

GRAND CRU TASTING

ÓTIMOS VINHOS EM
APRESENTAÇÃO INOVADORA



**ESTAÇÕES TEMÁTICAS
E UMA IMPERDÍVEL DEGUSTAÇÃO
DE ALGUNS DOS MELHORES
VINHOS DE MERLOT DO MUNDO
FORAM AS ATRAÇÕES
DO GRAND CRU TASTING**

por ARTHUR AZEVEDO



Um dos mais agradáveis eventos de vinhos do ano aconteceu no restaurante Casa da Fazenda, no bairro do Morumbi, em São Paulo, e reuniu produtores e enófilos em perfeita sintonia com o bucólico e inspirador ambiente de uma antiga fazenda colonial. A grande novidade que o time da importadora Grand Cru (leia-se Vitor Levy, Mariano e Marcos) preparou foi a divisão dos vinhos em diferentes “estações temáticas” – 12 no total – facilitando a abordagem dos vinhos de forma didática e inteligente pelos consumidores. Além disso, havia também mesas de produtores renomados, muitos deles presentes, possibilitando a perfeita interação entre os consumidores e os responsáveis diretos pelos vinhos. De quebra, a Grand Cru organizou ainda uma imperdível degustação de *Merlots* do mundo, com alguns dos vinhos



EM NOITE DE ÍCONES FRANCESES, ITALIANOS (QUASE) ROUBAM A CENA

Uma das atividades mais esperadas do **Grand Cru Tasting**, com lotação esgotada e fila de espera, foi a degustação de "Grandes Merlots do Mundo". A simples presença do **Château Petrus 2004** já seria suficiente para justificar a expectativa, mas ele estava devidamente acompanhado dos italianos **Tenutta dell'Ornelaia Masseto 2006** e **Frescobaldi Giramonte 2006**, e dos franceses **La Mondotte 2005** (um vin de garage de St.Émilion) e **Château La Fleur de Gay 2005**, de Pomerol. Como se vê, um time de primeira grandeza. Nas conversas que precederam a degustação, era perceptível certa ansiedade de parte do público, que iria conhecer, pela primeira vez, o incensado **Petrus**. Os mais experientes já sabiam, no entanto, que essa poderia não ser a melhor oportunidade para se ter uma ideia de o que é o vinho, pois é mais que sabido que o **Petrus** só costuma mostrar sua verdadeira face após 15, 20 ou mais anos de adega. E o **Petrus 2004** era, na verdadeira acepção da palavra, um bebê adormecido. E não deu outra. Degustados totalmente às cegas, havia um vinho que estava completamente fechado, sem aromas, e quase sem sabor na boca. Adivinharam quem era? O próprio, o **Petrus 2004**.

O fato causou alguma surpresa quando as identidades foram reveladas, mas certamente foi muito didático para todos, que aprenderam que jamais se deve abrir um **Petrus** jovem. Quanto aos demais vinhos, não houve grandes sobressaltos, com todos se portando muito bem e com os franceses sendo facilmente identificáveis, por seus aromas de frutas escuras, notas de torrefação, fina textura e destacada elegância. Quando reveladas as identidades, pudemos notar que o **La Fleur de Gay 2005** já está pronto para ser bebido e que seus aromas, um tanto quanto exagerados de café torrado, acabaram se superpondo às frutas, o que não incomodou a plateia, que o elegeu o melhor da noite, por pequena margem de votos, quase empatado com o segundo e o terceiro lugares. O **La Mondotte 2005** é cinematográfico e de incomparável fineza, a quintessência da elegância. Foi muito bem votado como melhor da noite, impressionando por sua concentração exata de frutas, pelos finos taninos e pela muito longa persistência. O **Masseto 2006** que nos foi servido inicialmente estava fechado, com pouco aroma e taninos muito marcados. Nem parecia **Merlot**. Solicitamos

