

SOLAIRE JOURNEY, VIAGEM DE SEIS DIAS CRIADA PELA MAISON VEUVE CLICQUOT, LEVA CHAMPANHES RAROS ÀS PROPRIEDADES DO GRUPO BELMOND NO PERU

POR DÉCIO GALINA

A o mesmo tempo que puxo o cotovelo direito para fora d'água, giro a cabeça na superfície para respirar. Nado paralelo à orla da Praia de Collata, a mais alta do mundo, a 3.812 metros, no Lago Titicaca, Peru. Enquanto encho o pulmão, registro mentalmente – rápido como o obturador de uma máquina fotográfica – o movimento de poucas pessoas na faixa de areia fofa, guarda-sóis amarelos e brancos, uma pequena península à esquerda, um morro árido à direita e um grupo de pássaros brancos voando, fazendo graça. Tudo coberto por um céu azul irretocável. O rosto volta para dentro d'água (geladíssima e cristalina) e, quando percebo, estou sorrindo, não sei bem de quê, mas estou. O sorriso vira uma gargalhada aquática capaz de produzir bolhas, que sobem em fila como em uma taça de champanhe.

As braçadas fazem parte de uma experiência única – e única no sentido literal, uma vez que nunca aconteceu, e não irá se repetir. A estrutura montada na praia, com direito a uma mesa forrada de peixes frescos e frutos do mar (pilotada pelo premiado chef peruano Jorge Muñoz); música ao vivo (voz e violão em repertório que vai de Beatles a bossa nova); banheiro completo e toda sorte de almofadas, cangas e espreguiçadeiras, é só uma escala do périplo de cinco noites desenhado pela Veuve Clicquot em propriedades e trens do grupo Belmond, no Peru.

DIVULGAÇÃO

BORBULHAS MEMORÁVEIS



O trem Belmond Andean Explorer sai de Cusco, passa por Puño e termina a viagem de duas noites pelo altiplano andino em Arequipa.



Tal viagem marca o terceiro e último capítulo das Solaire Journeys em 2024. De Leste a Oeste, sempre no encalço do Sol, antes de chegar à América, as Solaire Journeys estiveram na Ásia e na Europa: de Singapura à Malásia (abril) e da Áustria à França (julho). Em comum, a alta gastronomia em cenários estonteantes e o tilintar de taças com os rótulos mais desejados da *maison*, escolhidos a dedo pelo *chef de cave* Didier Mariotti – o 11º Cellar Master nos 252 anos da vinícola.

A mais longa das três viagens aconteceu de 21 a 26 de outubro, somente em solo peruano, com a presença de 600 garrafas de champanhe trazidas da Europa especialmente para a ocasião. A bordo, além de Didier, a cúpula executiva global da Veuve Clicquot: Jean-Marc Gallot (CEO), Carole Bilde (CMO) e Brune Failliot (diretora de comunicação), todos franceses. No grupo de 40 passageiros, a maioria é de norte-americanos, mas há gente de todos os cantos, como Singapura, Bélgica, Índia, Irã, República Tcheca e Venezuela – apreciadores de champanhe e fãs da marca que agiram rápido e conseguiram comprar um lugar nessa jornada épica. A Forbes Brasil é a única revista do mundo entre os seis convidados da mídia internacional.

HOTEL MONASTERIO, CUSCO

O ponto de partida desta Solaire Journey acontece em um dos hotéis mais especiais do continente em uma das cidades turísticas mais vibrantes da América do Sul: Monasterio, A Belmond Hotel, em Cusco, a 3.399 metros de altitude, a antessala de dois cartões-postais: Valle Sagrado e Machu Picchu. No Monasterio, passamos três noites; outras duas aconteceriam a bordo do trem Andean Explorer, de Cusco a Puno, finalizando em Arequipa.

O hotel é uma atração por si só. Foi construído em 1595, sobre as fundações do palácio inca Amaru Qhala. Em 1598, o prédio se transformou em seminário católico. Dando um salto de séculos, a imponente construção de paredes grossas virou hotel em 1965 e entrou, em 1999, para o portfólio do Orient Express – grupo que passou a se chamar Belmond em 2014. Hoje, o hotel expõe 93 obras de arte do período colonial (*Escuela Cusqueña*) e possui 117 quartos que entregam doses extras de oxigênio,

expelidas pelo teto, para ajudar o viajante a se aclimatizar ao ar rarefeito do altiplano andino. O protagonismo do pátio interno principal é todo do cedro andino, maravilhoso, de mais de 20 metros de altura e 330 anos de vida.

