



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DE VINHAS VINHOS VELHAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

DE VINHAS VINHOS VELHAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O ESPUMANTE AMIGO DO MEIO AMBIENTE"- POR SUZANA BARELLI



09



11

"GUIA PARA NOSSOS ARTIGOS SOBRE VINHAS VELHAS" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

LES BRETÈCHES CHATEAU KEFRAYA 2019 – VALE DO BEKAA - LÍBANO

O Château Kefraya, é propriedade da família Bustros há gerações. As primeiras vinhas foram plantadas em 1951 e em 1979 – apesar da guerra civil libanesa (1975-1990) – Château Kefraya começa a produzir seu próprio vinho com suas próprias uvas cultivadas em seu próprio vinhedo e vinificadas em sua própria adega.

A empresa foi criada em 1946, quando Michel de Bustros começa a construir a sede num monte artificial utilizado pelos romanos séculos antes para observar o movimento das tropas na região, e começa apenas com plantação de uvas viníferas em 1951. Somente a partir de 1979 Chateau Kefraya começa a produção de seu próprio vinho, com suas próprias uvas.

O sucesso da vinícola começa pouco tempo depois do início da produção de vinhos próprios, e atualmente os vinhos ali elaborados estão presentes em mais de 40 países. Localizado no Vale do Bekaa, no coração do Líbano, o chateau honra uma região em que se faz vinho há mais de 5.000 anos com uma qualidade que impressiona a todos.

Corte de uvas: Uma mistura de uvas Cinsault, Tempranillo, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Marselan e Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi profundo. Leve e frutado, Les Bretèches é um vinho descompromissado, que lembra os Côtes du Rhône mais leves. Seus sabores são de fruta escura fresca (como ameixa, groselha e cereja), com toques de especiarias, taninos firmes (que não incomodam) e acidez viva.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por 5 a 6 anos fácil.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes grelhadas e aves ou com um delicioso sanduíche de pernil de porco.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

EM BH: ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



CHATEAU KSARA RESERVE DU COUVENT 2017 – VALE DO BEKAA – LÍBANO

Mais antiga vinícola libanesa, fundada em 1857 por monges jesuítas, que iniciaram o plantio de 25 hectares entre Tanail e Zahle. Os religiosos se utilizaram de uma gruta que remontava ao tempo da dominação romana para deixar o vinho envelhecer em barricas de carvalho, atribuindo-se muito do sucesso da vinícola à temperatura e umidade constantes das cavas, durante todo o ano.

Em 1973, quando a vinícola já produzia cerca de 1,5 milhão de garrafas de vinho/ano, o Vaticano estimulou os mosteiros mundo afora a vender seus ativos comerciais., Foi quando o Château Ksara foi adquirido por um consórcio de empresários locais, sendo que atualmente seu chairman é Zafer Chaoui.

A partir de 1991 a vinícola começou o plantio de uvas viníferas europeias, tais como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, Semillon e Chardonnay.

Os produtores locais não acreditaram que estas castas sobreviveriam ao terroir do Vale do Bekaa, mas, ao contrário, o resultado foi extremamente satisfatório. Os vinhedos da vinícola estão em média a 1.000 metros de altitude, e em solos que variam do giz, giz com argila e argila com calcário, sempre pedregosos

Corte de uvas: Corte de Cabernet Sauvignon, Syrah e Cabernet Franc.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea. O nariz mostra aromas de frutas vermelhas maduras como amora e cereja, toques de tostados. Um tinto de médio corpo, com sabor que reproduz o perfil aromático. Macio no paladar, com forte personalidade e taninos macios, aveludados. Final de boca longo e gostoso, permanecendo as notas de olfato e do paladar.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por 8 anos fácil.

Notas de Harmonização: vai muito bem com grelhados leves, cordeiro assado, Kafta, massas ao Sugo, pizzas em geral, Cuscuz Marroquino, charuto de folha de uva, berinjela ao forno e queijos médios.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Trazido para a Degustação por um Confrade. Importado pela INTERFOOD.



