

# THE BERLIN TASTING

BRAZIL 2005

*Sao Paulo, November 7*

*Rio de Janeiro, November 9*



*Viñedo*  
CHADWICK



DON MAXIMIANO  
*Founder's Reserve*

---

# INDEX

|               |   |
|---------------|---|
| Press Release | 2 |
|---------------|---|

## BRAZILIAN PRESS COVERAGE

|                       |    |
|-----------------------|----|
| América Economía      | 4  |
| Exame                 | 6  |
| Veja SP               | 10 |
| Gula                  | 12 |
| Shopping News         | 14 |
| Prazeres sa Mesa      | 17 |
| Rui Alves-O Globo     | 21 |
| Valor Econômico       | 23 |
| Folha De Sao Paulo    | 27 |
| Época                 | 29 |
| O Globo               | 31 |
| O Estado de Sao Paulo | 33 |
| Jornal do Commercio   | 35 |
| Gazeta Mercantil      | 37 |
| Diário De Suzano      | 40 |
| Veja SP               | 42 |
| Jornal Do Brazil      | 44 |
| O Globo               | 45 |

## CHILEAN PRESS COVERAGE

|  |    |
|--|----|
| América Economía   | 47 |
| El Mercurio  | 49 |
| <a href="http://www.lobby.cl">www.lobby.cl</a>               | 51 |
| <a href="http://www.viticultura.com">www.viticultura.com</a> | 53 |

# In Brazil, Viñedo Chadwick, Seña and Don Maximiano Wines Reassert World Class of Chilean Wines



January 2004 marked a milestone in the history of the Chilean winemaking industry, when Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 were selected first and second, respectively, by European journalists and trade in a blind tasting. They were positioned above Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Château Latour 2000 and the best Tuscany wines, in what is known today as the “Berlin Tasting”. On December of that same year, in Chile, a similar event with wine press had the same outcome.

São Paulo and Río de Janeiro, in Brazil, were two further locations that were chosen to replicate the Berlin Tasting to continue the education of the Chilean winemaking industry.

Forty renowned wine specialists, including journalists, buyers and prominent wine consumers of this important market were invited to three consecutive tastings, by Eduardo Chadwick, President of Viña Errázuriz; Otávio Piva de Alburquerque, President of Expand, Brazilian distributor and Steven Spurrier, a renowned UK wine expert and columnist of Decanter Magazine. Steven Spurrier acted as the tasting’s moderator, as he had in Berlin.

Viñedo Chadwick 2000 and 2001, Seña 2000 and 2001, Don Maximiano Founder’s Reserve 2001, the French Château Margaux 2001, Château Latour 2001, Château Lafite-Rothschild 2000, and the Italians Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000 and Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000 were chosen for the occasion.

The outcome of the tasting in Brazil showed the same trend. The results placed Château Margaux 2001 first, followed by Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 in third place, demonstrating again the degree of development and quality levels achieved by the Chilean winemaking industry.

“We are very proud of this excellent outcome for the Chilean winemaking industry in a market as important as Brazil. This tasting confirms the Berlin results and reasserts our conviction that our wines already stand among the world’s best”, remarked Eduardo Chadwick.

He added: “with blind tastings like these, in which consumers and specialist journalists choose between our wines and those of the most famous appellations of the world, we contribute to positioning all Chilean wines in a mark of excellence and acknowledgement”.

## Final results - Berlin Tasting in Brazil - November 2005

1. Château Margaux 2001
2. Viñedo Chadwick 2000
3. Seña 2001
4. Château Latour 2001
5. Seña 2000
6. Viñedo Chadwick 2001
7. Don Maximiano Founder’s Reserve 2001
8. Guado Al Tasso 2000
9. Château Lafite-Rothschild 2000
10. Sassicaia 2000



# BRAZILIAN PRESS COVERAGE







Brazil  
América Economía  
December, 2005

## Vinhos chilenos eleitos os Melhores do Mundo

Viñedo Chadwick, Señal e Don Maximiano Founder's Reserve mais uma vez confirmam a classe mundial dos vinhos chilenos no Brasil.



Sala de degustação Berlim 2004



Eduardo Chadwick, Steven Spurrier e Otávio Piva. Brasil 2005

O ano de 2004 foi um marco na história da indústria do vinho chileno, quando Viñedo Chadwick 2000 e Señal 2001 ocuparam os primeiro e segundo lugares em uma degustação cega realizada no Hotel Ritz Carlton de Berlim.

Superaram Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Château Latour 2000 e os melhores da Toscana. Foram jornalistas e compradores especializados da Europa os que deram essas colocações aos vinhos chilenos na mítica "Degustação de Berlim". Em novembro deste ano no Brasil em um evento similar com a imprensa especializada, o mesmo resultado se repetiu. São Paulo e Rio de Janeiro foram as cidades escolhidas em novembro, encerrando o presente ano, para realizar uma nova réplica da Degustação de Berlim. Três degustações consecutivas, cada uma delas com quarenta respeitadores jornalistas especializados, compradores e destacados consumidores de vinho desse importante mercado se reuniram, convidados por Eduardo Chadwick, presidente da Viña Errázuriz, Otávio Piva de Albuquerque, presidente

da Expand, distribuidor no Brasil, e por Steven Spurrier, renomado colunista da Revista Decanter, do Reino Unido, que, da mesma forma que em Berlim, figurou como mediador da degustação.

O resultado das degustações no Brasil confirmou a tendência colocando os vinhos Errázuriz nos primeiros lugares na preferência de críticos especializados e consumidores experientes. Château Margaux 2001, seguido por Viñedo Chadwick 2000 e Señal 2001 em terceiro lugar, acima dos vinhos Château Lafite 2000, Château Latour 2000 e 2001 e os melhores vinhos da Toscana, demonstrando mais uma vez a alta qualidade apresentada pelos vinhos chilenos.

"Estamos muito orgulhosos deste excelente resultado num mercado tão importante como é o Brasil. Esta degustação confirma os resultados obtidos em Berlim e reforça a classe mundial dos nossos vinhos", comentou Eduardo Chadwick.



### Resultados

#### Degustação de Berlim – Janeiro de 2004

| Posição | Vinho                                |
|---------|--------------------------------------|
| 1       | Viñedo Chadwick 2000                 |
| 2       | Señal 2001                           |
| 3       | Château Lafite 2000                  |
| 4       | Château Margaux 2001                 |
| 4       | Señal 2000                           |
| 6       | Château Margaux 2000                 |
| 6       | Château Latour 2000                  |
| 6       | Viñedo Chadwick 2001                 |
| 9       | Don Maximiano Founder's Reserve 2001 |
| 10      | Château Latour 2001                  |
| 10      | Solaia 2000                          |



Chilean wines chosen as

# The Best in the World

Brazil  
América Economía  
December, 2005  
Translation

**Viñedo Chadwick, Señá and Don Maximiano Founder's Reserve once again reaffirm the world class level of Chilean wines in Brazil.**

2004 marked a historic milestone for the Chilean wine industry when Viñedo Chadwick 2000 and Señá 2001 took first and second place in a blind wine tasting carried out in the Ritz Carlton Hotel in Berlin. They triumphed over Chateaux Lafite 2000, Chateaux Margaux 2001, Chateau Latour 2000 and some of the best wines of Tuscany.

It was a combination of journalists and specialized European buyers that gave these places to the Chilean wines in the mythic "Berlin Wine Tasting". In November of this year in Brazil, a similar event with specialized press gave the same results.

Sao Paulo and Rio de Janeiro, in Brazil, were the cities chosen to carry out the new replica of the Berlin Wine Tasting. Three consecutive tastings, each with 40 well known journalists, buyers and distinguished wine consumers from this important market were brought together at the invitation of Eduardo Chadwick, President of Viña Errazuriz, Otávio Piva de Alburquerque, President of Expand, distributor in Brazil, and Steven Spurrier, prominent columnist for Decanter magazine from the United Kingdom, who, as in Berlin, was official moderator of the tasting. The results of the tasting in Brazil confirmed the pattern, locating the wines of Errazuriz among the first place preferences of both specialized critics and experienced consumers.

Chateaux Margaux 2001 was followed by Viñedo Chadwick 2000, with Señá 2001 taking third place over such wines as Chateau Lafite 2000, Chateau Latour 2000 and 2001, as well as some of the best Tuscan wines, demonstrating once more the high quality represented by Chilean wines.

"We are very proud of this excellent result in a market as important as Brazil. This tasting confirms the results in Berlin and reaffirms once more the world class level of our wines" commented Eduardo Chadwick.

## Results Berlin Wine Tasting-January 2004

| Ranking | Wine                             |
|---------|----------------------------------|
| 1       | Viñedo Chadwick 2000             |
| 2       | Señá 2001                        |
| 3       | Chateau Lafite 2000              |
| 4       | Chateau Margaux 2001             |
| 4       | Señá 2000                        |
| 6       | Chateau Margaux 2000             |
| 6       | Chateau Latour 2000              |
| 9       | DonMaximianoFounder'sReserve2001 |
| 10      | Chateau Latour 2001              |
| 10      | Solaia 2000                      |





Brazil  
Exame  
Sao Paulo  
March 15, 2006



# O CHILENO QUE DESBANCOU OS FRANCESES

Como o produtor Eduardo Chadwick conseguiu superar os vinhos europeus mais tradicionais — e caros — do mundo

Eduardo Vieira

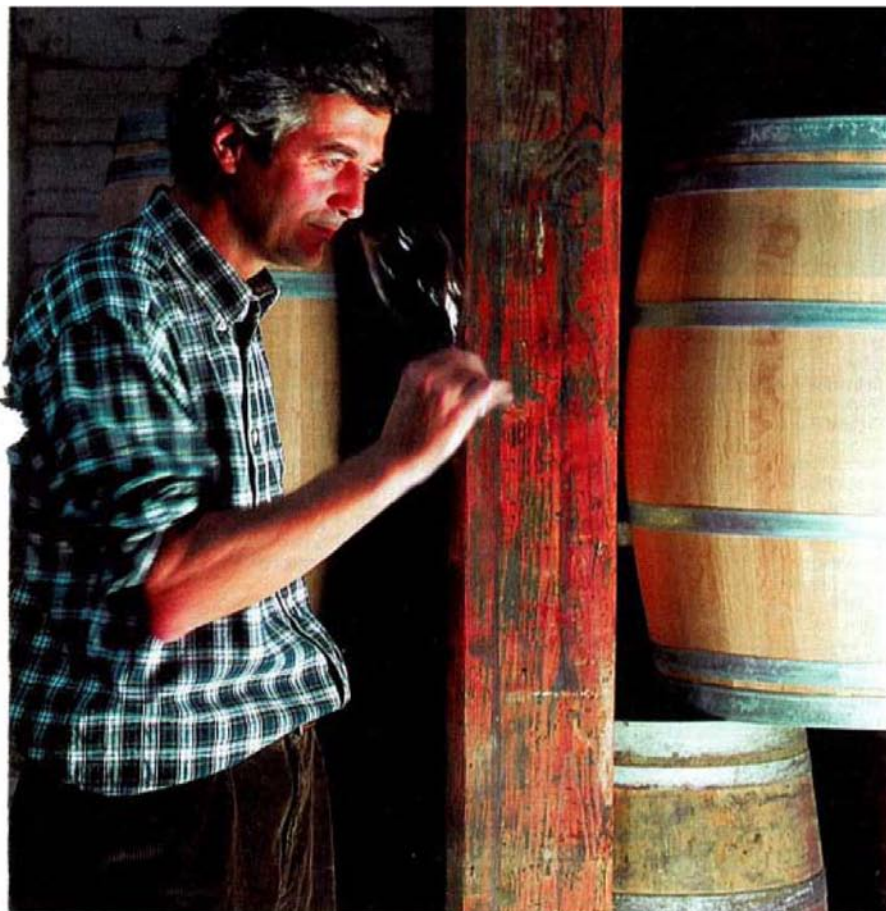
**O** PRODUTOR DE VINHOS CHILENO Eduardo Chadwick é um sujeito abusado. Até pouco tempo atrás, seus vinhos eram ignorados pelos mais conceituados especialistas europeus (conhecidos pela ancestral má vontade com rótulos pouco famosos). Chadwick, porém, nutria uma convicção. Para ele, suas melhores safras traziam garrafas do mesmo nível dos grandes vinhos franceses e italianos. Em vez de passar o resto de seus dias resmungando com os amigos pelo sucesso que nunca vinha, ele tomou uma decisão que, para os enófilos mais conservadores, tinha mais a ver com loucura que com autoconfiança: convocou alguns dos maiores produtores europeus

para um duelo — que, no mundo do vinho, é realizado numa degustação às cegas, na qual ninguém sabe o que está tomando. O episódio aconteceu em Berlim, em meados de 2004. A proposta era avaliar 15 garrafas, cinco produzidas por Chadwick, cinco das maiores marcas italianas da região da Toscana e cinco das melhores safras dos mais prestigiados franceses — os ícones Château Lafite-Rothschild, Château Margaux e Château Latour. Alguns dos sommeliers mais conceituados do mundo estavam no júri. Os vinhos de Chadwick ficaram nas duas primeiras posições. “Todas as vezes que lembro desse dia, mal posso acreditar”, diz ele.

A vitória do chileno contra as lendas

francesas evidencia uma distorção frequente em qualquer lugar onde se abra uma garrafa de vinho — em muitos casos, o rótulo fala mais que a qualidade da bebida. Uma coisa é avaliar o vinho sabendo qual é sua procedência e mesmo o preço (quem recusaria um Château Margaux para beber um Chadwick?). Outra é classificá-lo às cegas — aí, vale o que se bebe. “A lição, para o consumidor, é jamais deixar que o preço ou o rótulo de um vinho o enganem”, diz Arthur de Azevedo, da Associação Brasileira de Sommeliers. O vinho vencedor da degustação de Berlim, uma garrafa da safra 2000 do Vinhedo Chadwick, custa 448 reais e recebeu 90 pontos do crítico americano Robert Parker, o mais respeitado do mercado mundial. Já o Château Lafite-Rothschild da mesma safra, que custa quase 3 000 reais e recebeu a cotação máxima de Parker (100 pontos), ficou em terceiro. “Sabíamos que o Chile tinha condições de produzir vinhos de classe internacional, mesmo com preços bem menores”, diz Chadwick, que repetiu o desafio no Brasil





## QUEM É EDUARDO CHADWICK

Conheça a maior revelação do mundo do vinho nos últimos tempos

**Idade** 43 anos

**Formação** Engenharia industrial pela Universidade Católica do Chile

**Realização** Arriscou sua reputação ao competir com os vinhedos mais caros e tradicionais de Bordeaux. E venceu

**Hobby** Escalar — recentemente ele subiu o monte Aconcágua, o mais alto do Ocidente

em dezembro e ficou entre os líderes mais uma vez. Em abril, ele dará outra chance aos europeus, numa degustação às cegas no Japão. “Estou com frio na barriga, mas sei que vamos ser bem-sucedidos.”

A espantosa série de vitórias mudou a vida de Eduardo Chadwick. Sua vinícola quase dobrou de tamanho (passou a faturar 20 milhões de dólares por ano) e ele se tornou uma das 50 personalidades mais influentes do mercado, segundo a conceituada revista inglesa *Decanter*. “Existem diversos produtores de primeira linha no Chile, mas nenhum é tão ousado quanto Chadwick”, diz Otávio Piva de Albuquerque, dono da importadora Expand, de São Paulo. A demanda por seus vinhos, claro, disparou após a fama súbita. No Brasil, a expectativa é vender 9 000 garrafas do *Seña* — vinho que ficou em segundo lugar na degustação de Berlim —, quase 3 000 garrafas a mais que no ano passado. Fenômeno se-

## MELHOR E MAIS BARATO

O chileno Viñedo Chadwick superou a lenda francesa Château Lafite em duas degustações às cegas

### « Viñedo Chadwick 2000

448 reais

**1º lugar** na  
degustação às cegas

### Château Lafite-Rothschild »

2 890 reais

**3º lugar** na  
degustação às cegas



melhante vai ocorrer com o preço, que subirá até 15% em 2006. “É um cálculo de oferta e demanda. Portanto, o aumento é natural”, diz ele. Chadwick, um engenheiro de 43 anos, entrou no mundo do vinho por acaso. Seu pai possuía uma ampla propriedade no vale do Aconcágua, colado à cordilheira dos Andes, dividida entre um campo de pólo e uma plantação de uvas.

