



Capa

# Mucho gusto

Luciana Fróes

O feito é para erguer a taça e festejar: na última feira de vinhos de Londres, megaencontro de negócios com produtores do mundo inteiro, os vinhos da Serra Gaúcha finalmente conseguiram entrar no fechado mercado do Reino Unido, desde sempre o maior importador e consumidor de vinhos do mundo: 1,3 bilhão de litros (coisa de 29 litros per capita) e uma conta que ultrapassa os US\$ 14 bilhões. A partir de agora, a terra da rainha é o principal comprador do vinho brasileiro, segundo o Wine of Brasil (com s!), bandeira internacional do Ibravin, o Instituto Brasileiro do Vinho. Cheers!

O vento frio do inverno que

se aproxima sopra a nosso favor, é verdade, mas também dos *hermanos* produtores. Com qualidade reconhecida, que só melhora, graças aos investimentos maciços em tecnologia e parcerias certeiras internacionais — como a *joint venture* entre o bordeaux Cheval Blanc e a Terrazas da Chandon, que produz o Cheval des Andes em Mendoza, ou a dobradinha entre Dan Pedro com o Château Dassault, que resulta no chileno Altaïr — e ainda respaldados por preços competitivos (graças às benesses do Mercosul), os rótulos chilenos, argentinos, uruguaios e brasileiros crescem, aparecem e se impõem no mercado mundial.

Recentemente, o governo francês teve que arcar com o prejuízo de centenas de garra-

Cifras simpáticas e alta qualidade fazem dos vinhos da América do Sul a aposta mais certa da estação

fas de Bordeaux (de padrão mediano) que encaixaram nos Estados Unidos e na Inglaterra. A culpa? Dos vinhos chilenos, mais baratos e melhores. A saída? Os Bordeaux (*oh, mon Dieu...*) viraram álcool, vexame sem precedentes na França.

— Há 30 anos, os vinhos do Novo Mundo eram apenas uma curiosidade. Hoje, sua qualidade está mais do que consolidada — comemora Ricardo Farias, presidente da Associação Brasileira de Sommeliers do Rio (ABS).

Verdade que não é de agora

que exemplares chilenos desfrutam de boa reputação mundial agora. Há três décadas estão no Reino Unido. E muito bem, *gracias...* Há dez anos, foi a vez de as vinícolas argentinas mostrarem o seu valor. Um tremendo valor.

— A Argentina está prestes a se transformar em mais uma estrela no cenário vinícola mundial. Nos últimos anos, deu um salto de qualidade enorme, com a importação de uvas viníferas e investimentos pesados — diz Gianni Tartare, da Enoteca Fasano.



## José Grimberg, Bergut

- Lidio Carrara, merlot, Sul do Brasil
- Norton malbec, Mendoza, Argentina
- Marquês da Casa Concha, syraz, Chile
- Bodegas Carrau, tannat, Uruguai
- Dal Pizzol, touriga nacional, Brasil



Gustavo Stephan

Segundo Rodrigo Moura — sommelier do Salitre, que tem 300 rótulos sul-americanos na adega —, os argentinos faziam vinho para consumo interno, já que o país é o quinto maior consumidor da bebida no mundo. Só recentemente, o quadro mudou:

— Os produtores passaram a oferecer vinhos mais elegantes para agradar ao paladar mundial. Desde então, os argentinos vêm ganhando cada vez mais destaque no mercado.

O enófilo Paulo Nicolay, que assina cartas de vinho do Zuka e do Porcão, lembra que o mercado de vinhos na Argentina e no Chile hoje é tão sólido, que não há terremoto no Chile e instabilidade econômica na Argentina que comprometam a produção vinícola. E

conta que o azarão da vez é o Uruguai, que começa a colocar no mercado vinhos e preços interessantes.

— Os vinhos são diferentes dos chilenos e argentinos, por conta do clima e do *terroir* europeu — explica.

Hoje, o Uruguai conta como nove mil hectares de vinhedos que crescem na região de Caracoles, perto de Montevidéu. Entre os grandes nomes que estão presentes no mercado brasileiro, destacam-se o Pisano, o Marichal e o Bouza.

— O Carrau, o Gimenez Mendes e o Don Pascual são bons vinhos uruguaios também, mas depois que você prova a linha Bouza, fica difícil largá-la. Por R\$ 64,10, se tem um vinhaço na taça — diz Raphael Cabral, terceira

geração da veterana rede Lidador, com mais de 2.400 rótulos de vinhos dispostos em suas prateleiras, sendo 60% produzidos no Cone Sul.

Além do Bouza, Cabral sugere o chileno Von Siebenthal, que recebeu a maior nota que o guru do vinho Robert Parker já deu para um exemplar do país: 97 pontos. O preço é mais puxado: R\$ 119, o syrah.

