

COMER BEM É A  
MELHOR VINGANÇA

23 anos

# GUILA

WWW.GULA.COM.BR

Edição  
anual de  
Vinhos  
2014

# 100 VINHOS

*Degustação  
e ranking  
com rótulos  
inéditos*

VINÍCOLAS  
PARA COMER  
GRANDES  
RESTAURANTES  
EM BODEGAS  
PELO MUNDO

SABORES DA  
BORGONHA  
A MESA  
FASCINANTE  
DA TERRA DA  
PINOT NOIR

FUMAÇA  
DE BAÇO  
COMO  
DEFUMAR EM  
CASA COM  
MADEIRA  
DE BARRIL

NARIZES  
PERFEITOS  
SOMMELIERS  
E A ARTE  
DE INDICAR  
VINHOS



Prata

Edição  
Anual de  
Vinhos  
2014

# À ESPERA do Saca-rolhas

NOSSA SELEÇÃO ANUAL, COM 100  
RÓTULOS DEGUSTADOS E APROVADOS,  
PARA ORIENTAR A ESCOLHA DO VINHO

POR MAURO MARCELO ALVES

Imagine, leitor amigo, 1.100 garrafas de vinhos enfileiradas. O número é redondo, mas é mais ou menos essa a produção mundial de vinhos a cada segundo! Algo como 28 bilhões de litros anuais em números de 2013, segundo a Organização Internacional de Vinhos e Vinhas (OIV). Mesmo com a queda de consumo em alguns países europeus, é vinho “demais da conta”, diria um mineiro.

Essa edição anual de vinhos de GULA traz alguns exemplares que fazem parte dessa estatística, garimpados em inúmeras degustações ao longo dos meses precedentes. O Brasil, mesmo sem estar mais com essa bola toda na economia, continua atraindo a atenção de produtores e enólogos estrangeiros, além de associações de países ou regiões que promovem a bebida. A consequência é a realização de feiras, simpósios, encontros, palestras e, mais comumente chamadas de master class, almoços, jantares promovidos pelas importadoras ou vinícolas nacionais e... tome vinho goela abaixo. Sem esquecer as degustações mensais reproduzidas aqui na revista.

Nas próximas páginas dividimos com vocês os vinhos que nos deram mais alegria, numa seleção que permite escolhas variadas, seja pela faixa de preços, por países, regiões ou pelo tipo de uva utilizada, só ou na companhia de outras, aquela mistura que faz a alegria dos enólogos ao colocar sua assinatura pessoal nos vinhos que eles sonham ser elogiados.

Pois aqui estamos louvando aqueles que merecem estar em sua adega, climatizada ou não, debaixo da escada, no armário, na parte de baixo da geladeira ou em algum cantinho da casa escuro e não muito quente. Generosamente estarão esperando o saca-rolhas para iniciar ou expandir nosso bem-estar.

# VALMARINO & CHURCHILL PRESTIGE BRUT NATURE 2011

O NOME IMPRESSIONA, O ESPUMANTE  
SURPREENDE. E É BRASILEIRO

por MAURO MARCELO ALVES

Até as abelhas sabem que a vocação vinícola primordial da Serra Gaúcha é a produção de espumantes. Fazer brancos e tintos bons requer garra humana e socorro da tecnologia, sempre enfrentando os humores instáveis da natureza numa região onde o vinho é uma questão cultural, determinada pela imigração de quem, em seu belo país de origem, tinha a vida ligada à uva. Os italianos.

Um de seus descendentes, Marco Antônio Salton, naturalmente enólogo, é proprietário da Vinícola Valmarino e, de uma forma talvez nunca imaginada pelos desbravadores do Veneto que chegaram ao Sul no século 19, associou-se a um norte-americano com sobrenome profundamente inglês, Nathan Churchill, e ambos fazem um tinto de respeito com a uva Cabernet Franc e o espumante maturado em barricas de carvalho americano. Esse é o pulo do gato: Churchill é representante no Brasil da empresa de tonelaria francesa Taransaud, que tem ainda uma subsidiária em Kentucky, EUA, a Canton.

O espumante é surpreendente. Elaborado em terroir privilegiado no município de Pinto Bandeira, próximo a Bento Gonçalves, pelo método champenoise de segunda fermentação na garrafa, tem a clássica combinação de Chardonnay (90%) e Pinot Noir, com 12,5% de álcool. Depois de cerca de 14 meses nos barris americanos, os vinhos recebem a adição de levedura e açúcar em garrafa, seguida da maturação (autólise) por mais um ano.

A safra 2011 mostra, de imediato, a boa presença da madeira em seu aroma, que exibe ainda a lembrança de frutas secas, como nozes, avelãs e o esperado (nos melhores representantes dessa bebida) cheirinho de fermento de pão. Na boca reflete a impressão tostada com uma acidez envolvente e o gosto preciso determinado pelo baixo teor de açúcar residual. Custa R\$ 65 mais frete no site [www.valmarino.com.br](http://www.valmarino.com.br)

