

MÁLAGA CONARTE

quando o vinho encontra a arte

CONHECIDA PELOS RICOS VINHOS DOCES, MÁLAGA COMEÇA A DESTACAR-SE NO CENÁRIO VITIVINÍCOLA DA ESPANHA TAMBÉM POR SEUS VINHOS SECOS, TINTOS E BRANCOS, COMO DEMONSTRA EXCLUSIVA COLEÇÃO MÁLAGA CONARTE, QUE ASSOCIOU DEZ VINHOS DOS MELHORES PRODUTORES DA REGIÃO A CONCEITUADOS ARTISTAS, NUM PROJETO OUSADO E INOVADOR

por ARTHUR AZEVEDO



A história dos vinhos de Málaga, região da Andaluzia conhecida pela excelência de seus deliciosos vinhos doces, começa com a chegada dos fenícios à costa espanhola. Procedentes do mediterrâneo oriental, eles cultivaram uva e elaboraram vinhos em conjunto com os habitantes locais. Muitas referências históricas se seguiram desde então, destacando a importância econômica e histórica das vinhas e dos vinhos. Outras fontes atribuem aos gregos, em 600 a.C., o plantio das primeiras videiras na região. Durante a ocupação da Espanha pelos mouros, a produção de vinhos não cessou, sendo o produto denominado *xarab al Malaquí*, ou “xarope de Málaga”, para retirar qualquer conotação de álcool, mas sem perder a referência à extraordinária doçura das uvas cultivadas nas colinas próximas à cidade. Durante os séculos 17 e 18 os vinhos de Málaga eram exportados para todo o mundo, e, em meados do século 19, havia 100.000 hectares plantados com uvas, o que tornava Málaga a segunda maior região vinícola da Espanha. Uma sucessão de doenças, como o míldio, e de pragas, como a *Phylloxera*, devastou praticamente todos os vinhedos da região, reduzindo a área plantada a apenas 1.200 hectares no início do século 21.



O artista Carlos Aires com a obra que ilustra o rótulo do vinho DV Conarte 2006

Tradicionalmente, os vinhos de Málaga são produzidos com as uvas *Pedro Ximénez* e *Moscatel de Alexandria*, podendo ser submetidas ao processo de asoleo, ou secagem ao sol. Mais recentemente, também a *Airén*, a uva branca mais plantada na Espanha e, possivelmente, no mundo, passou a ser utilizada, porém em menor escala do que as duas primeiras. Independentemente de onde as uvas sejam cultivadas, os vinhos de Málaga devem ser amadurecidos na cidade de Málaga, para terem o direito à denominação, Malaga DO. Mais recentemente foi criada a denominação Sierras de Malaga DO, visando acomodar produtores que se situam fora

dos limites da cidade, englobando também vinhos secos não fortificados.

“NATURALMENTE DULCES” OU “VINOS DE LICOR”

A doçura dos vinhos de Málaga é obtida pela fermentação das uvas colhidas tardiamente e/ou passificadas, o que dá origem a vinhos com até 18 graus de álcool, e ainda assim, com muito açúcar residual. Esses vinhos são chamados de **Vinhos Naturalmente Dulces**. Outra maneira de se produzir vinhos doces é interrompendo a fermentação pela adição de álcool

vínico. São os chamados **Vinos de Licor**. Também se permite na região o uso do arrope para se adoçar os vinhos. “Arrope” é o nome que se dá ao mosto não fermentado e cozido até que se reduza a 30% do volume original, podendo ser adicionado antes ou depois da fermentação alcoólica. Também é muito frequente uso do sistema de Solera, nome que se dá ao arranjo das barricas colocadas em fileiras superpostas, do mesmo modo que na produção do Jerez.

As vinícolas dão nomes distintos aos vinhos, de acordo com o tempo de amadurecimento em barricas. Assim, um Málaga Pálido tem amadurecimento de até 6 meses; um Málaga – 6 a 24 meses, um Málaga Noble – 2 a 3 anos, um Málaga Anejo – 3 a 5 anos e um Málaga Transañejo – mais de 5 anos. Pajarete é o nome de um vinho doce popular de Málaga – um Vino de Licor, com conteúdo de açúcar entre 45 e 140 gramas por litro, amadurecido em barricas, sem adição de arrope e de cor âmbar, mais ou menos escuro, pela gradativa oxidação a que é submetido.

Outras designações típicas de Málaga são Lágrima e Lacrimae Christi. A primeira designa todo vinho cujo mosto não foi submetido a algum tipo de pressão mecânica, ou seja, sem prensagem. Já o termo Lacrimae Christi é reservado para um vinho Lágrima com no mínimo dois anos de amadurecimento/envelhecimento.