Durante uma crise financeira, o velho Chadwick teve de vender um dos terrenos e perguntou ao jovem Eduardo, então com 23 anos, o que ele gostaria de fazer na vida. “Entre passar o resto dos meus dias montado num cavalo ou bebendo vinho, fiz a escolha óbvia”, diz Chadwick, que, além de se dedicar às parreiras andinas, é alpinista. Recentemente, ele escalou o Aconcágua, levando na mochila uma garrafa de Viñedo Chadwick. No ano que vem, quer repetir a dose. “Talvez eu não consiga, pois o desgaste é muito grande”, diz. De qualquer forma, sua ousadia já garantiu aos vinhos do Chile um lugar no topo. ■



Photo: Château Margaux Vineyard: a threat to the French hegemony

Photo: Eduardo Chadwick: a new representative for South Americans

# The Chilean who has displaced the French

Brazil  
Exame  
Sao Paulo  
March 15, 2006  
Translation

**How it is that the Chilean Eduardo Chadwick was able to overcome some of the most expensive and traditional European wines in the World.**

By Eduardo Vieira

The Chilean wine producer Eduardo Chadwick is an audacious figure. Until very recently, his wines were ignored by some of the most respected European specialists (known for the traditional lack of interest in lesser known labels). Nonetheless, Chadwick maintained hope. For him, his best harvests had succeeded in creating bottles equal to those of the great French and Italian winemakers. So, instead of spending his days complaining to friends about the success he never had, he made a decision, that according to some of the most conservative enophiles, had more to do with craziness than confidence: He challenged some of the most respected wine producers to a duel- which in the world of wine, is a blind wine tasting in which no one knows what they are drinking. The event took place in Berlin in 2004. 15 bottles were analyzed, five came from Chadwick, five came from the best Italian labels in Tuscany and five from the best harvests of the most prestigious French names- icons such as Château Lafite-Rothschild, Château Margaux and Château Latour. The jury was made up of some of the most well known sommeliers in the world. Chadwick's wines were ranked among in the top two positions. "When I think about that day, it's still hard for me to believe it." He said.

The Chilean victory over the French legends is further evidence of a frequent anomaly that exists in any place where a bottle of wine is opened- in many cases the label is of more value than the

quality of the beverage. It is one thing to evaluate a wine knowing its background and price (Who would turn down a Château Margaux in order to drink a Chadwick?). Another is to rank it blindly – in this case, one values what they are drinking. "The lesson for the consumer is to never let the price or label of a wine fool you", says Arthur de Azevedo, from the Brazilian Association of Sommeliers. The triumphant wine of the Berlin tasting, a bottle from the 2000 harvest of Viñedo Chadwick, at a cost of 448 reales and received 90 points from the North American critic Robert Parker, one of the most respected in the international market. Nonetheless, the Château Lafite-Rothschild from the same harvest, costing almost 3000 reales, received Parker's highest ranking (100 points), but remained in third place. "We know that Chile had the conditions to produce international class wines, as well as provide them at a low price", stated Chadwick, who repeated the challenge in Brazil in December and once again was among the leaders. In April, the Europeans will have another opportunity, in a blind tasting in Japan. "I am nervous, but I know we will be successful".

This fantastic series of victories has changed Eduardo Chadwick's life. His wine industry has almost doubled in size (making more than 20,000,000 dollars per year) and he has become one of the 50 most influential people in the market, according to the English magazine Decanter.

“There are various high class wine producers in Chile, but none so daring as Chadwick”, says Otávio Piva de Albuquerque, owner of Expand imports, of Sao Paulo. The demand for his wines has shot up along with his rising fame. In Brazil, the expectation is to sell 9000 bottles from Seña – the wine which was in second place in Berlin – almost 3000 bottles more than last year. A similar phenomenon has occurred with price, which has also risen 15% in 2006. “It is a calculation based on supply and demand. In this way, an increase is natural”, he says. Chadwick, a 43 year old engineer, entered the wine world by chance. His father owned a large property in the Aconcagua Valley, alongside the Andean mountain range, which was divided between a Polo field and a grape plantation. Due to a financial crisis, the older Chadwick had to sell some of his land and asked the younger Chadwick, 23 years old at the time, what he wanted to do with his life. “In having to choose between spending the rest of my life riding a horse or drinking wine, I made the obvious choice”, says Chadwick, who dedicates his time not only to Andean grape vines, but is also a mountain climber. He recently scaled Aconcagua, with a bottle of his wine in his backpack. He hopes to repeat the experience in the upcoming year. “I might not be able to do it, as it takes a lot out of you”. Either way, his daring has guaranteed a place for Chilean wines at the summit.

### Who is Eduardo Chadwick?

Get to know the best thing to have emerged lately from the wine world

Age: 43 years

**Training:** Industrial Civil Engineering at the Universidad Católica de Chile

**Achievement:** He risked his reputation competing with some of the most expensive and traditional vineyards of Bordeaux, and he triumphed.

**Hobby:** Mountain Climbing –recently climbed Aconcagua, the highest peak in the East.

### Better and Cheaper

The Chilean wine Viñedo Chadwick overcame French legend Château Lafite in two blind tastings.

Viñedo Chadwick 2000

448 reales

1° place in the blind tasting

Château Lafite-Rothschild 2000

2,890 reales

3° place in the blind tasting



Brazil  
Veja São Paulo  
São Paulo  
November 16th, 2005



10



DANIELA TOVANSKY

Chadwick: um teste com os grandes rótulos de Bordeaux

## O que é melhor: chileno ou francês?

Os grandes vinhos chilenos podem ser iguais ou até melhores que os grandes vinhos de Bordeaux? Bem, depende. Na semana passada, o produtor **Eduardo Chadwick**, do Chile, foi o centro de uma concorrida degustação. O encontro reproduzia o desafio que, em 2004, o tornou conhecido entre os enófilos: sem saber o que bebiam, especialistas provaram amostras de tintos produzidos por ele e por lendárias marcas francesas. Ao final, atribuíram notas. Resultado: os rótulos do vinhedo de Chadwick (448 reais por garrafa) tiveram médias superiores às do festejado Château Lafite-Rothschild 2000 (2 890 reais). "Neste ano importamos 6 000 unidades. Em 2006, traremos o dobro", anunciou o empresário Otávio Piva de Albuquerque, organizador do evento. ■



Chadwick: A test of the Great Bordeauxs

# Which is better: Chilean or French?

Brazil  
Veja São Paulo  
São Paulo  
November 16th, 2005  
Translation

Can it be that the great Chilean wines are equal to, or even better than, the great wines of Bordeaux? Well, that depends. Last week, the Chilean producer Eduardo Chadwick, was at the center of a wine tasting battle. The meeting was a reproduction of a challenge from 2004 that made him well known among enophiles: without knowing what they were drinking, specialists tried various samples of reds created by him as well as

legendary French lines. At the end, grades were given. The result: the labels of Viñedo Chadwick (448 reales por botella) were superior to those of the celebrated Château Lafite-Rothschild 2000 (2.890 reales). “This year we imported over 6000 units. In 2006 we will double that”, announced the businessman Otávio Piva de Albuquerque, organizer of the event.



## O RANKING DO ANO

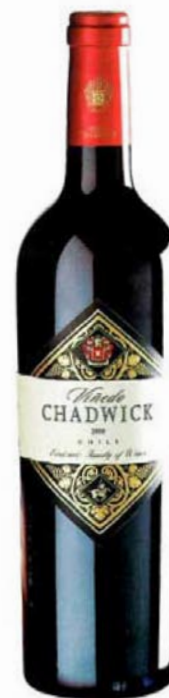
Os 210 melhores vinhos à venda no Brasil, importados e nacionais, eleitos pela maior, mais independente e confiável seleção nacional

POR GUILHERME RODRIGUES FOTO DA ABERTURA ANTÔNIO RODRIGUES

O consumo de vinhos de qualidade em nosso país é crescente. A atração e o fascínio que exercem sobre as pessoas se tornam cada vez maior. Além disso, aumenta anualmente a revoada de produtores que vêm ao Brasil, dos quatro cantos do mundo, para mostrar seus brancos e tintos. Nosso mercado consumidor já é expressivo, mesmo diante dos parâmetros dos países ricos. Nesse ambiente, as armadilhas, distorções e mistificações para iludir o consumidor se multiplicam. Em parte devido à enorme disponibilidade no país de vinhos de qualidade discutível e de relação custo-benefício altamente duvidosa, querendo se fazer passar por grandes pedidas. São ícones de preços estonteantes, que seriam recusados por aquilo que se chama de "smell check". Outras vezes, nomes sonantes, muitos deles com aura tradicional, nada mais fazem que abastecer o mercado com verdadeiras zurrapas.

Pois bem, consciente de que o consumidor merece respeito e tem direito a se proteger contra essas armadilhas, GULA publica anualmente este ranking, o maior, mais independente e confiável da imprensa brasileira. Junto com o convite para participar do grupo, os jurados receberam algumas recomendações. Deveriam recusar o trabalho se ganhassem dinheiro com o negócio do vinho e se empenhar em refletir o ponto de vista do consumidor brasileiro. Além disso, seria conveniente que fossem provados os rótulos indicados por eles, com a maior amplitude possível. Não interessava à revista se haviam comprado ou ganhado as amostras degustadas. Para nós, o detalhe não tinha a menor importância. O fundamental era ser honesto no julgamento.

Obviamente, o ranking anual de vinhos de GULA sofre influência das degustações mensais da revista, quase sempre às cegas, com temas gerais, e abertas a todos os importadores. Assim, podemos verificar um universo próximo da oferta existente no mercado, sem exclusões ou preferências negociadas. Só na histórica Megadegustação que fizemos no primeiro semestre foram cerca de 1 400 exemplares provados, um número eloquentemente superior ao que outras publicações testam durante todo o ano. Na ocasião, GULA provou literalmente todo o mercado, degustando brancos e tintos bons, outros nem tanto. Estamos seguros de que o leitor entenderá nosso esforço. Por último, alguém indagará por que 210 vinhos, e não 200? Resposta: foi impossível limitar as indicações a duas centenas, tamanha a oferta disponível no Brasil.



TINTO DO ANO

### VIÑEDO CHADWICK 2000 ALTO MAIPO, CHILE (E)

Originalmente o vinhedo era maior. Leis agrárias obrigaram a família Chadwick a se desfazer de um quintão, hoje berço dos concorrentes Almaviva e do Dom Melchor. Da parte que reservou para si, Eduardo Chadwick, o talentoso proprietário, elabora este tinto de estirpe. Venceu a famosa Prova de Berlim, ocasião em que derrotou os grandes Château Latour, Lafite e Margaux da safra de 2000, muitas vezes mais caros. Merecidamente, um tinto de alta qualificação.





# The Ranking of the Year

Brazil  
Gula  
Rio de Janeiro  
January, 2006

**210 of the Best Wines Sold in Brazil, Imported and Domestic, Were Chosen by the Largest, Most Independent and Reliable National Committee**

By Guilherme Rodrigues / Photo: António Rodrigues

The consumption of high quality wines in our country is growing; increasingly causing attraction and fascination among the people. At the same time, the number of wine producers who come from the four corners of the world to show their red and white wines, is growing everyday. Our consumer market is already expressive, although still outside the parameters of richer countries. With this type of scenario, tricks, distortions and hoaxes designed to fool the consumer multiply. This is due in part to the large availability of wines in the country of questionable quality, whose cost-benefit relationship is also highly suspect, and who wish to present their product as exceptional. Many times these wines are from celebrated brands with disconcerting prices, which would surely be rejected by the so-called “smell check”. In other cases, poetic names, many with a traditional flare, that do nothing more than muddy the market.

Well then, being conscious that the consumer deserves respect and should be protected from such scams, GULA has published its annual ranking- the largest, most independent and trustworthy among the Brazilian press, together with the invitation to participate, the judges also receive some recommendations. The invitation should be rejected if they receive any type of economic benefits from the wine industry and should focus on reflecting the point of view of the Brazilian consumer. It was also considered convenient for them to have already tasted as many of the indicated brands as possible. The magazine did not care if they had bought the samples or had received them as gifts; for us, this detail was not important. The fundamental issue was to be honest in their judgement.

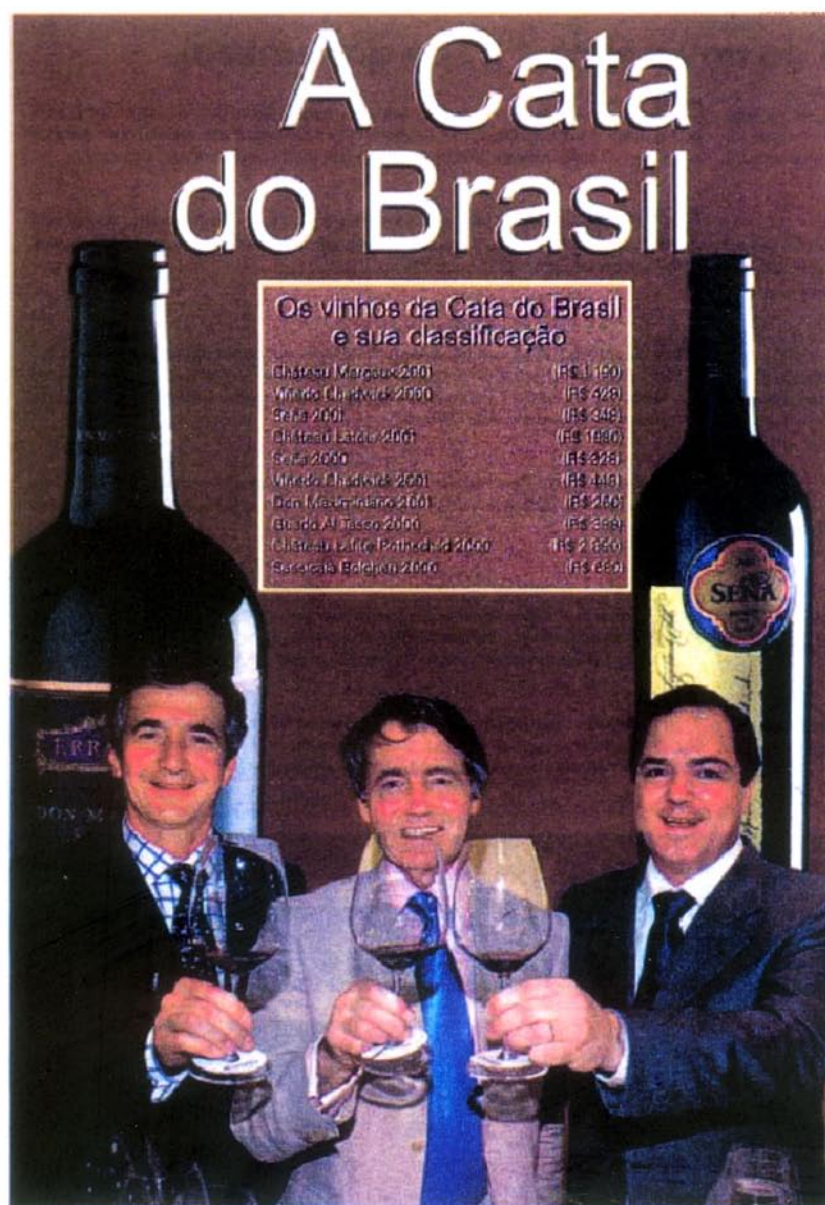
Obviously, the GULA’s annual wine ranking suffers from the influence of its monthly rankings, usually blind, with basic themes and open to all importers. This at least verifies a universal closeness with what the market has to offer, without exclusions or preferences. It was only in the historic “Mega-cata”, or Mega Tasting, which we carried out in the first semester, that 1,400 wines were tasted, an elegant number superior to the tastings organized by other organizations during the year. On this occasion, GULA literally tried everything in the market, tasting whites and red which were good, and not so good. We are sure the reader will understand our effort. Finally, someone will inquire, Why 210 wines rather than 200? And the answer is that it was impossible to limit the selection to two hundred, as selection was so large in Brazil.

