

VERO RANTILLE

Special Rio 2016

ROBERT SCHEIDT

ABEL NETO

GUSTAVO MALHEIROS

MUSEU DO AMANHÃ

PRICELESS RIO

+ FALCON 8X / NEW TRAILBLAZER



2016 - Nº 91 - R\$ 7,00
9 1718070 980023



By GJP Hotels & Resorts

O ÚNICO EXCLUSIVE HOUSE DO BRASIL E MEMBRO DA RELAIS & CHÂTEAUX

Localizado em Gramado, na encantadora Serra Gaúcha, o Saint Andrews possui apenas 11 suítes requintadas, com serviços personalizados. Tudo feito para que você passe dias maravilhosos.

PROGRAMAS ESPECIAIS

INVERNO ROMÂNTICO (Junho a Setembro)

Com as baixas temperaturas e o clima Europeu em Gramado, o Saint Andrews é o destino perfeito para quem busca exclusividade, luxo e tranquilidade, aliados a muito romantismo e um ambiente convidativo na melhor localização de Gramado.

DIA DOS PAIS E FESTIVAL ITALIANO (12 a 14 de Agosto)

O Hotel Saint Andrews preparou uma programação única para o segundo domingo de agosto, com almoço, jantares com vinhos especiais, música ao vivo com tenor e passeio inesquecível a bordo de uma Ferrari ou Lamborghini.

FESTIVAL CHAMPAGNES VEUVE CLICQUOT (02 a 04 de Setembro)

Único evento gastronômico deste tipo no Brasil, com ícones e raridades do universo Veuve Clicquot. O programa prevê um jantar harmonizado com o que há de melhor entre os champagnes da marca francesa.

FESTIVAL DE FONDUE (29 a 31 de Julho)

Um final de semana com o melhor fondue do Brasil. A experiência começa com uma bela degustação de Culatello e Salamis Italianos, seguindo para a Boulangerie, onde será servido o Fondue especial harmonizado com vinhos suíços da região do Valais.

ATELIER VINHOS TORMENTAS (26 a 28 de agosto)

Experiência elegante e eloquente, tal como os vinhos dessa maravilhosa bodega, com jantar especial e harmonização. Todos os pratos foram especialmente elaborados para cada vinho, cada uva e cada momento especial da noite.

FESTIVAL COGNAC HENNESSY (16 a 18 de Setembro)

Esse ícon e do segmento de luxo dos conhaques há mais de 250 anos, estará presente no hotel em uma magnífica noite de degustação e um jantar especialmente elaborado pelo Chef André Scares.



INFORMAÇÕES E RESERVAS

saintandrews.com.br ou (54) 3295-7700



GOSTO DE VITÓRIA

THE TASTE OF VICTORY

Preferido dos pilotos da F-1 da escuderia do cavalo rampante, o classudo franciacorta, considerado a Ferrari dos espumantes italianos, é perfeito para brindar conquistas em grande estilo e coroar vencedores e o paladar

The favourite of F-1 pilots from the jumping horse team, the classy franciacorta, considered the Ferrari of Italian sparkling wines, is perfect to toast conquerors in great style and crown winners and the taste

Para muitos especialistas e uma legião de fãs de vinhos borbulhantes de alta gama, o franciacorta, rótulo italiano produzido nas regiões da Lombardia e Trentino-Alto Adige, extremo norte do território da Bota, na fronteira com Áustria e Suíça, desponta na corrida das flûtes como o melhor espumante produzido pelo método clássico fora da região francesa de Champagne. Cotado no Brasil na casa dos quatro dígitos, esse rótulo de classe e prestígio internacionais rivaliza com um bom champanhe não só na qualidade como no preço.

Considerado a Ferrari dos spumanti italianos, nada como uma boa taça gelada de um franciacorta, portanto, para brindar vitórias e coroar em grande estilo, no alto do pódio, as conquistas dos futuros campeões e estrelas olímpicas, como o recordista mundial dos 100m e 200m, o jamaicano Usain Bolt, ou do paulista Arthur Zanetti, o nosso ironman da ginástica, prováveis barbadadas e fortes candidatos a conquistar a medalha de ouro na Rio 2016. Pretexto mais do que perfeito para deixar tais momentos ainda mais especiais e com sabor de vitória.

Embora não desfrute entre os consumidores brasileiros a mesma popularidade

do conterrâneo prosecco, produzido pelo método charmat, um franciacorta só pode ser feito por meio do método champenoise ou tradicional. Tecnicamente falando, a diferença entre esses dois métodos de elaboração é simples. No primeiro, a segunda fermentação, que cria as bolhinhas da bebida, ocorre no interior da garrafa, enquanto, no segundo, a fermentação secundária, ou a refermentação, acontece em grandes tanques (geralmente de inox) de milhares de litros. Ou seja: se no primeiro se obtém uma bebida controlada artesanalmente, de volume pequeno e limitado, e, portanto, mais cara, no segundo, a produção é de escala industrial, com milhões de litros, o que reduz sobremaneira custos de produção e o preço de cada garrafa.

