Seleção de vinhos até R\$ 70

A TRIBUNA

www.atribuna.com.br

Às cegas, degustação de 14 rótulos, brancos e tintos, gerou muita disputa e uma agradável surpresa

FERNANDA LOPES

EDITORA

O Boa Mesa reuniu oito apreciadores de vinhos para degustar e avaliar, às cegas, 14 rótulos cujos preços são menores do que R\$ 70 nas lojas especializadas. E, para boa surpresa de todos, um vinho brasileiro tinto conseguiu a maior pontuação da noite: o Família Beber-Almejo Merlot 2012. O preço dele: R\$ 48,90!

Produzido na cidade de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, ele se mostrou muito agradável tanto na boca como no nariz e foi uma unanimidade entre os degustadores. É preciso destacar que a safra 2012 no Sul do Brasil foi histórica, sendo comparada às emblemáticas colheitas de 1991 e 2005. As condições naturais foram perfeitas, ou seja, sol e chuva nas horas certas. Inclusive, duas cantinas santistas escolheram o vinho para ser o representante da casa: a Di Lucca e a Babbo Américo.

Entre os brancos, o mais pontuado foi o chileno Errazuriz 1870 Reserva Chardonnay 2016. Ele tem toda a tipicidade

NOTAS

Cada um dos oito avaliadores deu notas de 1 a 10 para cada vinho. Portanto, o total que poderia se alcançar seriam 80 pontos.

da uva. Porém, o equilíbrio com os outros vinhos brancos da noite foi maior. O segundo lugar, da Herdade do Esporão, ficou somente 1 ponto atrás.

A degustação foi coordenada pela sommelière Claudia Oliveira, colunista do Boa Mesa e editora do blog Enoamigos (www.enoamigos.com), onde, inclusive, há mais fotos do evento. Ela destacou que o melhor da noite foi ver que todos os vinhos apresentados tinham boas qualidades, o que foi salientado pelos participantes. "Foram vinhos interessantes. Muitos que não conhecia e certamente tomarei novamente", diz Monica Mathias.

"A ideia foi mostrar que há vinhos de excelente qualidade com preços médios", explicou Claudia Oliveira. Para Américo Junior, proprietário da Can-



Oito apreciadores participaram da avaliação, sob orientação da sommèliere Cláudia Oliveira

tina Babbo Américo, que apoiou a avaliação, esse tipo de iniciativa é importante também para os restaurantes. "Nós precisamos de vinhos com bom custo-beneficio".

Para a degustação, foram convidados apreciadores, a maioria sommelier, que estudam o rico universo da bebida, mas não trabalham como profissionais da área. O intuito foi aproximar mais a avaliação dos leitores. Na ficha técnica que colocamos abaixo, juntamente com as notas, elencamos as principais impressões dos degustadores.





Flávia Cardoso Palácio, advogada



Silvio Pereira, engenheiro e piloto



Marcia Nastri Oliveira, empresária



Eduardo Silveira, médico



Monica Petroni Mathias. designer gráfico



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Graça Silva, proprietária



Américo Junior. chef e sócio-proprietário da Cantina Babbo Américo



Fernanda Lopes, jornalista e gastrônoma

Para o dia a dia e ocasiões especiais

Santé! A análise técnica de vinhos é um grande prazer para os enófilos de carteirinha, e eu tive a honra de reunir um grupo de santistas para uma degustação especial, às cegas. O intuito foi compartilhar impressões sensoriais com vocês, leitores, avaliando vinhos de até R\$70.

Analisamos 14 garrafas de procedências diversas: do Novo e do Velho Mundo, de variedades e assemblages diferentes. Escolhi brancos e tintos equilibrados com uma única

semelhança: o preço. Vinhos que vão bem tanto no dia a dia quanto em ocasiões especiais.

Entre 0 e 10, a média dada pelos participantes ficou em torno de 8 pontos. Perceber cores, aspectos, aromas e sabores proporcionou a todos os degustadores muitas surpresas.