DEZ VINÍCOLAS, DEZ PINTORES

O projeto “Málaga Conarte” uniu dez vinícolas e dez pintores da província de Málaga, para elaborar, segundo seus criadores, “uma coleção exclusiva dos melhores vinhos das denominações de origem Málaga e Sierras de Málaga, lado a lado com pinturas dos

mais reconhecidos artistas da região, pretendendo com isso mostrar ao mundo os valores tradicionalmente transmitidos durante 25 séculos de história”. A coleção se compõe de cinco vinhos com a denominação Sierras de Málaga e cinco vinhos doces da histórica denominação de origem Málaga, embalados originalmente num luxuoso estojo de couro natural, que além dos vinhos, contém uma reprodução em serigrafia de cada um dos quadros que ilustram os rótulos dos vinhos. Essa versão somente estará disponível sob encomenda. Os vinhos da coleção Málaga Conarte foram degustados com exclusividade pelos editores de Wine Style. A conclusão de todos foi a de que, se os tradicionais vinhos doces da região continuam soberbos, ela também é capaz de oferecer tintos e brancos surpreendentes. Confira a seguir as impressões dos editores da revista.

TINTOS (E UM BRANCO) SURPREENDERAM PELA SUTILEZA E PELA ELEGÂNCIA



Montespejo Conarte 2009 – Bodegas Tieras de Molina – DO Sierras de Málaga – Um branco seco produzido com as uvas *Moscatel* e *Doradilla*, sem madeira e deixado por 2 a 3 meses em contato com as leveduras. Vinho leve, mas muito agradável, que mescla aromas cítricos com delicadas notas florais, mostrando boa acidez, corpo leve a médio, boa fruta e razoável persistência. Excelente opção para aperitivos, especialmente no verão. Seu rótulo é uma obra do pintor Rando, que destaca o caráter sensorial da pintura, remetendo à juventude do vinho, sua cor e seus aromas.



Capuchina Vieja Conarte 2006 – Bodega y Viñedos de La Capuchina – DO Sierras de Málaga – O primeiro dos tintos é elaborado com *Syrah* e *Cabernet Franc*, com 10 meses de passagem por barricas de carvalho francês e americano. Destacou-se pelos aromas intensos de frutas escuras maduras, remetendo a uva-passa, mesclados a chocolate e delicioso caramelo tostado. Na boca, mostrou-se concentrado e com boa acidez, transmitindo sensação de doçura, com boa persistência, taninos finos e retro-olfato longo e muito agradável. Já está pronto para ser bebido. Ilustra seu rótulo a obra “Alambique”, de Pepe Bornoy, uma profusão de linhas ininterruptas sobre um cacho de uva tinta ao fundo. Segundo o autor, “pura criação e fantasia”.

DV Conarte 2006 – Bodegas Descalzos Viejos – DO Sierras de Málaga/DO Serranía de Ronda – Elaborado por uma vinícola situada no interior de uma igreja do antigo Convento Trinitario, conhecido como Descalzos Viejos, próximo ao impressionante cânion Tajo de Ronda, esse intenso tinto leva em sua composição as uvas *Petit Verdot*, *Syrah*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, cultivadas aos pés do Tajo. Sua maturação se dá pela passagem em barricas de carvalho francês, por 12 meses. De cor rubi intensa, exhibe aromas de frutas maduras em compota, complementados por delicado floral (violetas) e notas de especiarias, tostado e chocolate. Macio e com boa fruta, apresenta taninos finos e maduros, acidez e álcool equilibrados, corpo médio, sabor e retro-olfato agradáveis. Tem bom potencial de guarda e acima de tudo, fineza. Possui um dos rótulos mais interessantes da coleção, assinado por Carlos Ai-

res, que representa, segundo o autor, “a linha delgada entre o cômico e o dramático, muito presente na cultura espanhola”. Inspirada em grandes mestres como Goya e Velázquez, mostra “um toureiro sem nada de patético ou de ridículo”.