## Red Wine of the Year

VIÑEDO CHADWICK 2000  
ALTO MAIPO, CHILE (E)

Originally, this vineyard was much larger, but due to agrarian laws, The Chadwick family was forced to get rid of a section, which today is the home of two of its competitors: Almaviva and Don Melchor. In the part which he reserved for himself, Eduardo Chadwick, the talented owner, created this lineage of red. The wine won the famous Berlin Tasting, triumphing over such greats as Château Latour, Lafite y Margaux of the 2000 harvest, all much more expensive. Well deserved, this is a Red of very high ranking.





O organizador do evento Otávio Piva de Albuquerque, à direita: "Os chilenos chegaram à frente de alguns franceses e italianos"; Eduardo Chadwick, à esquerda, proprietário da vinícola Errazuriz; e Steven Spurrier (centro), jornalista inglês da revista Decanter, que coordenou a demonstração de vinhos A Cata do Brasil realizada em São Paulo e no Rio

## Vinhos chilenos vencem os de Bordeaux e os da Toscana em degustação às cegas

Em Berlin, deu Chile. No Brasil, deu Bordeaux, mas o Chile chegou em segundo lugar. Esse foi o resultado da degustação às cegas promovida pela Importadora Expand, que colocou, lado a lado, dez pesos superpesados da produção vinícola mundial. Representando Bordeaux, nada menos que Margaux, Latour e Latour, três dos cinco Premier Grand

Cru Classé, a mais famosa classificação do mundo do vinho.

Da Itália, os supertoscans Sassicaia e Guado Al Tasso. Do Chile, os vinhos do chileno Eduardo Chadwick, proprietário da vinícola Errazuriz e de marcas como o Seña, Vinos Chadwick e Arboleda.

Chadwick joga polo e é alpinista. Escalou o Aconcagua e quer colocar

seus vinhos na mesma altura da montanha chilena. A Cata do Brasil foi realizada em duas etapas, em São Paulo e no Rio de Janeiro. Cata quer dizer degustação em espanhol. Realizada às cegas e dirigida a formadores de opinião e a clientes da importadora, reproduziu o evento A Cata de Berlin, que aconteceu em janeiro de 2004. Degustadores eu-

ropeus, reunidos na cidade alemã, classificaram os chilenos Vinedo Chadwick 2000 e Seña 2001 em primeiro e segundo lugar, respectivamente, na frente de Latour e Margaux. No Brasil, o Chateau Margaux foi o primeiro nas duas cidades.

Uma das hipóteses levantadas para a diferença de resultados no Brasil foi o preconceito dos brasileiros contra os vinhos chilenos. Na medida em que os degustadores brasileiros estão muito familiarizados com o vinho chileno, tinham facilidade em identificá-los. De fato, os aromas mentolados, que lembram eucalipto, e de goiaba, característicos dos vinhos chilenos, não são difíceis de identificar pelos degustadores brasileiros. Estes estariam mais familiarizados com o vinho chileno que os europeus, que poderiam ter gostado dessas aspectos diferentes, raros em vinhos de outros países. Os brasileiros, por seu lado, conhecem bem esses aspectos.

Grças à proximidade do Chile e aos acordos comerciais bilaterais, os vinhos chilenos têm uma excelente relação preço-qualidade e conquistaram a preferência do consumidor brasileiro. Ocupam hoje a segunda posição no ranking dos importados pelo País, atrás dos argentinos.

A hipótese que prefiro defender é outra. Apaixonados por vinho são colecionadores de rótulos que buscam sempre algo diferente. Assim como o consumidor europeu gosta da novidade apresentada pelos vinhos chilenos, no Brasil, o consumidor prefere a raridade dos vinhos de Bordeaux, que chegam por aqui a preços proibitivos. Assim, quando surgem no horizonte vinhos franceses de qualidade dos que foram degustados nesse painel, o resultado não poderia ser outro. Aliás, em São Paulo, depois do Margaux, apareceu o Latour. A identificação dos vinhos poderia, então, ser presumida. Aromas mentolados revelariam os chilenos, aromas animais revelariam os franceses e os dois remanescentes seriam os italianos. Mas se fosse preconceito, porque a classificação pior dos supertoscans? Não há porque ter preconceito dos vinhos italianos. Na escala da fama, os italianos deveriam vir atrás apenas dos franceses. Para socorrer o raciocínio e tentar achar alguma lógica no resultado, vale a pena recorrer a Steven Spurrier, renomado jornalista inglês da revista Decanter, que coordenou a degustação. Para Spurrier, estamos na época de ouro da viticultura. Nunca se produziram tantos vinhos de qualidade. Para o consumidor, vale o raciocínio de Otávio Piva de Albuquerque: "O fato é que os chilenos chegaram à frente de alguns franceses e italianos, que custam muito mais. Só isso já é um motivo de orgulho para Eduardo Chadwick", disse ele.

— Rui Alves



# Brazil Wine Tasting

Brazil  
Shopping News  
Cultura & Lazer  
(Esp: Cultura & Ocio)  
São Paulo  
November 25th, 2005  
Translation

Comments regarding the Photo: Event Organizer, Otávio Piva de Albuquerque, to the right: “The Chileans have been able to surpass some of the French and Italians”; Eduardo Chadwick, to the left, owner of Viña Errázuriz; and Steven Spurrier (center), English journalist from the magazine *Decanter*, and coordinator of “The Brazil Wine Tasting” in São Paulo and Río.

## Chilean Wines Triumph over Bordeaux and Tuscany in Blind Wine Tasting

In Berlin, Chile won; in Brazil, it was Bordeaux, but Chile obtained second place. This has been the result of the blind wine tastings promoted by Expand imports, which has brought together ten “heavy weights” from the world of wine production in one event. Those representing Bordeaux were nothing less than Margaux, Lafite and Latour –three of the five Premiers Grands Crus Classés, the most famous classification of wine in the world.

From Italy, the great Tuscans Sassicaia and Guado Al Tasso. From Chile, the wines of Eduardo Chadwick, owner of Viña Errázuriz and Señal, Viñedo Chadwick and Arboleda brands.

Chadwick is a mountain climber; he climbed Aconcagua and now wants to position his wines at the same height as the Chilean mountain. The “Cata de Brasil” or the Brazil Wine Tasting took place in two stages; in São Paulo and Rio de Janeiro. The Spanish word “cata” means the act of tasting or sampling. Conducted blindly and directed at important opinion makers and clients of the importer, the event was a reproduction of the “Berlin Wine Tasting” of January 2004. At that time, European wine tasters came together in the German capitol and ranked the Chilean wines Viñedo Chadwick 2000 and Señal 2001 in first and second place respectively, ahead of Lafite

and Margaux. In Brazil the Château Margaux took first place in both cities.

One of the hypotheses that has emerged regarding the differing results of Brazil and Berlin is that there is a prejudice on the part of Brazilians against Chilean wines. Because Brazilian wine tasters are quite familiar with Chilean wines, it is easy to identify them. In fact, the mentholated aromas reminiscent of eucalyptus and guayaba, are characteristic of Chilean wines and easily recognizable to a Brazilian wine taster. Therefore, the Brazilians would be much more familiar with Chilean wines than European wine tasters, who would in turn be better able to appreciate the unique characteristics which are uncommon in wines from other countries. The Brazilian, for their part, are already quite familiar with these aspects.

Thanks to the close proximity of Chile and its bilateral commercial agreements, Chilean wines present an excellent price/quality relationship and have obtained the preference of the Brazilian consumer. Currently they are ranked second after Argentina among wines imported to Brazil.

The hypothesis which I prefer to defend is another. Those passionate about wines are also trademark collectors, constantly in search of something different. Just as the European consumer is attracted by the novelty that Chilean wines represent, in Brazil, the consumer prefers the rarity of the Bordeaux, which only comes to Brazil at a prohibitory price. Therefore, when French wines of such high quality emerged on the horizon to be tasted in this event, the result could not have been any other. In this manner, word becomes action, and in São Paulo, after the Margaux came the Latour. Therefore the identities of the wines may have been deduced. The mentholated aromas revealed the Chileans, and the animal aromas revealed the French, with

the remaining being the Italians. None the less, if there had been any actual prejudice, why as we observed, were the Italians classified as inferior? There is no reason to have prejudices against Italian wines. In terms of fame, the Italian should appear only slightly below the French. In order to add to our reasoning as well as find some type of logical explanation, it was worth our time to appeal to Steven Spurrier, prestigious English journalist of the magazine Decanter, who was in charge of coordinating the tasting. According to him, we are in a golden age of wine agriculture. Never before have so many wines of such quality been produced. For the consumer, the conclusion drawn by Otávio Piva de Albuquerque is more useful: “The fact is that Chilean wines have been able to surpass some French and Italian wines which cost much more, and that in itself is reason for Eduardo Chadwick to be proud.”

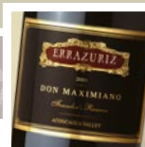
Rui Alves

### **Wines from the Brazil Wine Tasting and their rankings**

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Château Margaux 2001 - Margaux        | R\$ 1.190  |
| Viñedo Chadwick 2000                  | R\$ 429    |
| Seña 2001                             | R\$ 349    |
| Château Latour 2001 - Pauillac        | R\$ 1.880  |
| Seña 2000                             | R\$ 328    |
| Viñedo Chadwick 2001                  | R\$ 448    |
| Don Maximiano 2001                    | R\$ 260    |
| Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C.        |            |
| Superiore 2000                        | R\$ 388*   |
| Ch. Lafite-Rothschild 2000 – Pauillac | R\$ 2.890* |
| Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000        | R\$ 680*   |



Brazil  
Prazeres sa Mesa  
São Paulo  
January, 2006



## SURPRESAS DE UMA PROVA ÀS CEGAS

**Reedição da "Cata de Berlim"  
traz resultados diversos  
entre os degustadores  
alemães e os brasileiros**

por Suzana Barelli fotos Paulo Mercadante

A "Cata de Berlim" fez história no mundo do vinho. Realizada em janeiro de 2004, a prova às cegas foi um marco para os vinhos chilenos, que ficaram à frente dos franceses e dos italianos de prestígio. Em repercussão, talvez só perca espaço para a prova de Paris de 1976, na qual os vinhos californianos, em especial o Stag's Leap 1973, bateram os bordaleses de renome em plena Cidade Luz. O empresário chileno Eduardo Chadwick, que elabora os vinhos vencedores de Berlim, decidiu repetir a prova em três degustações no Brasil em novembro último. Levando-se em conta a prova de São Paulo, só o resultado não foi o mesmo. O paladar brasileiro votou em peso nos vinhos de Bordeaux, em especial no Château Margaux 2001, que ainda jovem, encantou pela elegância, com complexidade aromática ímpar. O Château Latour 2001 terminou em segundo e o chileno Chadwick 2000, em terceiro. Na prova original, o primeiro francês a aparecer no ranking foi o Château Lafite 2000, mas ficou em terceiro lugar. O Chadwick 2000 venceu a prova do Hotel Ritz-Carlton de Berlim, e o Sena 2001 ficou em segundo lugar.

Há várias explicações para a diferença de ranking. O jornalista inglês Steven Spurrier, do conselho editorial

da revista Decanter, conduziu as duas degustações, na Alemanha e no Brasil, e destaca que os vinhos eram de safras diversas nas duas provas e, mesmo aqueles de mesmo ano, apresentam, na edição brasileira, a evolução de quase dois anos a mais em garrafa. Na prova alemã, predominavam os franceses do ano de 2000 e, por aqui, apenas o Lafite foi elaborado neste ano; os demais eram de 2001. Mas, Spurrier se surpreendeu com a boa performance dos bordaleses na edição brasileira, mesmo frisando que eles ainda estão muito jovens quando comparados com os elaborados na América do Sul. "Os vinhos chilenos devem estar mais abertos, prontos para beber", afirmou antes do início da degustação.

No término da prova, revelados os rótulos, Spurrier comentou sobre a diferença de gosto entre a Europa e o Brasil. "Sem dúvida, são preferências diversas", afirmou o especialista inglês. Outra explicação é que os brasileiros estão mais acostumados aos aromas e aos sabores dos vinhos chilenos do que o júri alemão e, portanto, tendem a se surpreender menos com esses vinhos. O Chile, afinal, terminou o ano de 2004 como o primeiro no ranking brasileiro de importação de vinhos. No Brasil, a primeira degustação contou com



a presença de 40 críticos especializados, entre jornalistas e membros das associações de sommeliers, e as outras duas provas foram abertas ao público pagante que tem o vinho como *hobby*. Na única prova na Alemanha, o júri foi formado por jornalistas especializados e comerciantes de vinhos. Nos dois países, a classificação aconteceu por preferência – cada participante votava em seus três primeiros vinhos – e não por pontuação, na tradicional escala de zero a 100.

Também chamou a atenção, nas duas degustações, a baixa pontuação dos vinhos italianos. Na prova brasileira, o supertoscano Sassicaia 2000 terminou em último. Na alemã, o décimo lugar ficou com o Solaia 2000, do Marqués Antinori, também um supertoscano. Vale lembrar que todos os vinhos degustados têm a uva Cabernet Sauvignon, em 100%, ou em porcentagem significativa.

Chadwick não se disse desanimado com o resultado no Brasil. Lembrou que os vencedores de Berlim tiveram boa colocação em nosso país – na degustação com o público amador, aliás, os vinhos Chadwick e Seña ficaram em segundo e terceiro lugares. Seu trabalho, disse, é mostrar as diferenças e o potencial do terroir chi-

leno. O que fez com maestria. Antes da degustação, o próprio empresário exibiu uma apresentação sobre os três *terroirs*, de Bordeaux, da Toscana e do Chile, comparando terrenos, climas e até índices pluviométricos. E detalhou seus três vinhedos: o Chadwick, em Maipo, ao Sul de Santiago; o Seña e o Don Maximiano, no vale de Aconcagua, ao norte da capital chilena.

E Chadwick ganhou em um quesito: o de melhor relação custo–qualidade, se for possível falar em custo–benefício de vinhos de mais de 100 dólares. O vencedor, Château Margaux 2001, custa 1.190 reais; o 2º colocado, Château Latour 2001, 1.980 reais; e o 3º, o Viñedo Chadwick 2000, 428 reais. A seguir, vieram o Guardo Al Tasso 2000 (398 reais); o Seña 2001 (348 reais); o Seña 2000 (328 reais); o Don Maximiano 2001 (250 reais); o Viñedo Chadwick 2001 (448 reais); o Château Lafite-Rothschild 2000 (2.890 reais) e o Sassicaia 2000 (680 reais). Na prova alemã, a ordem final foi: Viñedo Chadwick 2000, Seña 2001, Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Seña 2000, Château Margaux 2000, Château Latour 2000, Viñedo Chadwick 2001, Don Maximiano 2001, Château Latour 2001 e Solaia 2000. Todos os vinhos são importados no Brasil pela Expand. ●





# A Surprise from a Blind Wine Tasting

Brazil  
Prazeres sa Mesa  
São Paulo  
January, 2006  
Translation

**A new edition of the “Cata de Berlín” (Berlin Tasting) shows the diverse results of German and Brazilian wine tasters.**

by Suzana Barelli

Photos: Paulo Mercadante

The “Cata de Berlín” made history in the wine world. Celebrated in January 2004, the blind wine tasting was a landmark for Chilean wines, which were pushed to the forefront, surpassing both prestigious French and Italian wines. Upon further reflection, it may only be equaled by the wine tasting of Paris in 1976 in which Californian wines, particularly Stag’s Leap 1973, defeated many well known Bordeaux, in their very own City of Light. Chilean businessman Eduardo Chadwick, creator of the triumphant wines in Berlin, decided to repeat the event in the form of three tasting in Brazil last November. The result of this Sao Paulo wine tasting was not the same. The majority vote of the Brazilian palate went to the wines of Bordeaux, especially Château Margaux 2001, which, although young, was able to enchant with its elegance, and an aromatic complexity without equal. The Château Latour 2001 finished second and the Chilean Viñedo Chadwick 2000 took third. In the original wine tasting, the first French wine to appear in the ranking was the Château Lafite 2000, but in third place. Viñedo Chadwick 2000 triumphed in the wine tasting held in the Ritz-Carlton Hotel, Berlín and the Señá 2001 was second.

