

EM SUA SEGUNDA EDIÇÃO, O ENCONTRO INTERNACIONAL DO VINHO LANÇA ÂNCORA NA CAPITAL CAPIXABA, REÚNE ENÓFILOS E CRAQUES COMO O SOMMELIER CAMPEÃO MUNDIAL, O SUECO ANDREAS LARSSON, E PÕE À PROVA RÓTULOS DE DIFERENTES PAÍSES E ESTILOS



Grupo de jornalistas durante a visita ao Palácio Anchieta, sede do governo capixaba e detalhes do hotel Ilha do Boi, que sediou o Encontro deste ano: visual de tirar o fôlego e infraestrutura perfeita para as provas de degustação

# DA MONTANHIA À BEIRA-MAR



por MARCO MERGUIZZO  
e SILVIA FRANCO, de Vitória, ES  
fotos CACA LIMA

Para os profissionais, jornalistas especializados e enófilos em geral que participaram, no início de novembro, do **Encontro Internacional do Vinho 2010**, não foi apenas uma simples mudança de cenário – ou, melhor, de praia. Do hotel Pedra Azul, na bucólica Domingos Martins, na serra capixaba, onde foi realizado durante muitos anos – e, já repaginado, em 2009, quando renasceu com grande vigor, retomando seu prestígio e notoriedade –, o evento, um dos mais tradicionais do calendário enológico do país, agora organizado pela Premium, a agência de eventos do grupo Gazeta, representante regional da Rede Globo, teve como palco em 2010 o bellissimo hotel Ilha do Boi.

Ancorado à beira-mar, com vista privilegiada da capital do Espírito Santo e, o melhor, com instalações apropriadas para a realização das degustações, além de um espaço gourmet, com

estandes de importadoras e produtos regionais – o evento deste ano pôs à prova uma seleção de rótulos de diferentes produtores, estilos e países, alguns deles inéditos, e reuniu, entre outros expoentes nacionais e internacionais do mundo do vinho, o sueco Andreas Larsson, o melhor sommelier do mundo em 2007, o crítico de vinhos e autor do guia Descorchados, o chileno Patricio Tapia, além de Arthur Azevedo e Mario Telles Júnior, ambos da ABS-SP e editores de Wine Style.

Mais: colocou na mesa de debates alguns temas novos, como o conceito francês de *climat*, e ainda outros recorrentes, como tradição e modernidade, o uso e contribuição da madeira, qualidade versus precificação e taxaço, harmonização com a culinária capixaba, o que gerou boas e saudáveis discussões, entre uma degustação e outra. Além de ampliar outras questões, como a descoberta de grande parte do público, estimado em mais de 1.000 pessoas nos três dias de evento, dos intrigantes e ainda pouco conhecidos champanhes produzidos por viticultores independentes, representados pelo produtor francês Jean Baptiste Geoffroy, que conduziu uma das mais interessantes degustações do Encontro



Nesta página, Patricio Tapia, crítico de vinhos e autor do Guia Descorchados e a dupla responsável pelo evento, o sommelier Ariel Perez e o diretor da Rede Gazeta, Álvaro Moura. Na página oposta, o Conde Francesco Cinzano, produtor do chileno Erasmo e também de vinhos da Toscana, e Arthur Azevedo, editor de Wine Style e diretor da ABS-SP



deste ano. (Em tempo: Este tema já havia sido abordado com grande sucesso em 2009, pelos produtores Jacques Selosse, Salon e Egly-Ouriet).

De morno e previsível, portanto, nada teve a movimentada edição deste ano. Muito pelo contrário. Logo no primeiro dia, o chileno Patricio Tapia abriu os trabalhos, com o painel “Vinhos para beber antes de morrer”. Dos oito rótulos do Velho e Novo Mundo garimpados por ele, destacou-se o clássico **Tondonia Gran Reserva 1987**, um tinto de estirpe de Rioja Alta feito à moda antiga, com cortes de *Tempranillo* (70%), *Mazuelo*, *Garnacha* e *Graciano*. Seu amadurecimento ocorre durante seis anos em barricas americanas usadas e outros seis em garrafa. A cada ano, ele perde 1º de álcool por evaporação, pois não é repostado, ganhando um certo caráter oxidativo. “É um vinho educativo, emblemático e que vai contra a corrente”, sublinhou Tapia.

Outros rótulos de sua seleção também conquistaram o público. Caso do branco chileno **Casa Marin Cipress Sauvignon Blanc 2009**, do vale de San Antonio, de acidez salivante e perfil gastronômico; dos concentrados e potentes **Clarendon Hills Astralis 2007** e **Mitolo Shiraz Savitar 2007**, ambos do vale australiano de McLaren; do **Quinta das Bágeiras**

**Garrafeira 2005** (80% de *Baga*, provenientes de vinhedos de 70 anos, e 20% de *Touriga Nacional*, vinificadas em lagares e com 18 meses de carvalho usado); e, ainda, do excepcional **Jerez Oloroso 30 anos**, produzido com a uva *Palomino*, de produção limitada a 5.000 garrafas/ano, das Bodegas Tradición, uma das mais respeitadas daquela região.