uma amostra de outra garrafa e, para nosso alívio, o verdadeiro **Masseto 2006** apareceu. Aromas intensos e deliciosos, com muita fruta (cereja e framboesa), fino caramelo tostado e delicado floral. Na boca, completamente diferente da primeira amostra, mostrava acidez e álcool equilibrados, taninos muito finos e maduros, boa fruta, bom corpo e longo final. Que diferença! Difícil de explicar, mas o fato é que em vinhos não há verdade absoluta e, como diz o ditado, cada garrafa tem sua história. Deixamos para o fim a melhor surpresa da noite: o **Frescobaldi Giramonte 2006**, um corte de **Merlot** (80%) e **Sangiovese** (20%), que ficou em segundo lugar na opinião dos degustadores. Com excelente relação preço/qualidade (por R\$ 490, é de longe, o mais barato entre todos os vinhos degustados), agradou em cheio pelos aromas intensos de frutas em compota, bem emolduradas por carvalho da melhor qualidade, especiarias e floral. Seu maior trunfo é a boca, onde se destacou pela refrescante acidez, em perfeito equilíbrio com os 14,5 graus de álcool, pela finíssima estrutura de taninos, pela ótima concentração de frutas e pelo delicioso e expansivo retro-olfato. Um belo vinho.

mais emblemáticos dessa importante varietal. (ver quadro). Como costuma acontecer em eventos desse tipo, é praticamente impossível se degustar todos os vinhos, mas, graças à inovadora formatação do Grand Cru Tasting, foi possível conhecer uma parcela significativa parcela dos exemplares apresentados.

NOVO X VELHO MUNDO, UMA DISPUTA SEM VENCEDORES

As primeiras estações trouxeram muito frescor e elegância, mostrando a força cada vez maior dos vinhos brancos entre os enófilos mais experientes. Foi impossível não perceber o elevado grau de interesse de todos pelos delicados brancos, tanto do Velho como do Novo Mundo.

Entre os champagnes, fizeram sucesso o delicioso **Legras & Haas Brut Rosé**, expressivo e encorpado, longo e sofisticado, e o sempre apreciado **Gosset Excellence Brut**, um velho conhecido em casa nova, que encantou pelos aromas de frutas secas, com forte componente de leveduras, bom corpo e mousse impecável. Entre os espumantes, uma novidade: cava **Castelloiroig**, fresca e ele-

gante, muito interessante. Vale a pena conhecer.

Na estação dos Brancos do Novo Mundo, a surpresa ficou por conta da pouco habitual elegância dos vinhos, que impressionaram pela sutileza e pelo frescor da fruta. Destaque para o **Cobos Bramare Chardonnay 2005**, com delicados aromas de frutas envoltas em mel e tostado, boa fruta e longa persistência; para o **Saint-Clair Pioneer Block Sauvignon Blanc 2009**, um fresco e aromático neo-zelandês de alta gama; e para o ótimo **Glen Carlou Sauvignon Blanc 2009**, um sul-africano que confirma a excelência do país em vinhos dessa varietal, com grande tipicidade de aromas e sabores exuberantes.

Os Brancos do Velho Mundo mostraram sua melhor expressão, liderados por um dos mais procurados vinhos de toda a feira: o fabuloso **Didier Dagueneau Silex 2007**, numa homenagem póstuma ao seu criador, prematuramente falecido, pois foi



o último vinho por ele elaborado. Um clássico do Loire, o **Silex** combina com perfeição fruta fresca, mineralidade (pedra de isqueiro) e o fino carvalho tostado, num vinho de extraordinária elegância, perfeito equilíbrio, grande concentração de sabores e muito longa persistência. Antológico e obrigatório...

Outros vinhos que merecem ser mencionados são

duas preciosidades da Borgonha, o **Amiot Guy Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Verges 2005**, com destacada pureza de fruta, macio, concentrado e longo; e

o **William Fèvre Chablis Premier Cru Vaillons 2007**, com as sempre bem vindas notas de mineralidade e elevada acidez que caracterizam a appelação. Na estação "Pinot Noir no Mundo" estavam lado a lado ícones da Borgonha e um peso-pesado da Nova Zelândia. Com ardorosos defensores de ambos os lados, o resultado só poderia ser um empate técnico. E foi exatamente o que aconteceu. Repre-

sentando a modernidade, o **Saint-Clair Pioneer Block Pinot Noir 2008** mostrou classe e sofisticação, desfilando aromas de frutas perfeitamente maduras, com notas de chocolate e tostado, num vinho saboroso, frutado e longo. Defendendo a Borgonha, o belíssimo **Lambrays Clos de Lambrays Grand Cru 2006**, um petardo de frutas decadentes, mescladas a especiarias, chocolate e tostado, com ótima expressão na boca, taninos finíssimos, textura sedosa, equilíbrio perfeito e interminável persistência.

