

## ENCONTRO MISTRAL 2014

Mais de 60 produtores de diversas regiões vinícolas de 16 países participaram de encontro promovido pela importadora, que se repete a cada dois anos. Quem foi ao evento pôde provar vinhos e falar com os produtores

# Safra 2014 de enólogos se reúne em São Paulo

**Guilherme Velloso  
Marcel Míva**

A 7.ª edição do Encontro Mistral reuniu mais de 60 vinícolas de 16 países que pertencem ao vasto catálogo da importadora de vinhos. De segunda a quarta-feira desta semana, no Hotel Grand Hyatt de São Paulo, fo-

ram expostos centenas de vinhos, de diferentes estilos e origens. Quem pagou R\$ 290 por dia – ou foi convidado – podia provar livremente o que era servido pelos vinicultores.

O *Paladar* conferiu de perto a reunião de enófilos, promovida a cada dois anos. Um dos destaques foi a presença de uma nova

geração de enólogos. Alguns já consagrados, outros ainda pouco conhecidos por aqui, formam um time que promete fazer barulho nos próximos anos. Conheça suas histórias e a de novos nomes do mundo do vinho.

E, se bater uma sede,

veja, no site do *Paladar* ([www.estadao.com.br/paladar](http://www.estadao.com.br/paladar)) os vinhos levados ao Encontro da Mistral que mais chamaram a nossa atenção.



## A boa filha à vinícola torna

A francesa **Eve Faiveley** completou 30 anos no Brasil, ontem. Mas não houve tempo para grandes comemorações. Ela veio ao País representar a vinícola de sua família, o tradicional *Domaine Faiveley* – maior proprietário de premier e grand crus na Borgonha. Há apenas três meses, ela assumiu a direção da vinícola, ao lado do pai, François, e de Erwan, o irmão do meio – o mais velho é fotógrafo. Eve, que nasceu em Beaune e viveu na Borgonha até os 20 anos, trabalhava na conhecida firma norte-americana de cosméticos *Estée Lauder* até o fim do ano passado. Mas nunca perdeu as memórias do vinho.

Da infância, quando costumava brincar nos vinhedos da família – vizinhos à casa dos avós *Nuits-St-Georges*, quartel-general do *Domaine* –, à adolescência, quando trabalhava todo ano por duas semanas nas mesas de seleção de uvas da vinícola, Eve passou a vida rodeada de boas garrafas.

Agora, uma de suas responsabilidades na *Faiveley* será cuidar do mercado parisiense, crucial para vinhos de alta qualidade. É que a família faz questão de ter forte presença na França. Outra tarefa de Eve será dividir com Erwan a representação em feiras e outras atividades internacionais.

A francesa conta que, quando o irmão lhe perguntou se queria vir ao Brasil para o Encontro Mistral, aceitou sem titubear, pois tinha adorado o mês que aqui passou, de férias, no início do ano, numa viagem que a levou de São Paulo a Fernando de Noronha, passando por Paraty, Rio e Recife. **/G.V.**



GLADSTONE CAMPOS/DIVULGAÇÃO

## Uma brasileira em Beaune

Com menos de 2 mil habitantes, *Savigny-Lès-Beaune* é um vilarejo rural, na prestigiada *Côte d'Or*, na Borgonha. É lá que mora, há oito anos, a brasileira **Carolina Licati**. Ela morava em Santo André (SP) até decidir se mudar para a Europa. Isso foi 15 anos atrás.

Depois de ter trabalhado em Milão e Paris na grife da estilista *Stella McCartney*, Carolina resolveu que queria continuar na França. Dos muitos currículos que mandou, um foi aceito por uma empresa norte-americana que organiza viagens de “ciclismo” por regiões vinícolas. O novo emprego exigia que fosse morar em Beaune, “capital” da Borgonha, um dos roteiros comercializados pela empresa. Começava ali uma história de amor.

A primeira degustação de que participou em sua nova atividade a levou a uma pequena vinícola familiar, a *Parigot*, especializada em produzir *Crémant de Bourgogne*



## Enobessivo

“*Enfant terrible*”, “*Bad Boy*” ou rebelde. Qualquer um dos apelidos cairia bem para **Alejandro Vigil**. No entanto, se há uma palavra que melhor descreve seu comportamento é *workaholic*. Certa vez, eu estava em Buenos Aires participando de uma pequena degustação com outros jornalistas e enólogos argentinos. De repente, chegou *Vigil* e a esposa. Como estava em época de colheita, ele esperou terminar o expediente daquele dia e embarcou para Buenos Aires. Não tinha sequer reservado um hotel. Após a degustação, voltou ao aeroporto com a esposa e lá esperou o primeiro voo de volta a Mendoza. Claro que ali havia grandes amigos e alguns raros vinhos, mas a obsessão em provar e conhecer novos vinhos me impressionou. Não é à toa que ele chegou à posição de enólogo-chefe da principal vinícola argentina, a *Catena*, aos 34 anos de idade.

Com certa previsibilidade, o passo seguinte de *Vigil* foi iniciar um projeto autoral. Em 2008, formou sociedade com *Adrianna Catena*, filha de *Nicolás Catena*, e fundou a *Bodega Aleanna*, mais conhecida pela li-

nha de vinhos *El Enemigo*.