CHATEAU MUSAR 2014 – VALE DO BEKAA - LÍBANO

A vinícola Château Musar foi fundada em 1930 por Gaston Hochar, na região do Vale de Bekaa, e se tornou uma das produtoras de vinho mais renomadas do Líbano. Poucas propriedades têm conseguido produzir vinhos de alta qualidade em uma região cheia de adversidades.

Os vinhedos de Château Musar são favorecidos por dois elementos: sua localização em altas altitudes, cerca de mil metros acima do nível do mar, e a composição do solo, formados por calcário, cascalhos e pedras que estimulam o cultivo de uvas de qualidade.

Nessas condições, os vinhedos se beneficiam das noites frias e temperaturas sazonais, com neve no inverno e verões muito quentes, proporcionando às uvas períodos de amadurecimento mais longos. As vinhas cultivadas em Château Musar prosperam sem a necessidade de grandes intervenções, resultando em vinhos da mais alta qualidade. Todos os vinhos da vinícola Château Musar são produzidos naturalmente, seguindo preceitos não-intervencionistas, tornando-se a primeira vinícola libanesa a aderir a essa filosofia.

Corte de uvas: Corte de Cabernet Sauvignon, Carignan e Cinsault.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea. O nariz mostra aromas de frutas vermelhas maduras como amora e cereja, toques de tostados. Os vinhos amadurecem entre 12 e 15 meses em barrica de carvalho francês. Descansa 4 anos antes de ser comercializado. Um tinto encorpado, macio no paladar, com forte personalidade e taninos macios, aveludados. Final de boca longo, elegante e muito gostoso, permanecendo as notas de olfato e do paladar.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais de 10 anos fácil.

Reconhecimentos de Críticos: 92RP (2007), 91WS (2009).

Notas de Harmonização: vai muito bem com grelhados leves, cordeiro assado, Kafta, massas ao Sugo, pizzas em geral, Cuscuz Marroquino, charuto de folha de uva, berinjela ao forno e queijos médios.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



VINHOS DE VINHAS VELHAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Lendo os artigos do Grupo de Masters in Wine reproduzidos no site da Jancis Robinson sobre os vinhos de vinhas velhas, lembro que os amantes de vinhos geralmente me perguntam por que eles são tão especiais, raros ou caros?

Muitas vezes o produtor gosta de ressaltar que seu vinho foi produzido a partir de “vinhas velhas” e ostentam o termo nos seus rótulos. As “vinhas velhas” têm um efeito estranho nos enólogos. Elas exercem uma atração emocional perto do encantamento - uma espécie de magia que se torna mais poderosamente fascinante quanto mais antiga a videira for.

Em visitas a vinhedos, especialmente em Portugal e na Espanha, você vê o carinho enquanto eles tocam os troncos das plantas mais antigas, a névoa melancólica dos olhos enquanto orgulhosamente revelam a idade das videiras. O relacionamento pode ser emocional, mas não é irracional, mesmo que a ciência sobre o assunto seja um tanto superficial e não desenvolvida.

A idade da videira não é uma garantia de qualidade no vinho: muitos vinhos ruins são feitos a partir de videiras muito antigas, e muitos bons são feitos de plantas relativamente jovens. No entanto, a esmagadora maioria dos enólogos concorda: uma proporção incomumente alta dos vinhos excepcionais é produzida a partir de vinhas com idade entre

50 e 100 anos.

De fato, a busca por uma trama negligenciada de videiras antigas - quanto mais remota, melhor - se tornou um rito de passagem para os ambiciosos vinicultores. Suas descobertas, desde as montanhas Sierra de Gredos da Espanha até a Swartland da África do Sul e as montanhas de Santa Cruz da Califórnia, transformaram a sabedoria recebida sobre onde é possível produzir um ótimo vinho.

Em Portugal, ainda não existe uma definição que determina com exatidão a idade a partir do qual se pode considerar uma vinha como Vinha Velha. Por exemplo, no Alentejo considera-se uma Vinha Velha aquela com 30 anos ou mais. Nas regiões do Douro, estes 30 anos não são suficientes. Por estas terras, uma Vinha Velha só ganha essa distinção se tiver pelo menos 40 anos.

