

# VINOBLE

# NO PARAÍSO DOS VINHOS DOCES E FORTIFICADOS



TENDO COMO CENÁRIO A HISTÓRICA JEREZ DE LA FRONTERA, A EDIÇÃO 2010 DA VINOBLE, A MAIS IMPORTANTE FEIRA DE VINHOS DOCES E FORTIFICADOS DO MUNDO, APRESENTOU VINHOS DE SONHO EM DEGUSTAÇÕES INESQUECÍVEIS, A QUE WINE STYLE, MAIS UMA VEZ, ESTEVE PRESENTE COM EXCLUSIVIDADE

por ARTHUR AZEVEDO,  
de Jerez de La Frontera, Espanha  
fotos ARTHUR AZEVEDO/  
DIVULGAÇÃO



Um dos mais esperados acontecimentos no mundo do vinho, a tradicional Vinoble – Feira de Vinhos Doces e Fortificados –, que acontece a cada dois anos desde 1998 em Jerez de La Frontera, na Espanha, teve em 2010 uma edição mais do que especial. Organizada pelo *Ayuntamiento de Jerez de La Frontera*, com apoio da *The Wine Academy of Spain*, sob a orientação técnica e operacional de Pancho Campo, o único Master of Wine da Espanha, a mostra contou com a presença de dezenas de produtores de 25 regiões vinícolas de todo o mundo. Para os apreciadores desses vinhos muito especiais, a Vinoble se firma a cada edição como absolutamente obrigatória, visto não existir em outro país uma feira nos mesmos moldes.

A grande atração da Vinoble 2010 foi a presença de oito Masters of Wine,

que discutiram em profundidade as diferentes nuances e técnicas de vinificação dos vinhos apresentados, o que deu ao evento um caráter técnico muito distinto de outras feiras de vinhos e também das edições anteriores da própria Vinoble. Além disso, a presença de alguns dos mais importantes enólogos especializados em vinhos doces e fortificados, como Sandrine Garbay, *chef de cave* do Château d'Yquem (ver matéria a seguir nesta edição), também contribuiu para que se tivesse uma visão única sobre os mais diversos aspectos desses nobres vinhos.

O local do evento, o famoso *Alcázar de Jerez*, fortaleza árabe do século 11, que tem no seu interior o Palácio de Villavecencio, totalmente restaurado, é uma atração a mais. Os diversos *stands* da Vinoble se distribuem tanto pelas salas do palácio, como pelos magníficos jardins do Alcázar. As degustações aconteceram

*Ciprestes em perfeito contraponto às videiras de Palomino Fino, nos amplos horizontes de Jerez; o Seppeltfield 100 1909, australiano que roubou a cena na Vinoble; o clássico serviço do Jerez com o uso da venencia, instrumento usado para retirar o vinho das "botas", nome que se dá às barricas em Jerez; estátua Bodeguera com o Alcázar de Jerez ao fundo; interior de uma antiga bodega em Jerez*





e composta por 15 produtores, a associação nasceu com a missão de restaurar a reputação do *Tokaji*, um tanto arranhada após anos e anos de controle estatal. Pelo nível dos vinhos degustados, podemos assegurar que o objetivo foi plenamente alcançado, pois ficou patente que a qualidade dos vinhos dessa nova fase de *Tokaji* está muito acima da média, com vinhos marcantes e representativos da apelação. Entre todos, merece destaque o espetacular **Disznóko Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2000**, um vinho extraordinário baseado principalmente na uva *Furmint*, que emocionou a todos pelos seus inebriantes aromas de frutas caramelizadas (abacaxi), mel e tostado, emoldurados por elegantes notas oxidativas. Na boca, revelou uma indescritível

e deliciosa explosão de sabores, mostrando ainda perfeito equilíbrio, com doçura adequada, textura untuosa e persistência na casa dos minutos. Uma obra de arte. Seu irmão gêmeo, o **Disznóko Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999** esteve quase no mesmo nível, mas sem a mesma riqueza e complexidade. Num estilo mais contido e menos exuberante, mas nem por isso menos interessante, o **Patricius Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2002** destacou-se pelo intrigante perfil aromático, que além dos habituais aromas de frutas em compota e mel, mostrou delicadas notas florais e de ervas aromáticas, que lhe conferem final de boca fresco e agradável.