Após me instalar, pensando na aclimação, o fim da tarde e o início da noite se resumem a uma curta caminhada até a enorme Praça das Armas, endereço da Catedral de Cusco. Ela começou a ser construída em 1560 e a obra atravessou gerações até a inauguração, em 1654. De arquitetura barroca colonial, com influências gótica e renascentista, virou Patrimônio da Humanidade pela Unesco em 1983. Aproveitei para acompanhar a missa, agradei ao fato de estar ali pela terceira vez na vida e ouvi a homilia que pregava a importância de vivermos próximos aos pais e não nos perdermos com os bens materiais: “Para que termos 20 pares de sapatos?”, lançou o padre para o público que lotava os bancos.

IMPÉRIO INCA: 14 MILHÕES DE SÚDITOS

A programação desenvolvida pela Veuve Clicquot se inicia no dia seguinte – e, no Hotel Monasterio, o dia começa embaçado por cantos gregorianos no café da manhã. Duas visitas funcionam como imersão na cultura e na história dos incas, detalhadas por um inspirado guia local, Ruben Dario, que completava 35 anos naquele 22 de outubro. A primeira em Sacsayhuaman: ruínas de uma fortaleza, a maior construída pelos incas (20 mil homens, durante mais de 50 anos), entre os séculos 14 e 15, com pedras de mais de 100 toneladas e nove metros de altura; a segunda em Qoricancha, o templo mais sagrado do império inca.

Baseado na força militar, na diplomacia e em alianças nupciais, o domínio inca se estendeu por mais de 4 mil quilômetros nos Andes, do Equador ao Chile, com o ápice de cerca de 14 milhões de súditos que falavam pelo menos 20 línguas – poder que encontrou seu ponto final em 1532, com a chegada dos espanhóis. Curiosidade sobre as lhamas e alpacas (hoje tão fofas e presentes nas fotos dos turistas): elas foram fundamentais para as campanhas expansionistas dos incas. As lhamas por terem resistência de carregar até 30 quilos; as alpacas por servirem como fonte ambulante de carne, couro e fibra para tecidos.

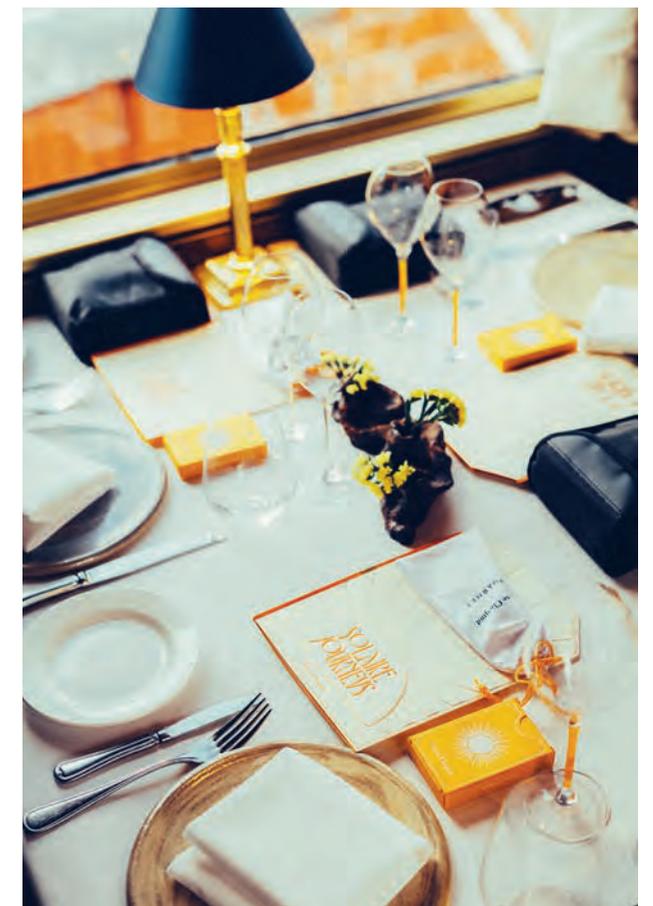
Entre as duas visitas, os primeiros brindes e troca de sorrisos da viagem durante o almoço: no Mauka, restaurante de Pía León, no Belmond Palacio Nazarenas (hotel vizinho ao Monasterio). Eleita a melhor chef do mundo em 2021, Pía voltou às manchetes em 2023, quando o restaurante Central, que toca com o marido Virgilio Martínez, chegou ao topo do ranking The World’s 50 Best. Destaque para o pato defumado com folhas de coca, especiarias e abacate; e as deliciosas bochechas de boi com milho gigantes de Urubamba – pratos harmonizados à perfeição com dois champagnes: La Grande Dame 2015 e La Grande Dame rosé 2015.