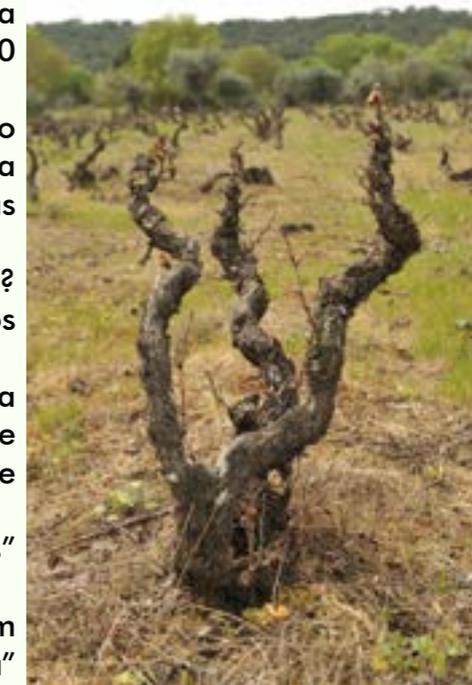
O cenário repete-se de país para país. Espanha e França, outros dois grandes produtores de vinho, também não têm uma definição fechada de Vinha Velha. E se olharmos para países que hoje crescem na produção de vinhos, como a Nova Zelândia, ainda mais difícil seria definir o conceito de Vinha Velha. Isto porque são países que começaram a cultivar há pouco mais de 20 anos e as duas primeiras décadas de uma videira são aquelas em que ela produz mais.

Então, por que, se as vinhas velhas são tão especiais, muitas delas acabam abandonadas ou substituídas por plantas mais jovens? E por que esse processo é ativamente incentivado - na forma de subsídios e outros incentivos - por instituições como a UE e os governos nacionais e locais?

As respostas podem ser resumidas a idéias concorrentes de como ganhar a vida com o vinho e a melhor forma de equilibrar a qualidade e a quantidade. As vinhas velhas em comparação com as videiras jovens, são mais caras para produzir, pois não se pode mecanizar uma vinha antiga, o que significa que tudo deve ser feito à mão. E elas não são nada produtivas: uma vinha de 70 anos pode produzir 4.000 kg de uvas por hectare; uma vinha jovem de 10 anos pode produzir 50.000 kg por hectare.

Como entender isto? Vamos organizar primeiro algumas informações para você compreender o que o termo “vinhas velhas” representam.

Depois do produtor plantar a vinha, as videiras levam cerca de três anos para produzir frutas. A videira atinge a “idade adulta” em torno de sete ou oito anos, quando sua produção começa efetivamente a ter consistência e qualidade. Diz -se que uma videira “madura”





está entre 12 e 25 anos. “Vinhas Velhas” geralmente têm mais de 25 anos e, de preferência, mais de 50 anos!

O interessante é que, ao longo do ciclo de vida de uma videira, existem algumas mudanças notáveis que criam qualidades únicas de vinhedos envelhecidos. Por exemplo, as videiras produzem frutas concentradas. Por outro lado, as videiras velhas tendem a perder a produtividade com a idade. Muitos acreditam que isso aumenta a concentração das frutas e resultam na produção de um vinho mais concentrado ou encorpado.

Apesar da maturidade de uma videira não ser um problema, o fato é que as frutas de “Vinhas Velhas” tendem a alcançar a maturidade fisiológica de maneira mais consistente, e assim sendo, especialmente com vinhos tintos, nos quais os taninos verdes podem gerar um sabor verde e adstringente, o problema é menor, pois as uvas mostram taninos maduros e geram vinhos macios.

“Vinhas Velhas” tem raízes mais profundas, o que parece ser muito bom, por que significa que as videiras puxam seus nutrientes e fontes de água de áreas mais profundas, longe da superfície. Por esse motivo, as videiras mais antigas não sofrem tanta variação ao longo da sequência de safras e tendem a ser mais tolerantes a mudanças extremas de clima. Outro fato interessante é que aparentemente as “Vinhas Velhas” cuidam de si mesmas, desde que sejam saudáveis, e vão gerando bons frutos safra após safra.