There are various explanations for these differences in ranking. English journalist Steven Spurrier, editorial consultant to Decanter Magazine and director the tasting in both Germany and Brazil, commented that the wines in the different tastings were from different harvests, and although from the same year, in the case of

the Brazil tasting, had realized an evolution of almost two years in the bottle. In the German tasting, the dominant year of the French wines was 2000, and in Brazil, only the Lafite was from this year; the others coming from 2001. Nonetheless, Spurrier was surprised by the excellent outcome of the Bordeaux’s in the Brazilian edition, as it was highlighted that they were quite young to be compared with those coming from South America. Before the beginning of the tasting, he stated “The Chilean wines should be more open, more ready to drink”.

At the conclusion of the tasting, once the results were revealed, Spurrier made a comment regarding the difference in tastes between. The English specialist commented, “Without a doubt, they have shown diverse preferences”. Another possible explanation is that Brazilians are more accustomed than the Germans to the flavors and aromas of Chilean wines and therefore are less surprised by them. Finally, Chile finished 2004 as the top ranked wine among Brazil imports. In Brazil, the first tasting was made up of 40 specialized critics, among them journalists and members of various sommeliers associations. The other two were open to the public, who paid to enter the event and for whom wine was a hobby. In Germany there was only one tasting, and the jury was composed of specialized journalists and wine vendors. In both countries, the ranking was conducted according to preference – each participant voted for their top three wines, not by points or the traditional scale of 0-100.



Also noteworthy was that in both tastings, the lowest places went to the Italian wines. In the Brazilian example, the Tuscan great Sassicaia 2000 finished in last place. In Germany, tenth place went to Solaia 2000 from Marqués Antinori, also from Tuscany. It is worth remembering that all the wines came 100% from the Cabernet Sauvignon grape, a significant percentage.

Chadwick denied disappointment with the results in Brazil. He remembered that the winners in Brazil were well located among preferences of the public in our country even though Viñedo Chadwick and Seña wines remained in second and third place. His job, he said, is to show the differences and potential of the Chilean terroir, which he did masterfully. Before the tasting he conducted a seminar on the three terroirs; Bordeaux, Tuscany and Chile, comparing land, climate and even pluviometry. He also gave detailed descriptions of his three vineyards: Viñedo Chadwick in Maipo, south of Santiago, Seña and Don Maximiano, in the Aconcagua valley, to the north of the Chilean capitol.

Chadwick did win one category: the best cost-quality relationship; if possible to speak of cost-benefit among wines costing more than 100 dollars. The winner, Château Margaux 2001, costs 1190 reales; in second place, Château Latour 2001, costs 1980 reales; and in third, Viñedo Chadwick 2000, 428 reales. After that, it is followed by Guardo Al Tasso 2000 (398 reales); Seña 2001 (348 reales) Seña 2000 (328 reales); Don Maximiano 2001 (250 reales); Viñedo Chadwick 2001 (448 reales); Château Lafite-Rothschild 2000 (2890 reales) and the Sassicaia 2000 (680 reales). In the German tasting, the final order was: Viñedo Chadwick 2000, Seña 2001, Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Seña 2000, Château Margaux 2000, Château Latour 2000, Viñedo Chadwick 2001, Don Maximiano 2001, Château Latour 2001 y Solaia 2000. All wines were imported to Brazil by Expand.

Quais os acontecimentos mais marcantes de 2005 no mundo do vinho? Seleccionamos dez eventos que marcaram o ano. Listas refletem gosto pessoal e riscos. Aqui vai:

#### 1. A Cata do Brasil

A reedição da Cata de Berlim, promovida pela Importadora Expand, foi um dos destaques. Otávio Piva de Albuquerque trouxe o jornalista inglês Steven Spurrier, da revista *Decanter*, para comandá-la. Na pauta, tops de Bordeaux e da Toscana, em comparação com os chilenos produzidos por Chadwick. Deu Bordeaux na cabeça, com o Château Margaux 2001, mas os chilenos vieram logo atrás, o que é um grande feito. Mais uma prova de que o que importa é a qualidade do que vai na taça e não apenas tradição e preços estratosféricos.

#### 2. O filme Sideways

Hollywood descobriu o círculo do vinho no Condado de Santa Bárbara, na Califórnia. Uma comédia sem compromisso, que mostra Miles, um frustrado professor de inglês, que sai em viagem com seu amigo, o mulherengo Jack. Entre incensações à Pinot Noir e críticas à Merlot, o filme se desenrola em bonitas paisagens. Para os iniciados saiu também o documentário *Mondovino*, que tenta mostrar o precursor do vinho da Califórnia, Roberto Mondavi, e o superconsultor francês Michel Rolland como vilões da era moderna. *Mondovino* passará, mas Mondavi e Rolland ficarão.

#### 3. Santa Catarina

O lançamento do Chardonnay da Villa Francioni marca a descoberta de uma nova região vinícola no Brasil: São Joaquim, em Santa Catarina. Os vinhos brasileiros melhoraram de qualidade a olhos vistos. Michel Rolland e Adriano Miolo comandam o desenvolvimento da Miolo. Lucindo Copat e Angel Mendoza estão à frente da Salton. O Vale do São Francisco já mostrou que tem potencial. O vinho brasileiro tem condições de disputar as prateleiras com seus principais rivais.

#### 4. ABS em alta

Nada melhor que o vinho para

# Uma retrospectiva do vinho em 2005

Visitas internacionais e longas-metragens foram destaques no ano



O Chardonnay da Villa Francioni marca a descoberta de uma nova região vinícola no Brasil: São Joaquim (SC)

fazer amigos. E a Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP) oferece esta oportunidade. Com seus cursos e degustações semanais, para profissionais e amadores, é uma das principais protagonistas do desenvolvimento do mercado brasileiro. Em 2005, o ponto alto da entidade foi a viagem realizada à Champagne e à Borgonha. Nada melhor que bons vinhos, bons

amigos e muita história da humanidade.

#### 5. Viagem a Mendoza

A Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho (Sbav) é outra associação de enófilos que possui uma programação anual intensa. A viagem a Mendoza (a principal cidade produtora de vinhos na Argentina) — organi-

zada pela entidade — foi outro ponto alto de 2005. Verificar *in loco* a beleza dos Andes e o cuidado que os argentinos têm com seu vinho é uma experiência gratificante.

#### 6. Visita ilustre

A World Wine promoveu a visita de Ricardo Cotarella, um dos mais reconhecidos enó-

gos italianos. O especialista divulgou os vinhos de sua vinícola, a Falesco, e de outros produtores para os quais presta consultoria, a Volpe Pasini e a Feudi di San Gregorio. Cotarella acredita que a Merlot se deu tão bem em sua região que já pode ser considerada uma espécie autóctone. Cotarella também ressaltou a mudança em curso no mundo do vinho, onde o consumidor passa a dar as cartas.

#### 7. Paul Hobbs

De fato, um ano de visitas ilustres, pois também recebemos o renomado enólogo americano Paul Hobbs, que promoveu a divulgação dos vinhos da vinícola argentina Pascual Toso, para quem presta consultoria, importados pela Interfod.

#### 8. Icep Portugal

O trabalho do instituto português encarregado de divulgar os produtos daquele país foi notável em relação ao fascinante mundo do vinho. A entidade promoveu uma série de eventos, que propiciaram intensificar o conhecimento dos vinhos portugueses pelos brasileiros. A lição que fica é que, em geral, têm uma boa relação preço-qualidade. Isso sem falar nos vinhos fantásticos a preços justos.

#### 9. Probatio Maximis

Sob a coordenação de Daniel Pinto, a Sbav promoveu duas degustações inesquecíveis, com rótulos ícones da Borgonha. Foi uma rara ocasião para provar vinhos do Domaine de la Romanée Conti, dentre outros venerados representantes da região.

#### 10. Tops de Bordeaux

Degustar em grupo é sempre uma experiência rica. Esse grupo funciona na ABS-SP, sob a liderança de seu presidente. Este ano foi dedicado a Bordeaux e o ponto alto foi o La Conseillante 1990. Praticamente imbatível. Feliz 2006. Tintim.

— Rui Alves

O autor é afiliado à Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP). Escreva para a coluna.

O e-mail é [ruialves@uol.com.br](mailto:ruialves@uol.com.br)



# 2005 Wine Retrospective

Brazil  
Rui Alves-O Globo  
January 6th, 2006  
Translation

**Berlin Tasting in Brazil selected by O'Globo magazine as the wine event of the year**

A reedition of the Berlin Tasting promoted by Expand stood out. Otavio Piva de Albuquerque invited British journalist Steven Spurrier from Decanter magazine to moderate the tasting of

top Bordeaux and Toscana wines blind tasted compared with the Chilean wines of Chadwick. Bordeaux resulted first with Chateau Margaux 2001, but the Chileans were close behind which is a great accomplishment. A proof that what matters is the quality in the glass and not just tradition and stratospheric prices.



# O território surpreendente da degustação às cegas

JORGE LUCKI



VINHOS

**T** Por mais profissional e imparcial que seja um degustador, uma prova de vinhos às cegas é sempre um grande desafio e uma renovada lição de humildade. Principalmente se ele tem e leva a sério o objetivo de acertar a identidade de cada um dos vinhos que são propostos no painel. Bem a propósito, a autora e crítica inglesa Jancis Robinson comentou recentemente em seu site ([www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)), com seu louvável jeito claro e aberto de se exprimir, que detesta degustar vinho em público. Ela ainda acrescenta: "Quando era uma iniciante eu ficava bastante feliz em fazê-lo porque todos esperavam que eu errasse tudo e se lembrariam apenas do que acertei. Atualmente é o contrário". O fato é que a tarefa nunca foi muito fácil e, hoje em dia, com os vinhos cada vez mais parecidos uns com os outros - o famoso estilo "internacional" -, está cada vez mais difícil.

Independente da questão pessoal, a degustação de um conjunto de rótulos de diferentes procedências e estilos costuma dar resultados inesperados, mesmo num grupo de jurados supostamente experientes. É assim que pode ser analisada a classificação final da "Cata de Berlin", prova realizada na cidade alemã no dia 23 de janeiro de 2004 e que reuniu cerca de 40 especialistas da Europa, entre jornalistas de expressão no setor e compradores profissionais de vinho: deu dois



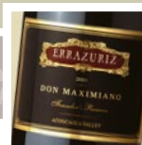
"Cata de Berlin", em janeiro de 2004: dois chilenos à frente de tops internacionais

tintos chilenos na frente de tops de prestígio internacional, todos elaborados única ou majoritariamente com a casta Cabernet Sauvignon. O evento foi uma iniciativa de Eduardo Chadwick, proprietário de vinícolas importantes no Chile, como Errázuriz, Seña e Viñedo Chadwick, e tinha o propósito de promover seus vinhos no mercado europeu.

Os trabalhos foram comandados pelo insuspeito e experiente jornalista inglês Steven Spurrier, integrante do conselho editorial da influente revista *Decanter*, e o ranking foi, pela ordem, Viñedo Chadwick, Seña, Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Seña 2000, Château Margaux 2000, Château Latour 2000, Viñedo Chadwick 2001, Don Maximiano 2001, Château Latour 2001 e Solaia 2000. Por mais que Chadwick estivesse seguro da qualidade de seus vinhos, foi sem dúvida arriscada a iniciativa de colocá-los diante de rótulos desse porte. Deve ter sido o espírito de jogador de pólo, esporte que ele pratica (bem, parece), que o levou a topar uma briga dessas. Ficou mais

uma vez comprovada a frase "quem não arrisca não petisca".

Não devem ter falta de oportunidades para repetir esse desafio, mas, a não ser, segundo o próprio Eduardo Chadwick, uma degustação reduzida realizada no Chile, a "Cata de Berlin" foi primeiro reeditada no Brasil, atendendo pedido de seu importador por aqui, a Expand. Foram três provas, a propósito muito bem organizadas, duas abertas ao público, uma no Rio de Janeiro e outra em São Paulo - limitadas a 30 pessoas cada e a um custo de R\$ 480,00 -, e uma terceira para convidados que atuam na área. Todas contaram novamente com a participação precisa de Steven Spurrier, que volta assim ao Brasil, ainda animado com o que viu em maio deste ano durante a *ExpoVitis*. A relação dos vinhos, embora não exatamente idêntica à original, manteve a essência e foi divulgada antes: Guado al Tasso 2000 e Sassicaia 2000 (em vez do Solaia), e apenas um Bordeaux 2000, o Lafite. De resto permaneceram os três Châteaux 2001 e os cinco chilenos.



Chadwick abriu a sessão com uma bela apresentação sobre os três terroirs, Bordeaux, Toscana e Chile, abrindo aqui o leque para especificar as diferenças existentes entre as áreas em que se situam seus três vinhos - Viñedo Chadwick, em Maipo, e Seña e Don Maximiano, no Vale de Aconcagua. São, evidentemente, condições bastante distintas de solo e clima, que resultam em características bem particulares, até aí não muito difíceis de serem identificadas. Pelo menos para nós, brasileiros, que temos mais acesso a vinhos chilenos. E essa, sem nenhum preconceito, pode ter sido uma das explicações para que o resultado da degustação na Alemanha, tão favorável aos nossos vizinhos, não ter se repetido em sua plenitude - o Château Margaux 2001 ganhou por unanimidade e com boa distância do mais próximo.

Mesmo assim é preciso ressaltar que os dois vinhos sul americanos melhor posicionados em Berlim, Viñedo Chadwick 2000 e Seña 2001, também se saíram bem em São Paulo e Rio de Janeiro, ficando, na consolidação das três provas, em segundo e terceiro lugares, algo de tirar o chapéu. O quarto classificado foi o Latour

2001. Seguiram-se Seña 2000, Viñedo Chadwick 2001, Don Maximiano 2001, Guado al Tasso 2000, Château Lafite 2000 e em último Sassicaia 2000.

Cabem algumas considerações a respeito do resultado. Primeiro é que, a despeito de ser inquestionável o ótimo padrão dos dois melhores chilenos - e também de sua vantajosa relação qualidade/preço -, eles são vinhos que estão bem mais prontos para serem consumidos do que seus rivais europeus, sendo então beneficiados numa comparação dessas. A fruta mais doce, bem presente neles, também é sedutora, adjetivo que não pode ser aplicado à acidez e ao tanino (ainda que equilibrados e de boa qualidade) que caracterizam no momento os tintos do Velho Mundo. Frente a tudo isso, onde entra o quesito elegância do conjunto? Enfim, são critérios que cada degustador deve pesar quando tiver que avaliar uma amostra, assim como um consumidor deve estar ciente na hora de comprar uma garrafa.