Brancos como o verde Muros Antigos Escolha, o alentejano Monte Velho e o chileno Errazuriz 1870 tiveram minhas melhores notas, mas os durienses Quinta dos Castelares e o Maragato fizeram um debut bastante expressivo, fáceis de beber.

Dois Merlots brasileiros demonstraram a expressão do nosso terroir e fizeram bonito: o Almejo 2012 da Família Bebber e o Agnus 2015 da Lidio Carraro. O Almejo, um dos meus preferidos da rodada, é um vinho que tem acidez, álcool e taninos plenamente integrados, e seu amadurecimento em carvalho o torna macio e elegante. Aliás, esse

vinho nacional é o representante da casa da Cantina Babbo Américo, que desde 2016 o adotou. Bela escolha. Já o Agnus, um Merlot concentrado na pureza da fruta, é austero, de muita personalidade.

Eleger o melhor tinto, diante de nove opções, foi um desafio. Empatei tecnicamente o brasileiro Almejo, o chileno Errazuriz 1870, do mesmo produtor do premiado Dom Maximiano, e o espanhol Marquês de Toledo, um Tempranillo Crian-

Flor do Crasto e o Maragato representaram muito bem os tintos de entrada do Douro. Muita fruta silvestre no nariz e na boca, e taninos redondos. Destaco ainda o custo-pra-

za com ares de Reserva. Paxis,

zer do Pinot Noir Sutter Home, simples e honesto. Sem contar que o Alto Las Hormigas Malbec, safra 2015, resgata seu passado inicial glorioso, muito bom! Aproveite as dicas analisadas por experts santistas, escolha o seu preferido e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

RANKING

■ BRANCOS



1º lugar (69 pontos)

Errazuriz 1870 Reserva Chardonnay 2016 Vale Central-Chile Uva: Chardonnav.

Cor: palha brilhante 13,5°GL. Nariz: abacaxi, limão, toque de baunilha. Boca: seco, corpo médio. frutado, elegante e persistente.

R\$ 59,00, GRAND CRU (WWW.GRANDCRU.COM.BR)

2º lugar (68 pontos) Herdade do Esporão-

Monte Velho 2015 Alentejo - Portugal **Uva:** Antão Vaz, Roupeiro, Perrum 13°GL. Cor: palha brilhante. Nariz: limão, frutas brancas, toffe, leve

Boca: seco, corpo médio, frutado, elegante longo com aromas em boca.

mineral.

R\$60.00, QUALIMPOR (WWW.OUALIMPOR.COM.BR)



3°lugar (63,5 pontos)

Anselmo Mendes-Muros Antigos Escolha 2016 Vinho Verde DOC Minho - Portugal

Uva: 40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho. Cor: palha brilhante esverdeado 12ºGL. Nariz: cítricos, ervas, mineral.

Boca: seco, refrescante, picante, corpo médio. R\$69,40, DECANTER (WWW.DECANTER.COM.BR)



TINTOS

1º lugar (69,5 pontos)

Família Beber-Almejo Merlot 2012 Serra Gaúcha - Brasil Uva: Merlot 13.5°GL (6

meses em carv. francês). Cor: rubi brilhante. Nariz: fruta vermelha, especiarias, couro. Boca: seco, corpo médio, taninos macios, elegante.

R\$ 48,90, VINHOS ETAIS (WWW.VINHOSETAIS.COM.BR)



2º lugar (66 pontos)

Errazuriz 1870 Reserva C. Sauv. 2015 Vale Central - Chile

Uva: Cabernet Sauvignon 13,5°GL (estágio em carvalho). Cor: rubi intenso com violáceo.

