

BEBIDA

Fotos Divulgação



Os vinhos Litoral e Lo Abarca Hills, ambos da safra 2003, produzidos pela chilena Casa Marin

SAN ANTONIO É BERÇO DE BONS PINOT NOIR NO CHILE

JORGE CARRARA

ENVIADO A SAN ANTONIO (CHILE)

O Vale de San Antonio é um dos mais recentes integrantes do repertório vinícola chileno. A cerca de 80 km de Santiago, ele ocupa uma faixa das suaves ondulações da cordilheira da Costa, acompanhando sua descida rumo ao poente, para encontrar-se com as águas do Pacífico.

Dedicado à agropecuária, San Antonio é uma área de clima mais frio e, por isso, apropriada para o cultivo de uvas que precisam desse tipo de ambiente (como a pinot noir). O seu potencial foi apontado na década de 80 pelo enólogo chileno Pablo Morandé, na época, à procura de cantos com esse perfil. Morandé, porém, desistiu do vale em razão da pouca água existente nele. Mas um grupo de pioneiros resolveu a questão no fim dos anos 90, com a construção de um aqueduto que traz água do rio Maipo.

Hoje, San Antonio é berço de alguns dos melhores pinot noir do país, produzidos por jovens vinícolas, como a Viña Garcés Silva e a Casa Marin, visitadas em julho durante o Catad'Ór Hyatt, concurso de vinhos organizado pela em-

presa chilena Gourmand.

A primeira vindima da Garcés Silva foi a de 2003, quando já surpreendeu com tintos e brancos: os Amayna. Da última leva degustada, menção especial para o pinot noir 2004, redondo na boca, com boa tipicidade, marcado por geléias e suaves pinceladas de madeira, persistente e equilibrado (89/100, R\$ 87, na Mistral, tel. 0/xx/11/3372-3400).

A colheita 2003 foi também a primeira da Casa Marin. Sua proprietária, a enóloga Maria Luz Marin, modela lá goles concentrados e plenos de fruta. Entre eles, há belos brancos, mas o ponto mais alto (e caro) da adega são precisamente os seus pinot noir, rubros intensos como o Litoral 2003, com aroma e sabor de frutas vermelhas mescladas com tons defumados e de torrefação (90/100), ou o Lo Abarca Hills, outro 2003, marcado igualmente por fruta típica da variedade, adicionada de toques de café e chocolate, que envolvem um paladar denso, aveludado e de final longo (92/100, ambos R\$ 260, na Vinea, tel. 0/xx/11/3052-2356).

O colunista **JORGE CARRARA** viajou a San Antonio a convite da Gourmand, da Viña Garcés Silva e da Casa Marin

TINTO ESPANHOL

Renomados enólogos franceses, Jacques e François Lurton acabaram pousando na Espanha. Lá, os irmãos construíram uma adega na região de Toro e lançaram tintos e brancos ibéricos. O Salamandra, seu rubro básico, tem perfil frutado, leve tempero de madeira e é macio e equilibrado.



BOM E BARATO

» SUGESTÃO

ATÉ R\$ 40

SALAMANDRA
TEMPRANILLO 2005

Avaliação: 87/100

Bom para: frios, massas
com molho de tomates

Preço: R\$ 34

Onde: Wine House, tel.
0/xx/11/3704-7313