Uma segunda observação deve ser dedicada ao Lafite 2000, um grande vinho de uma grande safra, que se classificou em penúltimo nas três fases e no final aca-

bou nessa mesma posição inglória. Não o foi para mim - foi meu terceiro -, mas admito que fiquei procurando por ele e não achei. Acredito que não seja um contrasenso ele ter sido terceiro na prova alemã e tão mal aqui. Naquela ocasião, há quase 2 anos, os bordeaux 2000 mostravam toda a exuberância de uma colheita madura e generosa, mas, como cheguei a escrever aqui anteriormente, não era para se esperar tanto prazer a curto prazo em tintos dessa linha. Eles iriam entrar em fase introspectiva, o chamado período de latência, onde imagino estarem agora. O Château Lafite servido estava fechado, um pouco nervoso, porém com refinamento, que foi o que me atraiu.

Por fim, vale algum comentário sobre o último classificado, o Sassicaia. A bem da verdade não foi surpresa. Não é nem sombra daqueles sassicaia da década de 80 (o 85, o 88 e o 90), que mantiveram alto o prestígio de um grande vinho do passado, pioneiro, aliás, da hoje festejada região de Bolgheri. Ficou no tempo. Apoiado nos resultados de provas como estas, da "Cata de Berlim", quem sabe Eduardo Chadwick não vai lá dar alguns conselhos.

colaborador-jorge.lucki@valor.com.br





# The Surprising Territory of Blind Tastings

Brazil  
Valor Econômico  
EU &  
São Paulo  
November 22th, 2005  
Translation

JORGE LUCKI  
WINES

As professional and impartial as a wine taster may be, a blind tasting is always a great challenge and a renewed lesson in humility. Especially if the objective is to identify each one of the wines presented in the panel. Quite suitably, the author and English critic Jancis Robinson recently commented on her web site ([www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)), with her admirable form of expression which is both clear and open, that she hates tasting wines in public. In regards to this she added: “When I was a beginner I loved to do it because although everyone was waiting for me to make a mistake, they only remembered my achievements. Now I feel like it is just the opposite.” The truth is that the task has never been easy, however at this point in time, with wines becoming more and more similar-the famous “international” style- the work has become more and more difficult.

Beyond the personal, a tasting made up of wines of different styles and origins is bound to have unexpected results even when you have a jury which is supposedly made up of experts. This reasoning can be used to analyze the final ranking of the Berlin Wine Tasting, which took place on January 24, 2004 with 40 European experts, among them recognized journalists and professional wine purchasers. Two Chilean wines were faced off with prestigious, international “top” lines, all made up exclusively or mostly from the origin of Cabernet Sauvignon. The event was initiated by Eduardo Chadwick, owner of some of the most important wineries in Chile,

such as Errázuriz, Seña and Viñedo Chadwick, with the purpose of promoting his wines in the European market.

The work was supervised by an expert who is beyond suspicion,-English journalist Steven Spurrier, editorial consultant to the influential magazine *Decanter*- and the final ranking was in the following order: Viñedo Chadwick, Seña, Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Seña 2000, Châtezu Margaux 2000, Château Latour 2000, Viñedo Chadwick 2001, Don Maximiano 2001, Château Latour 2001 and Solaia 2000. As sure as Chadwick may have been regarding the quality of his wines, it was beyond a doubt risky to initiate a confrontation with brands of this magnitude. Once again it proves the point “Nothing ventured, nothing gained”.

Surely there were no lack of opportunities to repeat this challenge, but, according to owner Eduardo Chadwick, since there was no smaller tasting to be conducted in Chile, the Berlin Wine tasting was to be redone in Brazil, attending to the requests of its national importer Expand. Three tests were performed, by the way- all were well organized, two were open to the public, one in Rio de Janeiro and the other in São Paulo – each was limited to 30 people with a cost of R\$ 480,00– and the third was by invitation and for those who work in the field. Once again, all events featured the precise participation of Steven Spurrier, who returned to Brazil still energized from what he had seen in May of this year at the Expovinis. The list of wines, although not exactly identical to the

original, was divulged beforehand and conserved its essence: Guado al Tasso 2000, Sassicaia 2000 (instead of Solaia) and only one Bordeaux 2000, el Lafite. The Châteaux 2001 and five Chileans remained.

Chadwick started the session with a beautiful presentation about the three “terroirs”, Bordeaux, Tuscany and Chile, taking the time to specify the differences that exist among the areas in which his three wines are located –Viñedo Chadwick, in Maipo; Señal y Don Maximiano, in the Aconcagua valley–. Evidently, the conditions of climate and soil are quite different, and produce distinct characteristics which are not difficult to identify, at least for those of us from Brazil who have access to Chilean wines. Therefore, depriving myself of prejudice, this may have been one of the reasons that the results of the German wine tasting were so favorable to our neighbors, and why they have not been repeated in the same magnitude–the Châteaux Margaux 2001 triumphed unanimously and with a considerable margin over second place in Brazil–.

Either way, it is necessary to highlight that the two best positioned South American wines in Berlin, Viñedo Chadwick 2000 and Señal 2001, were also successful in São Paulo y Rio de Janeiro, obtaining second and third place after the finish of the three tests, a respectable position.

The fourth place ranking went to Latour 2001. It was followed by Señal 2000, Viñedo Chadwick 2001, Don Maximiano 2001, Guado al Tasso 2000, Château Lafite 2000 and in last place Sassicaia 2000.

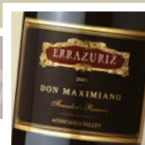
It is necessary to take some things into consideration regarding the final result. In first place, the excellent level of the two top Chilean wines is unquestionable as well as its advantageous price-quality relationship. These wines are much easier to consume than their European rivals- this being an important benefit in a comparison such as this one. The sweeter

fruit present in these wines is also seductive, an adjective that cannot be applied to the acidity and tannins (although well balanced and of good quality) that at this moment characterize the red wines of the Old World. Looking at all of this, Where is the required elegance of the grouping? These are criteria that each taster should weigh when evaluating a sample, just as a consumer should be aware of when buying a bottle.

A second observation should be dedicated to the Lafite 2000, a great wine from a great harvest, which ranked second to last in the three stages and finished in the same dishonorable position at the end. Not so for me- In my ranking, it took third place- but I recognize that I was looking for it, and I did not find it. I think it is a contradiction that it obtained third place in Germany and did so poorly here. On this occasion ten years ago the Bordeaux’s of 2000 showed all the exuberance of a mature and generous harvest, but, as I previously commented in this same column, one could not hope for such pleasure in such a short term as in the wines of this line. These entered the introspective phase, the so called period of latency, in which, I imagine, they still are. The Château Lafite that was served was closed, a little nervous, but it was still refined, which is what attracted me to it.

Finally, it fits to make a commentary regarding the one ranked last, Sassicaia. Truthfully, it was not a surprise because it no longer is even a shadow of what of the Sassicaias from the decade of the 80’s (the 1985, 1988 and 1990), which maintain the prestige of a great wine of the past, a pioneer, appropriately from the celebrated region of Bolgheri. It was lost in time. With the support gained from tests such as these, and The Berlin Wine Tasting, who knows, perhaps Eduardo Chadwick could go there to give them some advice?

colaborador-jorge.lucki@valor.com.br



BEBIDA

Flávia Vitoria/Divulgação



Vinhos degustados em evento do dia 7 no Empório Santa Maria

## Concorrência entre o Velho e Novo Mundo

JORGE CARRARA  
COLUNISTA DA FOLHA

Os embates entre os goles do Velho e do Novo Mundo continuam agitando (e deliciando) o reino de Baco. O primeiro deles teve lugar durante a histórica degustação que confrontou em 1976, na Académie du Vin, em Paris, um painel de chardonnays e cabernets californianos com grandes brancos da Borgonha e tintos de Bordeaux — como Mouton e Latour. No evento, organizado pelo jornalista inglês Steven Spurrier, os exemplares norte-americanos venceram, em ambas as alas, os gigantes gauleses.

Uma das últimas provas desse tipo teve lugar em janeiro de 2004, no hotel Ritz-Carlton, em Berlim, por iniciativa de Eduardo Chadwick, proprietário no Chile da Viña Errazuriz, que elabora três cabernets de ponta do país: Sena, Don Maximiano e Viñedo Chadwick. Spurrier novamente comandou.

Na Alemanha, os tintos de Chadwick foram comparados com rubros bordeleses e também com outros da elite italiana, como Sassicaia e Solaia. O júri colocou de novo no pódio os vinhos das terras americanas: o Chadwick 2000 em primeiro lugar, Sena 2001 em segundo e o francês Château Lafite em terceiro.

te em terceiro.

No dia 7 de novembro passado, Eduardo Chadwick, mais uma vez ao lado de Spurrier, repetiu a dose, agora no Empório Santa Maria, em São Paulo. A prova, para jornalistas, bem organizada, reuniu garrafas de Sena e Viñedo Chadwick (safras 2000 e 2001) e Don Maximiano (2001) junto a três Bordeaux (Margaux e Latour 2001 e Lafite 2000) e dois supertoscans 2000 (Sassicaia e Guado al Tasso).

Mas, se do outro lado do Atlântico a platéia laureou os chilenos, deste lado, os jurados preferiram os franceses.

A estrela foi o Margaux (estupendo, de paladar amplo, com toques defumados e fruta bem definida, R\$ 1.190), seguido do Latour (sedoso, longo, complexo e equilibrado, R\$ 1.980) e do Chadwick 2000 (rico, mesclando geléias e leve eucalipto, R\$ 328).

O resto dos chilenos ficou no meio, mas à frente dos (renomados) lanternas: o Lafite (R\$ 2.890) e o Sassicaia (R\$ 680, todos os vinhos à venda na Expandi, tel. 0/xx/11/4613-3333).

Chadwick não levou o cetro para casa, mas fez o seu ponto: mostrou que seus vinhos estão (literalmente) entre os grandes do planeta e têm a melhor relação custo-benefício.



## Drink

Photo Commentary: Wines tasted in the event which took place on the 7th in Empório Santa Maria

# Competition between the Old and New World

Brazil  
Folha De Sao Paulo  
Ilustrada  
São Paulo  
November 17th, 2005  
Translation

Jorge Carrara  
Folha Columnist

The battles between gulps from the Old and New World continues to shake up (and delight) the kingdom of Bacchus. The first confrontation took place in the historical tasting of 1976, in the Académie du Vin, Paris, a panel of Californian chardonnays and cabernets with the great white wines of Bourgogne and the reds of Bordeaux –such as Mouton and Latour–. In the event organized by English journalist Steven Spurrier, the North American samples triumphed over both of the French giants.

One of the last tests of this type took place in January of 2004, in the Ritz-Carlton Hotel in Berlin, with the initiative of Eduardo Chadwick, Chilean owner of the Viña Errázuriz, which produced three cabernets of interest in the country: Seña, Don Maximiano and Viñedo Chadwick. Once again, Spurrier supervised the event.

In Germany, Chadwick's reds were compared with the scarlets of Bordeaux and other members of the Italian elite such as Sassicaia and Solaia. The jury once again placed the American wines on a pedestal: Viñedo Chadwick 2000 in first place, Seña 2001 in second and French Château Latite in third.

Last November 7, Eduardo Chadwick, once again alongside Spurrier, repeated the event, this

time in the Emporio Santa Maria, in São Paulo. The test, well organized and for journalists, brought together bottles from Seña and Viñedo Chadwick (2000 and 2001) and Don Maximiano (2001) with three Bordeaux (Margaux and Latour 2001 and Latite 2000) and two greats from Tuscany 2000 (Sassicaia and Guado Al Tasso).

None the less, if on the other side of the Atlantic the silver wreath went to the Chileans, on this side the jury preferred the French.

The star was the Margaux (incredible, wide palate, with well defined touches of smoke and fruit, \$ 1.190 reales), followed by the Latour (silky, complex and well balanced, \$ 1.980 reales) and Viñedo Chadwick 2000 (refined, with a mix of preserves and a touch of eucalyptus, \$ 328 reales).

The other Chileans occupied intermediate positions but ahead of the others: Lafite (R\$ 2.890) and the Sassicaia (R\$ 680, all wines are for sale with Expand, tel. 55 11 4613-3333).

Chadwick did not take away the scepter, but he made his mark: he showed that his wines are (literally) among the best on the planet and have the best cost-benefit relationship.



DEGUSTAÇÃO

## GOSTO SE DISCUTE?

Qual é o melhor vinho do mundo? Há tantas respostas quanto vinhos e consumidores, no que depender da experiência mundial com degustações às cegas. Em 1976, o colunista inglês Steven Spurrier realizou um evento em Paris, no qual críticos e comerciantes de vinhos provaram às cegas tintos e brancos de primeira linha da Califórnia e da França. A idéia era descobrir até que ponto a fama de um rótulo influenciava a apreciação do consumidor. Os vitoriosos foram os americaníssimos Stag's Leap e Montelena Chardonnay. No início de 2004, em Berlim, Spurrier organizou outro evento nas mesmas condições – desta vez, com-



parando alguns dos melhores tintos de Bordeaux com seus concorrentes da Toscana e do produtor chileno Eduardo Chadwick, feitos com uvas das mesmas variedades. Votantes apontavam 1º, 2º e 3º lugar. Venceram os chilenos Viñedo Chadwick 2000 e Seña 2001, com o Château Lafite 2000 em seguida. Então, os chilenos são melhores? Na semana passada, o evento foi repetido em São Paulo com dois grupos – um de críticos, outro de consumidores. O vencedor de ambos foi o francesíssimo Château Margaux 2001. Os críticos deram o segundo lugar ao também francês e famoso Château Latour 2000, enquanto o público votou no Chadwick preferido pelos alemães. Este ficou em ter-

ceiro para a imprensa. Para o público, a posição coube ao Seña 2001.

Uma análise das cartas de votação mostra um quadro ainda mais complexo. Havia 35 votantes em cada painel. Em cada um deles, 11 deram vitória ao Margaux – mas 12 críticos e nove consumidores não incluíram nenhum francês entre os favoritos. Três críticos e sete consumidores votaram somente em chilenos. Dois críticos e dois consumidores escolheram apenas franceses. Cerca de 20 em cada grupo não colocaram nenhum italiano na lista. O que tudo isso significa? Que, em matéria de vinho, a opinião alheia e nomes famosos são, no máximo, um guia – o que cada um gosta, só se pode descobrir provando.

ERNESTO BERNARDES  
degustacao@edgobo.com.br



## Wine Tasting

Brazil  
Época

Boa Vida  
São Paulo

November 14th, 2005  
Translation

# Can Taste be Argued?

Which is the best wine in the world? If we depend on the experience of blind wine tastings throughout the world, there are as many answers as wines and wine drinkers. In 1976 the English columnist Steven Spurrier organized an event in Paris in which wine critics and businessmen participated in a blind tasting of whites and reds from top California and French lines. The idea was to discover at what point the fame of a product influences the appreciation of the consumer. The winners were the American Stag's Leap and Montelena Chardonnay. At the beginning of 2004, in Berlin, Spurrier organized another event with the same conditions— this time comparing some of the best reds of Bordeaux with Italian contestants from Tuscany and those of Chilean winemaker Eduardo Chadwick, all made from the same varieties of grapes. Every participant presented their ranking for 1st, 2° and 3rd place. The Chilean Viñedo Chadwick 2000 and Señá 2001 triumphed, followed by the Château Lafite 2000. Therefore, are the Chileans the best? Last week, the event was reproduced in São Paulo with two groups —one made up of critics, the

other, consumers—. The winner of both was the French Château Margaux 2001. The critics also gave second place to the famous French Château Latour 2000, while the public voted for the Chadwick preferred by the Germans. This took third place according to the ranking done by the press; according to the public, this position belonged to the Señá 2001. An analysis of the voting showed yet another complication. There were 35 voters in each panel. In each one of them, 11 gave the victory to the Margaux; however, 12 critics and 9 consumers did not include a single one of the French among their favorites. Three critics and six consumers voted exclusively for Chilean wines. Two critics and two consumers barely chose the French. Close to 20 from each group did not add a single Italian to their list. What does all this mean? This means that in terms of wine, the opinion of others and famous names, are at most, a guide. The preference of each person can only be discovered by tasting.

