

de leve, cheio e refinado.

★ **MUROS DE MELGAÇO (ANSELMO MENDES) ALVARINHO 2003**
MINHO, PORTUGAL (D)

Cor palha-brilhante. Aromas elegantes e refinados, fruta em evolução, toque discreto de baunilha, boca volumosa, final longo, classe.

★ **NAUTILUS SAUVIGNON BLANC 2003**

SOUTH ISLAND, NOVA ZELÂNDIA (E)

Intenso e com boa tipicidade, remete a frutas tropicais, toque de arruda para espantar mau-olhado. Refrescante, boa harmonia, belo final.

★ **PALÁCIO DA BREJOEIRA ALVARINHO 2003**

MINHO, PORTUGAL (VS)

Ícone dos Alvarinho. Emergiu na década de 1960 e fez a fama da casta em todo mundo. Elegante e refinado, uma marca do terroir em Monção, refrescante e sofisticado, dá um grande prazer.

★ **PÉRA MANCA 2002**

ALENTEJO, PORTUGAL (AA)

Um dos melhores brancos portugueses. Complexo, com frutas maduras, untuoso, mel e ervas. Cheio, redondo, com belo frescor e equilíbrio.

★ **SANDALFORD PREMIUM SEMILLON 2002**

AUSTRÁLIA (KMM)

Notas minerais, toques cítricos, algo de um agradável seivoso na base. Bela textura, corpo, acidez equilibrada e final longo.

★ **SOL DE SOL (VIÑA AQUITANIA) CHARDONNAY 2003**

TRAIGUEN, CHILE (Z)

Fluindo a maçãs maduras, tem tostado e cremosidade que enfeitam o conjunto. Força e elegância, bem-arrumadas.

★ **TERRUNYO SAUVIGNON BLANC 2003**

CASABLANCA, CHILE (E)

Um dos grandes Sauvignon chilenos. Firme, vivo, ervas, aspargos, delicado picante, toques de frutas tropicais de leve (abacaxi e maracujá). Bem equilibrado e longo em boca.

★ **THORNBURY SAUVIGNON BLANC 2003**

SOUTH ISLAND, NOVA ZELÂNDIA (E)

Marcado pela elegância, revela notas frutadas e florais. Equilibrado em boca, fina textura e bela vivacidade.

De R\$ 180 a R\$ 350

★ **CHABLIS LES BLANCHOTS 1999**

BOURGOGNE, FRANÇA (LP)

Obra da destaca Domaine Laroche. Ervas e toques florais, sobre estrutura seca e cremosa. Final longo e categorizado.

★ **CORTON-CHARLEMAGNE BERTRAND AMBROISE GRAND CRU 2001**

BOURGOGNE, FRANÇA (C)

Branco poderoso, complexo, cheio de vida. Textura sedosa, sobre a qual



Clos Floridene 2000



Pêra Manca 2002



Terrunyo Sauvignon Blanc 2003



Corton-Charlemagne Bertrand Ambroise Grand Cru 2001

BRANCOS

se revelam facetas minerais, nozes, ervas (tomilho, alecrim) bem discretas. Fundo a maçã, baunilha, amanteigado, seco, equilibrado, final muito persistente. Terá longa vida. Grande vinho.

MEURSAULT CHARMES (O. LEFLAIVE) 2001 BOURGOGNE, FRANÇA (E)

Como o nome diz, um branco repleto de charme e encanto. Envolve, sedoso, longo, maçãs e caramelos (tarte Tatin) bem-comportados.

MEURSAULT TILLETTS (VERGET) 2003 BOURGOGNE, FRANÇA (LP)

Jean-Marie Guffens, que comanda a Domaine Verget, é obcecado pela qualidade. Seus vinhos são ícones. É o caso desse grande Meursault, robusto, potente, concentrado, com toques minerais e de nozes, ao mesmo tempo bem-acabado, refinado e superior.

PETALUMA CHARDONNAY 2001 AUSTRÁLIA (KMM)

Referência em brancos na terra dos cangurus. Rico, amplo nos aromas, frutado a cítricos e toques minerais. Poderoso e bem integrado.