Aparentemente o problema com “Vinhas Velhas” é a redução da produção da videira. De certa forma, numa primeira visão, menos produção significa menos dinheiro para um produtor de uva, e possivelmente ele tentará recompor o equilíbrio financeiro da vinícola criando vinhos mais caros. Entretanto, os vinhedos mais antigos não são de uvas que estão na moda como Syrah ou Cabernet Sauvignon para vinhos tintos. Você os encontrará plantados com variedades menos conhecidas como Petite Sirah, Carignan, Grenache, Trousseau e Zinfandel. Isso significa que um produtor de uva não poderá cobrar um preço mais alto por suas frutas e seu vinho. Um verdadeiro “paradoxo” !

ONDE ENCONTRAR VINHAS VELHAS

Santorini, Grécia - Os vinhos tintos não são o único tipo de vinho que se beneficia de vinhas velhas. Na ilha de Santorini, você encontrará a rara uva de Assyrtiko com condução “rés do chão” em videiras circulares como se fosse uma cesta, ou uma coroa de flores. As melhores uvas são frequentemente usadas para uma versão rara do vinho chamada “Nykteri”, que lembra um belo Borgonha Branco (feito com uva Chardonnay).

Languedoc, sul da França - Durante a década de 1970, o Languedoc ficou conhecido como “um Mar de Vinho” por causa da superprodução de vinhos a partir da uva carignan. O resultado geral desta superprodução foi tão ruim que os vinhos produzidos na área foram destilados como combustível. A denominação instituiu regras no sentido de recuperar a qualidade e pagou aos agricultores para arrancar suas videiras, e muitos o fizeram.

Barossa Valley, Austrália - A Austrália do Sul tem a sorte de ficar tão isolada que as vinhas de Shiraz e Grenache aqui não tenham sido infectadas com filoxera. Esta área está repleta de “vinhas velhas”. Aliás, esta é a única região do mundo com uma diferenciação para a idade das videiras: “Vinha Velha” (mais de 35 anos), “Vinha Sobrevivente” (mais de 70 anos), “Vinha Centenária” (mais de 100 anos) e “Videira Ancestral” (mais de 125 anos).

Lodi, Califórnia - Lodi é duas vezes maior que o vale de Napa, com cerca de 40.500 hectares de vinhas. A região era um epicentro da produção de uvas no final do século XIX. Você encontrará muito Zinfandel, juntamente com outras variedades únicas, como Trousseau, Touriga Nacional e Tannat e todas elas em “vinhas velhas”.

Uma curiosidade a ser dita é que a videira mais antiga - “Stara Trta”, está plantada na cidade de Maribor, na Eslovênia. A videira é de uma casta eslovena tinta rara chamada Žametovka. Seus vinhos são brilhantes e de cor de rubi, com acidez viva, com aromas de framboesa e notas de groselha vermelha e baixo álcool. Quando visitei esta vinha me disseram que seus vinhos são considerados “emblemas nacionais” e são oferecidos como presentes para autoridades internacionais. Portanto, vontade tive, mas não consegui comprar ou provar vinhos feitos de uvas cultivadas a partir desta videira!

A verdade é que vale fazer um esforço para preservar as “Vinhas Velhas”, mesmo que isso tenha um custo adicional ou mais alto. Afinal, o tempo é uma daquelas coisas que nunca podemos voltar atrás e aproveito para perguntar: Você já provou um vinho de “Vinha Velha”? Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“O ESPUMANTE AMIGO DO MEIO AMBIENTE” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 01/10/2022

Névoa das Encantadas é preparado com uva de vinhedo de cultivo sustentável.

A Chandon deu um nome poético ao seu primeiro espumante elaborado com menor intervenção enológica: Névoa das Encantadas; bebida é preparada com uva chardonnay, de um vinhedo tratado sem herbicidas e de cultivo sustentável.

A Chandon deu um nome poético ao seu primeiro espumante elaborado com menor intervenção enológica: Névoa das Encantadas; bebida é preparada com uva chardonnay, de um vinhedo tratado sem herbicidas e de cultivo sustentável... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-espumante-amigo-do-meio-ambiente,70004149605>

“DEVOÇÃO AOS VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 30/09/2022

Uma visita à impressionante adega do Celler de Can Roca, onde o melhor sommelier do mundo se despe emocionalmente.