QUALIDADE E DIVERSIDADE NOS "GRANDES ACHADOS PELO MUNDO"

As estações seguintes ainda reservavam algumas pérolas raras. Mas, antes, vale a pena registrar que a estação dedicada aos vinhos com mais de 95 pontos atribuídos por Parker e seus colaboradores apresentou dois exemplares dignos de nota. O primeiro foi um australiano de caráter, o **Anaperena Shiraz Cabernet 2006**. Trata-se, como seria previsível, de uma verdadeira bomba de frutas, intenso, concentrado e bem marcado pelo carvalho, mas com taninos finíssimos, textura sedosa e irresistível sabor. O outro



era o **La Viña de Andrés Romeo 2004**, um espanhol de elite, assinado por Benjamim Romeo. Potente, concentrado e macio, mostrou finos taninos, corpo pleno e longa persistência. Mas o perfil aromático – marcado por frutas maduras, especiarias, toques resinosos e notas balsâmicas – é seu melhor atributo.

Na estação Rhône, em meio a Hermitages e Côtes-du-Rhône, quem brilhou foi um delicado e sutil Condrieu, a mais perfeita expressão da *Viognier* em sua terra natal. Estamos falando do magistral **Georges Vernay Condrieu Les Chaillées de l'Enfer 2007**, que encantou a todos com seus arrasadores aromas de pêssego e flores, dando as boas vindas a um vinho equilibrado e de refrescante acidez, bom corpo, muito saboroso, macio, longo e com final inesquecível. Outro que merece o adjetivo “obrigatório”. Na ala dos tintos, as honras da casa ficaram para o **Georges Vernay Côte-Rotie La Blonde du Seigneur 2006**, que confirmou a qualidade desse produtor, mostrando personalidade nos aromas de frutas, com floral e tostado, e grande expressão na boca, com rara elegância, boa fruta e ótima persistência. Destaque também para o imponente **Delas Frères Hermitage Marquis de la Tourette 2006**, com boa fruta, a característica mineralidade do terroir granítico de Hermitage e intrigantes toques de bacon ao final.

Na estação “Super-Toscans, os Vinhos Fora da Lei”, tivemos uma prova de que, pelo menos nesse caso, e só nesse caso, o crime realmente compensa. Quatro vinhos, três obras de arte. Difícil dizer quem é o melhor e descrevê-los seria despejar no leitor uma enxurrada de superlativos. Só para não ficar em cima do muro, dou meu voto de melhor vinho para o **Tennutta dell'Ornelaia Le Serre Nuove IGT 2007**, um corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Cabernet Franc* (familiar, não?), de fragrantíssimos aromas de framboesas

em compota, entremeadas a toques florais delicados e fino tostado. Elegante, sedoso, equilibrado e com refrescante acidez, mostrou estrutura de taninos finíssimos, sabores deliciosos e final muito longo. Os outros vinhos, praticamente no mesmo nível de qualidade e altamente recomendáveis para enófilos exigentes foram: **Allegrini Sondaia Toscana IGT 2006** e **Brancaia Ilatraia Maremma IGT 2006**.

Por fim, encaramos os “Grandes Achados pelo Mundo”, uma estação perfeita, com ótimos vinhos de ponta a ponta. Começamos pelo **Allegrini Poggio AL Tesor Mediterra Toscana IGT 2007**, marcado por framboesas e cerejas, fresco, macio e longo; seguimos com o **Cellers de Baronia Engloria 2004**, um espanhol de Montsant, exuberante em seus aromas de frutas, bala de cevada, flores e caramelo, muito saboroso, macio e longo na boca. Em seguida, passamos pela pérola do Douro, o **Quinta do Noval Cedro Douro DOC 2006**, com os clássicos aromas de violetas emergindo da taça, mesclados a frutas maduras e tostado. Na boca, é elegante, com finos taninos, sabor destacado e ótima persistência. E nos deliciamos com o fresco e assertivo **Enate Crianza 2005**, um Somontano moderno e agradável, para fechar o périplo com um *Syrah* de primeira linha: o **Delas Frères St. Joseph François de Le Tournon 2006**, um vinho que prima pela pureza da fruta e pelo frescor. Uma sequência de tirar o fôlego...

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR

TWITTER: @ARTWINE77



QUINTA DO CACHÃO

Um vinho tão surpreendente quanto o próprio nome.

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA



WWW.PORTOAPORTO.COM.BR
41 3018 7393
TWITTER.COM/PORTOAPORTO

SIGA-NOS NO TWITTER

WWW.CASAFLORA.COM.BR
11 3327 5199
TWITTER.COM/CASAFLORA

