



clube do **vinho** *Grand Cru*

BRASÍLIA, NOVEMBRO DE 2015 • 65ª EDIÇÃO • ANO VI

Vamos visitar a terrinha.

Portugal é nosso país irmão, com o qual guardamos laços históricos e culturais. A língua é quase a mesma, e a colonização portuguesa nos deixou marcas na arquitetura, na gastronomia, nas festas religiosas e em diversos costumes.

Embora esteja ligado ao vinho desde dois mil anos antes de Cristo e ostente o título de ter tido a primeira região demarcada de vinhos do mundo, Portugal ocupa o 11º lugar no ranking mundial de produção de vinhos, com 6,2 milhões de hectolitros. Isso corresponde a cerca de 15% da produção da França e da Itália, países quase empatados no primeiro lugar. Mas existe um grande esforço de Portugal para estar mais presente no mercado mundial, em especial no Brasil, e os produtores têm aparecido aqui frequentemente, com feiras e apresentações não só das regiões tradicionais e como das menos conhecidas.

Como dissemos antes, Portugal tem a mais antiga região vinícola demarcada do mundo, a Região do Vinho do Porto, datada de 1756. No entanto, somente há pouco tempo, avançou no processo de demarcação de outras áreas. Hoje, são mais de 30 regiões demarcadas.

A dupla Porto-Douro, que configura a mais importante área produtora, é responsável pelo mundialmente reconhecido vinho do Porto, um fortificado que representa 50% das exportações de vinho de Portugal. Essa região, nas últimas

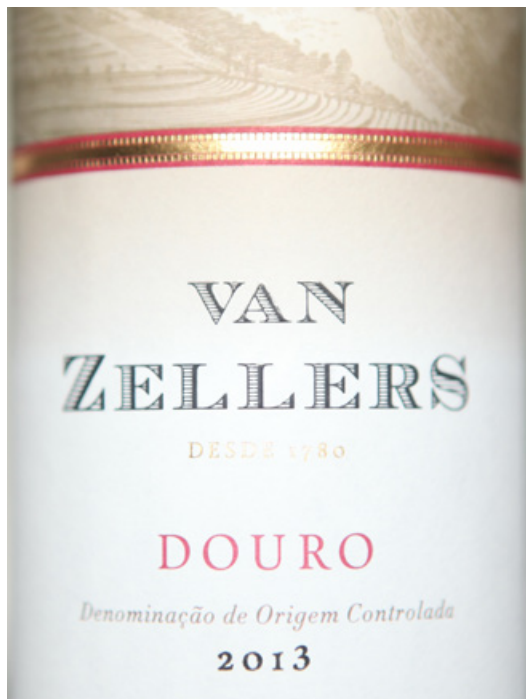
décadas, descobriu o mercado de vinhos finos secos, que produz com grande maestria. Depois aparece o Alentejo, com vinhos menos encorpados e mais versáteis, mas também maravilhosos e com grande tipicidade. Além das conhecidas estrelas, temos regiões como Bairrada, Dão, Óbidos, Bucelas, Ribatejo, Setúbal, Madeira e mais outras 20 menores, inclusive Vinho Verde. Sim, Vinho Verde é uma denominação de origem portuguesa, bem conhecida dos brasileiros pelos seus vinhos leves e refrescantes.

Para o clube deste mês selecionamos exemplares de três regiões distintas: Douro, Alentejo e Ribatejo.

O exemplar do Douro é o **Van Zellers Douro DOC Tinto 2013**. Um vinho recém-chegado ao portfolio da Grand Cru, que veio com grande expectativa, pois seu proprietário, Cristiano Van Zeller, goza de grande reputação em Portugal. Do Alentejo, vem o **Monte da Raposinha Tinto 2011**, vinho feito em propriedade familiar que data do século XVIII. Do Ribatejo, região menos conhecida, o **Casal Branco Falcoaria Tinto Classico 2012**, com bastante tipicidade, que nos traz um certo defumado muito especial. Igualmente, é feito por uma vinícola familiar que tem origem no século XVIII.

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

Fernando A. F. Rodrigues



Vinho Tinto Van Zellers Douro 2013

R\$ 89,00

Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Não
Região produtora	Douro
Composição	Touriga Franca, Toutiga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Rufete
Método de elaboração	Envelhece 17 meses em barricas de carvalho francês
Gradação alcoólica	13,5%
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2013
País	Portugal

Um vinho tinto descontraído e fácil de beber, esse douriense apresenta uma face mais moderna de sua região. No nariz, os aromas de frutas vermelhas são bastante pronunciados. Cerejas, amoras e morangos aparecem em camadas, mesclando frescor e doçura. Em boca, as frutas são envolvidas por eucalipto, uma agradável e refrescante surpresa para o paladar. É um vinho redondo, macio, de taninos aveludados e elegantes.

Casa com coelho assado ou ao molho.



Vinho Tinto Monte da Raposinha 2011

R\$ 112,00

Temperatura de serviço	18°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Monte da Raposinha
Região produtora	Alentejo
Composição	Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bouschet, Syrah e Trincadeira
Método de elaboração	Não
Gradação alcoólica	14%
Potencial de guarda	3 anos
Safra	2011
País	Portugal

Os aromas desse vinho são bastante concentrados e elegantes, com envolventes notas de framboesa madura e ameixa, que quase disfarçam a discreta presença de madeira. Em boca, esse alentejano se mostra equilibrado e complexo, com acidez refrescante e presença de frutas com notas balsâmicas.

Harmoniza com massa ao molho de queijo cremoso, ou com queijo Serra da Estrela.



Vinho Tinto Falcoaria Classico DOC 2012

R\$ 120,00

Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Seco
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Quinta do Casal Branco
Região produtora	Tejo - Almeirim
Composição	Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet, Petit Verdot
Método de elaboração	13 meses em barricas de carvalho francês seguidos por mais 4 meses em garrafa antes de ser comercializado
Gradação alcoólica	14%
Potencial de guarda	8 anos
Safra	2012
País	Portugal

Os típicos aromas frutados e o paladar redondo são marcas registradas desse vinho, que nos oferece toda a tipicidade de que gostamos. Produzido no Ribatejo, carrega, além das frutas extremamente maduras, notas de especiarias, madeira, flores, couro e tabaco, comum aos vinhos dessa região.

Casa bem com pratos que levam pancetta, ou um cassoulet.