Outra atração da Vinoble foram os vinhos doces de Bordeaux, mostrados por

*Na página oposta, a sala de bandeiras das Bodegas Garvey; Pancho Campo (Master of Wine) e a alcaideza de Jerez, Pilar Sánches, na cerimônia de abertura; o manto de leveduras, a flor, recobrimdo o vinho dentro da barrica de demonstração. Abaixo, a antiga mesquita serve de abrigo para as nobres Soleras, os deliciosos Tokaji e a famosa Torre Octogonal do Alcázar de Jerez*

nos diversos prédios do Alcázar, com destaque para a antiga mesquita, a única que se conservou após o fim da ocupação da região pelos mouros.

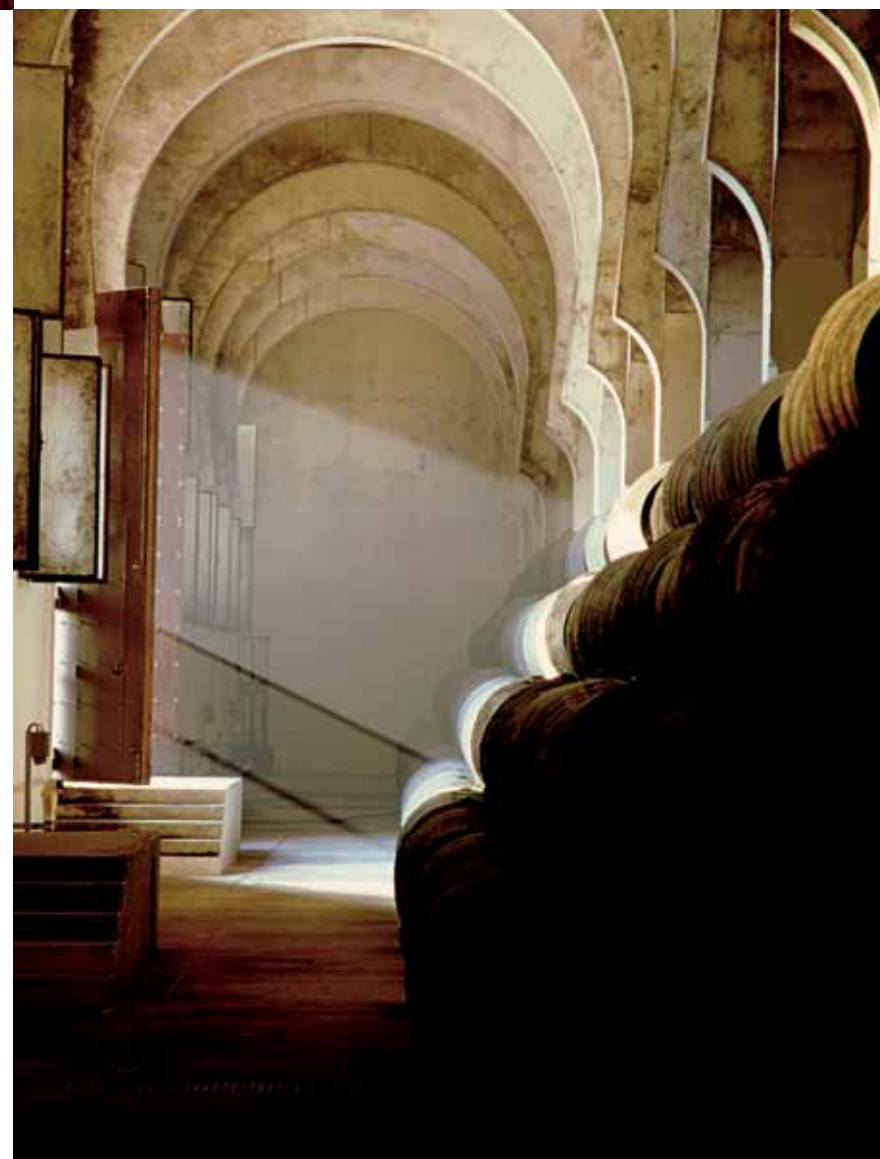
Duas novidades muito interessantes deram nova dimensão ao evento: as seções de enogastronomia e as degustações populares realizadas em Jerez, na *Plaza del Arenal*. As seções de harmonização foram comandadas pela Real Academia Española de Gastronomía, abrangendo a culinária do estrelado restaurante Celler de Can Roca, além da participação do grupo de Sommeliers da Dinamarca, da Associação de Produtores de Alimentos da Cantábria e da Escuela de Hosteleria de Jerez.