PINOT NOIR EM CENA

Além de sublinhar a veneração pela pinot noir (os champagnes da marca têm pelo menos 50% dessa uva) e de fazer um breve retrospecto da linha Grand Dame produzida desde 1972, Didier Mariotti propõe uma experiência de degustarmos o mesmo rótulo em taças de formatos distintos – e a diferença não é só estética; nota-se logo pelo nariz.

O *chef de cave* sempre fala com uma voz baixa, suave, pausada – e apaixonada pelo legado de Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin (1777-1866). Viúva aos 27 anos, em 1805, após o marido morrer de febre tifoide, teve que convencer o sogro de que daria conta do recado e enfrentou a pressão da sociedade machista até conseguir pôr em prática o lema que eternizou para sua produção de champagnes em Reims (140 quilômetros a nordeste de Paris): “Only one quality, the finest”.

Na página ao lado, Machu Picchu, uma das Sete Maravilhas do Mundo, e a produção feita por Veuve Clicquot na Praia Collata, no Lago Titicaca; ao lado, mesa posta no trem Belmond Hiram Bingham – nas caixinhas amarelas, há um baralho, onde a dama é Madame Clicquot



De fato, estamos diante de uma das histórias mais fantásticas de empreendedorismo de todos os tempos – sobretudo se considerarmos o protagonismo feminino em uma época em que mulher não podia sequer ter conta bancária. “O La Grande Dame Rosé 2015 é uma homenagem ao espírito pioneiro de Madame Clicquot. Esta *cuvée* incorpora duas de suas maiores inovações: a elaboração do primeiro champanhe vintage (feito só com uvas de uma mesma safra excepcional), em 1810; e a criação do primeiro *blend* de champagne rosé em 1818”, ressalta Didier.

Outro marco da primeira mulher de negócios dos tempos modernos e que inspira a *maison* até hoje é a invenção da mesa de *remuage*, em 1816: buracos na mesa deixam a garrafa inclinada a 45°, com a boca para baixo, e permitem girá-la de tempos em tempos, reunindo os sedimentos na ponta do vasilhame prontos para serem retirados, o que garante uma bebida límpida.