— Mas vale cada golinho — diz o sócio da Lidador, que faz suas apostas na página para o frio na página seguinte.

Há oito anos à frente de uma loja de vinhos no Centro do Rio, a Bergut, José Grimberg é testemunha da mudança de hábito do carioca. Com vinhos do mundo todo (30% sul-americanos), os argentinos e chilenos dispararam nas vendas. E a

cada dia aumenta a oferta de exemplares novos de boa qualidade e bom preço.

Cecilia Aldaz, sommelière do Oro, acha que os vinhos do Cone Sul contam com um trunfo extra.

— As vinhas crescem sem pragas, o que permite que as uvas se desenvolvam plenamente. No Velho Mundo, só nos resta ficar presos às denominações de origens — diz.

É ponto para Cone Sul! >>

## Cecilia Aldaz, Oro

- Val de Flores, malbec, de Michel Rolland
- Alma Negra Viognier, vinhedos de Altamira, de Ernesto Catena
- Caro, cabernet sauvignon com malbec, "o mais elegante da Argentina"



Divulgação

Rio Show.com.br

**NO SITE E NO CELULAR:**  
Sommerlière Cecilia Aldaz mostra como saborear os vinhos da América do Sul  
<http://migre.me/4Hkmk>



# Capa

O melhor dessa história toda é que hoje temos no mercado nacional uma leva de rótulos bacanas, de primeiríssima qualidade. Isso porque o Brasil virou o principal mercado comprador dos vinhos produzidos na América do Sul. A Santa Carolina, por exemplo, uma das maiores e mais tradicionais vinícolas chilenas (é de 1875), presente em 80 países do mundo, elaborou o Herencia, carmenère top da casa, na medida do paladar do brasileiro. Detalhe: o vinho mereceu 92 pontos na avaliação do respeitado guia chileno Descorchados 2011

Outro sinal dos tempos: mais do que malbecs (Argentina), carmenère (Chile), tannat (Uruguai) e merlot (apos-

ta brasileira, que já rendeu algumas medalhas internacionais ao Storia, rótulo da Casa Valduga), que são as uvas emblemáticas desses países, as vinícolas *hermanas* andam apostando (e brilhando) também em outras variedades de uvas. A brasileira Dal Pizzol, por exemplo, acabou de ganhar medalha de prata na França com a sua linha de castas portuguesas, cultivadas em Faria Lemos, Sul do Brasil. No último *blind* de pinot noir (degustação às cegas) que o *restaurateur* João Luiz "Janjão" Garcia, do Lorenzo Bistrô, organizou para um grupo de amigos, a grande "zebra" da rodada foi o pinot da Bodega Chacra, da Patagônia, que surpreendente-

mente desbancou rótulos do berço da casta francesa, a Borgonha.

— Ele chegou na frente de várias vinícolas consagradas da Borgonha. Foi uma surpresa geral — conta.

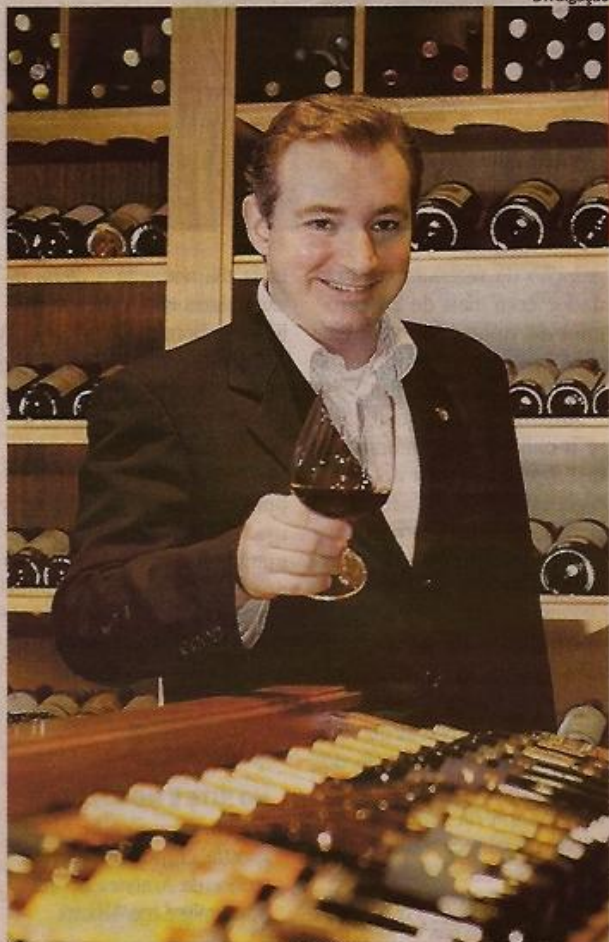
Marcelo Torres — *restaurateur* dono da maior adega do país, com 20 mil garrafas, distribuídas nas três casas que tem sociedade: Laguiole, Giuseppe Grill e Clube Gourmet — espanta-se com a quantidade de garrafas sul-americanas que agora descansam em berço esplêndido. Ou seja, na sua preciosa adega do Laguiole: 30% dos rótulos dali são oriundos dos vizinhos. Os *hits*? O cabernet sauvignon reserva da chilena Chadwick, o malbec com tempranillo da

