

# Escorihuela Gascón!

## Tradição e modernidade em Mendoza

Os vinhos argentinos são bastante conhecidos dos brasileiros em função de sua excelente relação qualidade-preço. Esta situação é propiciada pelo MERCOSUL, que alivia uma boa parte dos impostos sobre os vinhos argentinos e a pequena distância que permite fretes menores. Dentro do universo de vinhos argentinos, aqueles feitos em Mendoza são os mais tradicionais e lá se encontram bodegas de todos os portes e *joint-ventures* com algumas das mais tradicionais casas de vinho do mundo. Em meio a tantos projetos modernos, alguns com bodegas arquitetonicamente estonteantes, existem algumas tradicionais e dentre elas destaca-se Escorihuela Gascón.

A história dessa bodega remonta 1880, quando Miguel Escorihuela Gascón, então com 19 anos, imigrou da Espanha para a Argentina. Depois de um período curto em Buenos Aires, mudou-se para Mendoza e adquiriu 17 hectares de terra e iniciou a construção da bodega. Administrou e desenvolveu a bodega até sua morte em 1933, quando foi assumida por seus herdeiros, que continuaram a investir e divulgar o mundo do vinho, tornando-a extremamente conhecida e respeitada. Era inovadora e suspeita-se que o primeiro vinho 100% Malbec foi feito pela Escorihuela Gascón.

Em 1993, passa a pertencer ao “winemaker” Nicholas Catena, que investiu pesadamente na modernização da bodega para adequá-la às exigências do mercado atual.

Atualmente, a bodega encontra-se modernizada, mas mantém-se em seu charmoso prédio de origem com um maravilhoso restaurante – chamado 1884 – em seus porões. Vale uma visita de que passar por Mendoza. Na verdade, trata-se da mais antiga vinícola de Mendoza, ainda em atividade.

A bodega é uma daquelas da qual se pode dizer que faz bem feito todos os produtos que oferece, cada um em sua faixa de preço. O vinho destaque chama-se DON e é um 100% Malbec, sendo considerado um dos grandes malbecs da Argentina.

Para o nosso clube deste mês, selecionamos três vinhos da linha estate da bodega. O primeiro deles é o **Escorihuela Gascón Malbec 2009**. Trata-se de um malbec mendocino típico, com boa estrutura e aromas adocicados e frutados. O segundo é o **Escorihuela Gascón Syrah 2009**, que nos oferece um Syrah mendocino, combinação não tão frequente. É um belo exemplar dessa uva que tanto nos lembra o sul da França ou da Austrália, com um nariz complexo e final longo. O terceiro é **Escorihuela Gascón Sangiovese 2008**. Não é comum encontrarmos vinhos sul-americanos feitos com a Sangiovese, uva típica da Toscana italiana. Este vinho tem a potência tradicional dos vinhos sul-americanos, com o toque importante do carvalho francês, no qual passa sete meses (80%), mas contém a vivacidade que caracteriza a uva, sendo uma boa novidade.

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização, que constam das fichas técnicas em anexo.

**Fernando A. F. Rodrigues**