Se na *Catena* os vinhos seguem uma linha consensual, em *El Enemigo*, *Vigil* busca interpretações extremas e intensas de *Mendoza*, mais exatamente de *Gualtallary*. Para atingir a proposta de vinhos extremos, explica que o trabalho de precisão é fundamental. Somente para os vinhos da linha *El Enemigo*, trabalha com mais de 120 diferentes parcelas de vinhedos. Pode parecer muito, mas o enólogo logo avisa que para *Catena* tem um material base de mais de 400 parcelas de vinhedos para trabalhar separadamente.

Provavelmente o principal rótulo da vinícola, o *Gran Enemigo 2008*, ilustra melhor a proposta de vinhos extremos, em que taninos, acidez, concentração, aromas e madeira ainda estão em alta frequência. Por outro lado, a um terço do preço do *Gran Enemigo*, o *El Enemigo Malbec 2010* mostra a força da *Malbec*, com seus aromas de ameixa e violeta intensos, a marca dos tostados e abaulilhados das barricas de carvalho e taninos mais prontos para se tomar hoje. **/M.M.**

## Inquietações do Vale

**Luís Henrique Zanini** é enólogo e proprietário da *Vallontano*, uma das primeiras vinícolas para quem caminha pela rota do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves. Quem não conhece o projeto pode até perguntar se não é mais uma vinícola daquele vale que produz bons espumantes e merlot.

Zanini sempre se colocou contra as medidas protecionistas do vinho brasileiro (como na época das salvaguardas), ainda que pudesse ser beneficiado, e saiu em defesa das pequenas vinícolas nacionais, normalmente esquecidas das ações de promoção setorial e pisoteadas pela burocracia.

De fato, está longe

da imagem de empresário ranzinza que só reclama. Uma boa parte de seu tempo (e dinheiro) é investida em aprendizado, com intercâmbio com vinícolas estrangeiras. Em 2007 foi à Borgonha e participou da colheita e vinificação no *Domaine De Montille*. Hoje, reconhece que os momentos compartilhados com *Hubert De Montille* (impossível não lembrar do documentário *Mondovino*) foi um marco em sua carreira: “Tanto pela filosofia e pureza na produção do vinho como pela integridade humana”, diz.

No Encontro Mistral, ele mostrou o mais recente fruto de suas investigações, o vinho *Oriundi*, ao lado de *Luc Desroches* (foto, à esq.), diretor da *Masi*, vinícola do Vêneto, na Itália. Foram seis anos de testes até a ideia de fazer um vinho brasileiro no estilo do *Amarone* sair do papel. As castas *Teroldego* e *Tannat* passaram por um “apassimento” (secagem dos cachos em caixas abertas) de 45 dias antes da vinificação. É um vinho concentrado, em que a inspiração italiana se manifesta com os aromas de frutas negras (cerveja amarga) e chocolate, taninos finos e potentes e uma leve untuosidade. **/M.M.**

## O enólogo de bermudas

**Diogo Bragança Campilho**, 34 anos, tem cara de gajo de praia. Mas é como respeitado enólogo que é conhecido no mundo dos vinhos. Descendente do 2.º duque de Palmela, que adquiriu a *Quinta da Lagoalva de Cima* em 1846, *Diogo* estudou enologia em Portugal e, por três anos seguidos, viajou à Austrália, para estágios em vinícolas do *Hunter Valley*. Lá, no *Novo Mundo*, percebeu condições climáticas que, segundo ele, se assemelham às da *Lagoalva*, situada às margens do *Tejo*, próxima à cidade de *Santarém*.

A produção de uvas vinícolas na quinta que herdou teve início em 1920, mas somente em 1990 começou a produzir vinhos com marca própria. Hoje, são cultivadas 16 diferentes castas, autóctones e internacionais, em 50 hectares de vinhedos. A produção total é de 500 mil garrafas, 70% das quais de vinhos tintos. Outras atividades econômicas incluem o cultivo de cereais, de árvores como o sobreiro, cuja casca dá origem à cortiça, a produção de azeite e a criação do cavalo lusitano iniciada pelo 2.º duque de Palmela. A produção de máquinas e componentes agrícolas também faz parte dos negócios familiares. Mais recentemente, o enotu-

rismo está ganhando força e quem responde pela atividade é a mulher de *Diogo*, *Sofia*. O programa pela propriedade engloba de provas de vinhos, passeios de charrete e equitação – refeições podem ser agendadas com antecedência.

O casal e os três filhos moram na própria quinta, cuja casa principal é propriedade da avó de *Diogo*, ainda a principal acionista da empresa familiar. A direção está nas mãos de seu pai e dois tios.

Mas quem faz vi-

nhos (de bermudas, tomando cerveja e ouvindo música) é *Diogo*. Ele diz que a *Lagoalva* foi a primeira a cultivar *Syrah* na região, mas sua casta preferida é a *Alfrocheiro*. Vale provar o *Grande Escolha Alfrocheiro 2009* (os “*Grande Escolha*”) só são engarrafados em safras classificadas acima da média).

É um vinho que ainda não alcançou o apogeu, como revelam os aromas bastante frutados. Mas a ótima acidez, muita fruta madura e taninos macios em boca mostram que já está ótimo para ser bebido. **/G.V.**

♦ **Dupla.** À direita, **Luiz Henrique Zanini**, da *Vallontano*; à esq., **Luc Desroches**, da *Masi*



MARCIO FERNANDES/ESTADÃO



MARCIO FERNANDES/ESTADÃO