A cerimônia de abertura da Vinoble 2010, presidida pela *alcaideza* de Jerez, Pilar Sánchez, foi marcada por um ato de grande significado. Na oportunidade, Pancho Campo abriu um *Jerez Palo Cortado* com mais de 100 anos, uma relíquia denominada **Gran Señor de Urium**, que foi posteriormente transferido para uma garrafa de cristal tcheco, fechada com uma tampa de ouro 24 quilates. O valor da preciosidade? Apenas

20.000 euros, o que motivou Pancho a comentar que “no momento de crise pelo qual a Espanha está passando, abrir essa garrafa talvez possa parecer inadequado, mas sem dúvida serve para dar um toque de prestígio e distinção, tornando a Vinoble 2010 ainda mais especial”. Outro destaque da cerimônia de abertura foi a presença da delegação de Portugal, país homenageado em 2010, que se fez representar por uma delegação da Confraria do Vinho do Porto, liderada por George Sandeman. Para marcar a inauguração, todos brindaram com **Jerez Fino Tio Pepe**, bem gelado, que se constituiu num bem vindo alívio para o forte calor do sul da Espanha.

### TOKAJI RENAISSANCE ABRIU A ESPETACULAR SÉRIE DE DEGUSTAÇÕES

A primeira das degustações magistras, na mesquita do Alcázar, deu o tom de o que viria a acontecer durante toda a feira. Ela reuniu quatro grandes produtores de *Tokaji*, a joia da Hungria, integrantes da associação *Tokaji Renaissance*. Fundada em 1995







Acima, as bandeiras da Vinoble em frente do Alcázar; jornalistas de todo o mundo na vertical de Yquem e os interessantes vinhos do “Universo da Crianza Biológica”



diversos produtores de regiões clássicas como *Sauternes* e *Cadillac*. Entre os bons exemplares apresentados, merecem citação o **Château La Bertrand 2005**, um delicado vinho de uvas *Sémillon* botritizadas e o **Château Saint-Vincent 2005**, um *Sauternes* de muito boa qualidade e expressão.

### O APAIXONANTE UNIVERSO DA CRIANZA BIOLÓGICA

Esse foi o tema escolhido por Jesús Barquim, grande especialista em Jerez, para uma incursão no fascinante mundo da “flor”, o véu natural de leveduras que confere caráter e distinção a alguns estilos de Jerez como o *Fino*, o *Amon-tillado* e a *Manzanilla*; e também a outros vinhos, de diferentes partes do mundo, como o Jura na França e a Califórnia, nos Estados Unidos. Talvez uma das mais interessantes e didáticas degustações da Vinoble, pela expertise do expositor e a diversidade dos vinhos, a abordagem de Barquim permitiu que se conhecessem alguns vinhos muito raros e exóticos, como o **Condado Palido**, produzido com a uva *Zalema (Moscatel)* em Condado de Huelva, sob a influência da “flor”. Absolutamente intrigante, com o toque pungente da levedura sobrepondo-se ao caráter varietal da *Moscatel*. Outra curiosidade foi o **Perez Barquero Gran Barquero Fino**, um vinho não fortificado de Montilla-Morilles, elaborado em estilo seco com a uva *Pedro Ximenes*, habitualmente vinificada em doce. Aqui novamente o caráter da levedura domina a cena, mascarando a tipicidade do vinho. Vale destacar que o resultado é muito interessante, pois o vinho é agradável, com notas amanteigadas e cítricas, além de equilibrado e longo. Ainda na linha dos vinhos excêntricos, o californiano **Quady Palomino Fino** é quase imbatível. Poderia até, num ato de heresia, ser chamado de “*sherry norte-americano*”. Não é jerez, mas que parece, parece. Trata-se de um vinho elaborado exclusivamente com a uva *Palomino Fino* (a mesma com a qual são elaborados os vinhos de Jerez), com dois anos de con-

tato com a “flor” e passagem pelo sistema de solera (idêntico ao usado em Jerez). O resultado é surpreendente, especialmente pelos deliciosos aromas de frutas caramelizadas e mel, mescladas a toques claros de oxidação, num vinho com ótima expressão no paladar, muito macio, equilibrado, saboroso e longo, com final redondo e complexo. No mínimo surpreendente.