JANTAR DE GALA NA CAPELA

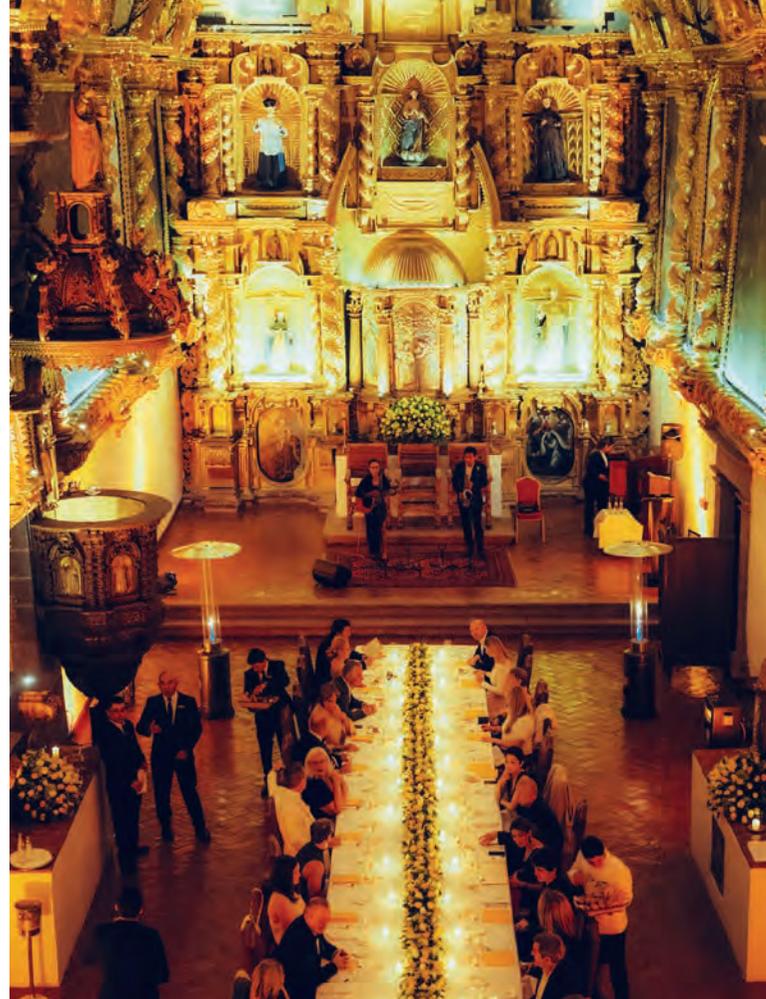
Ouvindo histórias desse naipe, brindando entre uma descoberta e outra, não demora para o grupo criar uma sintonia e parecer que se conhece de outros carnavais. O fim da tarde acontece no pátio principal do Monasterio, com o cedro andino dominando sob céu azul, ao som de banda ao vivo trazendo os anos 1980 em sucessos de Tears for Fears, The Police e Depeche Mode, enquanto os viajantes de Solaire Journey – longos vestidos, brilhos, gravatas-borboletas, abotoaduras – voltam a circular entre rótulos amarelos e tilintares de taças. Tudo pronto para o jantar de gala na Capela do Monasterio.

Edificação do século 16, ricamente decorada em estilo barroco, com uma iluminação multicolorida e impecável. A mesa posta – lindíssima – apenas aguarda o pouso das cinco etapas do menu degustação, especialmente criado para a ocasião pelo chef peruano Mitsuharu Tsuruma, craque na cozinha nikkei, responsável pelo Maido, em Lima, eleito melhor restaurante da América do Sul este ano no 50 Best e quinto melhor do mundo. Micha, como o chef é conhecido, fala sobre os ingredientes e o preparo de cada prato; seguido por explicações de Didier a respeito dos rótulos pinçados para a harmonização. As quatro primeiras etapas são acompanhadas por três Veuve Clicquot Vintage diferentes: 2015 para *Tartar de Toro*; 2008 para *Trout and Chili*; 2002 para o *Ramen*; e o Cave Privée 1990 para *Amazonian Short Rib*. O jantar nem começou e a mesa está em êxtase.

Antes de dezenas de garçons entrarem em fila e fazerem gestos sincrozizados ao servirem cada etapa, Jean-Marc Gallot, CEO da Veuve Clicquot, pede a palavra (tim-tim-tim) para mais uma vez dar boas-vindas ao grupo e dizer o quão impressionado está com este cenário de filme: “Estou acostumado com jantares especiais, mas nunca vi nada assim”.

HIRAM BINGHAM PARA MACHU PICCHU

O alto astral do jantar de gala se mantém na manhã seguinte por motivos óbvios: hora de pegar o trem Belmond Hiram Bingham para uma das Sete Maravilhas do Mundo: Machu Picchu. Na plataforma, show folclórico de música e dança, enaltecendo folhas de coca, pedindo proteção para Pachamama (Mãe Terra, em quéchua) – ainda é cedo, mas já se escutam os primeiros brindes de um certo rótulo amarelo.



