



GO Mr Wine

Por Walter Tommasi



Anteprimas toscanas

Tive mais uma vez o prazer de participar dos **Anteprimas Toscanos 2020**, que reúne as principais origens de vinho da região da Toscana. O evento gigantesco recebeu 250 jornalistas de 30 países diferentes, mais 1.800 jornalistas italianos e formadores de opinião internacionais. Consegui provar tecnicamente uma média de 90 vinhos por dia. Confira a programação:

- **PrimAnteprima:** um dia dedicado às pequenas origens toscanas (Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Pisa e Valdarno di Sopra)
- **Anteprima Chianti:** com safras de 2018 para os Chianti e 2016 para os Chianti Riserva (Chianti Fiorentini, Colline Pisane, Montespertoli, Colli Aretini, Colli Senesi, Montalbano, e Rufina), Chianti Classico Collection com safra 2017 para Chianti Classico, 2016 para os Riserva e 2015 e 2014 para os Gran Selezione.
- **Anteprima Vernaccia di San Gimignano:** com safra 2018 para os Vernaccias e 2017 para os Riserva.
- **Anteprima Vino Nobile di Montepulciano:** com a safra 2016 para os Nobiles e 2015 para os Riserva.
- **Benvenuto Brunello:** com a safra 2014 para os Brunellos, 2013 para os Riserva e 2017 para os Rossos.



Os vinhos de Bulgheroni

Passado um ano, o simpático **Stefano Capurso**, responsável por divulgar os vinhos de **Bulgheroni** no mundo, voltou ao Brasil. E foi com ele e um grupo de jornalistas de São Paulo que tive o prazer de almoçar. Apenas para lembrar, Bulgheroni é um milionário argentino que colocou boa parte de sua fortuna na aquisição de ótimas vinícolas em diferentes países, como no Uruguai (Garzon e Brisas), na Argentina (Vistalba, Argento e Sarmiento), nos Estados Unidos (Bulgheroni Estate e Renwood), na Itália (Dievole, Brizio e Meraviglia), na Austrália (Greenock) e na França (Château Langalerie e Château Suau). Durante a apresentação, tivemos a oportunidade de provar os vinhos italianos do grupo, ou seja: os Chiantis da Dievole, os Brunellos da Brizio e os IGTs da Meraviglia, todos elaborados dentro dos conceitos da agricultura orgânica sob consultoria do mestre Antonini, que levou todos os vinhos das vinícolas adquiridas a um novo e mais alto patamar de qualidade. Os vinhos dessas três vinícolas são importados exclusivamente pela World Wine, que tem em seu portfólio mais de 1.500 rótulos de 200 diferentes produtores de 13 países.

Tel.: (11) 4003 9463 – www.worldwine.com.br

Vinhos da Espanha

No final do ano passado, a ICEX organizou o Vinhos da Espanha no Brasil 2019 para divulgar os vinhos espanhóis por aqui. A cidade escolhida para o evento foi São Paulo, afinal, é aqui que cerca de 40% do volume de vinhos importados da Espanha são consumidos. Um mercado importante para os produtores, pois, nos últimos 10 anos, o Brasil triplicou suas importações de vinhos da Espanha. Para o evento deste ano, as vinícolas escolhidas foram: Arzuaga, Navarro, Bodegas Habla, Bodegas Franco Espanholas, Garcia Carrion, Gonzales Byas, Manzanos, Nexus, Roquet Origen e Bodegas Torres.

Vinhos provados

Lafou Els Amelers 2016 (Decanter)	R\$ 248
Habla Rita Rosé 2017 (Hispania)	R\$ 180
Pisarrosas 2014 (Domno)	R\$ 240
Grans Muralles 2014 (Devinum)	R\$ 830
Beronia Reserva 2014 (Inovini)	R\$ 230
Arzuaga Gran Reserva 2009 (Decanter)	R\$ 1.470



Avaliação dos vinhos provados

Chianti Classico Dievole 2015,	R\$ 208
Pronto para beber e com bom potencial de guarda	
Chianti Classico Riserva 2015,	R\$ 344
Fruta mais evoluída, vibrante e com final terroso e tostado.	
Brunello di Montalcino Brizio 2013,	R\$ 520
Ótima acidez, taninos finos, suculento, estruturado, retrogosto, frutas vermelhas e menta.	
Brunello di Montalcino Brizio 2015,	R\$ 520
Elegante e final de boca harmonioso. Uma delícia.	
Meraviglia Bolgheri Rosso 2016,	R\$ 266
Corpo médio, ponta de álcool, retrogosto frutado e tostado.	
Meraviglia Bolgheri Superiore	
Maestro di Cava 2016	(preço não definido)
Vertical, direto e mineral.	