argentina Zuccardi e o uruguaio Preludio Barrel Select Lote 35. Ah, e o brasileiro Villa Francioni Michelli 2005, de São Joaquim.

Desafiamos a empresária Janine Sad, que abre essa semana a Cavist Vinho e Restô, em Ipanema, a escalar um naipe de bons rótulos da América do Sul vendidos na loja por até R\$ 50. Nem mais, nem menos. Missão cumprida e comprida: o argentino Altosur 2009, malbec (R\$ 32), e os chilenos Santa Julia Innovación 2009, touriga nacional (R\$ 39), Cono Sur Reserva 2008, pinot noir (R\$ 48), o Errazuriz Estate Reserva carmenère 2010 (R\$ 49)

Lista para seguir, desfrutar e brindar. Salut! ■

Divulgação



## Gianni Tartare, Enoleca Fasano

- *Tres Palacios*, Vale do Maipo, Chile
- *Bodega Winet*, Mendoza, Argentina
- *Ruta 15*, Vale do Cuyo, Mendoza, Argentina
- *Maycas del Limari*, Coquimbo, Chile

Simone Marinho



## Bernardo e Raphael Cabral, Utaider

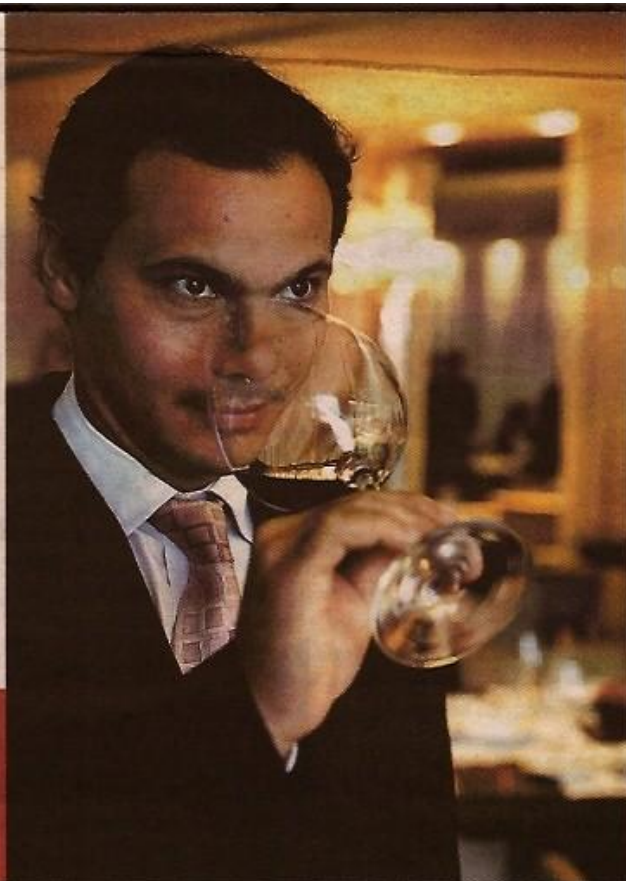
- *Loma Larga*, shiraz, Casablanca, Chile
- *Von Siebenthal*, Aconcagua, Chile
- *Luigi Bosca*, Argentina, Mendoza
- *Bouza*, Caracoles, Uruguai



HERENCIA, lançamento top da tradicional chilena Santa Carolina: feito para o paladar do brasileiro, alvo principal da casa