POUILLY-FUMÉ PUR SANG 2001 LOIRE, FRANÇA (E)

Uma obra de arte do genial Didier Dagueneau. Corpo firme, leve pólvora, fruta bem focada, notas deliciosas de ervas, frutas brancas, ponta de cítricos, longo e refinado.

REDOMA RESERVA 2003 DOURO, PORTUGAL (M)

Frutado cheio e maduro, nuances de minerais e flores de leve, algo de amêndoas. Envolve, sedoso, bela persistência e harmonia.

Acima de R\$ 350

BÂTARD MONTRACHET VERGET 2004 BOURGOGNE, FRANÇA (LP)

Um branco poderoso, intenso, cheio, minerais, algo de ervas no meio da fruta concentrada. Longo e persistente, de tirar o fôlego!

BIENVENUE-BÂTARD-MONTRACHET - DOMAINE LEFLAIVE 1999 BOURGOGNE, FRANÇA (E)

Em brancos, é preciso se curvar à maestria da Domaine Leflaive. Faz vinhos para agradar às pessoas, não impressioná-las. Mas como impressiona. No caso deste vinho, por sua sutileza, elegância, permanência e grande complexidade. Notas que vão e vêm, acariciam os sentidos.

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI MONTRACHET 1997 BOURGOGNE, FRANÇA (E)

Poder engarrafado: pelos sabores e aromas; pelo rótulo e pelo preço. Um vinho que exala majestade e extrai suspiros de desejo. Preço es-tonteante, um dos mais altos do mundo. Vinho também, nas melhores safras, como este de 1997. Encorpado, cheio, compotas de frutas brancas (peras, maçãs), caramelo, especiarias, ervas, ultraperfumado, extrato muito intenso, estimulante só de cheirar. Nozes, amêndoas e creme. Tudo em grande, vertiginoso, equilíbrio, complexidade e refinamento na força.

MONTRACHET MARQUIS DE LA GUICHE (JOSEPH DROUHIN) 1997 BOURGOGNE, FRANÇA (M)

Um Montrachet dos mais renomados e bem-feitos. Estilo mais austero e seco, apesar da fruta copiosa e madura. Potente, minerais, refinado e elegante, um branco da melhor estirpe.



Meursault Tilletts (Verget) 2003



Domaine de la Romanée-Conti Montrachet 1997



Montrachet Marquis de la Guiche (Joseph Drouhin) 1997

PORTO

BURMESTER LBV 2000

BURMESTER (AA)

Elegância e frescor são as notas dominantes. Frutado cheio a groselhas e framboesas, jovial e apetitoso. Difícil é parar de beber.

GRAHAM'S SIX GRAPES

GRAHAM'S (M)

Muito bem equilibrado, intenso, complexo, com boa pega, frutado jovem e limpo. Longo e sedoso.

★ GRAHAM'S VINTAGE 2000

GRAHAM'S (M)

Elegância e poder. Fino e concentrado, com fruta copiosa, fresca, limpa. Cor retinta, reflexos violáceos. Mirtilos, violetas, notas de tabaco bem colocadas. Base aveludada e sensual. Grandioso.

MESSIAS 10 ANOS

CAVES MESSIAS (CF/PP)

Consistentemente um dos dez anos mais bem situados em custo-benefício. Elegante, com frutas secas, cremoso, boa acidez e equilíbrio.

★ NIEPOORT 20 ANOS

NIEPOORT (M)

Um Tawny de idade e grandioso. Muito elegante e vigoroso, com nuances de doce de casca de laranja, muito fino, frutas cristalizadas, amêndoas, muito persistente.

★ QUINTA DAS VARGELLAS VINTAGE 2001

TAYLOR'S (PT)

Aromas e sabores sutis, multifacetados sobre uma estrutura pujante e jovial. Mirtilos, violetas, minerais, muito longo e encantador.

QUINTA DO BOM RETIRO 20 ANOS

RAMOS PINTO (FS)

Modelo em se tratando dos 20 anos. O auge dos Portos de idade. Amálgama perfeito de maturidade e juventude. Frutas secas, amêndoas, flores, intenso e refinado. Obra do grande maestro João Nicolau de Almeida.