Representando o país anfitrião veio o **Valdespino Tio Diego Amon-tillado**, um Jerez de vinhedo único e alta classe.

### MASTERS OF WINE ESBANJAM CATEGORIA EM PROVA ANTOLÓGICA

Um dos momentos mais esperados da Vinoble 2010, a **Cata Magistral dos Masters of Wine** foi realmente um espetáculo à parte. Primeiro, pela rara oportunidade de se reunir, num mesmo painel, um grupo muito seletivo de especialistas; segundo, pelo privilégio de se conhecer um pouco mais de perto a refinada técnica de degustação e análise de vinhos pelos poucos portadores desse cobiçado título. O painel foi formado por uma seleção de *Masters of*

*Wine* de diferentes nacionalidades: Sarah Jane Evans (Inglaterra), Mai Tjemslund (Noruega), Ulf Sjödin (Suécia), Peter Koff (EUA), Collin Gent (França) e Pancho Campo (Espanha). Sarah deu a partida, afirmando que “os vinhos nobres são os mais excitantes do mundo”. Em seguida, Peter conclamou a todos



Os Masters of Wine: Mai, Sarah Jane, Pancho Campo (em pé), Ulf, Peter e Collin, minutos antes da Cata Magistral

para a tarefa de “tornar os vinhos doces e fortificados mais conhecidos e, como consequência, mais consumidos”. E ainda chamou a atenção para as “dificuldades inerentes à produção desses vinhos, o que os torna ainda mais especiais”. Mai Tjemslund, que está envolvida com gastronomia, ressal-

tou a versatilidade dos vinhos fortificados, que são produzidos em diferentes estilos, do seco ao muito doce, o que, segundo ela, facilita sua utilização na enogastronomia. Aliás, esse último ponto ficou mais do que comprovado em várias oportunidades durante a Vinoble, em inúmeras sessões de harmonização de Jerez com diferentes *tapas* e pratos variados.

Por fim, Ulf também reafirmou sua convicção de que “somente a educação em Jerez poderá fazer





com que as pessoas conheçam, e consumam, mais esses sofisticados vinhos espanhóis”. A degustação que se seguiu foi muito especial. De início, um raro e complexo **Oloroso Garvey Jerez 1989**, safrado, o que não é habitual nesse estilo de vinho. Intenso e potente, agradou pelos aromas incisivos e pelos deliciosos e persistentes sabores. Na ala dos doces, grandes vinhos deixaram saudade. O canadense **Inniskilin Icewine Vidal Oak Aged 2006** representou muito bem a tradição do país nesse estilo quase inigualável de vinho. Aromas de damasco caramelizado, abacaxi em compota, mel, especiarias e tostado serviram de abre-alas para um vinho de rara concentração, sabores plenos, perfeito equilíbrio e excepcional persistência. Foi o melhor *icewine* degustado na Vinoble. No mesmo nível, o austríaco **Nittnaus Trockenbeerenauslese 2002**, um pouco usual corte de *Chardonnay* (70%) e *Weissburgunder*, a versão local da *Pinot Blanc* (30%), deliciosamente hedonístico e luxuriante, com 24 meses de estágio em carvalho francês novo. Na sequência, novamente um **Disznóko Tokaji Aszu 6 Puttonyos**, agora de 1993, uma feliz conjugação de aromas e sabores celestiais. Um vinho de rara delicadeza e expressão, em estilo moderno e praticamente sem resquício de aromas oxidativos. Absolutamente inesquecível.

