

Já provou estes? São achados



● Vaquos 2009

Ribera del Duero (Carrefour, R\$ 23,90). Muita fruta madura e madeira no nariz, algo de aroma de tabaco e tostado, álcool se destaca. Na boca tem ótima acidez, taninos maduros. Boa tipicidade da região, a mistura de carvalho americano novo com Tempranillo bem expressiva. Gostoso

● Club Sommeliers Sauvignon Blanc 2009

Nova Zelândia (Pão de Açúcar, R\$ 37,34), exuberante no nariz, para o lado das ervas frescas, grama recém-cortada e pepinos frescos. Na boca é potente, mas equilibrado. Tem boa presença, é bem saboroso e expressivo, pede comida pela acidez

● La Senda Pinuaga 2009

(St Marche, R\$ 39,90) Feliz corte de Tempranillo e Merlot, com bom nariz, aroma muito destacado de madeira e algo adocicado, toque de rapadura. Na boca tem boa acidez, corpo agradável, é macio, com taninos delicados, bem bebível e boa companhia para comida

● Ariano Tannat 2008

Uruguaí (Carrefour, R\$ 23,50) Um Tannat simples, mas amigável para carnes, cheio da tipicidade da casta, aroma de fruta madura e toque de violetas. Na boca tem acidez marcada e taninos potentes e em evolução. Fino e agradável pelo preço

● Club Sommeliers Montbazillac 2008

(Pão de Açúcar, R\$ 24). Um grande achado, todo o aroma da botritis nobre, que faz os grandes vinhos da denominação de origem vizinha, Sauternes. Na boca é equilibrado, entre doçura e acidez, tem boa presença e classe. Não é muito longo, satisfaz como vinho de sobremesa

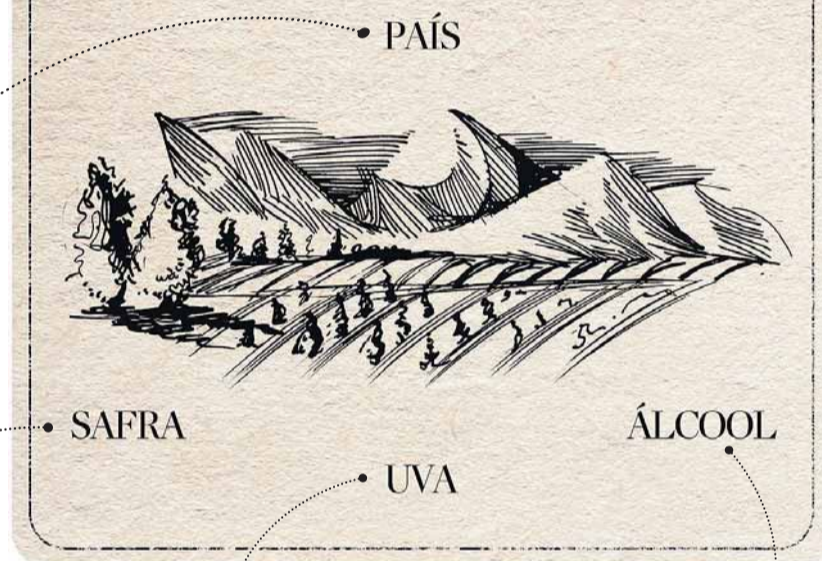
FOTOS: ALEX SILVA/AG

A RECEITA QUE VOCÊ INVENTAR, CORTE COM TRAMONTINA.

TRAMONTINA

NO VINHO DO DIA A DIA, A LEITURA DO RÓTULO É OUTRA

NOME DO VINHO



Novo Mundo, vinho jovem.

Os vinhos de guarda, que aguentam muitos anos, raramente são do Novo Mundo. Os chilenos vendidos em supermercado devem ter no máximo 5 anos de idade. Os brasileiros são melhores se consumidos em 2 anos. E os argentinos tintos aguentam bem 3 anos. Quanto aos do **Velho Mundo** há exceções, mas fique atento: vinhos com idade estão de pé ali todo esse tempo. Por melhor que seja a climatização do expositor, as condições sempre estão longe das ideais

O que interessa é a idade.