Sem escapar nenhum detalhe, tudo contribuiu para qualificar como memorável o evento idealizado pela Bodegas Vega Sicilia, reunindo 40 safras de seu vinho mais emblemático, o Único, para comemorar os 40 anos da compra da propriedade pela família Alvarez. Desde a recepção de boas-vindas, na noite anterior à degustação na Mas Marroch, casa de eventos atrelada ao celebrado restaurante El Celler de Can Roca, em Girona, na Catalunha, ao luxuoso livreto contendo o programa completo, com os esmerados cardápios e vinhos/champagnes servidos durante nossa estadia, além das fichas técnicas de cada um dos 40 Vegas em garrafas magnum da prova principal.

Por mais que todos esses “preparatórios” sejam importantes (até para os jornalistas convidados entrarem no clima) era fundamental que o serviço dos vinhos fosse perfeito. Nesse aspecto, não vejo outro local para um evento desse porte ter sucesso que não seja no El Celler de Can Roca, templo gastronômico da Espanha e onde o vinho tem especial destaque: o responsável por esta área é Josep “Pitu” Roca, o irmão do meio dos três Roca, que acaba de acrescentar mais um reconhecimento à sua devoção ao vinho: recentemente, ele foi escolhido Melhor Sommelier do Mundo pela World’s 50 Best Restaurants, prêmio concedido pela primeira vez pela revista “Restaurant”.

A casa já era reconhecida pela excelência do trabalho com vinhos antes de se mudar, em meados dos anos 2000, para o endereço atual. Ainda que na casa antiga tudo fosse requintado e de bom gosto. Roca achava pretensioso montar a adega como imaginava e recheá-la com as mais de 30 mil garrafas-hoje tem mais de 80 mil - pacientemente garimpadas.

Roca diz que naquele seu pedaço ele se despe emocionalmente. Daí, sem segredos, poder expor suas preferências. Na ampla área destinada à adega -200 m², tanto quanto é reservado à cozinha e ao salão - passada a entrada toda envidraçada, um corredor divide o setor onde repousam garrafas das mais diversas procedências - a carta tem mais de 4 mil rótulos diferentes - da parte reservada às suas paixões.

São cinco - champagne; rieslings alemães; borgonhas tintos; vinhos do Priorato e jerez-, ocupando espaços independentes nos quais o vinho é o protagonista e é possível ir além dos sabores elementares. Audição, tato e visão os complementam e dão uma dimensão bem maior à sensação de prazer que um vinho pode proporcionar. Assim, em cada ambiente há uma música adequada, uma peça decorativa - palpável- a ele associada e posicionada sobre uma mesa de centro e imagens da região de origem especialmente realizadas por um fotógrafo seu amigo, projetadas em sequência em duas telas planas.

A primeira saleta - são todas em “U” com as três paredes tomadas por prateleiras com garrafas dos melhores produtores - é dedicada aos champagnes. Nem seria necessário olhar para as prateleiras para descobrir. Bastaria ouvir um trecho da música, o primeiro movimento, Allegro, do Divertimento em Ré maior K136, de Mozart.

A alegria e leveza da obra já denunciam a qual vinho ela está associada... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-uma-visita-a-adega-do-melhor-sommelier-do-mundo.ghtml>

“TWO-BUCK CHUCK: VINHO DAS PESSOAS OU UMA CUNHA CULTURAL?” - ERICK ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 26/09/2022

Mencione “Two-Buck Chuck”, o apelido dos famosos vinhos de “dois dólares” Charles Shaw, produzidos pela Bronco Wine Company, e é provável que você tenha duas reações completamente diferentes dos bebedores de vinho.

De um lado, as pessoas que vêem isso como uma garrafa para quem quer desfrutar de um vinho sem gastar muito dinheiro. Por outro lado, estão as pessoas que vêem isso como um vinho barato, cujo produtor o usou para defender um caso cínico que aqueles que aspiram a melhores (e mais caros) vinhos constituíam uma elite esnobe.

O produtor, Fred Franzia, chefe de Bronco, morreu em 13 de setembro aos 79 anos, tendo vendido mais de um bilhão de garrafas de Charles Shaw, informou a empresa. A morte de Franzia é uma oportunidade de considerar o significado de Two-Buck Chuck e o que sua produção e popularidade podem dizer sobre a cultura vinícola americana.