Fechando o painel, Pancho Campo apresentou,

pela primeira vez em degustação aberta ao público, um dos trunfos da Espanha, um vinho doce que recebeu 100 pontos do crítico Robert Parker, de quem, por sinal, é amigo. O **Esencia Jorge Ordoñez 2004** é puro *Moscatel de Alexandria*, da DO Málaga. Com nada menos que 553 gramas de açúcar residual natural, sete gramas de acidez tartárica e quatro graus de álcool, passa dois anos em barricas novas de carvalho francês. Com consistência semelhante a de um “mingau”, o vinho tem explosivos aromas de doce de laranja e de marmelo, com doçura intensa, acidez encoberta pelo açúcar, corpo pleno, imensa concentração e persistência interminável. Deveria vir com uma tarja preta para diabéticos... Depois dessa “overdose” de doçura, chegou um dos momentos mais aguardados da Vinoble: a degustação do mítico **Toro Albalá Pedro Ximenes Ginés Liébana 1910**, vinho fortificado com 27 anos de amadurecimento em bota (barrica de 600 litros) de carvalho. A espera valeu a pena. O vinho mostrou-se de cor âmbar/iodo, escuro e com aromas de rara complexidade, remetendo a figos turcos secos, café torrado, tâmaras e chocolate. Estupendo! Na boca é desconcertante, como bem definiu Mai Tjemsland. Com imensa concentração e untuosidade, é muito intenso e com intrigante contraste entre a doçura e um leve amargor. O retro-olfato é seu ponto forte, com duração quase

interminável e lembrando chocolate amargo com notas de laranja e torrefação. Inesquecível!

## NOVO MUNDO MOSTROU QUE TAMBÉM PRODUZ VINHOS DOCES DE ALTA GAMA

A Vinoble também permitiu comprovar a tese de que o Novo Mundo também produz vinhos doces de altíssima qualidade. Merecem ser destacados os de pelo menos duas vinícolas muito interessantes: De Bortoli, da Austrália e Quady, da Califórnia. A De Bortoli há muito tem seu nome associado aos vinhos doces, por conta do espetacular **Noble One**, vinho de uvas botritizadas que é considerado um dos melhores do mundo. Quatro safras foram mostradas, sendo que a mais antiga, 1985, foi produzida num estilo totalmente diferente das outras três, a saber, 1990, 2001 e 2006. Uma curiosidade sobre esse vinho é que a partir de 1990 os enólogos da De Bortoli passaram a usar barricas produzidas pela mesma tonelaria do **Yquem** e introduziram mudanças radicais no processo de vinificação. Por conta

dessas mudanças, o **Noble One** tornou-se muito parecido, pelo menos em estilo, com o mítico francês, o que lhe valeu o honroso título de “**Yquem da Austrália**”. Dos quatro vinhos degustados, todos, diga-se de passagem, muito bons, o que mais impressionou foi o **De Bortoli Noble One 2001**, um grande vinho por qualquer ângulo que se analise. De intensa cor ouro, tendendo ao âmbar, exhibe intensos aromas de mel, verniz, frutas secas e frutas caramelizadas, com toques minerais e notas de tostado. Potente e exuberante, caracteriza-se pelo grande equilíbrio, untuosidade extrema, sabores deliciosos e persistência de minutos. O Master of Wine Collin Gent, presente



na degustação, disse ser um vinho capaz de trazer “dead people back to life” – em bom português e na linguagem de nossos avós – “de levantar defunto”.

Ainda da De Bortoli foi apresentado o **Black Noble**, um vinho no mínimo curioso. A cada ano, os enólogos da vinícola selecionam algumas barricas do **Noble One** e o vinho, que originalmente já é totalmente produzido com uvas acometidas pela *Botrytis cinérea*. A amostra selecionada é então fortificada a 17 graus e colocada em pequenas barricas novas (110 litros) de carvalho francês, onde permanece

intocada por nove anos, em lento processo de oxidação. O resultado é um vinho de cor âmbar escuro, com aromas de figo *ramy* e tâmaras, sabores exuberantes e grande untuosidade. Encorpado, concentrado, longo, expansivo e sedutor, é outro que entra na categoria dos “imperdíveis” da Vinoble 2010. Outro líquido no mínimo intrigante, porque nem parece vinho, foi mostrado no *stand* da Austrália. Trata-se do **Sepeltsfield 100 PARA 1909** – um corte das uvas *Mataro*, *Shiraz* e *Grenache* –, elaborado

na histórica vinícola australiana do Barossa Valley. Quase no final da fermentação os vinhos, de forma individual, são fortificados a 17 graus. Após a *assemblage*, o lote final é colocado em barris de 500 litros (os chamados “puncheons”) onde permanecem intocados por 100 anos! Servido em minúsculas taças, o líquido negro tem aromas exóticos de bala *toffee* queimada, uva passa, chocolate amargo e café expresso. Na boca é doce, concentrado, viscoso, muito longo e com retro-olfato potente. Um “bicho estranho”, mas muito saboroso.