ERNESTO BERNARDES  
degustacao@edglobo.com.br







## Prova às cegas



O

QUE ACONTECEU EM SÃO PAULO na segunda-feira que

passou é raro no panorama das provas de vinhos, não por causa da degustação em si, mas porque se tratavam de vinhos de renome, alguns sublimes, todos muito buscados e nem sempre encontrados. Foi a repetição da Cata de Berlim, uma prova às cegas realizada no ano passado que confrontou clássicos franceses de Bordeaux, italianos da Toscana e uma vinícola chilena desse nível internacional.

Para os que estranham o nome: cata em espanhol quer dizer degustação, prova em Portugal. A de São Paulo foi, como a de Berlim, às cegas, ou seja, os vinhos foram dispostos em decantadores, as garrafas de cada um cobertas com um manto escuro.

A produção do evento no Empório Santa Maria, a cargo da Expand e de Otávio Piva de Albuquerque, foi pilotada por Steven Spurrier, conselheiro editorial da revista inglesa "Decanter". Steven foi o responsável pela primeira degustação cega que mudou o mundo do vinho e lançou a Califórnia nesse mapa, em 1976.

Naquela época, Steven lembrou, os vinhos do Novo Mundo eram desconhecidos. No Chile nem se falava e na Califórnia, muito menos. O Stags Leap Wine Cellars 73 venceu os bordaleses, os grandes châteaux, uma façanha que, diga-se, hoje é difícil de se repetir.

Com a entrada do Chile no nível de vinhos de prestígio, a situação mudou. O desafio criado agora vem de Eduardo Chadwick, presidente de várias vinícolas (Viña Errázuriz, Caliterra, Señal e Viñedo Chadwick), empresas que produzem vinhos de estilos diferentes mas com a mesma raiz familiar.

Eduardo dispôs cinco vinhos topo de linha — o Señal 2000, o Señal 2001, o Viñedo Chadwick 2000, o Viñedo Chadwick 2001 e o Don Maximiano 2001 — ao lado de três gigantes de Bordeaux, o Château Latour 2001, o Château Margaux 2001 e o Château Lafite 2000. E ainda alinhou dois italianos da galeria das celebridades, o Sassicaia 2000 e o Guado al Tasso 2000, toscanos da região de Bolgheri.

Na prova dos críticos e da imprensa, à tarde, o Margaux venceu, o Latour chegou em segundo e o Viñedo Chadwick 2000, em terceiro. Na prova dos consumidores, à noite, o Margaux repetiu a vitória, com o Viñedo Chadwick 2000 em segundo e o Señal 2001 em terceiro.

Nas minhas anotações, fiquei com o público consumidor nos três primeiros lugares. Dei a vitória por larga margem ao Margaux, uma elegância arrebatadora, seguido de Viñedo Chadwick 2000 e Señal 2001. Nas duas provas, os italianos chegaram em último, um em cada.

Eduardo Chadwick provou uma bela tese. Mas os chilenos são feitos para serem consumidos bem antes dos franceses.

M VOLTA DA MESA Renato Machado

# Blind tasting

Brazil

O Globo

November 11th, 2005

Translation

What happened in Brazil last month was something different in the panorama of wine tastings. This isn't necessarily because of the tasting itself, but rather because of the big name wines, some sublime, all looked for, but not always found. It was a repeat of the "Berlin Tasting", a blind tasting which took place last year between classic French Bordeaux, Italians from Tuscany and international level Chilean wines.

For those who may find the name strange: "cata" is a Spanish word for tasting and "prueba" is the word in Portuguese. Like the one in Berlin, the Sao Paulo tasting was blind, that is to say, the wines were made available in decanters and each bottle was covered with a dark cloth.

The production of the event in the Emporio Santa María, under the management of Expand and Octavio Piva de Albuquerque, was directed by Steven Spurrier, editorial consultant to the English magazine "Decanter". Steven was also responsible for the first blind tasting that left the wine world speechless and put California on the map in 1976.

As Steven remembered about that time: "The New World wines were unknown. They didn't even talk about wines in Chile, and even less in California. Stags Leap Wine Cellars 73 triumphed over the Bordeaux, the great Chateaux, an incredible act that even today is difficult to repeat".

With the entrance of Chile into the world of premiere class wines, the situation has changed. The challenge being presented at this time comes from Eduardo Chadwick, President of various vineyards (Viña Errázuriz, Caliterra, Seña and Viñedo Chadwick), enterprises that produce wines with a different style but the same familiar root.

Eduardo offered four premium wines from his line : Seña 2000, Seña 2001, the Viñedo Chadwick 2000 and Don Maximiano 2001. Next to them were three giants from Bordeaux: Chateau Latour 2001, Chateau Margaux 2001 and the Chateau Lafite 2000; as well as two Italians from the celebrity galleries, Sassicaia 2000 and the Guado al Tasso 2000, Tuscans from the Bolgheri regions.

In the afternoon tasting among critics and press, the Margaux triumphed, Latour took second and Viñedo Chadwick 2000 came in third. In the night tasting among consumers, the Margaux repeated its victory, with Viñedo Chadwick 2000 in second and Seña 2001 in third.

In terms of my notes, I place myself with the consumers in the first three places. I gave the victory to the Margaux by a large margin, with its captivating elegance, followed by the Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001. In both tastings, the Italians took last place.

Eduardo Chadwick put to the test a beautiful thesis. However, Chilean wines are made to be consumed much earlier than the French.





## VINHOS

# Em São Paulo, um duelo entre o Velho e o Novo Mundo

Saul Galvão

Em janeiro de 2004, uma degustação, que ficou conhecida como Berlin Tasting, colocou lado a lado os grandes chilenos da vinícola Errazuriz, premiers crus de Bordeaux e alguns "supertoscanos", tintos da Toscana feitos com as uvas bordalesas (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, principalmente). Os jornalistas e críticos europeus preferiram os chilenos, escolhendo, pela ordem: Viñedo Chadwick 2001, do Vale do Maipo; Errazuriz Seña 2001, do Vale de Aconcagua, e Château Lafite 2000, um premier cru classé de Pauillac, Bordeaux.

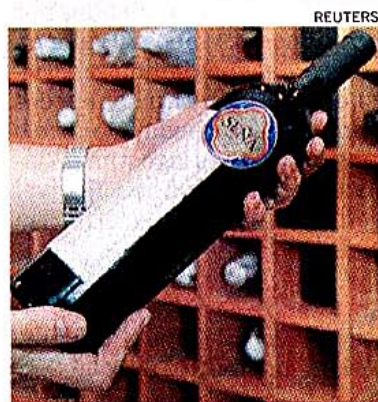
Na segunda-feira (7/11), a **Expand**, importadora de alguns desses produtos chilenos, repetiu a prova em São Paulo, orientada por Eduardo Chadwick e pelo especialista inglês Steven Spurrier. Os jornalistas e apreciadores brasileiros colocaram dois franceses entre os três primeiros: Château Margaux 2001, premier cru classé de Margaux; Château Latour 2001, premier cru de Pauillac e Viña Chadwick 2000, do Vale do Maipo.

Quem tem razão, os provedores europeus ou os brasileiros? Provavelmente os dois, pois não há muitas discrepâncias entre os dois resultados, uma vez que todos (ou quase todos) eram mesmo grandes e as diferenças eram mínimas.

Não dá para dizer quais são melhores. Afinal, nenhuma prova é definitiva. As degustações e notas são muito úteis, devem servir como referências, mas nunca representam um julgamento definitivo. A palavra final deve ser sempre daquele que compra e bebe o vinho.

Para os europeus, pode ter sido surpresa, mas as duas degustações provaram o que já se sabia aqui faz tempo: Chile (e Argentina) produzem alguns vinhos que podem ser comparados aos melhores da Europa. Os vinhos da Errazuriz eram mesmo grandes e outros chilenos com uvas bordalesas poderiam entrar no páreo, como Clos Apalta (um corte meio diferente, dominado pela Carmenère), Almaviva, Montes Alpha M, Concha y Toro Dom Melchor, Domus Aurea, Viña De Martino Reserva de Familia, Santa Rita Casa Real, Altair e Cabo de Hornos, entre muitos outros.

A minha ordem na degustação foi: Château Margaux 2001 (R\$1.190); Château Latour 2001 (R\$1.980); Seña 2001 (R\$ 349); Château Lafite Rothschild 2000 (R\$ 2.890); Sassicaia 2000 (R\$ 680), Chadwick 2000 (R\$ 428); Chadwick 2001 (R\$ 448), Dom Maximiano 2001 (R\$ 257); Seña 2000 (R\$ 328) e Guadalupe al Tasso 2000 (R\$ 398). ●



SEÑA - Entre as atrações chilenas



Brazil  
O Estado de São Paulo  
November 11th, 2005  
Translation

## Wines

# In São Paulo, a Duel Between the Old and New World

Saul Galvão

In January of 2004, a tasting known as the Berlin Tasting, placed side by side the great Chilean wines of Viña Errázuriz, the premier cru classé of Bordeaux and some of the “Super Tuscans”, reds from Tuscany made with Bordeaux grapes (Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc, principally). European critics and journalists preferred the Chilean wines, chosen in the following order: Viñedo Chadwick 2001, from Maipo Valley, Seña 2001, from the Aconcagua Valley, and Château Lafite 2000, a premier cru classé of Pauillac, Bordeaux.

On Monday (7/11), Expand, importer of some of these Chilean products repeated the test in São Paulo, directed by Eduardo Chadwick and the English specialist Steven Spurrier. The Brazilian specialists and journalists placed two French wines in the first three places: Château Margaux 2001, premier cru classé from Margaux, Château Latour 2001, premier cru classé de Pauillac and Viñedo Chadwick 2000, from the Maipo Valley.

Who is right?, the European tasters or the Brazilians? Probably both, considering there aren't many discrepancies in the results, according to all (or almost all) they were premium wines with only minimal differences.

It's not really worth saying which were better. In the end, no tasting is definitive. The tastings and their results are useful, and should be used as a reference, but never represent a definitive judgment. The final word should always be given to the one who buys and drinks the wine.

For the Europeans, it may have been a surprise, but the two tastings proved what has been known for a long time: Chile (and Argentina) produce wines which are comparable to some of the best in Europe. The wines from Errázuriz were premium and other Chilean wines made from Bordeaux grapes could enter the race, such as Apalta (a different wine dominated by the Carmenère), Almaviva, Monte Alpha M, Concha y Toro Don Melchor, Domus Aura, Viña De Martino Reserva de Familia, Santa Rita Casa Real, Altair and Cabo de Hornos, among many others.

My ranking for the tasting was as follows: Château Margaux 2001 (R\$1.190); Château Latour 2001 (R\$ 1.1980); Seña 2001 (R\$ 349); Château Lafite Rothschild 2000 (R\$ 2.890); Sassicaia 2000 (R\$680); Chadwick 2000 (R\$ 428); Chadwick 2001 (R\$ 448); Don Maximiano (R\$257); Seña 2000 (R\$ 828) and Guado al Tasso 2000 (R\$ 398).





## CATA DE BERLIN... EM COPACABANA!

Uma degustação réplica da famosa "Cata de Berlim", realizada em janeiro de 2004, confrontando, às cegas, vinhos tops chilenos com rótulos renomados da França (os 1er crus classés) e da Itália (supertoscanos), aconteceu no Rio em 9/11, no Copacabana Palace e teve um desfecho parecido com o resultado final da capital alemã. A degustação foi comandada pelo jornalista inglês Steven Spurrier, editor da revista Decanter e teve palestra de Eduardo Chadwick, conceituado winemaker chileno. Estiveram presentes 40 degustadores e a classificação foi: 1º lugar: Château Margaux 2001; 2º Viñedo Chadwick 2000; 3º Viñedo Chadwick 2001; 4º Señá 2001; 5º Señá 2000; 6º Château Latour 2001; 7º Sassicaia Bolgheri DOC Superiore 2000; 8º Don Maximiano 2001; 9º Château Lafite Rothschild 2000; 10º Guado Al Tasso Bolgheri DOC Superiore 2000.

Distribuidor: Expand – Telefones: Barra 2493-6161, Centro 2532-7332 –  
Preços variados.



Brazil  
Jornal do Commercio  
Gastronomia/Vinhos  
Rio de Janeiro  
November 26th, 2005  
Translation

# Berlin Wine Tasting... In Copacabana!

A replica of the famous “Berlin Wine Tasting” of January 2004-in which “top” Chilean wines were placed in a blind confrontation alongside prestigious trademark wines from France (Premier Crus Clases) and Italy (Greats from Tuscany)- was carried out in Rio on November 9 in the Copacabana Palace, and the final result was much like that of the German capitol. The tasting was supervised by the English journalist Steven Spurrier, editor of Decanter magazine, and featured a lecture by Eduardo Chadwick, award winning Chilean winemaker. There were

40 wine tasters present, and the final ranking was as follows: 1st place Château Margaux 2001; 2nd Viñedo Chadwick 2000; 3º Viñedo Chadwick 2001; 4º Señá 2001; 5º Señá 2000; 6º Château Latour 2001; 7º Sassicaia Bolgheri D.O.C. Superiore 2000; 8º Don Maximiano 2001; 9º Châteaux Lafite-Rothschild 2000; 10º Guado Al Tasso Bolgheri DOC Superiore 2000.

Distributor: Expand – Telephone: Bar (5521) 2493-6161, Center (5521) 2532-7332 – Prices Vary



## VINHO

# A soberania do gosto

Brazil

Gazeta Mercantil

Plano Pessoal

São Paulo

November 25th, 2005

Marcelo Copello\*

Sempre digo que o "melhor vinho" é o que cumpre sua função primordial: agradar ao gosto de quem vai degustá-lo.

Por este critério, um vinho mais fácil de beber e mais pronto poderá superar exemplares de maior qualidade e fama, que por vezes exigem experiência e paciência do apreciador. Foi o que ficou provado na "Cata de Berlim" (degustação de Berlim), evento promovido pela Expand em São Paulo e no Rio no início deste mês.

O nome "Cata de Berlim" é referência a uma degustação feita pelo empresário Eduardo Chadwick na cidade alemã em janeiro de 2004. Na ocasião Chadwick, presidente das vinícolas chilenas Caliterra, Señal e Viñedo Chadwick, promoveu um confronto às cegas de seus principais produtos com alguns Premiers Grand Crus Classés de Bordeaux e Supertoscans.

Quem dirigiu a prova berlinesa foi Steven Spurrier, conselheiro da revista inglesa "Decanter", que em 1976 promoveu, em Paris, uma degustação histórica: o embate cego entre grandes Bordeaux e Borgonhas contra os então emergentes da Califórnia. Em Paris os californianos ganharam. Em Berlim os chilenos levaram a melhor e no Brasil não foi diferente.

Foram realizadas duas provas em São Paulo e uma no Rio, todas orquestradas por Spurrier, com a presença de Chadwick e de Otávio Piva, proprietário da Expand, que tem em seu catálogo todos os exemplares do evento. Os mesmos dez vinhos foram servidos nas três provas.



Três Bordeaux: Château Margaux 2001 (R\$ 1,19 mil), Château Lafite Rothschild 2000 (R\$ 2,89 mil) e Château Latour 2001 (R\$ 1,98 mil). Dois toscanos: Sassicaia 2000 (R\$ 680) e Guado Al Tasso 2000 (R\$ 398). Do Chile foram cinco: Señal 2000 (R\$ 328), Señal 2001 (R\$ 348), Viñedo Chadwick 2000 (R\$ 428), Viñedo Chadwick 2001 (R\$ 448) e Don Maximiano 2001 (R\$ 250).

O painel de jurados incluía jornalistas especializados, integrantes de associações de enófilos e consumidores. A transparência da eleição foi total. Provou-se tudo sem saber o que cada taça continha e a classificação foi feita por preferência, não por pontuação. Ao invés de dar notas cada um montou seu próprio ranking. Depois, cada jurado anunciou em aberto seus três vinhos prediletos e uma soma geral foi montada atribuindo-se pesos às colocações.

No cômputo geral das três provas o resultado foi: 1.º Château Margaux 2001; 2.º Chadwick 2000; 3.º Señal 2001; 4.º Château Latour 2001; 5.º Señal 2000; 6.º Chadwick 2001; 7.º Don Maximiano 2001; 8.º Guado Al Tasso 2000; 9.º Château Lafite-Rothschild 2000; 10.º Sassicaia 2000.

Já o meu ranking pessoal, anunciado na ocasião, foi totalmente diferente. 1.º Château Lafite-Rothschild 2000; 2.º Château Latour 2001; 3.º Château Margaux 2001; 4.º Sassicaia 2000; 5.º Chadwick 2000; 6.º Señal 2001; 7.º Señal 2000; 8.º Don Maximiano 2001; 9.º Guado Al Tasso 2000; 10.º Chadwick 2001.

Em resumo: o Château Margaux foi unânime ao vencer as três provas, mas no geral os chilenos agradaram mais. Enquanto isso, no meu palato os três pri-

Na degustação do Rio, Steven Spurrier (à esq.), Piva e Eduardo Chadwick



meiros (com larga margem) foram os franceses. Daí algumas perguntas podem surgir. Por que os chilenos superaram os grandes Bordeaux na soma final? Por que minha classificação foi tão diferente da opinião geral?

Alguns fatores podem explicar o resultado. Primeiramente, o hábito também faz o monge. O consumidor brasileiro está mais habituado ao estilo dos vinhos chilenos: fáceis de beber, quase doces de tão alcoólicos, com taninos prontos, acidez mediana, exuberantes no olfato, frutados, melhor para serem degustados puros (como nesta prova) do que acompanhando uma refeição e que já agradam desde jovens (com 5 anos de idade a maioria está em seu auge).

No que se refere aos Bordeaux todos estavam jovens demais. Estes vinhos precisam de vários anos, às vezes décadas, para se mostrar. Exemplares como o Château Lafite-Rothschild 2000 em sua ju-

ventude podem causar estranheza a alguns paladares. Este é um vinho nada óbvio, muito elegante, polido e bem definido em seus aromas e sabores, mas com uma parede de taninos finíssimos, que neste momento se apresentam bastante ásperos e com olfato ainda fechado e pouco intenso.

Um monumento da vinicultura mundial como este deve ser avaliado em perspectiva, sob a luz da experiência, pois só estará em seu auge daqui a, pelo menos, uma década. Gostaria de participar desta mesma degustação daqui a alguns anos, com os mesmos vinhos (das mesmas safras) e com os mesmos jurados. Acredito que tanto os vinhos como os degustadores terão se beneficiado do tempo.

\*Editor-chefe da revista Adegas, articulista internacional, autor de três livros e editor do site [www.mardevinho.com.br](http://www.mardevinho.com.br)

## Wine

# The Sovereignty of Taste

Marcelo Copello\*

Brazil  
Gazeta Mercantil  
Plano Pessoal  
São Paulo  
November 25th, 2005  
Translation

I always say the best wine is that which serves its primordial function- to please the one who tastes it. According to this criteria, a wine which is easier and more ready to drink could surpass examples of better quality and fame, which may demand experience and patience in order to be appreciated. This is what can be shown in the case of the “Brazil Wine Tasting”, an event promoted by Expand in São Paulo and Rio at the beginning of the month.

The name “Brazil Wine Tasting” makes reference to a tasting carried out by Eduardo Chadwick in the German city of Berlin in 2004. On this occasion, Chadwick, president of the Chilean wineries Caliterra, Seña and Viñedo Chadwick, promoted a blind tasting with his principal products, some of the Premiers Grands Crus Classés of Bordeaux and greats of Tuscany.

The tasting in Berlin was supervised by Steven Spurrier, consultant to the magazine “Decanter”, that, in 1976, promoted the historic wine tasting in Paris: a blind battle between the great Bordeaux’s and Borgoñas with those emerging out of California. In Paris, the Californians triumphed, in Berlin victory belonged to the Chileans, and in Brazil it has not been any different.

Two tests were performed in São Paulo and one in Rio, all orchestrated by Spurrier, and including the presence of Chadwick and Otávio Piva, owner de Expand, a company which has all of the samples from the event in its catalogues. The same ten wines were served in each event.

Three Bordeaux: Château Margaux 2001 (1.190 reales), Château Lafite Rothschild 2000 (2.890 reales) and Château Latour 2001 (1.980

reales). Two Tuscan : Sassicaia 2000 (680 reales) and Guado Al Tasso 2000 (398 reales). Five from Chile: Seña 2000 (328 reales), Seña 2001 (348 reales), Viñedo Chadwick 2000 (328 reales), Viñedo Chadwick 2001 (448 reales) and Don Maximiano 2001 (250 reales).

The jury was made up of specialized journalists, members of associations of enology, and consumers. The selection process was completely transparent. Everyone participated in the tasting without knowing the contents of their glass, and the ranking was done by point rather than preference. Instead of giving a grade, each winetaster constructed their own system of ranking. Later, each one publicly announced their three wines of preference, and a general tally was done to give more weight to the positions.

When the calculations were completed from the three tests, the final results were the following: 1° Château Margaux 2001; 2° Chadwick 2000; 3° Seña 2001; 4° Château Latour 2001; 5° Seña 2000; 6° Chadwick 2001; 7° Don Maximiano 2001; 8° Guado Al Tasso 2000; 9° Château Lafite Rothschild 2000; 10° Sassicaia 2000.

In the meantime, my personal ranking, made public at the time, was completely different. 1° Château Lafite Rothschild 2000; 2° Château Latour 2001; 3° Château Margaux 2001; 4° Sassicaia 2000; 5° Chadwick 2000; 6° Seña 2001; 7° Seña 2000; 8° Don Maximiano 2001; 9° Guado Al Tasso 2000; 10° Chadwick 2001.

In short: the Château Margaux was the unanimous winner of all three tests, however, in general, people preferred the Chileans. At the same time, to my palate, the first three places (by





a large margin) belonged to the French. From there, some questions may arise. Why was my ranking so different from the general opinion?

There are some factors which may explain the result. The first of which is that the “habit makes the monk”. The Brazilian consumer is very accustomed to Chilean style wines: easy to drink, as sweet as they are alcoholic, clever tannins, medium acidity, exuberant to the olfactory, fruity, better to drink alone (as in the event) rather than accompanied by food, and pleasing while they are still young (at 5 years, the majority are in their zenith).

In reference to the Bordeauxs, all were too young. These wines need many years, and even decades, to show themselves. Examples such as the Château Lafite Rothschild 2000 in its youth may cause a sensation of strangeness to some palates. This wine is anything but obvious, very

elegant, polished, well defined in its aromas and flavors, but with a wall of extremely fine tannins that, in the moment, are harsh with a closed and not very intense aroma.

Such a monument of the world of wine culture should be evaluated in perspective, with the benefit of experience, as it will take at least a decade to reach its zenith. I would like to participate in the same tasting, with the same wines (the same harvests) and the same jury, but a few years into the future. I think that like the wines, the winetasters will have benefited from the time.

(Footnotes)

\* Chief editor of the magazine ADEGA, international columnist, author of three books and editor of the site [www.mardevinho.com.br](http://www.mardevinho.com.br)

Brazil  
Diário De Suzano  
Gil Fuentes  
Suzano  
November 4th, 2005

## Expand

Nesta segunda-feira, dia 7, às 19 horas, a Expand apresenta ao público uma réplica da cata de Berlim, confronto que aconteceu na cidade alemã, em 2004, entre vinhos chilenos do Grupo Errazuriz, da França e Itália. Em São Paulo, o evento se repete uma degustação às cegas de 10 exemplares (5 chilenos, 3 franceses e 2 italianos), em que participam todos os rótulos chilenos degustados em Berlim e alguns do Velho Mundo. O evento será no Empório Santa Maria (Av. Cidade Jardim) e estará sob o comando do produtor dos vinhos chilenos Eduardo Chadwick e do jornalista Steven Spurrier, conselheiro editorial da revista "Decanter".



# Expand

Brazil  
Diário De Suzano  
Gil Fuentes  
Suzano  
November 4th, 2005  
Translation

This Monday at 7 pm, Expand will present to the public a replica of the “Berlin Wine Tasting”- a confrontation carried out in the German city in 2004 between Chilean wines from Errázuriz, and others from France and Italy. The event will be repeated in Sao Paulo: a blind tasting of 10 samples (5 Chilean, 3 French and 2 Italian) including the

same Chilean brands as those tasted in Berlin, as well as some from the Old World. The event will take place in the Emporio Santa Maria (Av. Cidade Jardim) and will be under the supervision of Chilean wine producer Eduardo Chadwick and journalist Steven Spurrier, editorial consultant to the magazine Decanter.







Brazil  
Veja SP  
[www.vejinha.com.br](http://www.vejinha.com.br)  
São Paulo  
November 16th, 2005

## VINHOS

Saiba como foi o confronto organizado pela **Expand** dos vinhos chilenos do produtor Eduardo Chadwick com rótulos consagrados (e caros) da França e da Itália, como Château Margaux, Château Lafite-Rothschild e Sassicaia. Os vinhos foram avaliados na última segunda-feira (7) por quarenta especialistas convidados, no Empório Santa Maria.



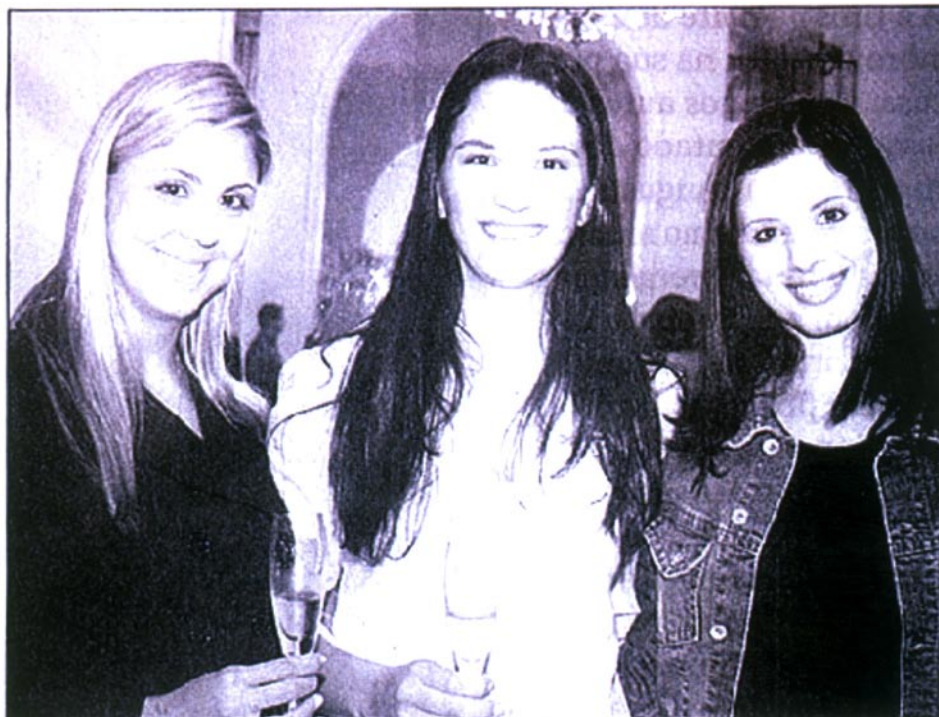
# Wines

Brazil  
Veja SP  
[www.vejinha.com.br](http://www.vejinha.com.br)  
São Paulo  
November 16th, 2005  
Translation

Get to know the details of the tasting organized by Expand between Chilean wines of Eduardo Chadwick and the sacred brands (and faces) of France and Italy, such as Château Margaux,

Château Latite-Rothschild y Sassicaia. The wines were evaluated last Monday, the 7th, by 40 experts invited to the Emporio Santa Maria.

Brazil  
Jornal Do Brazil  
Boechat  
Rio de Janeiro  
November 12th, 2005



Rogério Resende

*Janine Sad, Piva de Albuquerque e Dani Ventura na degustação de vinhos da Expand, que movimentou o Copa anteontem*

Janine Sad, Piva de Albuquerque and Dani Ventura in the wine tasting by Expand, that shook the cup the day before yesterday.







Brazil  
O Globo  
Marcia Peltier  
Rio de Janeiro  
November 15th, 2005



José Grimberg, Janine Saad, Otávio e Tânia Piva de Albuquerque em noite de degustação de vinhos

José Grimberg, Janine Saad, Otávio y Tania Piva de Albuquerque the night of the wine tasting.



# CHILEAN PRESS COVERAGE



# Vinos chilenos elegidos los Mejores del Mundo

Chile  
América Economía  
Diciembre, 2005

**Viñedo Chadwick, Seña, y Don Maximiano Founder's Reserve  
una vez más reafirman clase mundial de vinos chilenos en Brasil**



Sala de degustación, Berlín 2004



Eduardo Chadwick, Steven Spurrier y Otávio Piva. Brasil 2005

El año 2004 marcó un hito en la historia de la industria del vino chilena cuando Viñedo Chadwick 2000 y Seña 2001 ocuparon el primer y segundo lugar, en una cata a ciegas realizada en el Hotel Ritz Carlton de Berlín. Lo hicieron por sobre Chateau Lafite 2000, Chateaux Margaux 2001, Chateau Latour 2000 y los mejores vinos de la Toscana.

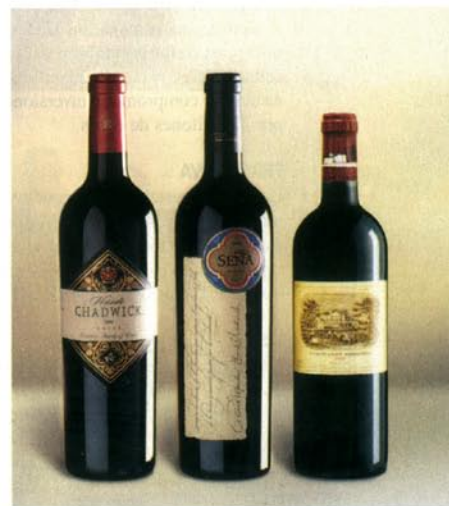
Fueron periodistas y compradores especializados de Europa, los que dieron estos lugares a los vinos chilenos en la mítica "Cata de Berlín". En noviembre de este año en Brasil, en un evento similar con la prensa especializada, se repetía el mismo resultado.

Sao Paulo y Río de Janeiro, en Brasil, fueron las ciudades escogidas para realizar una nueva réplica de la Cata de Berlín. Tres catas consecutivas, cada una de ellas con cuarenta connotados periodistas, compradores y destacados consumidores de vino de ese importante mercado se reunieron invitados por Eduardo Chadwick, Presidente de Viña Errázuriz, Otávio Piva de Alburquerque,

Presidente de Expand, distribuidor en Brasil y por Steven Spurrier, destacado columnista de la revista Decanter del Reino Unido quien, al igual que en Berlín, ofició de moderador de la cata. El resultado de las catas en Brasil confirmó la tendencia, ubicando a los vinos Errázuriz en los primeros lugares de preferencia entre los críticos especializados y consumidores experimentados.

Chateau Margaux 2001, seguido por Viñedo Chadwick 2000 y Seña 2001 en tercer lugar, por sobre los vinos Chateau Lafite 2000, Chateau Latour 2000 y 2001 y los mejores vinos de la Toscana, demostrando una vez más la alta calidad presentada por los vinos chilenos.

"Estamos muy orgullosos de este excelente resultado en este mercado tan importante como es Brasil. Esta cata confirma los resultados obtenidos en Berlín y reafirmando una vez más la clase mundial de nuestros vinos", comentó Eduardo Chadwick.



## Resultados

### Cata de Berlín - Enero 2004

| Ubicación | Vino                                 |
|-----------|--------------------------------------|
| 1         | Viñedo Chadwick 2000                 |
| 2         | Seña 2001                            |
| 3         | Château Lafite 2000                  |
| 4         | Château Margaux 2001                 |
| 4         | Seña 2000                            |
| 6         | Château Margaux 2000                 |
| 6         | Château Latour 2000                  |
| 6         | Viñedo Chadwick 2001                 |
| 9         | Don Maximiano Founder's Reserve 2001 |
| 10        | Château Latour 2001                  |
| 10        | Solaia 2000                          |



Chilean wines chosen as

# The Best in the World

Chile  
América Economía  
December, 2005  
Translation

**Viñedo Chadwick, Seña and Don Maximiano Founder's Reserve once again reaffirm the world class level of Chilean wines in Brazil.**

2004 marked a historic milestone for the Chilean wine industry when Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 took first and second place in a blind wine tasting carried out in the Ritz Carlton Hotel in Berlin. They triumphed over Chateaux Lafite 2000, Chateaux Margaux 2001, Chateau Latour 2000 and some of the best wines of Tuscany.

It was a combination of journalists and specialized European buyers that gave these places to the Chilean wines in the mythic "Berlin Wine Tasting". In November of this year in Brazil, a similar event with specialized press gave the same results.

Sao Paulo and Rio de Janeiro, in Brazil, were the cities chosen to carry out the new replica of the Berlin Wine Tasting. Three consecutive tastings, each with 40 well known journalists, buyers and distinguished wine consumers from this important market were brought together at the invitation of Eduardo Chadwick, President of Viña Errazuriz, Otávio Piva de Albuquerque, President of Expand, distributor in Brazil, and Steven Spurrier, prominent columnist for Decanter magazine from the United Kingdom, who, as in Berlin, was official moderator of the tasting. The results of the tasting in Brazil confirmed the pattern, locating the wines of Errazuriz among the first place preferences of both specialized critics and experienced consumers.

Chateaux Margaux 2001 was followed by Viñedo Chadwick 2000, with Seña 2001 taking third place over such wines as Chateau Lafite 2000, Chateau Latour 2000 and 2001, as well as some of the best Tuscan wines, demonstrating once more the high quality represented by Chilean wines.

"We are very proud of this excellent result in a market as important as Brazil. This tasting confirms the results in Berlin and reaffirms once more the world class level of our wines" commented Eduardo Chadwick.

## Results Berlin Wine Tasting-January 2004

| Ranking | Wine                             |
|---------|----------------------------------|
| 1       | Viñedo Chadwick 2000             |
| 2       | Seña 2001                        |
| 3       | Chateau Lafite 2000              |
| 4       | Chateau Margaux 2001             |
| 4       | Seña 2000                        |
| 6       | Chateau Margaux 2000             |
| 6       | Chateau Latour 2000              |
| 9       | DonMaximianoFounder'sReserve2001 |
| 10      | Chateau Latour 2001              |
| 10      | Solaia 2000                      |





## Evento

Viñedo Chadwick 2000, Señal 2001 y Don Maximiano Founder's Reserve 2001:

# Reafirman clase mundial de viñas chilenas en Brasil

Enero de 2004 marcó un hito en la industria del vino chileno en lo que hoy se conoce como la ya mítica "Cata de Berlín", cuando Viñedo Chadwick 2000 y Señal 2001 fueron seleccionados primero y segundo, respectivamente, en una cata a ciegas por sobre los franceses Chateau Lafite 2000, Chateau Margaux 2001, Chateau Latour 2000 y los mejores vinos de la Toscana, por periodistas y expertos compradores de Europa. El pasado mes de noviembre, Sao Paulo y Rio de Janeiro, en Brasil, fueron las ciudades escogidas para replicar la cata de Berlín.

En esta ocasión se realizaron tres catas consecutivas cada una de ellas con cuarenta connotados periodistas especializados, compradores y destacados consumidores de vino de ese importante mercado, los que fueron invitados por Eduardo Chadwick, presidente de Viña Errázuriz, Otávio Piva de Albuquerque, presidente de Expand, distribuidor en Brasil, y Steven Spurrier, reconocido periodista del Reino Unido y columnista de la revista Decanter, quien, al igual que en Berlín, ofició de moderador.

Los vinos escogidos para la ocasión fueron Viñedo Chadwick 2000 y 2001, Señal 2000 y 2001 y Don Maximiano Founder's Reserve 2001, los franceses Chateau Margaux 2001, Chateau Latour 2001 y Chateau Lafite-Rothschild 2000, y los italianos Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000 y Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000.

El resultado dejó de manifiesto la misma tendencia que pone a los vinos de Viña Errázuriz en los primeros lugares de preferencia entre



Eduardo Chadwick, Steven Spurrier y Otávio Piva de Albuquerque.



Los vinos premiados, Viñedo Chadwick 2000, Señal 2001 y Don Maximiano Founder's Reserve 2001

los críticos especializados y consumidores experimentados. Chateau Margaux 2001, seguido por Viñedo Chadwick 2000 y Señal 2001

fue la preferencia general, demostrando una vez más el grado de desarrollo y la calidad alcanzada por la industria vitivinícola chilena.

Chile  
El Mercurio  
December 5th, 2005  
Translation

Viñedo Chadwick 2000, Seña 2001, and Don Maximiano Founder's Reserve 2001:

# Affirmation of World- Class Level of Chilean Wines in Brazil

January 2004 marked a milestone in the Chilean wine industry in what is today known as the mythic "Berlin Wine Tasting", when Viñedo Chadwick 2000 and 2001 were selected over the French Chateau Lafite 2000, Chateau Margaux 2001, Chateau Latour 2000, and some of the best Tuscan wines, for first and second place in a blind tasting conducted with journalists and expert buyers from Europe. Last November, Sao Paulo and Rio de Janeiro, Brazil were chosen as the cities to repeat the Berlin tasting.

On this occasion, three consecutive tastings were carried out, each with 40 well known specialized journalists, buyers and prominent consumers of wine from this important market, all of them invited by Eduardo Chadwick, President of Viña Errázuriz, Otávio Piva de Albuquerque, President of Expand, distributor in Brazil, and Steven Spurrier, well-known journalist from

the United Kingdom and columnist of Decanter magazine, who, just as in Berlin, was the official moderator of the event.

The wines chosen for the occasion were Viñedo Chadwick 2000 and 2001, Seña 2000 and 2001, Don Maximiano Founder's Reserve 2001, the French Chateau Margaux 2001, Chateau Latour 2000, Chateau Lafite-Rothschild 2000, and the Italians Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000 and Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000.

The result was clear to all the tendency to place the wines of Viña Errázuriz among the first place preferences of specialized critics and experienced consumers. Chateau Margaux 2001, followed by Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 was the general preference, demonstrating once again the grade of development and quality that the Chilean wine industry has reached.







www.lobby.cl  
Noviembre, 2005

## ERRAZURIZ REPITE EN BRASIL SU "CATA DE BERLÍN"



Enero del 2004 marcó un hito en la historia de la industria del vino cuando Viñedo Chadwick 2000 y Señal 2001 fueron seleccionados primero y segundo, respectivamente, en una cata a ciegas por sobre Chateau Latite 2000, Chateau Margaux 2001, Chateau Latour 2000 y los mejores vinos de la Toscana por periodistas y compradores especializados de Europa, en lo que hoy se conoce como la mítica "Cata de Berlín". En diciembre del

mismo año en Chile, en un evento similar con la prensa especializada, se repitió el mismo resultado.

Con el fin de educar sobre la industria vitivinícola chilena, el 7 y 9 de noviembre del presente año se realizó en Sao Paulo y Río de Janeiro una replica de la cata del Berlin. En Brasil se realizaron tres catas consecutivas, cada una de ellas con cuarenta periodistas especializados, compradores y destacados consumidores de vino de ese mercado, los que fueron invitados por Eduardo Chadwick, presidente de la Viña Errazuriz, Otavio Piva de Albuquerque, presidente de Expand, el distribuidor en Brasil, y Esteven Spurrier, periodista especializado del Reino Unido y columnista de la revista Decanter quien, al igual que en Berlín, ofició de moderador de las catas.

El resultado de esta cata en Brasil dejó de manifiesto la misma tendencia que pone a los vinos de Viña Errazuriz en los primeros lugares de preferencia entre los críticos especializados y consumidores experimentados.

### Resultados finales – Cata de Berlín en Brasil

- 1° Chateau Margaux 2001 – Margaux
- 2° Viñedo Chadwick 2000
- 3° Señal 2001
- 4° Chateau Latour 2001 – Pauillac
- 5° Señal 2000
- 6° Viñedo Chadwick 2001
- 7° Don Maximiano Founder's Reserve 2001
- 8° Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C Superiore 2000
- 9° Chateau Latite Rothechild 2000 Pauillac
- 10° Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000



# Errázuriz repeats the “Berlin Tasting” at Brazil

www.lobby.cl  
November, 2005  
Translation

January 2004 marked a milestone in the history of Chilean wine industry when Viñedo Chadwick 2000 and Señal 2001 were selected, in a blind tasting, in first and second place respectively. These wines were chosen by European journalists and specialized wine buyers above Château Lafite 2000, Château Margaux 2001, Château Latour 2000 and the best Tuscany wines, in what is known as the mythical “Berlin Tasting”. In December 2004 at Chile, in a similar event with professionals representing the specialized press, the same result was repeated.

In order to educate about the Chilean viticulture industry, on the 7th and 9th of November of this year a replica of the Berlin Tasting took place at Sao Pablo and Rio de Janeiro. At Brazil, three consecutive tastings were realized, each one with forty specialized journalists, wine buyers and re-known wine consumers, all of them invited by Eduardo Chadwick, President of Viña Errázuriz, Otávio Piva de Albuquerque, President of Expand, wine distributor at Brazil and Steven

Spurrier, specialized journalist from the United Kingdom and columnist of Decanter magazine, whom, such as in Berlin, was the moderator of all the tastings.

The result of this tasting at Brazil reveals the same tendency that places Viña Errázuriz wines in the first preferences among critic experts and experienced consumers.

## Final results-Berlin Tasting at Brazil

- 1st Château Margaux 2001- Margaux
- 2nd Viñedo Chadwick 2000
- 3rd Señal 2001
- 4th Château Latour 2001-Pauillac
- 5th Señal 2000
- 6th Viñedo Chadwick 2001
- 7th Don Maximiano Founder's Reserve 2001
- 8th Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000
- 9th Château Lafite-Rothschild 2000-Pauillac
- 10th Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000

## Ahora en Brasil Errazuriz repite con éxito “Cata de Berlín”

Enviado por periodismo Fecha 29/11/2005 9:52:06

www.viticultura.com  
Noviembre 29, 2005

*En tres catas a ciegas donde los vinos de Errazuriz se midieron con los mejores de Francia e Italia, fueron elegidos Chateau Margaux 2001, Viñedo Chadwick 2000 y Seña en primer, segundo y tercer lugar, respectivamente.*



Viña Errazuriz quería comprobar si realmente sus vinos eran de clase mundial. Y que mejor forma de hacerlo que someterlos a una cata a ciegas con periodistas y compradores especializados junto a los mejores vinos franceses e italianos.

La primera experiencia fue en enero de 2004 en Berlín con excelentes resultados: Viñedo Chadwick 2000 y Seña 2001 fueron seleccionados primeros y segundo, respectivamente,

superando a Chateau Latite 2000, Chateau Margaux 2001 y Chateau Latour 2000. es lo que hoy se conoce como la mítica “Cata de Berlín”. En diciembre del mismo año en Chile, en un evento similar con la prensa especializada, se repitió el mismo resultado.

Ahora el turno fue de Brasil. En Sao Paulo y Río de Janeiro se replicó la experiencia. Se realizaron tres catas consecutivas cada una de ellas con cuarenta connotados periodistas especializados, compradores y destacados consumidores de vino de ese importante mercado. Los vinos escogidos para esta cata a ciegas fueron Viñedos Chadwick 2000 y 2001, Seña 2000 y 2001 y Don Maximiano Fourder's Reserve 2001, además de los franceses Chateau Margaux 2001, Chateau Latour 2001 y Chateau Latite – Rothschild 2000, y los italianos Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000 y Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000.



Chateau Margaux 2001, seguido por Viñedo Chadwick 2000 y Seña 2001 en tercer lugar fue la preferencia general. “Estamos muy orgullosos de este excelente resultado en un mercado tan importante para la industria vitivinícola chilena, como es Brasil. Esta cata confirma los resultados de Berlín y reafirma nuestra convicción que nuestros vinos están ya entre los mejores del mundo”, comentó Eduardo Chadwick, presidente de la Viña Errazuriz, agregando que con este tipo de catas contribuyen a “posicionar en un lugar de excelencia y reconocimiento a todos los vinos chilenos”.

### RESULTADO CATA EN BRASIL

- 1° Chateau Margaux 2001 – Margaux
- 2° Viñedo Chadwick 2000
- 3° Seña 2001
- 4° Chateau LATOUR 2001 – Pauillac
- 5° Seña 2000
- 6° Viñedo Chadwick 2001
- 7° Don Maximiano Fourder's Reserve 2001
- 8° Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000
- 9° Sassicaia Bolgheri D.O.C 2000 – Pauillac
- 10° Sassicaia Bolgheri D.O.C 2000



**Viña Errázuriz repeats now in Brazil successfully the "Berlin Tasting"**  
**Sent by Journalist (VitiViniCultura Magazine)**

# Tasting in Brazil

In three blind tastings where the wines from Viña Errázuriz competed with the best of France and Italy, were selected the wines Chateau Margaux 2001, Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 in first, second and third place respectively.

Viña Errázuriz wanted to prove if in fact their wines were a worldwide class wine and what a better way to do it by a blind tasting with wine journalists and buyers together with the best French and Italian wines.

The first experience was in January.2004 in Berlin obtaining excellent results: Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 were selected first and second respectively, wining against Chateau Lafite 2000, Chateau Margaux 2001 and Chateaux Latour 2000. Today a days is known as the mythical "Berlin Tasting". During December of same year 2004, at Chile in a similar occasion with the wine press was carried out obtaining the same results.

Now it was Brazil's turn, in Sao Paulo and Rio de Janeiro they repeated similar experience. Three consecutive tastings were organized, each one of them with the participation of forty renown wine journalists, buyers and educated wine consumers of this important market. The wines chosen for this blind tasting were Viñedo Chadwick 2000 and 2001, Seña 2000 and 2001 and Don Maximiano Founder's Reserve 2001, as well as the French wines, Chateau Margaux

2001, Chateau Latour 2001 and Chateau Lafite-Rothschild 2000 and the Italian ones Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000 and Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000.-

Chateau Margaux 2001, followed by Viñedo Chadwick 2000 and Seña 2001 in third place was the general preference. "We are very proud of this excellent result obtained in an extremely important market for the Chilean wine industry such as Brazil. This tasting confirms the results attained in Berlin and reasserts our conviction that our wines are now consider among the best of the world", remarked Eduardo Chadwick, President of Viña Errázuriz. He continued commenting that with this kind of tastings we contribute "to positioning all Chilean wines in a place of excellence and recognition".

## Results of the Tasting in Brazil

- 1.- Chateau Margaux 2001 – Margaux
- 2.- Viñedo Chadwick 2000
- 3.- Seña 2001
- 4.- Chateau Latour 2001 – Pauillac
- 5.- Seña 2000
- 6.- Viñedo Chadwick 2001
- 7.- Don Maximiano Founder's Reserve 2001
- 8.- Guado Al Tasso Bolgheri D.O.C. Superiore 2000
- 9.- Chateau Lafite-Rothschild 2000 – Pauillac
- 10.- Sassicaia Bolgheri D.O.C. 2000