Primeiro, direi que não era fã do vinho ou do homem. Meu antecessor como colunista de vinhos do New York Times, Frank J. Prial, era mais gentil quando escreveu sobre o Two-Buck Chuck em 2003: “O indefinido não seria uma caracterização muito dura. Nada de errado com isso: o vinho deve acompanhar a comida e Charles Shaw fará isso de maneira bastante adequada.”

Lembro-me do vinho como desinteressante, mas bebi pela última vez mais de uma década atrás. Eu queria tentar novamente, mas a linha de Charles Shaw Wines, que inclui inúmeras variações além da mistura tinta original, é vendida apenas no Trader Joe’s. A única loja de vinhos do Trader Joe em Nova York foi encerrada no mês passado, então eu estava sem sorte.

Ainda assim, a qualidade relativa do vinho estava além do ponto. O preço era a atração: US \$ 2 (ou alguns dólares mais fora da Califórnia). Como muitos produtores de vinhos populares e baratos, Bronco sempre foi vago sobre de onde Charles Shaw veio. Provavelmente, foi uma combinação de vinho vendida no mercado a granel, porque era excedente ou não considerado o “rapé”, suplementado pelo vinho feito das vinhas de Bronco - possui mais de 40.000 acres na Califórnia, principalmente no vale central, a expansão quente e fértil que é uma fonte de uvas para muitos vinhos baratos.

A Bronco agora tem uma linha de vinhos Shaw mais caros, diz Bronco, a partir de uvas cultivadas organicamente. Isso não é Two-Buck Chuck.

Como as uvas foram cultivadas e quem forneceu o trabalho? Que medidas foram tomadas na instalação de vinificação para garantir alguma aparência de consistência, já que as fontes do vinho mudaram de ano para ano? Só podemos adivinhar.

Pode não ocorrer a muitos bebedores de vinho fazer essas perguntas. Mas eles importam, especialmente se você estiver preocupado com os métodos e condições agrícolas para os trabalhadores agrícolas. E eles são importantes para pessoas que se preocupam de onde vem um vinho e se expressa o caráter distinto de um lugar.

Para ficar claro, Charles Shaw não é o único vinho que levanta essas questões. Muitos vinhos, baratos e não, são feitos sem considerar o meio ambiente e os trabalhadores. Como na moda rápida, o prazer do produto e o preço podem obscurecer problemas sérios na fabricação.

A maioria das pessoas realmente não se importa com a forma como o vinho é feito ou de onde vem. Eles só querem uma bebida barata que lhes dê um “zumbido” e tenha um gosto bom ou, pelo menos, que não ofende. Um grupo menor de amantes de vinho gasta uma quantidade considerável de tempo, energia e dinheiro com vinho porque acham delicioso, além de recompensar intelectualmente e esteticamente.

Muitas pessoas nunca pagariam mais do que um preço modesto por um vinho, independentemente de como ele é feito. Mas eu discordo de empresas cínicas que vendem mensagens falsas aos consumidores para exagerar seus produtos.

Two-Buck Chuck não danificou a cultura americana de vinho. Mas Franzia disse incansavelmente aos bebedores de vinho americano que nenhum vinho poderia valer mais de US \$ 10. “Elites”, ele argumentou, estava tentando fazer uma lavagem cerebral com todas as suas conversas sobre terroir e nuances.

“Você me diz por que a garrafa de alguém vale US \$ 80 e o meu vale US \$ 2”, disse ele em um perfil de 2009 no The New Yorker. “Você obtém 40 vezes o prazer disso?”

Sua mensagem não apenas promoveu os produtos de sua própria empresa, mas também destruiu a noção de que qualquer vinho poderia ser melhor... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/09/26/dining/drinks/two-buck-chuck-wine-fred-franzia-trader-joes.html>

“GUIA PARA NOSSOS ARTIGOS SOBRE VINHAS VELHAS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 26/09/2022

Em vez de surpresa, percebemos que publicamos quase 40 artigos sobre videiras antigas, além de todos aqueles que faziam parte da competição de redação de vinhos do ano passado com seu tema antigo. Abaixo, apresentamos um guia para todos os publicados até agora, e continuaremos a adicionar a ele.