PORTO POÇAS JR. 10 ANOS

DOURO, PORTUGAL (CNM)

Um Tawny com designação de idade muito bem elaborado. Frutas secas, com notas suaves de casca de laranja, caramelo e leve picante. Elegante, vivo, tem excelente intensidade.

★ VISTA ALEGRE RUBY

QUINTA DA VISTA ALEGRE (S)

Ótimo produtor em todos os tipos de Porto. Um Ruby que excede pela qualidade. Frutas maduras, limpo, objetivo, fresco, complexo, modelar.

WARRE'S ÓTIMA 10 ANOS

WARRE'S (D)

Suculento, quente, aromas e sabores complexos a frutas secas, com notas de framboesas. Nuances balsâmicas suaves, equilibrado e com bom frescor.

ROSÉS

CRIS DE SUZANA BALBO ROSÉ 2003

SALTA, ARGENTINA (GC)

É um rosé exemplar, produzido por um dos grandes nomes da Argentina, a enóloga Suzana Balbo, cada vez mais prestigiada.

DOLIUM ROSÉ MALBEC 2003

MENDOZA, ARGENTINA (P)

Refrescante e sedutor rosé elaborado com a mais prestigiada casta da Argentina, a Malbec.

REDOMA (NIEPOORT) 2001

DOURO, PORTUGAL (M)

Um rosé campeão da região do Douro. Sofisticado, seco com fruta refinada.

TAVEL L'ESPIÈGLE (PAUL JABOULET AÎNÉ) 2002

FRANÇA (M)

Um rosé clássico e de reputação histórica do sul da França (estava entre os favoritos de Luís XIV). Este exemplar é elaborado por um produtor de grande prestígio. Esbanja charme, com frutado refrescante e bem ajustado completado por toques de ervas provençais.

SOBREMESA

★ ALAMBRE 20 ANOS (MOSCATEL DE SETÚBAL) JOSÉ MARIA DA FONSECA E SUCCS.

SETÚBAL, PORTUGAL (DG)

Outro dos nove campeões da Megadegustação de GUILA (mais de 1 400 vinhos). Muito intenso e refinado, sensualidade das Mil e Uma Noites. Flor de laranjeira, favos de mel, nuances florais, especiarias, intenso sem pesar, boa vivacidade, final muito longo.

★ ALOIS KACHER GRAND CRU TROCKENBEERELAUSSLESE 2000

ALEMANHA (M)

Os vinhos alemães bem-feitos são espetaculares. Este exemplar é magnífico, intenso, sedoso, fundo a mel, vivo, com toques minerais e final de prova saborosíssimo.

CHÂTEAU DOISY-DAËNE 1991

BARSAC-SAUTERNES, FRANÇA (CF/PP)

Botrytis bem colocada, fino, profundo, mineral. Sedoso, de muito boa persistência e final, base de mel, abricós, ervas aromáticas, café. Nenhum sinal de cansaço apesar dos 15 anos de idade.

★ OREMUS TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 1999

TOKAJ, HUNGRIA (M)

Um vinho de sobremesa dourado e glorioso. Mel, abricots, maçãs carameladas, intenso, concentrado e elegante, com final interminável.

BRASILEIROS

ANTICUÁRIO – CHÂTEAU LACAVE 2003

SERRA GAÚCHA

Macio na boca, aromas maduros, frutado contrastado com algo herbáceo. Um Anticuário que voltou a ter o bom estilo de antigamente.

CASA VALDUGA PREMIUM MERLOT 2002

SERRA GAÚCHA

A maciez e carnosidade da Merlot, com um toque mentolado, corpo de médio a leve, notas de especiarias. Vinho que honra a tradição de qualidade da Casa Valduga.

GEWÜRZTRAMINER PREMIUM VALDUGA 2005

SERRA GAÚCHA, RS

Branco muito bem-feito, com uvas bastante maduras. Aromas típicos de rosa e litchi, ótima acidez, muito agradável de beber.

LÍDIO CARRARO MERLOT GRANDE VINDIMA 2004

VALE DOS VINHEDOS, SERRA GAÚCHA

O tinto dessa pequena e promissora vinícola agrada pelos aromas de frutas, pelas ervas e pelo chá. Corpo e concentração médios.

