



Garrafas vazias de um ano cheio

O vinho é como uma rede social, agrega muita gente. No ano que termina, vários amigos, tanto físicos quanto virtuais, tiveram a amabilidade de carregar garrafas na mala para serem conhecidos pela coluna. Pensei que a melhor maneira de fazer uma retrospectiva de 2010 seria contar sobre tais vinhos e exibir seus rótulos – nenhum deles importado no Brasil, mas todos com peculiaridades viníferas e interesse enológico.

O leque geográfico das garrafas viajantes foi bem amplo. De um branco japonês a um clássico argentino, de um tinto alemão quase extinto a atrevimentos franceses no Chile, os leitores e amigos não pouparam excesso de bagagem para dividir a curiosidade, a novidade, o vinho difícil de encontrar.

Agradeço, pelo esforço, pelo interesse, pelos ótimos vinhos, mas particularmente porque para mim a finalidade do vinho (e de escrever sobre ele) é compartilhar a mesa, simpática atividade humana de sentar junto e falar de boca cheia. Bom 2011!



FOTOS: ALEX SILVA/E

Vinhos viajantes trazidos na mala

(1) O Hofmann Tauberswarz 08 era uma das poucas mais de 300 garrafas feitas com a uva Tauberswarz, nativa da França. Restam só 35 hectares da variedade, que quase sumiu. Era

muito frutado, algo de groselha e fazia lembrar um bom Morgon. **(2)** Montchenot 20 años 1988, um argentino de outro planeta, estilo ultra conservador, anos sem fim em madeira usada, bem evoluído, su-

pimpa. **(3)** e **(4)** Dois vinhos chilenos do antigo Clos Ouvert, feitos por Louis-Antoine Luyt, com consultoria e estímulo de Marcel Lapiere. O El País de Quenehuao é feito com a uva nativa País, considerada medíocre até então. O Huasa de Coronel de Maule leva Syrah, mas mantém deliciosa rusticidade.

Huasa quer dizer camponesa. **(5)** O Tamba Wine Nouveau 2010 veio de Kyoto, parece ser um corte de Sauvignon Blanc com a uva Koshu. muito mais agradável e bem-feito que prometia a ideia de vinho japonês, **(6)** Jerez da série "La Bota de...", velhas barricas descobertas nos porões andaluzes e engarrafadas

por aficionados. Este de nº 15 foi considerado o Montrachet dos jerezes por Jancis Robinson. Essencial. **(7)** Talvez o melhor vinho que bebi no ano, o Tondonia Rosado Crianza 97, cor de laranja, aromas inebriantes de incenso e alecrim. Tem as características da casa, quase eterno.

10 MOMENTOS QUE FIZERAM GLUPT!

Os dez destaques muito pessoais do ano para a coluna



1 O encontro de uma garrafa de Mas La Plana 2006 com a costela premium do Fogo de Chão, num jantar que durou quatro horas. Se eu tivesse planejado não pensaria nesse vinho. O tinto dos Torres é um dos meus favoritos e não o via como acompanhante para assados. Mas a carne era tão boa e o vinho tão macio e com taninos tão finos que ficou como a harmonia do ano.



3 Sempre achei que saquê, chá-verde e cerveja são as bebidas para comida japonesa. Um Arbois Tissot de Savagnin aberto na véspera acompanhando um jantar omakase no Kidōairaku mudou tudo. Vinho branco do Jura, encorpado, com boa acidez e sutil é grande companheiro para as japoneses.

2 Ter sido apresentado aos vinhos biodinâmicos argentinos da Família Cecchin no domingo em que conheci um restaurante fabuloso, El Baqueano em San Telmo, tudo sob a fina garoa gelada de Buenos Aires.



4 As cartas de vinhos não monótonas, autorais, que fogem da mesmice, com vinhos que surpreendem e são pensadas para o cardápio dos restaurantes Tapo e 210 Diner, assinadas por Daniela Bravin.

8 Os vinhos da Quinta da Pellada, provados com o produtor Alvaro Castro durante o encontro da Mistral, tão sutis, finos, elegantes e amplos. Fizemos com que eu re-pensasse meu conceito tão pré sobre o Dão.

7 Serviço de vinhos exemplar no restaurante Picchi, a capacidade do sommelier de dividir meia garrafa por 4 pessoas sem dar a impressão de faltar vinho nem de estar tentando vender mais garrafas.

5 A prática esplêndida de alguns restaurantes de não cobrarem pela rolha. O Emiliano e o Marcel, além disso, oferecem serviço adequado e o Vecchia Cuccina não cobra de confrarias.

6 Uns raviólis de chouriço com alho-poró feitos no Zena Caffé que não estavam no cardápio e se encontraram com um simples e direto Moscatel de Santa Catarina. A acidez adocicada do vinho com o docinho do embutido de sangue aconteceu numa rareza de combinação não planejada.

9 A semana que passei no Uruguai, vendo o país cada vez mais interessante e fazendo uma vertical de Rio Colorado com Reinaldo De Luca (que já publiquei) e outra de Arretxea Pisano (que publicarei). E ter conhecido a nova vinícola Viña Progreso. O Uruguai é meu vício secreto de vinhos.



10 Ter descoberto a complexidade e intensidade dos bons saquês.