Simone Marinho

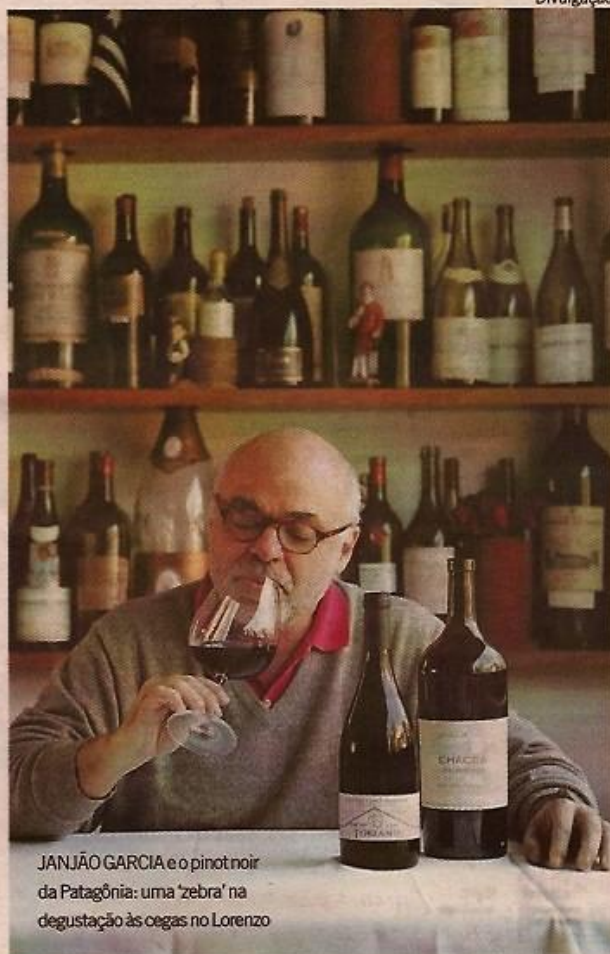


Divulgação

### Dionísio Chaves, Duo

- *Pulenta Estate, cabernet franc*, Mendoza, Chile
- *Gimenez Mendez, tannat*, Uruguai
- *Gingston, pinot noir*, Casablanca, Chile

Divulgação



JANJÃO GARCIA e o pinot noir da Patagônia: uma 'zebra' na degustação às cegas no Lorenzo

### Onde

- >> **Bergut Vinho e Bistrô:** Rua da Assembleia 13, Centro — 2220-9008. Seg a sex, das 11h30m às 23h30m. C.C.: Todos.
  - >> **Cavist Vinoteca & Restô:** Rua Barão da Torre 358, Ipanema — 2123-7900. Seg a sáb, das 9h à meia-noite; dom, das 11h às 19h. C.C.: Todos.
  - >> **Enoteca Fasano:** Fashion Mall, 3º piso, Estrada da Gávea 899, São Conrado — 2422-3688. Seg a sáb, das 10h às 22h; dom, das 15h às 21h. C.C.: Todos.
  - >> **La Fiducia:** Rua Duvivier 21, Copacabana — 2295-7474. Diariamente, do meio-dia à meia-noite. C.C.: Todos.
  - >> **Laguiole:** Av. Infante Dom Henrique 85, Aterro do Flamengo — 2517-3129. Seg a sex, do meio-dia às 17h. C.C.: Todos.
  - >> **Lidador:** Rua da Assembleia 65, Centro — 2533-4988. Seg a sex, das 9h às 20h; sáb, das 9h às 13h. C.C.: Todos.
  - >> **Lorenzo Bistrô:** Rua Visconde de Carandaí 2, Jardim Botânico — 3114-0855. Seg a qui, do meio-dia às 23h30m; sex e sáb, do meio-dia à meia-noite e meia; dom, das 13h às 17h30m. C.C.: A e M.
  - >> **Oro:** Rua Frei Leandro 20, Jardim Botânico — 2266-7591.
  - Ter a qui, das 19h30m à meia-noite; sex e sáb, das 19h30m à meia-noite e meia; dom, das 13h às 18h. C.C.: Todos.
  - >> **Salitre Bistrô:** Rua Barão da Torre 632, Ipanema — 2540-5719. Seg a qui, do meio-dia à meia-noite; sex e sáb, do meio-dia à 1h; dom, do meio-dia às 23h. C.C.: Todos.
- CURSOS DE VINHOS**
- >> **Associação Brasileiras de Sommeliers:** 2285-0497. Cursos básicos e avançados. O de férias, com oito aulas (R\$ 775), começa dia 18 de julho.
  - >> **Bergut:** 2220-1887. Curso de degustação para enófilos de nível básico ou que tenham conhecimento sobre vinhos. Dias 6 e 7 de junho: R\$ 170.
  - >> **Dee Vine:** 2139-8221. Curso avançado de vinhos da África do Sul (dia 8); da Toscana (dia 15); Curso Básico (dias 19 e 26) e Curso avançada Oceania (dia 29).
  - >> **Espaço Carioca de Gastronomia:** 3598-1216. Aula com o sommelier Bruno Hermenegildo, dia 15, com degustação de vinhos australianos (R\$ 120).
  - >> **Cavist:** 2123-7900. Curso básico com degustação. Primeira turma, dia 11 de julho; segunda, dia 25/6. R\$ 250.