MARSON GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2002

SERRA GAÚCHA

Bem-acabado, frutado a cassis, temperado na medida com especiarias e pimenta. Corpo médio, descomplicado, não pesa.

MIOLO FORTALEZA DO SEIVAL TEMPRANILLO 2004

CAMPANHA

Aromas intensos a frutos vermelhos, como morangos maduros. Limpo no nariz e na boca, bom frescor e intensidade. Sedoso e fino. Sinal muito alvissareiro da nova viticultura brasileira, localizada na promissora fronteira com o Uruguai.

PIZZATO MERLOT 2002

SERRA GAÚCHA

Um dos Merlot mais comentados entre os críticos de vinhos. Suave, carnudo, com bom frescor, algo de ameixas e frutas vermelhas.

RIO SOL RESERVA 2003 (VIASUL)

VALE DO SÃO FRANCISCO

Frutado fresco, lembra jabuticaba, bem-acabado, ótimo frescor. Os vinhos Rio Sol fazem sucesso no Brasil e no exterior. A qualidade é crescente, cada safra mais bem-feita que a anterior, a concorrência que se cuida.

SALTON CLASSIC CHARDONNAY 2004

BENTO GONÇALVES, SERRA GAÚCHA

Aromas sugestivos de maçã, com leve defumado. Equilibrado em boca, tem boa acidez e final bem correto.

SALTON TALENTO 2002

VALE DO RIO DAS ANTAS

Um dos mais expressivos e bem elaborados tintos nacionais de todos os tempos. Foi eleito o Brasileiro do Ano de Gula em 2005. Continua respeitabilíssimo, evoluiu muito positivamente e conta com aclamação continuada.

JURADOS

Alexandra Corvo, Alexandre Bronzatto, Alexandre Rodrigues, Clóvis Siqueira, Didú Russo, Guilherme Rodrigues, Hélio Guedes, J.A. Dias Lopes, José Luiz Pagliari, José Maria Santana, Luiz Carlos Zanoni, Marcelo Copello, Marcelo Moraes, Patrícia Ferraz, Roberto Ranieri e Saul Galvão.

IMPORTADORAS: A – Aurora, tel. (11) 3845-2288 www.aurora.com.br – AA – Adega Alentejana, tel. (11) 5044-5760 www.adegaalentejana.com.br – AF – Allfood, tel. (11) 6099-4022 www.allfood.com.br – AG – Almeida Garret, tel. (11) 3088-0226 – AL – Allied Domecq, tel. (11) 2105-3000 – AZ – Azait, tel. (11) 3063-5799 www.azait.com.br – BA – Barrinhas, tel. (21) 2584-9596 – BV – Bevil, tel. (11) 3313-0746 – BW – Best Wine, tel. (11) 5506-6422 www.bestwine.com.br – C – Cellar, tel. (11) 5531-2419 – CC – Chile Vinhos, tel. (11) 4451-2040 www.chilevinhos.com.br – Car – Car, tel. (46) 223-4043 www.car.com.br – CF – Casa Flora, tel. (11) 3327-5199 www.casafloira.com.br – CM – Comercial Melinios, tel. (11) 3814-8504 – CNM – Casa Nunes Martins, tel. (11) 5049-0240 – CP – Casa do Porto, tel. (27) 3225-3260; (11) 3061-3003 www.vinhosonline.com.br – D – Decanter, tel. (11) 3071-3055 www.decanter.com.br – DG – Diageo, tel. 0800 704-7200 www.diageo.com – E – Expand, tel. (11) 4613-3300 www.expandgroup.com.br – EF – Enoteca Fasano, tel. (11) 3069-3959 www.enotecafasano.com.br – EP – European, tel. (11) 3641-4277 – FS – Franco Sussa, tel. (11) 5549-7599 – GC – Grand Cru, tel. (11) 3062-6388 – GV – Grand Vin, tel. (11) 3672-7133 – H – Hannover, tel. (51) 3337-3890 www.hannovervinhos.com.br – I – Interfood, tel. 0800 770-1871 www.interfood.com.br – IM – Impexco, tel. 0800 704-7466 www.impexco.com.br – IN – Intermaz, tel. (19) 3422-7030 – KMM – KMM, tel. (11) 3819-4020 www.kmmvinhos.com.br – L – Lusitana, tel. (11) 5054-2032 – LP – La Pastina/Worldwine, tel. (11) 3315-7477 www.worldwine.com.br – M – Mistral, tel. (11) 3372-3400 www.mistral.com.br – MH – Moët Hennessey do Brasil, tel. (11) 3062-8388 www.chandon.com.br – P – Premium, tel. (11) 3282-1588 – PE – Península, tel. (11) 3822-3986; (21) 2529-8983 – PP – Porto a Porto, tel. (41) 342-8424 www.portoaporto.com.br – PT – Portusale, tel. (11) 3259-7562 – Q – Qualimport, tel. (11) 5181-4492 www.qualimport.com.br – RL – Reloca, tel. (21) 2580-0350 www.relloco.com.br – S – Sana, tel. 0800 554588 – SL – Casa Santa Luzia, tel. (11) 3897-5000 – T – Terroir, tel. (11) 3165-2200 www.terroirvinhos.com.br – TV – Taste-Vin, tel. (11) 3086-1918 – VM – Vinhos do Mundo, tel. (51) 3226-1911/3346-6592 www.vinhosdomundo.com.br – VS – Vinho Seleto, tel. (11) 3815-5577 – WC – Wine Company, tel. (11) 3165-1324 www.winecompany.com.br – Z – ZabilWinehouse, tel. (11) 3704-7313 www.winehouse.com.br