Finca Saguijuela Conarte 2006 – Bodega F. Schatz – DO Sierras de Málaga/DO Serranía de Ronda – O mais intrigante tinto do painel, esse vinho é produzido na primeira vinícola ecológica de Málaga e, segundo informações que obtivemos, com utilização de técnicas biodinâmicas. Focado no conceito de terroir, é elaborado com as uvas *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Tempranillo* e *Merlot*, criteriosamente cultivadas por Friederich Schatz em vinhedos situados entre as serras de Grazalema e de las Nieves. Com passagem por barricas de carvalho francês (80%) e americano, em contato com as borras finas, o vinho exhibe um caráter realmente extraordinário. Sutil, complexo e elegante, desfila aromas de frutas frescas (framboesa, cereja e morango), com notas balsâmicas e mentoladas muito agradáveis, mescladas a sândalo, toques florais, chocolate e baunilha. Delicado, oferece excepcional acidez (o que lhe confere grande frescor), sabores deliciosos, equilíbrio perfeito, boa concentração de frutas, corpo médio, taninos finíssimos e longa persistência. Seu retro-olfato remete a cerejas, tabaco e especiarias. Um vinho feito para ser bebido com muito prazer, hoje e nos próximos anos. Imperdível... Seu rótulo tem a assinatura de Dámaso Ruano, que diz ter se inspirado “nos diferentes matizes de luz que um vinhedo nos proporciona”.

Chinchila Conarte 2006 – Bodega Doña Felisa – DO Sierras de Málaga / DO Serranía de Ronda

– Situada próxima à cidade romana de Acinipo, a jovem vinícola Doña Felisa, fundada em 2000, elabora somente esse tinto para o projeto Conarte, a partir das uvas *Cabernet Sauvignon* (55%) e *Merlot* (45%), com passagem por 14 meses em barricas de carvalho francês, novas e de segundo uso. Sua intensa cor púrpura e os aromas ainda reticentes de cassis, chocolate e notas florais denunciam a clara intenção de se produzir um tinto de alta classe e longa guarda. De estilo moderno, focado na fruta, é encorpado, com muita concentração, destacada estrutura, calcada em taninos de boa qualidade e ainda muito presentes, longo e com retro-olfato também contido. Certamente tem muito a ganhar com alguns bons anos de adega. Seu rótulo é uma obra de Jaime Rittwagen, que se encantou com o entorno da vinícola e o retratou em traços simples e cativantes.

VINHOS DOCES, UMA CATEGORIA À PARTE

Victoria Conarte 2007 – Bodegas Jorge Ordoñez & CO – DO Málaga

– Numa zona montanhosa junto ao Mediterrâneo, Jorge Ordoñez, conhecido especialista em vinhos espanhóis, cultiva velhos vinhedos de *Moscatel de Alexandria*, cujas uvas dão origem a esse *Vino Naturalmente Dulce*, criado pelo famoso (e lamentavelmente falecido) enólogo austríaco Alois Kracher, nome cultuado pelos apreciadores de vinhos doces em todo o mundo. Hoje seu filho dá continuidade ao trabalho. Delicado desde a cor, amarelo-palha claro com reflexos verdes, o vinho encanta pelos sutis aromas cítricos e florais típicos da varietal, com toques de mel de laranjeira e compota de laranja. Muito agradável na boca, tem acidez moderada, boa doçura, sabor concentrado e longa persistência. Fará bom par com sobremesas onde a acidez prevaleça sobre o açúcar, tais como mousse (ou torta) de limão ou de maracujá. A pintura de Eugenio Chicano que ilustra o rótulo ressalta, segundo o autor, “o caráter heráldico e emblemático que deve marcar um grande vinho”.



Montes de Málaga Conarte – Bodegas Quitapenas – DO Málaga

– Um clássico Pajarete, produzido nas antigas soleras dessa tradicional vinícola, fundada em 1880. Aqui são utilizadas as uvas *Pedro Ximénez*, *Moscatel* e *Romé*, cuidadosamente lapidadas pelo tempo de passagem nas barricas de carvalho americano. De cor âmbar, intenso e brilhante, é um verdadeiro show de aromas exuberantes: frutas caramelizadas, frutas secas, elegantes toques de oxidação, mel de laranjeira e doce de casca de laranja. Absolutamente delicioso, tem destacado equilíbrio, doçura na medida certa, maciez e muito longa persistência. Para finalizar, um retro-olfato quase interminável. Ótima companhia para tortas de frutas secas (a famosa Torta de Santiago espanhola ou outras tortas baseadas em amêndoas), frutas ácidas e creme brulée. González de Lara é o autor de “Sabor de Málaga”, título da obra que ilustra o rótulo do vinho, um quadro que vincula os vinhos da região ao porto marítimo, porta de saída dos produtos para todo o mundo.