Aqui o ano indicado no rótulo importa não pela safra e suas condições climáticas, mas como indicador da idade do vinho. Alguns vinhos resistem melhor, caso da maioria dos tintos, mas lembre-se que a garrafa está lá, de pé, todos aqueles anos

Branças e tintas têm durabilidade diferente.

A maioria das uvas **brancas**, sem uso de madeira, como Sauvignon, Chardonnay e Torrontés, resultam em vinhos que são melhores se consumidos jovens. Quanto mais novos, melhor. Se a garrafa tem mais de 2 anos, desconfie. **Tintas** como Gamay, Malbec e Pinot sul-americano devem ser consumidas em até 3 anos. As mais resistentes, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Carmenère e Tempranillo, aguentam até 5 anos na prateleira

Álcool não melhora o vinho.

Ao contrário do que pode parecer, teor alcoólico elevado não favorece a evolução nem aumenta a vida do vinho (o que conta nos dois casos é a acidez). Os vinhos muito alcoólicos devem ser evitados, por serem desequilibrados. **Tintos até 14% e brancos até 12,5% são o ideal**

Degustando os corredores e as filas de caixas

Eu sou dos seres humanos que gostam de ir a supermercados e shopping centers, então esta matéria não foi um grande sofrimento. Mesmo assim, foi puxado. Longas filas e calor como principais moléstias. Tais desconfortos, entretanto, foram bem atenuados pela alegria de ver os vi-

nhos muito mais bem tratados que antes. Como as redes de supermercado são grandes, visitei só algumas unidades. O **St. Marche da Av. São Gualter**, além de climatizado, com luzes indiretas e farta oferta de vinhos de todo tipo, tinha um atendimento expert, adequadamente apeli-

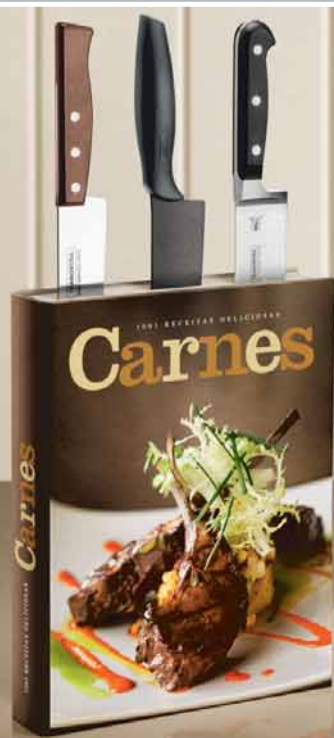
gado de Geninho. Ele foi certeiro nas indicações e comentários. O **Carrefour da Rua Pamplona** tem um estoque impressionante, separado da loja num espaço "Vinhos", com todo aquele ar amadeirado de clube que as pessoas ainda teimam em ligar com a bebida, um "requinte". Apesar dessa ironia, as garrafas estavam muito bem conservadas e o serviço é atencioso. O **Pão de Açúcar da Praça Panamericana** é mais largadão. As prateleiras de vinhos estão lá no meio de tudo,

com a luz intensa que o ar condicionado atenua. A compensação vem pela oferta de um título próprio, Club des Sommeliers, que oferece alguns ótimos produtos de preço adequado. O **Walmart** corre noutro trilho. É para a compra em quantidade, mas tem a melhor linha de gadgets, adegas climatizadas e afins. O **Zaffari**, rede gaúcha com uma loja excelente no shopping Bourbon, tem ampla escolha de nacionais. As surpresas são poucas, mas a conservação é louvável.

Agradecimentos: Casa Santa Luzia (tel. 3897-5000) e Carrefour (tel. 0800 7242822)

WWW.TRAMONTINA.COM

A RECEITA QUE VOCÊ INVENTAR, CORTE COM TRAMONTINA.



FAÇA TEM QUE SER TRAMONTINA.

TRAMONTINA

BRASILEIRA ASSIM COMO VOCÊ.



dcs