Julian Leidy escreve como os artigos de nossa atual série de vinhos antigos de vinhos demonstram, da Alemanha à Austrália, América ao Líbano, África do Sul a Portugal e, em muitos outros lugares, as vinhas antigas têm um impacto significativo na viticultura e na vinificação. Eles são uma parte insubstituível da história e do patrimônio vitícola. Seus rendimentos são mais baixos, produzindo assim vinhos de notável concentração e intensidade (a produtividade reduzida pode, reconhecidamente, representar desvantagens financeiras para os produtores de vinho). Eles são adequados para os terroirs severos de lugares como o vulcânico, o Monte Etna, o Vale rochoso de Bekaa ou o Priorato, do tipo deserto. Eles são mais resistentes às ondas de calor e à seca, o que os torna muito mais capazes de suportar a devastação e a volatilidade das mudanças climáticas. O artigo recente de Tamlyn sobre como as videiras vêm respondendo às ondas de calor na Europa demonstra a importância das vinhas antigas para a capacidade da indústria de vinhos de se adaptar às mudanças climáticas.

Muitos leitores podem encontrar um pouco de informações básicas sobre videiras antigas úteis. A idade em que as vinhas velhas (Vieilles Vignes na França, Viñas Viejas na Espanha) se qualificam como antigas pode diferir de país para país. No entanto, de 30 a 35 anos tende a ser quando uma videira é considerada “velha”, pois é nessa idade que a produtividade da videira diminui visivelmente.

Na África do Sul, o Projeto Old Vine (que define videiras antigas com mais de 35 anos) funciona como um órgão regulador que certifica os vinhos antigos. Na Austrália, onde muitas das videiras mais antigas do mundo podem ser encontradas, a velha videira de Barossa descreve quatro classificações de idade: Videira Velha (pelo menos 35 anos), Vinha Sobrevivente (pelo menos 70 anos), Videira Centenária (pelo menos 100 anos) e Videira Ancestral (pelo menos 125 anos). Os projetos para defender videiras antigas também foram desenvolvidos no Chile e Lodi.

Enquanto isso, a Old Vine Conference foi estabelecida para promover o diálogo, a conscientização e a defesa de videiras antigas. Nosso próprio Registro de Vides antigas procura fornecer um catálogo de videiras antigas em todo o mundo, e nossa série de vinhos antigos vinha procurar destacar os admiráveis esforços de vinicultores em todo o mundo para cuidar e cultivar essas videiras.

O desenvolvimento dessas instituições, regulamentos e iniciativas indica um reconhecimento crescente da importância das videiras antigas. Isso é de grande importância, pois as vinhas antigas têm sido historicamente vítimas de muitos problemas. Alguns eram naturais, como a filoxera, enquanto outros, como esquemas para puxar videiras velhas em favor de videiras jovens mais produtivas ou outras plantas completamente, eram as nossas. No futuro, precisamos preservar e respeitar nossas vinhas antigas, não apenas porque elas fazem parte da herança e do passado da vinificação, mas porque são essenciais para o futuro do Wine. Nossa série de vinhos de Vinhas Velhas ilustra alguns dos passos que estão sendo tomados em todo o mundo para fazer exatamente isso.

Abaixo estão os artigos que foram publicados até agora em nossa série de vinhos antigos (mais serão adicionados à medida que são publicados), bem como artigos em geral sobre videiras antigas e vinhos e artigos de vinhas antigas sobre vinhas velhas divididas por seus particulares países. Os artigos de cada seção estão listados em ordem decrescente de publicação, com os mais recentemente publicados no topo.

Our old-vine wines series

Old-vine wines series – part 7 Refosco di Faedis (Tasting article) 26 September 2022

Old-vine wines – part 6 Roussillon (Tasting article) 12 September 2022

Old-vine wines – part 5 Languedoc (Tasting article) 5 September 2022

Old-vine wines – part 4 Iberia (Tasting article) 29 August 2022

Old-vine wines – part 3 Chile and Argentina (Tasting article) 22 August 2022

Old-vine wines – part 2 South Africa (Tasting article) 15 August 2022

Old-vine wines – part 1 Lebanon (Tasting article) 8 August 2022... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/guide-our-old-vines-coverage>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VITICULTURA ENTRA NA FASE ESPACIAL

O Dr. Michael Lebert é biólogo celular da Universidade de Friedrich Alexander de Erlangen-Nuremberg e diretor científico da empresa de pesquisa espacial Space Cargo Unlimited. Ele enviou vinhos e mudas de uva para o espaço. Alexander Lupersböck conversou com ele sobre os resultados e aprendeu que a pesquisa espacial sobre plantas já chegou à vida cotidiana.

