duas versões: o **Napa Valley 2005** e o sofisticado single vineyard **Stagecoach 2005**. Ambos se destacam pela pureza da fruta e pela maturidade dos taninos, além dos deliciosos sabores.

## NICOLÁS CATENA, UM SHOW EM TRÊS ATOS

Presença tradicional e sempre esperada no Encontro Mistral, **Nicolás Catena** (ao lado), o maior nome do vinho argentino, mais uma vez não decepcionou sua imensa legião de fãs. No concorrido estande de sua vinícola e na companhia do competente enólogo Alejandro Vigil, hoje responsável por toda a linha Catena, Nicolas apresentou, entre vinhos de altíssima gama, três preciosidades trazidas especialmente para a ocasião: duas edições do **Catena Zapata Malbec**



**Argentino** e a nova safra do ícone **Nicolás Catena Zapata**. O **Malbec Argentino 2004** tem como curiosidade uma co-fermentação com cascas de *Viognier*, o que lhe confere, segundo Vigil, aromas de grande complexidade (no caso, frutas vermelhas, couro e violetas). Delicioso e acessível, é um vinho macio, concentrado e longo. Já o **Malbec Argentino 2005** é uma usina de força, ainda em plena atividade. Seu processo de vinificação é bastante curioso. As uvas, provenientes de dois vinhedos, Adriana e Nicásia, situados respectivamente a 1.500 e 1.300 metros de altitude, são fermentadas em barricas, a 20°C, por 40 a 60 dias. Em seguida, o vinho é colocado em barricas novas de carvalho francês, onde permanece por 12 meses, seguindo-se novo estágio em carvalho francês novo, por mais 12 meses. Ou seja, 24 meses em barricas 200% novas. Além disso, durante o estágio em carvalho, **Alejandro Vigil** (foto ao lado) acrescenta ao vinho leveduras mortas, que foram utilizadas na fermentação do *Chardonnay* da Catena, com agitação periódica das borras (batonnage). O resultado é simplesmente espetacular: um vinho intenso, elegante, muito aromático e com rara concentração de sabores. Por sua vez, o **Nicolas Catena Zapata 2006** mais parece um quebra-cabeças, tal o grau de sofisticação de seu processo de elaboração. Aqui, Vigil usa *Cabernet Sauvignon* de três vinhedos, *Cabernet Franc* de dois, *Petit Verdot* de um único vinhedo e *Malbec* também de três vinhedos diferentes. Para complicar ainda mais, as uvas são colhidas em cinco momentos distintos e fermentadas em barricas e BINs. O amadurecimento se faz em carvalho francês novo (150%), de nada menos que 17 tonelarias diferentes. Alucinante... O resultado compensa toda essa complicação. O vinho se apresenta com cor púrpura, escuro e ímpetrável, e com aromas profundos de frutas escuras perfeitamente maduras, com notas resinosas, florais e de



fino couro. Na boca impressiona pelo perfeito equilíbrio entre acidez e álcool, maciez extrema, proporcionada por taninos finíssimos, concentração na medida certa, muito longa persistência e retro-olfato delicioso. Um grande vinho, para se beber hoje ou guardar por muitos anos. A nova safra justifica plenamente toda a fama de que o vinho desfruta...

## OS "SUPER-TOSCANOS" DO CASTELLO DEL TERRICIO

Um dos melhores produtores da Maremma, prestigiada sub-região da Toscana, os vinhos do Castello del Terricio são reconhecidos como uma das melhores expressões dos chamados "Super-Toscanos", vinhos elaborados com variedades francesas, acompanhadas ou não de uvas tipicamente italianas. No Encontro, três grandes vinhos confirmaram plenamente a fama desse consistente produtor. O primeiro deles é o **Tassinaiia 2004**, um corte ítalo-francês, de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Sangiovese*, em partes iguais. Pronto para beber, revelou-se um vinho delicioso, macio e longo, com fruta e carvalho perfeitamente integrados, álcool e acidez equilibrados e com taninos finos e maduros. Boa surpresa foi o **Castello del Terricio 2004**, um inusitado (pelo menos para a Itália) corte de *Syrah*, *Petit Verdot* e *Mourvèdre*, que encantou pelos aromas de mentol, frutas escuras, chocolate e floral e mostrou corpo pleno e surpreendente maciez, sabores exuberantes e longo final. Por fim, o sempre esperado **Lupicaia 2004**, o topo de gama da vinícola, corte de (85%), completado com *Merlot* e *Petit Verdot*. Um dos melhores vinhos da Itália, o **Lupicaia** confirmou plenamente sua fama. Simplesmente espetacular, alia elegância à potência, com muita fruta, carvalho muito bem empregado, textura sedosa e persistência muito longa. Em resumo: um grande vinho que justifica sua fama.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR