

[A noite em que Barrichelo foi campeão \(e que Marco Danielle me pregou uma bela peça\)](#)

09/10/2009 - 21:23 | Enviado por: [Affonso Nunes](#)

Não conheço maior exercício de humildade no mundo do vinho do que as degustações às cegas. Diante de garrafas embaladas e taças numeradas, o degustador mais experimentado fica vulnerável. E, particularmente, eu adoro isso até porque nunca me considerei nada além de um amante de vinhos com muita curiosidade e vontade de aprender a cada dia.

Pois ontem fui eu na noite chuvosa à sede da SBAV-Rio para degustar seis rótulos de corte bordalês, metade elaborada na França e a outra metade no Brasil, sob a batuta do mestre Homero Sodré. A única coisa que os 12 presentes na sala sabiam era que nas três rodadas de vinhos que seriam servidos viriam um francês e brasileiro. Talvez isso fosse suficiente para demarcar as fronteiras das taças, mas não foi bem assim.

Na taça 1 deparei-me com um vinho de cor rubi intensa, opaco, com aromas aromas de frutas vermelhas maduras e de café depois de alguns minutos na taça, encorpado, amadeirado, com boa acidez e presença significativa de tanino. A taça 2 trazia um vinho de cor rubi com reflexos de granada, o que me fez supor ser mais velho que o servido anteriormente. Os aromas de frutas secas, palha seca, bem vegetal e um certo toque mentolado. Tudo muito agradável ao nariz. Na boca era mais redondo e equilibrado, o que levava a crer ser mais evoluído que o primeiro. Não me restava dúvidas de que a taça 1 era de um vinho jovem do Novo Mundo, portanto o brasileiro. E que o segundo era o francês, mais maduro.

Degustação que segue e me aparecem as taças 3 e 4. O terceiro tinha cor violácea, baunilha, aromas tostados (reflexo da madeira), acidez equilibrada e tânico. Já o quarto tinha, num primeiro momento, um só aroma. Couro, muito couro. Nunca havia sentido tanto aroma de couro numa única taça. Foi preciso agitar muito, mas muito mesmo, a taça para que novos aromas se revelassem. E surgiram ao nariz toques elegantes de frutas secas. Um vinho com ataque decidido, com personalidade, ótimo corpo, redondo e com ótima persistência. Elegi o terceiro como o brasileiro e o quarto como sendo francês e já o considerava o vinho mais instigante da noite até então, superando a ótima impressão que o vinho da taça 2 me deixara.

O vinho da taça 5 apresentava cor rubi com reflexos granada, aroma vegetal, de especiarias e chá preto, com bom equilíbrio mas pouca persistência. Na taça 6 apareceu um vinho de cor rubi com reflexos granada e com aromas variados: couro de pelica (mais suave que o couro curtido do número 4), mentolado, vegetal e salame. Até então um rival à altura para o número 4, mas muito doce na boca, o que me fez relegá-lo ao terceiro lugar da noite. No meu veredito da rodada, o 5 era o francês e o 6 era brasileiro.

Recapitulando minhas impressões, os três melhores da noite haviam sido: taça 4 e 2, dois franceses maduros e taça 6 (um brasileiro jovem e ainda arredo, mas provocante). Na votação geral, a taça 6 amealhou quatro votos, seguida da 4 e da 2 (ambas com três votos). Completaram a votação as taças 1 e 3, com um voto cada e nenhum voto para a taça 5.

Encerrada a fase de vereditos, o mestre Homero desembalou as garrafas pela ordem das taças:

taça 1: Miolo Cuvée Giuseppe 2004 Vale dos Vinhedos, RS (BRA)

taça 2: Chateau Lesparre 2004 AOC Grave de Vayres (FRA)

taça 3: Lucien Lurton 2005 AOC Médoc (FRA)

taça 4: Prelúdio 2007, Campos de Cima da Serra, RS (BRA)

taça 5: Chateau Marechaude 2004 AOC Lalande de Pomerol (BRA)

taça 6: Vila Bari Gran Rosso 2005, Vila Nova, Porto Alegre, RS (BRA)

Trocado em miúdos, o melhor da noite para a maioria foi um vinho produzido nas colinas de Vila Nova, uma região sem tradição vinícola a 35km de Porto Alegre. E para quem gosta de ironias, o dono da Vila Bari chama-se Luiz Alberto Barrichello, que não guarda parentesco com o piloto de Fórmula 1.

E o meu preferido, que eu julgava ser um vinho francês de pelo menos cinco anos era uma jovem cria da safra 2007 do Projeto Tormentas Vinha Solo, do polêmico Marco Danielle, do qual nunca fiz qualquer comentário aqui no blog por nunca haver experimentado seus vinhos. O Prelúdio é o vinho que podemos classificar como o mais simples de uma linha que possui ainda o Minimus Anima e o Tormentas Premium, mas que mostrou-se exuberante para mim na degustação de ontem à noite. Sempre procuro levar em conta a subjetividade que responde por 100% na percepção dos vinhos. Já estou com uma garrafa do Prelúdio 2007 em casa e pretendo, em breve, conhecer as novas criações do sr. Danielle, pois sou movido por vinhos que instigam.

