



GO

Por Walter Tommasi

Mr Wine

Quinta do Vallado no portfólio da Grand Cru

A dança das cadeiras no mundo dos grandes vinhos teve mais uma ótima surpresa: a Quinta da Vallado agora tem como importador exclusivo no Brasil a Grand Cru. Depois do acordo com a Niepoort, que surpreendeu a muitos, chegou a vez da Quinta do Vallado assinar com a Grand Cru. Recentemente tive o prazer de ser convidado para a reunião via Zoom que anunciou, oficialmente, este acordo e que disponibilizou quatro exemplares deste icônico produtor.

www.grandcru.com.br / Tel.: 0800 777-8558



Rótulo	Características	Preço
Vallado Douro Tinto 2019	Corte de Touriga Franca, Nacional, Tinta Roriz, Souzão e Vinhas Velhas, com estágio de oito meses em barricas francesas para 10% do vinho. Ótimo vinho de entrada.	R\$ 169
Vallado Douro Superior Tinto 2018	Corte de Touriga Nacional, Franca e Souzão, com estágio de 16 meses por barricas francesas usadas. Vinho biológico marcado pela presença de taninos intensos, mas muito finos e boa complexidade olfativa.	R\$ 318
Vallado Reserva Douro Branco 2019	Corte de Rabigato, Gouveio, Viosinho e Arinto, com estágio de sete meses por madeira. Um vinho mineral com boa presença de frutas temperadas por leve tostado.	R\$ 318
Vallado Reserva Field Bland Douro Tinto 2017	Elaborado com Vinhas Velhas com estágio em barricas francesas Allier por 18 meses. Um clássico da marca, complexo, encorpado, carnudo, com final de boca deliciosamente frutado e mineral.	R\$ 530

A Tapiz está de volta ao mercado brasileiro, agora pelas mãos da Total Vinhos, do amigo Tiago Dal Pizzol. Participei da apresentação que contou com a presença do enólogo Fabián Valenzuela e de uma das proprietárias da vinícola, Patrícia Ortiz. Durante a apresentação tivemos a oportunidade de provar dois exemplares: Tapiz Malbec Classic 2019 – Varietal 100% (vinho muito agradável que chamou a atenção por sua acidez fixa e pelo equilíbrio em boca, R\$ 120) e Tapiz Alta Collection Cabernet Franc 2018 (superou minhas expectativas pela sua tipicidade no olfato e pela sua finesse e maciez na boca, R\$ 190).

www.totalvinhos.com.br
Tel.: (11) 3476-0504



FOTOS: WALTER TOMMASI



Bulgheroni continua dando as cartas

O bilionário, hoje considerado o homem mais rico da Argentina, fez sua fortuna no negócio de petróleo e como amante dos bons vinhos resolveu investir também neste segmento, mas o fez de forma profissional, contratando os melhores nomes do mercado para desenvolver seus vinhos, e adquirindo o que existe de mais avançado em termos de tecnologia de produção. Participei de uma live de apresentação da nova vinícola, a **Otronia**, que contou com a presença do próprio **Alberto Antonini**, de **Máximo Rocca** (diretor) e **Juan Pablo Mursia** (enólogo chefe). Para a degustação nos foram enviados quatro rótulos de sua primeira safra: **Otronia 45 Rugientes Branco 2017**, **Otronia 45 Rugientes Tinto 2017**, **Otronia I Pinot Noir 2017** e **Otronia III e VI Chardonnay 2017**. Gostei demais dos resultados! Os dois primeiros muito limpos, minerais, com predominância frutada, e ótimo balanço de boca, vendidos pela **World Wine** a R\$ 279. Já o **Otronia I Pinot Noir** comprovou que podemos encontrar bons exemplares desta uva no Novo Mundo. Um vinho de guarda com estrutura e tensão, já pronto para o consumo, mas que alguns anos de garrafa o tornarão ainda melhor. Quanto ao **Otronia III e VI Chardonnay**, que foi meu favorito, é sensacional, um branco para fazer história. Estes últimos dois exemplares são vendidos a R\$ 669.

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



Alfa Crux Wines expande portfólio da Inovini

Há uns 12 anos entrevistei o espanhol **José Luiz Ortega Gil Fournier** quando ele veio ao Brasil para lançar seu projeto de produção de vinhos que tinha 3 frentes – Argentina, Espanha e Chile. José Luiz foi, durante muito tempo, um homem do mercado financeiro, presidente de uma filial do Santander,

mas se deslumbrou com o potencial de elaborar vinhos na Argentina e investiu seu dinheiro (e tempo!) neste sonho. No ano passado achou que era o momento de vender suas operações: a vinícola espanhola foi para a **Gonzales Byass**, que já faz parte do portfólio da **Inovini**; a argentina para os irmãos **Agostino**, que a partir de agora também são representados com exclusividade pela **Inovini**; e a chilena apenas parou a operação por não ter nem vinícola nem vinhedos. Em julho participei de uma live para a apresentação formal da marca **Alfa Crux Wines** no Brasil. A condução da apresentação coube a **German Paez**, enólogo da vinícola da qual provamos três rótulos.