Como na região francesa que os inspira, as uvas usadas na elaboração do franciacorta são as variedades Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, colhidas, manualmente, do modo seletivo, em vinhedos de localização privilegiada e baixos rendimentos, o que também encarece o preço final da bebida, porém, o ganho de qualidade é imensurável. Mais: todo o processo de elaboração leva entre 18 (franciacorta tradicional), 30 (millesimato) e 60 meses (riserva), dos quais $\frac{3}{4}$ do tempo em lenta fermentação dentro da garrafa com as borras de leveduras (sur lies). Ou seja, esse processo de elaboração é muito mais demorado que um charmat.



CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI
2005

CA' DEL BOSCO

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI

Como produto, o franciacorta é, por todos esses motivos, infinitamente mais complexo e superior que um prosecco ou mesmo a outros champenoises produzidos mundo afora. A Itália, portanto, é o único país, fora a França, a perpetrar espumantes com tamanha categoria, rivalizando com os de Champagne, podendo, por vezes, superá-los em qualidade e preço.

Os próprios italianos são consumidores contumazes de seu vinho borbulhante mais clas-sudo. Cerca de 80% das mais de 12 milhões de garrafas produzidas anualmente em território peninsular são consumidos por lá mesmo. Ou seja, pouco mais de dois milhões de garrafas são destinadas a mercados internacionais, como o europeu, o americano e o asiático. Por aqui, desafortunadamente, desembarcam só algumas poucas centenas de exemplares.

Chamados carinhosamente na Itália de bollini, os melhores espumantes do país da Bota pertencem à Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) Franciacorta, na Lombardia, e à D.O.C. Trento, que fica espetada na região vitivinícola do Trentino, a cerca de 100 km ao norte de Verona. A Franciacorta — que significa *ipsis litteris* “corte à francesa”, em italiano — é uma zona da província de Brescia, na região da Lombardia, e sua extensão, de aproximadamente 240 km², compreende 21 comunas, cujo termo também batiza os espumantes locais. Dentre as diversas lendas que explicam a origem do nome, a mais aceita é que havia naquele distrito lombardo, durante a Idade Média, uma comunidade de monges beneditinos (*corti*) que desfrutava isenções fiscais (*franchigia* ou *franchae*) para o transporte de mercadorias para outros pontos do país da Bota. Eram os *corti franche*, ou, em bom português, a corte isenta de tributos.

Nos dias de hoje, embora se produza naquela região os mais reluzentes champenoises da Itália, a elaboração desses espumantes premium só começou por lá há pouco mais de meio século, para ser preciso, nos inícios dos anos 1960. Ou seja, sob a perspectiva histórica milenar do vinho, tal território, especialíssimo, e ainda vivendo a “infância” de sua existência em termos vinícolas, já consegue revelar todo o potencial de seu terroir e microclima e enaltecer o talento de seus produtores na produção de vinhos borbulhantes de alta qualidade.

Um dos que mais se destacam nesse cenário é a vinícola Ca' Del Bosco (cadelbosco.com), cujos rótulos soberbos se sobressaem pela personalidade gastronômica e pelo caráter menos “festivo”, digamos. São fabulosos desde os seus franciacortas tradicionais e rosados aos safrados e reservas. Guardados em caves subterrâneas de uma moderna e luxuosa construção que também hospeda uma impressionante coleção de obras de arte, os disputados exemplares do produtor Maurizio Zanella são os preferidos, por exemplo, do jogador Kaká, do Orlando City e da Seleção Brasileira, da cantora Madonna e dos pilotos de F-1 da equipe Ferrari. Emblemático e pioneiro, Zanella foi um dos primeiros a ostentar em seus rótulos o selo D.O.C.G., no já longínquo ano de 1995. Ao lado de outro mito do vinho italiano, Angelo Gaja, é o maior colecionador *tre bicchieri* — a nota máxima do exigente Gambero Rosso — tanto para seus premiados *spumanti* quanto para o Chardonnay, especialíssimo, e os tintos tranquilos de elegância e alma francesas que comete. Com maturação em garrafa *sur latte* por mais de cinco anos, o franciacorta Annamaria Clementi 2006 (US\$ 299), corte dominante de chardonnay (55%), mais 25% de pinot branco e 20% de pinot nero — importado com exclusividade pela Mistral, de São Paulo (mistral.com.br) —, permanece envelhecendo em garrafa por outros dez anos. Vinificado com o método tradicional, o suco da primeira extração é fermentado e maturado sete meses em pequenas barricas de carvalho. O resultado? Um espumante complexo, hedonista, etéreo, feito para brindar o paladar. E coroar campeões.

For many experts and a legion of high range sparkling wines fans, franciacorta, Italian label produced at Lombardia and Trentino-Alto-Adige regions, the north end of the Boot at the Austria and Swiss border, emerges on the flûtes race as the best sparkling wine produced by the classic method outside the French region of Champagne. Valued in Brazil at a four digits price, this International classy and prestigious label rivals a good champagne not only in quality but in price.