Zumbral Conarte – Bodega Dimobe – Málaga DO

– Um dos melhores vinhos da degustação, o extraordinário Zumbral é produzido exclusivamente com uvas *Moscatel de Alexandria*, colhidas à mão e secas pelo processo de “asoleado” (ao sol), com amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho americano de 225 litros. Elaborado sem nenhum tipo de aditivo, é a mais pura expressão dessa varietal, cuidadosamente trabalhada pela natureza e pelo homem. Sua cor é âmbar escuro, brilhante e profundo e seus aromas, de inacreditável intensidade, remetem a uvas-passas, mel de laranjeira, laranja kinkan, tostado e caramelo. Na boca é uma usina de força, com impressionante doçura muito bem equilibrada pela acidez, untuosidade extrema, muita concentração de sabor, corpo pleno e

persistência na casa dos minutos, com retro-olfato inesquecível. A paleta de harmonização poderia incluir os doces cristalizados, doces caseiros brasileiros (cidra, mamão) e queijos como Cabrales, Manchego Curado, Parmigiano-Reggiano, Gorgonzola Dolce e Saint-Agur. Também não seria má idéia servir o vinho como solista, brilhando como sobremesa principal. É tão bom que até dispensa companhia! O pintor indicado para ilustrar o rótulo foi Rando Soto, que escolheu como tema a beleza da mulher malagueña, próxima a vinhedos muito antigos.



Gomara Conarte – Bodegas Gomara – Málaga DO

– Cinematográfico *Lacrimae Christi Dulce Noble*, com nada menos que 36 meses de passagem em barricas de carvalho americano, elaborado com as varietais *Pedro Ximénez* e *Moscatel de Alexandria*, num processo de Crianza Dinâmica em soleras viejas. Cor de mogno (âmbar muito escuro), com bordas esverdeadas e instigantes aromas de mel de engenho, melado de cana, bananas passas, figo ramy e fino tostado, muito complexo e elegante. Na boca tem textura viscosa, doçura muito agradável, com boa acidez e frescor. Encorpado e concentrado, é muito persistente e tem final de boca com delicados toques defumados. Um grande vinho, com rótulo ilustrado por Maribel Alonso, que usa como cenário um jardim imaginário “onde os cachos de uva amadurecem lentamente no entardecer malagueño”. Uma imagem poética perfeitamente adequada ao caráter do vinho.



Verdiales Conarte – Bodegas Antigua Casa de Guardia – Málaga DO

– Final muito adequado para essa degustação antológica esse belíssimo Málaga Añejo. Elaborado com *Pedro Ximénez* e *Moscatel*, com três anos de Crianza Dinâmica em botas de carvalho americano dispostas no sistema de Solera, exhibe cor âmbar

escuro, com bordas esverdeadas, e sofisticados, complexos e elegantes aromas de licor de cacau, Bálsamo do Peru, marron-glacê, chocolate e tostado, em fundo de frutas secas e frutas caramelizadas. Na boca surpreende pelo frescor, com muito equilíbrio, doçura delicada, bom corpo, untuosidade, concentração, sabores deliciosos e retro-olfato interminável de chocolate com menta (“After Eight”). Espetacular e desconcertante! Seria uma harmonização perfeita para figos turcos secos e sorbet de morangos, por exemplo. Inspirado no nome do vinho, o pintor Andrés Mérida trabalhou com o conceito de “Verdiales”, um grupo de três músicos retratado em cores vibrantes. É um dos mais interessantes da coleção.



MÁLAGA MERECE MAIS ATENÇÃO DOS ENÓFILOS

Pelos vinhos degustados, projeto gráfico e de design à parte, ficou patente que os tintos surpreenderam, numa região que não tinha, até agora, tradição em produzi-los. De modo geral são vinhos elegantes, com boa fruta, agradáveis e que claramente oferecem bom campo para a prática da enogastronomia. Merecem atenção, especialmente, os vinhos de castas “estrangeiras”. Embora só estejam sendo cultivadas na região há menos de 10 anos, portanto ainda em franca evolução, os vinhos com elas produzidos já apresentam resultados bastante significativos. Chamam a



Obra do pintor Andrés Mérida que ilustra o rótulo do vinho **Verdiales Conarte**

atenção a perfeita maturidade das uvas e a qualidade da vinificação dos tintos, já que nenhum dos vinhos degustados mostrou qualquer nota herbácea.