VINICOLAS BRASILEIRAS: Casa Valduga, tel. (54) 2105-3122 www.casavalduga.com.br – Château Lacave, tel. (54) 4009-4822 www.lacave.com.br – Lídio Carraro, tel. (54) 3459-1222 www.lidiocarraro.com.br – Marson, tel. (54) 3446-1318 www.vinhosmarson.com.br – Míolo, tel. 0800 5414165 www.mioilo.com.br – Pizzato, tel. (51) 3459-1155 www.pizzato.net – Salton, tel. (11) 6959-3144 www.salton.com.br – Viasul, tel. 0800 5414165 www.mioilo.com.br



O festival de vinhos reuniu 12 restaurantes de São Paulo e chefs que assinaram cardápio especial para o evento

Em nome do Douro

Caldo verde e vinho do Porto combinam? Essa foi a reação de muitos clientes do A Bela Sintra, durante as duas semanas em que vigorou o festival de enogastronomia do Douro, quando o menu do concorrido endereço paulistano de cozinha portuguesa trouxe a inesperada sugestão. A estranheza, no entanto, durava o tempo de uma colherada da sopa, complementada por um gole de um Graham's 20 anos. Instigados pela curiosidade, muitos experimentaram a ousadia e tiveram grata surpresa, além da oportunidade de aprender um pouco mais sobre essa região portuguesa. "Tanto o vinho quanto o caldo verde vêm do Douro", ressalta Carlos Bettencourt, proprietário do A Bela Sintra.

A excelente repercussão do evento, organizado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto de Portugal (IVDP) em conjunto com a Pro Wine & Food e que reuniu entre 7 de novembro e 18 de dezembro 12 restaurantes de São Paulo, demonstrou que cada vez mais as pessoas se interessam pelo vinho e seu envolvente universo. Mas as boas surpresas reveladas pelo festival, que contou também com o apoio da revista GULA e do Escritório Comercial de Portugal (ICEP), não se limitou apenas às harmonizações com pratos portugueses. Os vinhos elaborados na celebrada região do Douro mostraram-

se parceiros ideais para receitas da cozinha contemporânea brasileira e de acentos europeus.