Acima, capela do Hotel Monasterio, em Cusco, pronta para o jantar de gala na primeira noite da viagem; na página ao lado, La Raya, a 4.386 metros, ponto mais alto da viagem de trem entre Cusco e Puno; pátio do Hotel Monasterio, com cedro andino de mais de 300 anos

Azul com letras douradas, e ambientada nos anos 1920, a composição sai de Poroy (a 18 quilômetros de Cusco) e leva três horas cinquenta para vencer os 58 quilômetros até a estação de Águas Calientes. Destaque para dois vagões: o do bar (pisco sour excelente) e outro panorâmico, com janelas no teto e traseira aberta. Paralelo aos trilhos, o Rio Urubamba harmoniza com campos de milho, quinoa, batata e montanhas. Há uma breve parada em Ollantaytambo, Valle Sagrado, momento em que acontece a performance de uma atriz que personifica Madame Clicquot, falando sobre a vida e seus feitos. De arrepiar.

Se fosse “só” isso, já estaria ótimo, mas a experiência acaba virando uma festa graças ao afinadíssimo trio musical Sabor e Sentimento, que incendeia o vagão panorâmico com solos de guitarra (tocados às vezes com os dentes!) de clássicos como *Sweet Child of Mine*, do Guns N’ Roses. Pode imaginar, então, o estado de espírito do grupo de Solaire Journey quando ficamos frente a frente com as ruínas de Machu Picchu após 24 horas de puro desfrute?

OS CHAMPANHES DA VIAGEM

Didier Mariotti explica por que degustamos certos rótulos em cada etapa da Solaire Journey



LA GRANDE DAME ROSÉ 2015

Almoço no Mauka

“Era importante para nós começar a experiência com nossa *cuvée* de prestígio, para sublinhar o aspecto muito excepcional desta viagem e o destino notável. La Grande Dame Rosé 2015 é uma homenagem ao espírito pioneiro de Madame Clicquot. Ela desafiou as práticas convencionais ao misturar o vinho tinto de sua amada parcela ‘Clos Colin’ (parte histórica do vinhedo) com vinho branco. Feito com 90% de Pinot Noir, 10% Chardonnay, ao qual é adicionado 13% de vinho tinto. Veuve Clicquot revela um vinho excepcional e raro, uma ilustração de sua expertise enológica.”



VINTAGES 2015, 2008 E 2002 E CAVE PRIVÉE 1990

Jantar na Capela do Monasterio

“Para destacar este jantar, decidimos oferecer alguns dos vinhos muito exclusivos que temos. O champanhe tem uma grande capacidade de envelhecer quando é armazenado em nossos Crayeres, em Reims. É uma maneira fantástica de viajar de volta à nossa história! O vinho e o champanhe têm a ver com criar um momento específico com alguns amigos, e, na Maison Clicquot, adoramos compartilhar experiências incríveis, como degustar safras antigas.”

LA GRANDE DAME 2012 WHITE

Trem Belmond Hiram Bingham

“Viajando da histórica Cusco através do Valle Sagrado e até a entrada de Machu Picchu, o Hiram Bingham é uma aventura única na vida com vistas de tirar o fôlego ao ar livre. Oportunidade perfeita para saborear o *cuvée* La Grande Dame: uma vitrine da excelência da *maison* composta principalmente com pinot noir dos crus históricos do nosso terroir, atingindo o equilíbrio perfeito entre força e finesse. La Grande Dame 2012 respeita a visão de Madame Clicquot do pinot noir, que é cerca de 90% desde 2008, usando uvas de crus históricos do nosso terroir.”



Esse tesouro ficou escondido até 24 de julho de 1911. O forasteiro que o “achou” foi o arqueólogo norte-americano Hiram Bingham, em expedição da *National Geographic* e da Universidade de Yale. Ele alcançou o lugar graças às indicações do agricultor local Melchor Arteaga e do garoto Pablito, de 8 anos, que o guiou até o deixar de queixo caído. Ali viveram cerca de 800 pessoas, durante um século, por volta de 1450, quando quem dava as cartas na região era o imperador Pachacutec. Machu Picchu foi erguida a 2.400 metros de altitude como base para os incas ingressarem na Floresta Amazônica. A cidade tinha templos religiosos, terraços para agricultura e canais para água – 17 deles ainda funcionam.

Em um lugar conhecido como “Alta Plataforma”, paramos para admirar o visual sensacional de Machu Picchu. As montanhas verdes e abruptas ao redor das ruínas, que parecem pintadas à mão, colaboram para o nó na garganta que leva alguns viajantes às lágrimas. Como um despertador, de repente, ouvimos o som da buzina de um trem, lá embaixo. Hora de descermos – com direito a uma escala (para mais alguns brindes de Yellow Label, afinal, ninguém é de ferro) no gramado do Sanctuary Lodge, outra propriedade Belmond, logo na entrada do parque arqueológico nacional que recebe, em média, 5.400 visitantes por dia.