Quanto aos vinhos doces, as grandes estrelas do projeto e da região confirmaram plenamente, e com sobras, o prestígio e a vocação de Málaga para esse estilo. São vinhos de muita personalidade, alguns maravilhosos e que merecem ser melhor conhecidos pelos brasileiros. Boa surpresa foi a utilização em diversos vinhos do corte *Pedro Ximénez/Moscatel*, que se revelou muito interessante, conferindo frescor e caráter aos vinhos. Outra constatação é que a *Pedro Ximénez* se manifesta em Málaga de forma bastante distinta da encontrada nos vinhos da mesma uva em Jerez, pois são mais frescos e com doçura mais equilibrada. Certamente, a degustação Málaga Conarte foi uma

das mais interessantes que já fizemos desde a criação de Wine Style. Outras informações podem ser obtidas no website www.vinosconarte.com

Participaram da degustação, além do autor, os seguintes editores de Wine Style: Mario Telles Junior, Guilherme Velloso, Marco Merguizzo, José Luiz Borges e Gustavo Andrade de Paulo; e também o diretor de Wine Style, Estácio Rodrigues. A degustação contou ainda com a participação especial e os comentários abalizados do sommelier Ariel Perez, um dos mais competentes do Brasil.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

WWW.TWITTER.COM/ARTWINE77

Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

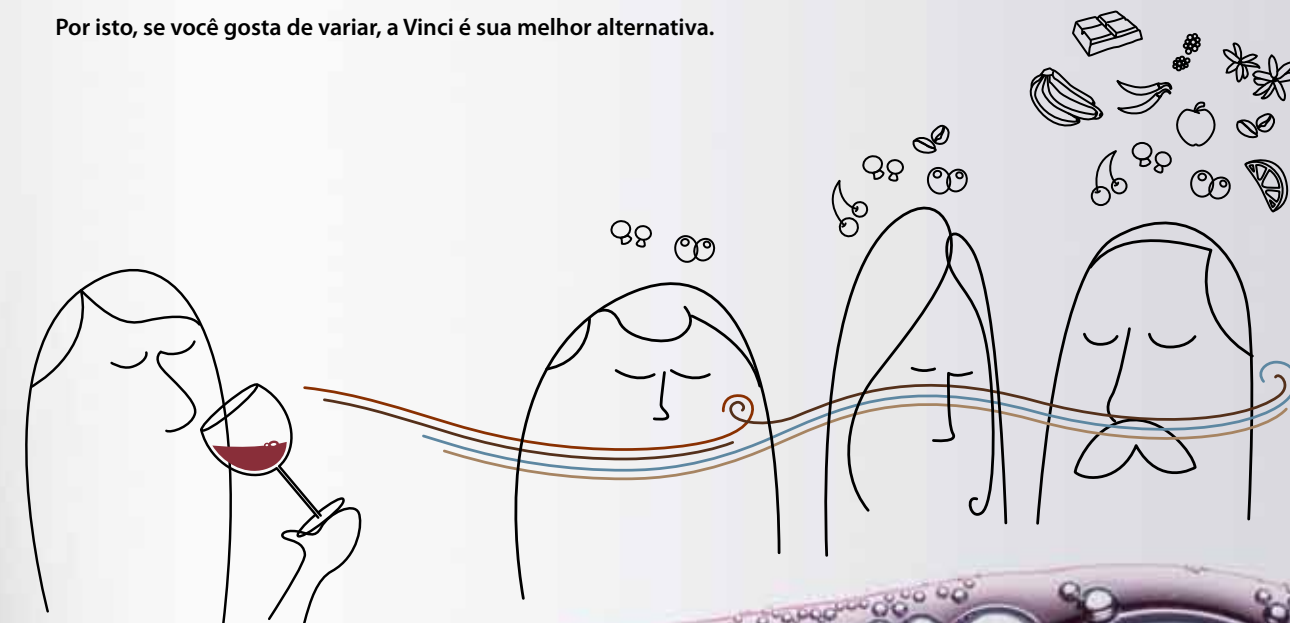
Esta outra importadora é a Vinci.

Em poucos lugares do mundo você consegue encontrar uma seleção de vinhos e produtores tão conceituados e premiados como no catálogo da Vinci.

Em cada região, **os vinhos da Vinci são bons e premiados** como os melhores que você está acostumado a provar. São vinhos de conhecedores que gozam de enorme prestígio internacional e que estão na Vinci para conquistarem um merecido lugar na sua adega.

Por isto, se você gosta de variar, a Vinci é sua melhor alternativa.

vin
WIJN
ВИНО
VINO
wine
WEIN
κρασί
vinho



APRECIE COM MODERAÇÃO

Para mais informações, acesse
www.vincivinhos.com.br
ou ligue para 11 2797 0000

vinci
somos loucos por vinhos