Carlos Siffert, do SAO, montou um menu especial, em que figuraram combinações acertadas como as do ravioli di baccalà, salsa ai pommodori freschi e o Altano 2003; codornas recheadas com castanha portuguesa ao molho de vinho tinto e o Meandro 2002, da Quinta do Vale Meão; e a torta al pistacchio e minestrone di frutta fresca al basilico e o Porto Graham's Six Grapes. A chef Bel Coelho também conseguiu um belo casamento entre a cozinha contemporânea brasileira e os celebrados vinhos do Douro. O lombo de cordeiro escoltado por risotto de grãos, cogumelos e favas com outro tinto, o Carm Douro Reserva 1999; enquanto o Porto Royal Oporto Tawny 10 anos fechou com chave-de-ouro o cardápio da chef para a ocasião, ao lado de um tartare de abacaxi, tapioca e coco. Os outros restaurantes que participaram da intitulada Semana GULA de Enogastronomia da Região do Douro foram Skye, Piselli, Varanda Grill, Espírito Santo, Baby-Beef Rubaiyat, A Figueira Rubaiyat, La Vecchia Cucina, La Pasta Gialla e Cantaloup. O resultado positivo do evento inédito mostrou que o paladar brasileiro está preparado para novas e enriquecedoras incursões enogastrômicas de Portugal.

Baião-de-dois e Pinot Noir




Grupo de sommeliers combina vinho com pratos brasileiros

Uma degustação nada convencional reuniu 12 sommeliers de São Paulo no Mercado Central Paulistano, o Mercado. Integrantes do Grupo de Estudo do Sommelier (www.grupodeestudodosommelier.com.br), eles se encontraram para testar uma insólita combinação: baião-de-dois e Pinot Noir. "Queremos simplificar o vinho, mostrar que oferece muitas possibilidades para ser degustado", diz Alex Sacramento, do A Figueira Rubaiyat e confrade do grupo. Para a degustação foram selecionados dez tintos elaborados com a delicada Pinot Noir, do Novo e Velho Mundo. Além da receita nordestina, à base de feijão-de-corda, arroz e queijo de coalho, participaram também da harmonização o escondidinho de carne-seca e purê de mandioca e o escondidinho de bacalhau desfiado e purê de batata. Os pratos foram preparados pelo restaurante Brasileirinho, no mezanino. O Amayna Pinot Noir 2003, da Viña Garcés Silva (Mistral), saiu-se muito bem ao lado do baião-de-dois; outro chileno, o Pinot Noir Grand Reserva Esencia 2001, da Villard Estate (Decanter), destacou-se na combinação com o escondidinho de bacalhau; e o Morey-Saint-Denis 1998, da Domaine Rossignol Trapet (Terroir), com o de carne-seca.

Vinhos na web

Um novo site brasileiro de vinhos estréia na internet. O www.webvinho.com, além de conter informações sobre a bebida, possibilita ao visitante a compra on-line de espumantes, vinhos rosés, brancos, tintos e de sobremesa. A novidade é fruto de uma sintonizada parceria. O especialista em desenvolvimento de sistemas para internet Rodrigo Brito e o experiente sommelier Juscelino Pereira. Amigos de longa data e apreciadores da mesa e do copo, vinham discutindo a ideia do webvinho.com há dois anos. O catálogo inclui atualmente 45 rótulos, selecionados a partir de sugestões avalizadas pela Confraria dos Sommeliers de São Paulo. Trabalhando com sete importadoras, o site oferece vinhos de R\$ 20 a R\$ 400, dá dicas de harmonizações e atende a encomendas em todo o Brasil.

 **WebVinho**
.com

Descomplicando o Vinho

Renovação no Solar

O jornalista José Maria Santana, precioso colunista de vinhos de GULA, foi eleito presidente do Solar do Vinho do Porto em São Paulo. Existem apenas dois estabelecimentos iguais em todo o mundo, fora de Portugal. São o de São Paulo, pioneiro, e o de Curitiba, que também é comandado por um colaborador desta revista, o editor de degustação de vinhos Guilherme Rodrigues. Promovem institucionalmente a imagem e a cultura associada ao Vinho do Porto. Impulsionados pela energia e dinamismo do saudoso Armando Soares Reis, o currículo de ambos, a serviço da inimitável bebida lusitana, é invejável. Santana iniciará em 2006 seu mandato de dois anos, justamente quando a demarcação da região do Douro, feita pelo marquês de Pombal, fará 250 anos.