inovini.com.br / Tel.: (11) 97666-9283

Rótulo	Características	Preço
Alfa Crux Tempranillo 2018 Varietal 100% Tempranillo	13,8 % de álcool e três meses em barricas francesas usadas para 70% do vinho. Ótimo vinho de entrada com forte presença de frutas.	R\$ 120
Beta Crux Corte Uco 2013	Corte com Tempranillo, Malbec, Merlot e Syrah, com 15% de álcool e 20 meses em barricas francesas, sendo 50 % novas. Delicioso corte com presença de aromas balsâmicos e terciários. Vinho de grande estrutura e potencial de guarda.	R\$ 270
Alpha Crux Malbec 2012	Varietal 100% Malbec com 14,9% de álcool e 18 meses em barricas francesas novas. Um Malbec de peso, boa complexidade olfativa, maduro com estrutura e longa persistência.	R\$ 550



Um bordeaux argentino

Uma joint venture de muito sucesso. É o que posso afirmar sobre o **Cheval des Andes**, nascido da união da **Terrazas de los Andes** e do produtor de um dos ícones franceses, o **Château Cheval Blanc**. Elaborar um vinho equivalente a um **Premier Grand Cru** na Argentina e que tivesse a Malbec como uma das principais variedades sempre foi um sonho de **Pierre Lurton**, atual presidente da **Cheval Blanc** e do **Château D' Yquem**, que sempre menciona a Malbec como uma das uvas mais importantes dos cortes bordaleses pré-filoxera e lamenta ela ter sido esquecida em Bordeaux após a praga que a dizimou na região. Sua paixão por esta variedade o fez buscar vinhedos que mais se aproximavam das Malbec antigamente plantadas em Bordeaux, e foi assim que, em 1998, em viagem à Argentina, junto de **Bernard Arnault** (presidente da **LVHH**, proprietária do **Château Cheval Blanc**), encontrou o vinhedo **Las Compuertas**, em Mendoza, plantado em 1929. O próximo passo foi o de encontrar o parceiro ideal, o que ocorreu em 1999, quando se associou à **Terrazas de Los Andes**. Conteí toda esta história para introduzir de forma mais ilustrativa a concorrida live que tive a honra de participar para o lançamento da safra 2017 do **Château Cheval des Andes**, onde provamos o **Cheval des Andes 2017** (corte com 62% de Malbec e 38% de **Cabernet Sauvignon**, 14% de álcool, e 15 meses de guarda, sendo 90% de barricas, tonneaux, e foudres franceses, e 10% em tonéis mesclados de carvalho húngaro, austríaco e da Eslovênia). Olfativamente complexo, com aromas balsâmicos, cerejas, incenso, especiarias, chocolate amargo e delicado tostado. Na boca, tripé acidez, taninos e álcool em perfeita harmonia, corpo médio, textura delicada, longo e final de boca frutado com ligeira presença de terciários. Um vinho guloso, elegante e com muito frescor e que vai ganhar ainda mais complexidade e maciez com tempo de guarda em garrafa. Adoraria tomar esse exemplar daqui a 3 a 4 anos.

Preço para consumidor final: R\$ 895.

Vinícolas de Charme de Portugal

Nosso mestre mor de vinhos portugueses, **Carlos Cabral**, e **Cláudio Schleder** acabaram de lançar o livro *Vinícolas de Charme de Portugal*, editado pela **Inbook**. Setenta vinícolas das mais importantes regiões vinícolas de Portugal, que foram destaque por seus programas de enoturismo nos últimos cinco anos, são esmiuçadas, revelando sua história, filosofia de produção, principais vinhos e outros detalhes que servirão a todos os leitores a fazer seus planos de viagem para Portugal, assim que a pandemia nos permitir.



Eno cultura: um bom caminho para quem quer aprender sobre vinho

A eno cultura representa no Brasil a **WSET – Wine & Spirits Education Trust**, principal organização internacional na área de educação em vinhos e destilados. A matriz brasileira conta com dois fundadores – **Paulo Brammer Juiz** e **Thiago Mendes** –, além de um grande número de professores. Tive o prazer de conhecer seu esquema educacional participando de dois eventos virtuais que me deixaram muito animado pelo ótimo conteúdo e pela forma descontraída como os temas foram levados a seus alunos. Gostei demais da primeira live, que tinha como tema os produtores emergentes do Chile e que contou com a participação de **Marcel Miwa** e **Pablo Ugarte**, responsável pelo concurso de vinhos **Catad'Or**. Vinhos provados: **Avid Sauvignon Blanc La Recova** (R\$ 99), **Erasmus Rosé 2018** (R\$ 129), **OWM Pillo de Panamá 2016**

(R\$ 112), **OWM Hand Made 2016** (R\$ 264), **Fillo Malbec 2017** (R\$ 133), **Malcriado 2016** (R\$ 178), **Erasmus 2009** (R\$ 156) e **Obstinado Rosé Demi Sec** (R\$ 96). Todos os vinhos importados pela **Da Girafa** (dagirafa.com.br).

Tel.: (11) 4306-7643 / www.enocultura.com.br

