



BRASÍLIA, MAIO DE 2014 • 47ª EDIÇÃO • ANO IV

Vinhos das Arábias!

O mundo árabe sempre povoa a cabeça dos ocidentais por ser repleto de tradições, mistérios e sedução. Mas muitos não sabem que também no vinho eles estão começando a aparecer.

Entre esses países, o Líbano é um destaque de qualidade nos produtos feitos na atualidade. Mas, quanto sabemos sobre esse país?

O Líbano se situa no oeste asiático, mais especificamente no extremo leste do mar Mediterrâneo, na chamada região do Crescente Fértil, onde surgiram as primeiras grandes civilizações. É uma das pátrias históricas dos fenícios, negociantes semitas da Antiguidade, cuja cultura marítima floresceu na região durante mais de 2.000 anos. Também criaram o primeiro alfabeto, do qual derivam todos os demais, tanto semíticos como indo-europeus. No século I a.C., o Líbano passou a fazer parte do Império Romano e, em seguida, do Império Bizantino, época em que o Cristianismo se espalhou pela região. A conquista árabe do século VII introduziu no Líbano a atual língua do país, o árabe, bem como a religião islâmica. Durante a Idade Média, o território em que hoje se situa o Líbano esteve envolvido nas Cruzadas, quando foi disputado pelo ocidente cristão e pelos árabes muçulmanos. Em 1516, foi ocupado pelos turcos do Império Otomano. O fim da Primeira Guerra Mundial trouxe consigo o fim do Império Otomano e a ocupação da Mesopotâmia e da Palestina pelas tropas francesas e britânicas. A República Libanesa foi criada em 1926, mas a independência foi conquistada em 1943, quando o país passou a ser considerado, sob o ponto de vista financeiro, a Suíça do Oriente e, sob o ponto de vista turístico, Mônaco do Oriente.

O vinho faz parte da cultura e do comércio da região há mais de 3.000 anos, mas há 500 anos o Império Otomano impediu sua produção para fins comerciais. Essa situação apenas foi revertida cerca de um século atrás. No final do século passado, após a guerra civil que durou 15 anos, a viticultura retomou seu potencial e hoje mostra grande vitalidade e alta qualidade. As principais castas cultivadas são de origem francesa, mas os vinhos apresentam-se com características e complexidade únicas.

A Grand Cru conseguiu incorporar ao seu portfólio uma das melhores vinícolas daquele país, a *Ixsir*, que significa elixir em árabe. Tem vinhedos nas melhores regiões do Líbano e um projeto moderno, que conta com a direção de Gabriel Rivero, formado no Chateau Sociando-Mallet de Bordeaux, e tem como consultor Hubert De Bollard, co-proprietário e diretor técnico do Chateau Angelus, um nome muito respeitado na enologia francesa. Com ótimo terroir, boa uva e alta competência técnica, o produto final é excelente.



Para provarmos um pouco dessa novidade, selecionamos dois vinhos da vinícola, ambos cortes – um branco, outro tinto – e ambos complexos e deliciosos: **Ixsir Altitudes Red 2010** e **Ixsir Altitudes White 2013**.

Para completar o nosso time deste mês, já que não conseguimos colocar outro árabe na seleção, buscamos um espanhol bastante exótico, uma vez que os muçumanos dominaram a Península Ibérica por cerca de 700 anos e ali deixaram muitas marcas culturais ainda bastante visíveis, tendo sido expulsos da região somente no século XV. O nosso espanhol, árabe por afinidade, é o **Menguante Garnacha 2008**, que embora seja um vinho de preço excepcional, exhibe complexidade e exotismo incomuns.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



IXSIR Altitudes Red 2010

R\$ 86,00

Temperatura	16°
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	IXSIR
Região Produtora	Batroun
Composição	Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo e Caladoc
Envelhecimento	6 meses em barril de carvalho francês de segundo uso
Grau Alcoólico	13.5%
Potencial de Guarda	7 anos
Safra	2010

Feito a partir das uvas Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo e Caladoc, possui cor rubi intensa, aromas que variam entre frutas silvestres maduras, como framboesa e frutas negras, ou como ameixa e amora negra. Um vinho de caráter delicado, médio corpo e taninos maduros. Excelente para acompanhar filet bovino com molhos suaves.



IXSIR Altitudes White 2013

R\$ 86,00

Temperatura	16°
Estilo	Branco
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	IXSIR
Região Produtora	Batroun
Composição	Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc, Semillon
Envelhecimento	Não é envelhecido
Grau Alcoólico	13.5%
Potencial de Guarda	2 anos
Safra	2013
País	Líbano

O IXSIR Altitudes White 2013 apresenta grande frescor, aromas florais delicados, boa acidez e final equilibrado. Sendo um corte de 4 uvas, apresenta complexidade rara para vinhos de sua faixa de preço. Fica excepcional com haddock defumado e purê de banana da terra.



Menguante Garnacha 2008 | 90 RP

R\$ 39,00

Temperatura	18°
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Garnacha
Produtor	Bodegas Pablo
Região Produtora	Aragón
Composição	-
Envelhecimento	2 meses em barril de carvalho francês.
Grau Alcoólico	14%
Potencial de Guarda	Até 2018
Safra	2008
País	Espanha

Vinho fresco e com grande vivacidade. Exibe aromas exuberantes de framboesas maduras, frutas em compota e um leve toque floral que remete a violetas. Na boca apresenta leveza, acidez expressiva, taninos macios e médio corpo. Acompanha muito bem pratos com aves, sendo especial para codornas recheadas e aspargos.