Nariz: ameixa, pimentas. Boca: seco, frutado, picante, corpo médio. R\$ 59,00, GRAND CRU (WWW.GRANDCRU.COM.BR)



3º lugar (65 pontos)

Alto Las Hormigas Malbec 2015 Luján de Cuyo Mendoza - Argentina

Uva: Malbec 13,5°GL. Cor: rubi com violáceo. Nariz: frutas vermelhas. chocolate, tostado. Boca: seco, corpo médio, taninos maduros. saboroso e longo.

R\$58,85, WORLD WINE (WWW.WORLDWINE.COM.BR)



3º lugar (65 pontos) Paxis 2011 DOC Douro -

Portugal **uva:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca 13°GL (3 meses em barrica francesa). Cor: rubi profundo. Nariz: frutas silvestres, couro, pimenta e graxa. Boca: seco, bom corpo,

R\$ 65.00, LUSITANO IMPORT (WWW.LUSITANOIMPORT.COM.BR)

frutado, tanino presente.



4º lugar (64,5 pontos)

Bodegas Lozano-Marques de Toledo Crianza 2012 La Mancha - ES Uva: Tempranillo 13°GL 9

meses em carv. franc. e am. Cor: rubi intenso. Nariz: fruta vermelha. chocolate, pimenta. Boca: seco, corpo médio, tanino agradável.

R\$69,00, DECANTER (WWW.DECANTER.COM.BR)

4º lugar (61 pontos)

Ouinta dos Castelares 2015 DOC Douro - Portugal Uva: Codega do Laurinho, Rabigato e Gouveio (fermenta em carvalho francês). Cor: palha brilhante 13.5°GL.

Nariz: frutas tropicais, toque mineral. Boca: seco, fresco, corpo médio, elegante, untuoso, gastronômico.

R\$68,90, VINHOSETAIS (WWW.VINHOSETAIS.COM.BR)

4º lugar (61 pontos) Br Wines-Maragato

Bco 2015 DOC Douro - Portugal Uva: Viosinho Rabigato e Gouveio 13°GL. Cor: amarelo dourado

brilhante. Nariz: frutas tropicais, açafrão, toque mineral e herbáceo. Boca: seco, refrescante, corpo médio, frutado, herbáceo e untuoso, longo.

R\$59,90, LT WINE (WWW.LTWINES.COM.BR)



5º lugar (64 pontos) Ouinta do Crasto-Flor de Crasto 2015 DOC Douro - PT **Uva:** Tinta Roriz,

Touriga Franca e **Touriga Nacional** 13,5°GL. Cor: rubi pouco intenso. Nariz: frutas silvestres, notas florais toque defumado. Boca: seco.

R\$70,00, QUALIMPOR

(WWW.QUALIMPOR.COM.BR)

fresco, corpo médio, taninos suaves, elegante.

CRASTO

5º lugar (64 pontos)

Lidio Carraro-Agnus Merlot 2015 Encruzilhada do Sul - Brasil

13,5°GL. Cor: rubi intenso e brilhante. Nariz: frutas vermelhas maduras. Boca: seco. macio, corpo médio, elegante e persistente.

Uva: Merlot

R\$65,00, LIDIOCARRARO (WWW.LIDIOCARRARO.COM)

Califórnia (EUA) Uva: Pinot Noir

6º lugar (61,5 pontos)

Sutter Home Pinot Noir 2015

13,2°GL (4 meses em carvalho francês e americano). Cor: rubi leve intensidade. Nariz: morango, SUTTER cereja, ameixa, caramelo e especiarias.

Boca: seco, corpo leve, frutado, tanino delicado.

R\$69,00, CANTU (WWW.CANTU.COM.BR)

7º lugar (60,5 pontos Maragato 2014 DOC Douro -Portugal

Uva: Touriga Nacional. Tinta Roriz. Touriga Franca 12,5°GL. Cor: rubi. Nariz: frutas vermelhas maduras. Boca: seco. corpo médio -. taninos presentes, curto.



R\$59,90, LT WINE (WWW.LTWINES.COM.BR)