



**ABS-SP E WINE STOCK
PROMOVEM EVENTO
POUCO COMUM, QUE REUNIU
EXEMPLARES DOS CINCO
PREMIERS CRUS DE BORDEAUX
MAIS UM ÓTIMO SAUTERNES**

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
colaboração ARTHUR AZEVEDO/
JOSÉ LUIZ ALVIM BORGES

Definir o que é um grande vinho é difícil até para os mais experientes degustadores, como admite Robert Parker em seu conhecido livro sobre os vinhos de Bordeaux. Ainda assim, praticamente todos os enófilos, iniciantes e iniciados, concordam que os cinco Premiers Crus de Bordeaux estão, consistentemente, entre os vinhos mais excepcionais produzidos no mundo. São eles os châteaux Lafite-Rothschild, Margaux, Latour, Haut-Brion e Mouton-Rothschild. Os quatro primeiros integram essa elite do vinho desde a famosa classificação feita em 1855 pelos comerciantes de Bordeaux, que basicamente levou em conta o preço de cada um no mercado. Já o Mouton-Rothschild só obteve esse reconhecimento em 1973, coroando a luta de toda a vida do Barão Philippe de Rothschild para alçá-lo a essa honrosa categoria. Para comemorar a vitória, o Barão mudou, inclusive, a frase até então estampada no rótulo de seu famoso vinho. Antes da promoção a Premier Cru, ela não escondia sua inconformidade

com a classificação: “Premier ne puis, second ne daigne, Mouton je suis” (em tradução livre “primeiro não posso, segundo não aceito, sou o Mouton”). Depois de 1973, o rótulo passou a ostentar orgulhosamente a frase: “Premier je suis, second je fus, Mouton ne change” (“Primeiro eu sou, segundo eu fui, Mouton não muda”).

Degustar, ao menos uma vez na vida, pelo menos um desses vinhos é, para qualquer enófilo, missão semelhante à busca do Santo Graal pelos cavaleiros templários. O que dizer, então, de provar todos os cinco, lado a lado? Em parceria com a importadora Wine Stock, a Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP) promoveu, recentemente, uma degustação dessas joias da enologia mundial.

O primeiro vinho servido foi o **Mouton-Rothschild 1998**, um AOC Pauillac elaborado com 86% de *Cabernet Sauvignon*, 12% de *Merlot* e 2% de *Cabernet Franc*.

O vinho exibia cor rubi de média intensidade, com discreto reflexo acastanhado. No exame olfativo, encantou pelas frutas vermelhas maduras, aromas florais intensos, com notas de especiarias, chocolate e alcaçuz, além de toques balsâmicos. Na boca, mostrou bom corpo, ótima acidez, teor alcoólico correto e taninos finíssimos. Exemplar de uma safra difícil na região norte do Médoc, apenas 57% da produção foram empregados para sua elaboração, resultando em um vinho de boa estrutura e concentração satisfatória para a safra.

A seguir veio o **Haut-Brion 1998**, de Pessac-Léognan, elaborado com 50% de *Merlot*, 39% de *Cabernet Sauvignon* e 11% de *Cabernet Franc*. Apenas 60% da produção foram empregados nessa safra. Aqui surgiram aromas de frutas negras (cassis, ameixa), florais, de especiarias (pimenta) e de caixa de charutos, com notas balsâmicas e de animais/couro. Destacou-se pelo bom

UMA PROVA DE EXCEÇÃO

Château Latour

Château Margaux

corpo, ótima acidez e teor alcoólico bem equilibrado, com taninos de boa qualidade. Um vinho fresco, macio, pleno e equilibrado, mais estruturado e tânico e ainda bastante reticente. Certamente precisará de mais alguns anos de adega para mostrar plenamente seus encantos.

“SUTIL E FEMININO”, A JUSTIFICADA FAMA DO MARGAUX

O terceiro vinho servido foi o **Margaux 1999**, da AOC homônima. Considerado o mais sutil e “feminino” entre os grandes de Bordeaux confirmou a fama, com aromas de frutas escuras em compota, acompanhados de notas florais, de fumo de cachimbo, especiarias e mentol, e um toque mineral muito delicado. Na boca mostrou bom corpo, frescor agradável, com ótimo equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finíssimos, além de sabores deliciosos e concentrados. Certamente um vinho muito elegante, macio e equilibrado, digno de sua



reputação. Está pronto para ser bebido, ou guardado por mais tempo, e, com razão, foi um dos mais votados como o melhor da noite.

O vinho mais jovem do painel foi o **Lafite-Rothschild 2002**, da AOC Pauillac, elaborado com 87% de *Cabernet Sauvignon*, 9,5% de *Merlot* e 3,5% de *Cabernet Franc*. Com cor rubi intensa, ainda com reflexos violáceos, exibiu aromas de frutas negras (cassis, ameixa) e chocolate, além de notas florais, de especiarias (alcaçuz) e de cedro, complementadas por um toque mineral (grafite) e leve mentol. Equilibrado e macio na boca, mostrou ótima acidez, álcool equilibrado e taninos finíssimos, com boa persistência. Segundo Robert Parker, considerado grande especialista em Bordeaux, é um dos candidatos ao título de vinho do ano nessa safra. Melhor no nariz

do que na boca, reflete as dificuldades de um ano particularmente complicado.

Para terminar com chave de ouro o painel de tintos, entrou em cena o **Latour 2001**, também de Pauillac. O vinho é um corte de 79% *Cabernet Sauvignon*, 18% *Merlot*, 2% *Petit Verdot* e 1% *Cabernet Franc* e apenas 53% da produção total de uvas foi empregado em sua elaboração. Aromas de frutas negras muito maduras, alcaçuz, florais, especiarias, cacau e fumo, com notas terrosas, minerais e de trufas dão uma ideia de sua complexidade aromática. Na boca mostrou ótima integração entre acidez (frescor), álcool e taninos, fluindo com maciez, intensidade e equilíbrio pelo palato. Foi o vinho preferido pela maioria dos presentes à

degustação, numa prova incontestada da grandeza da subestimada safra de 2001, que foi eclipsada pela excelência da safra 2000. Fique de olho nos Bordeaux 2001, que se revelam, ano após ano, vinhos de excelente relação preço/qualidade.

Para encerrar a noite, nada melhor que um grande Sauternes. E todos tiveram o prazer de degustar o ótimo **Château Rieussec 1998**, um vinho com aromas de frutas brancas muito maduras (abacaxi), frutas em compota, mel, baunilha, delicadas notas florais e o inconfundível toque de esmalte/verniz, indicativo indireto da *Botrytis*. Untuoso, macio e fresco na boca, exibiu ótimo equilíbrio, sabores muito concentrados e deliciosos e longa persistência. Um grande fecho para uma degustação certamente inesquecível para os felizes participantes.

Os vinhos citados são importados pela Wine Stock (www.winestock.com.br). Telefone: (11) 3074-3656.

GUSTAVO@WINESTYLE.COM.BR



APRECIE COM MODERAÇÃO

VALDEPEÑAS

Denominación de Origen

UM PRÊMIO AO SEU PALADAR

UM VINHO EUROPEU PREMIADÍSSIMO. DE SABOR INCOMPARÁVEL.

Casa Flora Importadora. Tel.: (11) 3327-5199 - www.casaflores.com.br - Porto a Porto. Tel.: (41) 3018-7393