Visivelmente emocionado, o casal Fernando, 55 anos, e Dolores Quinteros, 50 (venezuelano e americana residentes em Emerald Coast, Flórida), decidiu fazer essa viagem para celebrar 25 anos de casamento e completar a lista das Sete Maravilhas do Mundo (a primeira foi o Cristo Redentor,





Atriz incorpora Madame Clicquot no trem Hiram Bingham; abaixo, nascer do sol no Lago Titicaca; ao lado, o Andean Explorer na manhã do último dia de viagem e o cellar master Didier Mariotti conduzindo degustação no trem



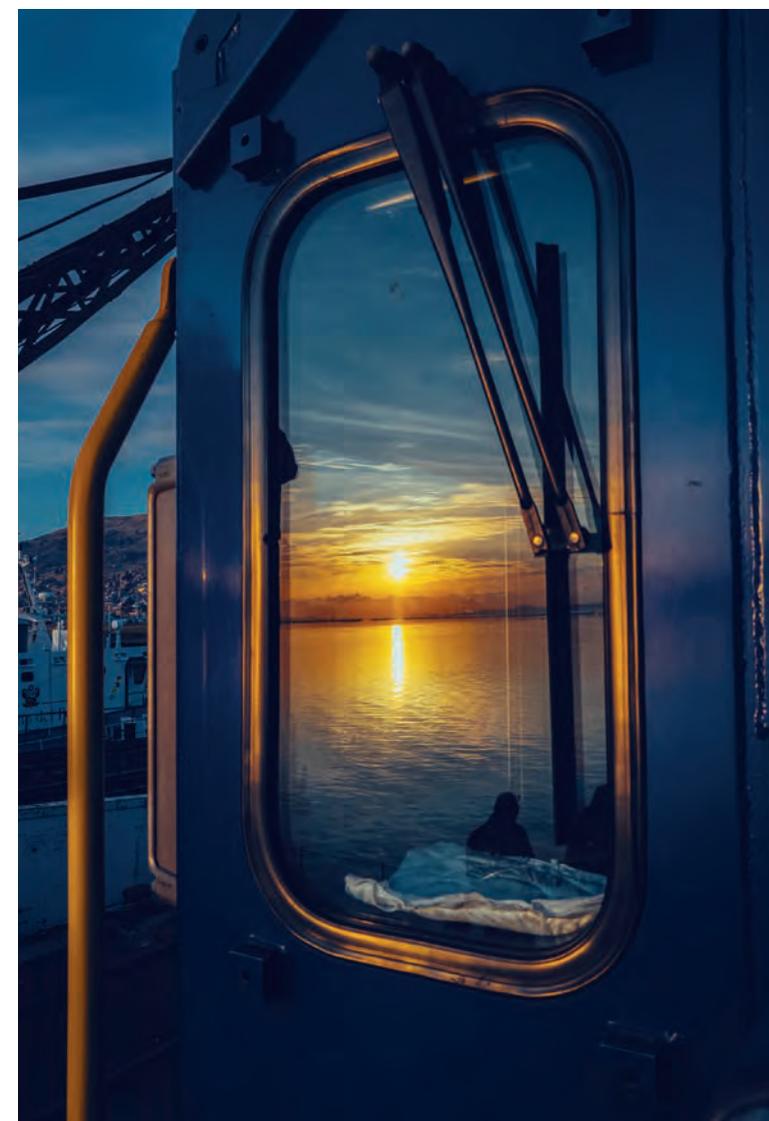
em 2009). “Por questões profissionais e compromissos familiares, às vezes adiamos esses grandes momentos que devemos ter na vida”, analisa o vice-presidente para a América Latina da CrowdStrike. “Uma viagem como essa faz a gente pensar bastante, além de se divertir muito.”