« [anterior](#) ▯ [próximo](#) »

Comentários

Comentários

[rodrigo leal](#) enviou em 12/10/2009 as 12:58:

É, às cegas a coisa é diferente... Dos seis, só não conheço o vencedor :(Eu já havia provado os vinhos do Marco Danielle, gostei de alguns, não de todos; o problema maior era o preço, e no fundo a gente só acha um vinho bom se o preço é compatível com a qualidade dele, certo? E o mau gênio dele só é problema para quem teve algum contato com ele, para o público em geral é irrelevante.

[Affonso Nunes](#) enviou em 12/10/2009 as 22:50:

É verdade, Rodrigo. O elevado custo continua sendo o maior inimigo dos vinhos da Tormentas, mais do que o temperamento do vinhateiro. Pelo menos o Prelúdio é encontrado numa faixa de preço mais acessível e merece ser experimentado. Obrigado pela participação e volte sempre.

[Roberto Umpierre](#) enviou em 13/10/2009 as 20:29:

Oi Affonso, parabéns pelo teu blog! Só pra corrigir, a Vila Nova é um bairro dentro de Porto Alegre e realmente o Barichello faz belíssimos vinhos. Aliás ele produz também na Itália e em Mendoza. Abraço, Roberto Umpierre

[Marco Danielle](#) enviou em 14/10/2009 as 15:21:

Primeiramente, agradeço a Affonso Nunes pela oportunidade de avaliação imparcial do meu trabalho. Quanto ao comentário de Rodrigo Leal, gostaria muito de conhecer o motivo que lhe autoriza acusar-me de "mau-gênio", como se isto fosse um problema que a afeta a todos quantos falarem comigo... Creio que devamos ter mais responsabilidade sobre o publicamos, sobre o risco de parecer levianos ou mal-intencionados. Meu relacionamento com imprensa, clientes, e enófilos é ótimo, e a esmagadora maioria de quem compra nossos vinhos me tem como amigo e correspondente pessoal. O sr. Umpierre, que vi escrever aqui, é um dos meus clientes, e pode confirmar isto. Não sei exatamente qual o seu problema a meu respeito, no entanto sugeriria que impressões subjetivas ficassem restritas ao âmbito pessoal, pois se há algo que prezo é meu bom relacionamento com a comunidade enófila. O que pode ocorrer é que, ao contrário da maioria dos meus colegas produtores, não consigo ficar quieto frente a certos boçais que usam o vinho como símbolo de status ou superioridade, ou servem-se de um pseudo conhecimento de causa para obter favores ou notoriedade fácil. Estes, quando desfilam asneiras, costume não perdoar mesmo! Atenciosamente, Marco Danielle

[Affonso Nunes](#) enviou em 14/10/2009 as 16:17:

Caríssimo Marco Danielle, obrigado pela visita, pela participação e, sobretudo, por seu trabalho. Na minha próxima visita ao Rio Grande terei de incluir Tormentas no roteiro.

[Luiz Alberto Barichello](#) enviou em 17/10/2009 as 04:20:

Prezado Affonso Fiquei honrado em participar da degustação promovida pela SBAV-Rio e também com a eleição do Villa Bari Granrosso. O mais importante é a oportunidade que se está dando ao vinho brasileiro de ser avaliado e, conseqüentemente, passar a ser conhecido. Parabéns pela iniciativa, que somada a outras fóruns, ajuda na divulgação dos vinhos do Brasil. Cordialmente Barichello

[Affonso Nunes](#) enviou em 17/10/2009 as 14:21:

Caro Luiz Alberto, A SBAV-Rio está de parabéns por nos proporcionar momentos como esse. Como eu disse no post original, a degustação às cegas nos despe de qualquer preconceito e nos deixa diante apenas de uma taça e de seu conteúdo. Nada mais direto e franco do que o diálogo com o vinho nessas condições. Ponto para os vinhos brasileiros, portanto. Obrigado pela visita e pela participação neste espaço que é de todos. Mantenha o belo trabalho da Vila Bari.

[Tiago Kretzmann](#) enviou em 04/11/2009 as 14:51:

Não sou especialista em vinhos nem enólogo; apenas adoro tomar vinhos (e mais ainda vinhos bons!). E acompanho o trabalho da Vila Bari há muito tempo, tendo inclusive o prazer de visitar a vinícola por algumas vezes. Posso atestar que, independente do paladar (que é subjetivo e único a cada indivíduo), o cuidado e carinho com que são

produzidos os vinhos do Sr. Barichello chamam a atenção. Entendo que o prazer final que um certo vinho desperta na boca de cada pessoa é fruto de muitos fatores técnicos e outros até casuais. Mas com certeza o altíssimo nível de cuidado e tratamento nobre dado as uvas, desde a plantação dos parreirais, passando por todo processo de fabricação e conservação, e até a escolha do local onde será comercializado, enriquecem ainda mais os seus vinhos. A perfeição da produção totalmente artesanal é contagiante! Meus sinceros parabéns pelo sucesso, fruto de muito trabalho, dedicação e paixão pela atividade. att, Tiago Kretzmann