Já a especialista Quady Winery, da Califórnia, trouxe, entre outros, para a Vinoble, o delicioso **Quady Essencia 2008** e o aromatizado **Deviation 2008**.



## A VINOBLE 2010 EM NÚMEROS

- \_ 10.000 visitantes
- \_ 8 Masters of Wine
- \_ 30 conferencistas de todas as partes do mundo
- \_ 25 nacionalidades representadas por seus produtores
- \_ 100 jornalistas especializados
- \_ 65 expositores e 125 vinícolas
- \_ 4.000 garrafas de vinhos degustadas
- \_ 1910 é o ano do vinho mais antigo degustado
- \_ 20.000 euros é o preço do vinho mais caro degustado
- \_ 10.000 taças e 150 saca-rolhas utilizados



A delegação da Confraria do Vinho do Porto, de Portugal, país homenageado este ano na Vinoble, com George Sandeman ao centro, ladeado por António Vasconcelos (à esquerda) e Manuel Ferreira

O primeiro é um delicioso, untuoso e longo na boca *Moscatel*, marcado pelos aromas de mel de laranjeira e doce de casca de laranja. Já o **Quady Deviation 2008** é também um *Moscatel*, só que aromatizado com pétalas de *Rose Geranium* e *Damiana*, duas flores muito aromáticas. Diferente de tudo o que se conhece, destaca-se, obviamente, pelos intensos aromas florais e sabores de especiarias, com doçura agradável e acidez equilibrada. Diz-se que também teria poderes afrodisíacos, qualidade que, se comprovada, seria um grande trunfo a favor dos vinhos doces...

## ESPUMANTES DOCES E PORTOS ESPECIAIS MARCARAM PRESENÇA NA VINOBLE

Mostrando que os espumantes doces também podem ser muito interessantes, uma degustação desse estilo de vinho atraiu a atenção de boa parte dos participantes da Vinoble. Os mais exóticos exemplares apresentados foram o **Gramona Gewürztraminer Frisant de Gel 2008**, um delicado, aromático, doce e leve espumante dessa clássica uva alemã, de sabor sutil e insinuante; e o personalíssimo **Inniskillin Vidal Sparkling**, um *icewine* espumante doce, muito agradável no nariz e no paladar.

Outra degustação bastante concorrida foi a de Vinhos do Porto, apresentada pela Confraria do Vinho

do Porto e conduzida por George Sandeman. Entre as preciosidades especialmente trazidas de Portugal para a ocasião estavam o **Sandeman Vintage 2007**, um jovem e incrivelmente acessível Porto e um delicioso **Offley Forrester Tawny 30 anos**, um vinho que impressionou pela sutileza e pela elegância.

Em meio a tantos vinhos espetaculares, ainda houve tempo para se falar de negócios. Várias conferências sobre o mercado internacional de vinhos doces e fortificados aconteceram durante a mostra. O autor deste texto teve o privilégio de representar o Brasil na mesa-redonda sobre o mercado dos países emergentes, os chamados BRIC – Brasil, Rússia, Índia e China. A conclusão a que se chegou é que o mercado desses quatro países ainda está engatinhando quando se trata de vinhos doces e fortificados. Mas o interesse no mercado brasileiro, demonstrado pela quase interminável bateria de perguntas vindas da plateia, deixou bem claro que, dentre todos, pelo menos no mundo do vinho, o Brasil é o que mais atrai a atenção dos produtores.

*Agradecimentos especiais a todo o pessoal de The Wine Academy of Spain, em particular a Pancho Campo MW, Paulina Campo, Rony Bacqué, Javier Arauz e Wendy Vallaster, pelo suporte e assistência durante a Vinoble 2010. Wine Style é "Media Partner" da The Wine Academy of Spain.*

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA

# A ESTRÉIA DE UM VETERANO

Duorum, a alma do Douro com a experiência mundial em enogastronomia.



Duorum, expressão latina que significa "de dois". Projeto de dois enólogos, de duas regiões, de duas histórias que deram origem a vinhos duplamente ricos e prazerosos.

É originado do sonho de João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco, dois nomes que marcaram a história do vinho português. Somaram suas experiências profissionais em um projeto de elaboração de vinhos na histórica região do Douro. Seus vinhos já nasceram com características únicas e reconhecimento internacional.