Da Borgonha, a simples e insuspeita palavrinha *climat* levantou muito a temperatura e o clima da degustação do *négociant* e jurado internacional de vinhos, o francês Olivier Pion, ainda no primeiro dia. Afinal, *climat* é um conceito restrito (o solo e suas características que podem diferir de outro a poucos metros) àquela famosa região francesa onde outro termo – *terroir* - tem sua melhor expressão. E Olivier trouxe bons exemplos de *climat*. O branco **Jean Philippe Fichet Mersault Le Tesson 2007** é um Borgonha cítrico, consistente, mineral, de acidez borgonhesa (leia-se pungente) e que fica mais interessante quando é acompanhado de comida. Entretanto, quando foi servido o **Pierre Morey Mersault Les Tessons**, ligeiramente botritizado, parecia que o primeiro borgonha perdia terreno e votos – puro engano. A consistência da qualidade, mineralidade e acidez do **Jean Philippe**

**Fichet Mersault Le Tesson 2007** permaneceu viva e envolvente até o final do painel. E quando se acreditava que se havia provado o melhor – e este é um dos trunfos de eventos como o de Vitória – foi servido o **Vincent Gerardin Bienvenues Batard Montrachet 2007**, mais consistente, complexo e elegante.

Com o tema “Portugal-Espanha, Península Ibérica: Nova Dimensão e Diversidade”, Arthur Azevedo trouxe às taças, e à mesa de debates, a face mais moderna dos brancos e tintos lusos e espanhóis, uma de suas especialidades, como contraponto aos rótulos com o pé no passado e na tradição apresentados no dia anterior. Dentre os destaques de sua seleção, o excepcional **El Pecado 2008**, um tinto autoral da região de Ribeira Sacra feito com a uva *Mencia*. Com uma produção de apenas 900 garrafas/ano, ele é assinado pelo enólogo Raul Perez, uma das estrelas do movimento “Bierzo Boys”, que resgatou no final dos anos 90 esta região situada em Castilla y León.

Ainda agradaram aos participantes o **Secret Spot 2004**, um tinto lusitano de muita fruta e acidez refrescante, elaborado por Gonçalo Sousa Lopes e Rui Cunha, do Douro; o moderno **Mancuso 2006**, um 100% *Garnacha* proveniente da província

de Zaragoza; além do surpreendente **Ramiro’s 2006**, assinado pelo enólogo espanhol Eduardo Garcí. Elaborado com *Tempranillo* originária de vinhas de Ribera del Duero, Toro e Cigales, com idade entre 60 e 90 anos, este tinto é fermentado com leveduras naturais e passa 28 meses em barricas de carvalho francês e americano. Potente e estruturado, tem grande potencial de guarda.

Outras estrelas ibéricas mostraram a razão de sua fama. Caso do **Gloria Reynolds 2004** e do **Herdade dos Grous Moon Harvest**, este último assinado por Luiz Duarte, feito com *Alicante Bouschet*. Do potente e expressivo **Libranza Toro 2005** e do premiado alentejano **Dúvida 2005**, de Antonio Saramago, eleito um dos melhores vinhos lusos pela respeitada Revista dos Vinhos, e integrante do seleto painel “50 Melhores Vinhos de Portugal”, da ViniPortugal, elaborado pelos jornalistas Marcello Copello e Charles Metcalf.

Mario Telles Júnior, que abriu o seu painel “Harmonizando a Gastronomia Capixaba” homenageando Saul Galvão, desaparecido em 2009, propôs entre outras sugestões, o aromático chileno **Laberinto Sauvignon Blanc 2007**, um branco de acidez cítrica intensa que acompanhou bem a casquinha de siri. Já



O sommelier campeão do mundo, o sueco Andreas Larsson: apresentação e rótulos elogiados. Acima, o vice presidente da ABS-SP e editor de Wine Style, Mario Telles Júnior, durante o painel "Harmonizando a Gastronomia Capixaba: brancos, como o neozelandês **Dog Point Section 1994**, brilharam com as iguarias regionais

com o bobó capixaba (que não leva dendê e coentro) fez par ideal outro *Sauvignon Blanc*: o estruturado neozelandês **Dog Point Section 1994**, escolhido pela revista inglesa Decanter como o melhor vinho neozelandês dessa uva. O **Albariño Sketch Raul Perez 2007**, por sua vez, brilhou com a festejada moqueca regional. Já o champanhe brut **Cattier Brut Chigny Rosé 1er Cru** casou como uma luva com a torta capixaba.

No segundo dia, o campeão mundial Andreas Larsson provou em seu painel porque é apontado como um dos melhores sommeliers da atualidade. Sua seleção de vinhos foi uma das mais elogiadas. Do instigante **Zerberos Arena Pizarra 2006** ao **Clos de Couléé de Serrant 2004** (este biodinâmico de Nicolas Joly apresenta-se no nariz, como um "colheita tardia" e, na boca, um branco seco, potente e estruturado), passando pelo **Gramona Imperial Brut Gran Reserva 2006** (um cava de estirpe assinado pelo craque Jaume Gramona, considerado por Eric Asimov, crítico do NY Times, como um espumante que lhe recorda os grandes champagnes do mundo) e o **L'Extravagant de Doisy Daene Sauternes 2002**.

Já no último dia, o viticultor francês Jean Baptiste Geoffroy, representante dos produtores independentes de Champagne, exibiu espumantes gastronômicos de paladar cítrico salivante, sem malolática, que fogem à regra. No passado, Geoffroy vendia suas uvas para *négociants*, mas decidiu assumir o desafio de produzir o seu próprio champenoise. Hoje, é um dos 1.800 "produtores com causa", que provam que um bom vinho de Champagne também pode ser feito por pequenos viticultores.

MARCO@WINESTYLE.COM.BR

SCFRANCO@HOTMAIL.COM