Vinhos provados

Espumante Sauvignon Blanc Sur Lie	R\$ 116
Agradou demais, um dos destaques.	
Colheita Especial Viognier 2018	R\$ 77
Syrah Speciale	R\$ 135
Vinho muito bem balanceado, já pronto para o consumo.	
Um de meus favoritos.	
Cabernet Sauvignon e Franc Gran Speciale 2018	R\$ 198 (cada)
Ambos precisam de mais uns 5 anos de guarda. Grande potencial.	

Dupla poda da Casa Verrone na Brindisi

Que surpresa agradável! **Casa Verrone** é uma vinícola paulista localizada na Serra do Cipó, em São José do Rio Pardo, a 850 metros de altura. Fruto da paixão de Márcio Verrone que, em 2009, decidiu criar vinhedos nos 12 hectares de terra adquirida. Para elaborar o vinho, ele contratou o enólogo **Cristhian Sepulveda**, que adotou o processo chamado de “dupla poda”, que nada mais é do que alterar a época de colheita da uva do verão para o inverno, aproveitando os dias mais quentes e de maior insolação que propiciam maior teor de açúcar na uva. A colheita no inverno, época mais seca do ano, diminui problemas com doenças. Os vinhos da Verrone também fazem parte dos chamados “vinhos de altitude”, que colocaram os exemplares catarinenses na dianteira da produção de vinhos mais frescos e elegantes no panorama dos vinhos nacionais. Os vinhos da Verrone são distribuídos pela **Brindisi**, dos simpáticos Carla e Luiz, que organizaram almoço de apresentação de alguns de seus rótulos para um grupo seleto de jornalistas especializados de São Paulo e que também contou com a presença de **Márcio Verrone** e do enólogo Christian.

↳ Tel.: (11) 2548 6044 – <https://brindisivinhos.com.br>

As paragens do jovem Zuccardi

Foi com Sebastian Zuccardi, mais conhecido como Sebá, que tivemos um delicioso almoço. Sebá é um jovem que preferiu estudar Agronomia em vez de Enologia, pois sempre acreditou que grandes vinhos são fruto da matéria-prima utilizada e não de manipulação no processo de vinificação. Ele não acredita que o futuro da viticultura argentina deva ser focada em variedades, mas, sim, nas regiões de onde as uvas são plantadas, e seus novos vinhos provam esta teoria.

↳ Tel.: 0800 777 8558 – www.grandcru.com.br

Vinhos provados

Vinos del Pueblo

Poligonos Paraje Altamira Malbec 2017	R\$ 300
Ainda jovem, pede guarda.	
Poligonos Tupungato Alto Malbec 2017	R\$ 299
estruturado e bem balanceado	

Vinos de Paraje

Aluvional Paraje Altamira Malbec 2014	R\$ 899
Elegante, fino e feminino.	
Aluvional Gualtallary 2015	R\$ 899
Vertical, profundo, me lembrou a Cabernet Franc.	

Vinos de Finca

Zuccardi Finca Piedra Infinita 2014	R\$ 1.289
Diversas camadas olfativas, equilibrado na boca e pronto para consumo. Foi meu favorito para os dias de hoje.	
Zuccardi Finca Piedra Infinita 2016	R\$ 1.289
Seria minha compra para tomar daqui uns anos.	
Supercal Piedra Infinita Paraje Altamira 2016	(preço ainda não definido)
Vinho único e elegantíssimo.	
Ainda não disponível no Brasil, será o mais caro do painel.	



Vertical do El Principal

Estive com Gustavo Guzman, enólogo responsável pela elaboração dos vinhos da Viña El Principal, na Decanter. A Vinícola El Principal foi fundada em 1992 pelo enólogo Jean Paul Valette, antigo dono do famoso do Château Pavie, e por Jorge Fontaine, dono da Fazenda El Principal, que deu nome à vinícola em homenagem ao Cacique Picunche Andetelmo, dono das terras que abrigam a empresa. Hoje, a vinícola pertence ao alemão Jochen Dohle e ao chileno Said Handal, com 90 hectares no Vale do Alto Maipo.

↳ Tel.: (11) 3760 0000 – www.decanter.com.br

A vertical contou com quatro exemplares

El Principal 2012	Um vinho pronto, muito harmonioso, carnudo, dentro do que muitos chamam de estilo fruit bomb, mas que, para mim, estava perfeitamente balanceado em sua janela correta de consumo.
El Principal 2013	Um vinho mais direto e, certamente, de maior potencial de guarda do painel, mas ainda não pronto para consumo.
El Principal 2014	Foi a safra que menos me agradou, com algumas arestas para serem resolvidas.
El Principal 2015	Um vinho mais vertical e extremamente agradável. Fácil de beber, bem no estilo mais leve que domina o mercado hoje em dia.