Considered the Ferrari of Italian spumanti, nothing like a good cold goblet of franciacorta to toast victories and crown in a great style, on top of the podium, the conquests of future Olympic champions and stars, as the world record holder for 100m and 200m, the Jamaican Usain Bolt, or São Paulo's Arthur Zanetti, our iron-man of gymnastics, probable easy victors and strong candidates to conquer the gold medal at Rio 2016. A more than perfect excuse to turn these moments yet more special and tasting as victory.

Although it doesn't enjoy, among Brazilian consumers, the same popularity of the also Italian prosecco, which is produced by the method charmat, a franciacorta can only be made through the method champenoise or traditional. Technically speaking, the difference between these two elaboration methods is simple. At the first, the second fermentation, that creates the beverage bubbles, occurs inside the bottle, and at the second the secondary fermentation, or refermentation, occurs inside big tanks





(generally stainless steel ones) of thousands of liters. That is: if at the first a hand controlled beverage is obtained, with a small and limited volume, so more costly, at the second the production is made at industrial scale, with millions of liters, what reduces drastically the production costs and the price of the bottle. As in the French regions that inspires them, the grapes used to elaborate franciacorta are the Chardonnay, Pinot Nero and Pinot Bianco varieties, that are picked manually, in a selective way, from vineyards of privileged locations and low performance, and this takes the final price of the beverage to high levels, however the gain in quality is immeasurable. More: the whole elaboration process takes from 18 (traditional franciacorta), 30 (millesimato) and 60 months (riserva), from which $\frac{3}{4}$ of the time in slow fermentation inside the bottle with the yeast dregs (sur lies). That is, this elaboration process takes much more time than a charmat. As a product, franciacorta is, due to all these reasons, immensely more complex and superior than a prosecco or even other champenoises produced in the world. Italy is, so, the only country besides France to produce sparkling wines with this high category, rivaling with those produced in Champagne, being even possible it surpasses them sometimes in quality and price. The Italians themselves are contumacious consumers of their most classy sparkling wine. About 80% of the more than 12 million bottles produced yearly at the peninsular territory are con-

sumed there in the country. That is, a little over two million bottles are destined to the international market, as Europe, America and Asia. Here, unfortunately, only a few hundred bottles arrive.

Lovingly called *bollicini* in Italy, the best sparkling wines from the Boot country belong to the Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G) [Controlled and Guaranteed Origin Denomination] Franciacorta, at Lombardia, and to D.O.C. Trento, which is stuck at the Trentino wine region, about 100 km north of Verona. Franciacorta — which means *ipsis litteris* “French cut” in Italian — is part of the Brescia province, in the Lombardia region, and its extension, of approximately 240 km², encompasses 21 *comunes*, which term also gives name to local sparkling wines. Among the several legends that explain the origin of the name, the most accepted is that there was at that lombard district, during the Middle Ages, a community of Benedictine monks (*corti*) that enjoyed fiscal exemptions (*franchigia* or *franchae*) for the transportation of products to other points of the Boot country. They were the *corti franche*, or the court exempted from tributes.

Nowadays, although the most shiny of Italy’s champenoises are produced in that region, these premium sparkling wines elaboration started there only a little more than half a century ago, to be precise, at the beginning of the years 1960. That is, under the wine millenary historical perspective, this territory, very special and still living its “childhood” in terms of wine production, is already able to reveal all the potential of its *terroir* and microclimate and praise their producers talent in the production of high quality sparkling wines.

One of those that appears in this scenery is the winery *Ca’ Del Bosco* (www.cadelbosco.com), which superb labels excel by the gastronomic personality and a character less “festive”, so to speak. They are fabulous from the traditional and rosy franciacortas to the crop marked and reserved. Kept inside subterranean caves of a modern and luxurious building that also keeps an impressive collection of art works, the disputed copies from producer Maurizio Zanella are the favourite ones, for example, the soccer player Kaká, of Orlando City an the Brazilian team, the singer Madonna and the F-1 Ferrari pilots.

Emblematic and pioneer, Zanella was one of the first to display on his labels the seal DOCG, back in the year 1995. At the side of another Italian wine myth, Angelo Gaja, he is the major collector *tre bicchieri* — the maximum grade of demanding *Gambero Rosso* — for his awarded *spumanti* as well as for the very special Chardonnay, and the tranquil reds of French elegance and soul he produces.

With maturation in *sur latte* bottle for more than five years, the Annamaria Clementi franciacorta 2006 (US\$ 299), chardonnay dominant cut (55%), plus 25% of pinot white and 20% of pinot nero — imported exclusively by *Mistral*, São Paulo (mistral.com.br) — is kept ageing in bottle for another 10 years. Converted into wine by the traditional method, the first extraction juice is fermented and matured for 7 months in small oak kegs. The result? A complex, hedonist, ethereal sparkling wine, made to toast the taste. It is like crown champions. ♣