ANDEAN EXPLORER PARA AREQUIPA

Já na metade final da viagem, antes de embarcarmos no segundo trem (Belmond Andean Explorer, o *must* ferroviário do continente), o zunzunzum entre os viajantes é saber quando será a próxima Solaire Journey. E a resposta incisiva do CEO Jean-Marc não deixa muita esperança de repetirmos a dose: “Não haverá outra”. Mas, por quê? “Porque somos assim, gostamos de criar ocasiões únicas.”

YELLOW LABEL, BRUT ROSÉ E RICH CUVÉES
Praia do Titicaca, Ilha Taquile
 “Estas três cuvées ilustram uma certa *‘art de vivre à la Clicquot’* e são perfeitas para um aperitivo solaire na praia mais alta do mundo. Um momento muito vibrante para refletir nossa alegria e otimismo. Yellow Label é realmente o champanhe exclusivo da casa, equilibrando as quatro dimensões que definem o estilo Veuve Clicquot: frescor, força, riqueza aromática e sedosidade. Amarelo, a cor icônica desde 1877, também é a do sol nascente, símbolo do novo dia e de todas as possibilidades. Clicquot Rosé é o resultado de uma mistura de uvas de 50 a 60 crus diferentes e é composto por até 45% de vinhos de reserva. O novo cuvée Rich se baseia em mais de 250 anos de experiência em vinificação para oferecer uma maneira completamente moderna de apreciar champanhe (com gelo). Delicado e frutado, o Rich celebra o verão e traz um toque da Riviera Francesa para qualquer ocasião, em qualquer lugar do mundo.”

CAVE PRIVÉE 1998 BRANCO E CAVE PRIVÉE 1985 ROSÉ
Jantar no Belmond Andean Explorer
 “A Cave Privée é uma coleção particular para apreciadores: vinhos blanc e rosés, em garrafa magnum (1,5 litro) ou jeroboam (3 litros), todos com mais de 20 anos de envelhecimento, e que gerações sucessivas de Cellar Masters da Veuve Clicquot mantiveram por sua qualidade excepcional e notável potencial de envelhecimento. Vinhos que foram cuidadosamente mantidos como um dos segredos mais bem guardados da maison.”



As duas noites a bordo na composição de 20 vagões e 35 suítes – costurando Cusco, Puno e Arequipa – são justamente uma sucessão dessas experiências exclusivas citadas por Jean-Marc. Em La Raya, por exemplo, a 4.386 metros de altitude, no ponto mais alto entre Cusco e Puno, no meio do nada, a Veuve Clicquot criou um circuito de caminhada de cerca de 500 metros até um ponto mais elevado para descortinar um panorama fantástico do Andean Explorer visto de longe, enquadrado por montanhas. Nas últimas luzes do dia, mais um brinde inesquecível, desta vez enrolado em um cobertor amarelo.

Já em Puno, assistimos ao nascer do sol no Lago Titicaca – com café da manhã produzido em um armazém com dotes cinematográficos. O que dizer, então, da Praia Collata, no maior sol, com Jorge Muñoz abusando do direito de preparar delícias com peixes frescos? “Ocasão única” também descreve encontros memoráveis no piano-bar e no restaurante do Andean Explorer, como esticar uma conversa com Didier Mariotti, que começa sobre as degustações para decidir os rumos da produção do ano seguinte (de novembro a dezembro, ele e uma equipe de 12 pessoas degustam centenas de vinhos) e vai para traços mais pessoais, como “beber é compartilhar, nunca bebo sozinho”; a adoração por café, por cigarro (15 por dia) e por handball; o desejo de conhecer Ruanda e o Egito; e sua atividade favorita nas férias: jardinagem – para relaxar, o que ele gosta mesmo de fazer é ficar com a mulher e a filha, na casa que tem em Córsega (quatro ou cinco vezes por ano) para se dedicar a suas plantas e flores.

As últimas horas antes do desembarque em Arequipa são de pura contemplação (silenciosa) dos trechos mais bonitos da viagem de trem. Estão todos arrebatados, quase incrédulos com tudo o que vivemos e sentimos, fisgados pela vista das janelas, ou ancorados no último vagão, todo aberto. Quando o Andean Explorer estaciona de vez, e você precisa sair dos trilhos Belmond e deixar o universo paralelo criado por Veuve Clicquot com tanta excelência para essa Solaire Journey, fica a dúvida se aqueles seis dias de fato existiram. ☺