Por que enviar videiras para o espaço? Não existem outras plantas mais importantes para a nutrição que deve ser pesquisada? Michael Lebert porque o vinho é uma planta incrivelmente resistente. Estou particularmente interessado no fato de ser uma planta amadeirada. Eles praticamente nunca foram estudados até agora. As descobertas devem ser transferidas para outras plantas. Ele também desempenha um papel que o Space Cargo Unlimited é baseado em Bordeaux. E o Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) da Universidade de Bordeaux é o nosso parceiro de cooperação.

Por favor, conte-nos algo sobre a missão. Michael Lebert envolveu enviar 320 estacas (mudas), metade de mudas de Cabernet Sauvignon e metade de mudas de Merlot, para a Estação Espacial Internacional (ISS) a uma altitude de 400 quilômetros por 312 dias. Além disso, doze garrafas de Château Petrus estavam a bordo por 438 dias. As estacas, isto é, seções de madeira, estavam em um estado adormecido, como no inverno, em uma caixa de plástico. Então elas não cresceram, foram deixadas por si e não foram cuidados. A única coisa especial sobre elas é que eles foram expostos à falta de peso e à radiação cósmica. Após o retorno, eles foram enxertados em porta-enxertos. Ficamos surpresos que quase todas elas sobreviveram e cresceram imediatamente.

No primeiro ano, o foco estava na propagação vegetativa. Não sabíamos se as filhas teriam as mesmas características que as plantas-mãe. Agora sabemos que elas evoluem. Este ano, continuamos a propagar e tivemos o cuidado de experimentar diferentes condições. Algumas das plantas estão em Erlangen, outras no ISVV em Bordeaux, também no campo, porque queremos ver como eles reagem aos pulgões de uva.

Você notou alterações no teor de polifenol, taxas de crescimento e bactérias e fungos associados às plantas nessas videiras. Como isso os torna mais resistentes aos efeitos das mudanças climáticas e das infestações de parasitas? Michael Lebert, a primeira coisa que analisamos foi: as propriedades mudaram de maneira estável? A resposta no segundo ano é: sim! As diferenças de crescimento em comparação com o grupo controle reapareceram no segundo ano, assim como no primeiro ano. Agora temos plantas com maior resistência ao oídio. Isso é algo muito especial, pois Merlot em particular não tem essa resistência por conta própria. Especialmente na viticultura orgânica, o Merlot é muito difícil devido à sua suscetibilidade ao oídio. Além disso, vimos que várias bactérias internas e também fungos externos ajudam a se estabilizar contra o oídio e outras pragas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/space-research-has-arrived-in-viticulture-how-weightlessness-makes-vines-more-resistant-to-pests?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_39&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 26/09/2022).

A ASSOCIAÇÃO ESPANHOLA DE VINHOS PROMOVE O VINHO COMO UMA BEBIDA DIÁRIA

A Associação de Vinhos Espanhol – Oive, está lançando uma campanha publicitária para aproximar o vinho da vida cotidiana dos consumidores. A idéia básica da campanha “Historias Con Vino” (histórias com vinho) é que “você não precisa de grandes momentos na vida para brindar com vinho”. Os consumidores devem ser incentivados a parar de procurar o momento perfeito para tomar um copo de vinho e, em vez disso, integrá-lo à vida cotidiana.

A diretora da Oive, Susana Garcia, explica: “A campanha foi projetada para nos ajudar a comunicar os valores do vinho como um amplificador de momentos de interação social”. Para acompanhar isso, o Oive está lançando uma escola de vinhos on-line. Nele, os participantes terão a oportunidade de expandir seus conhecimentos e cultura de vinho com conteúdo digital adaptado a diferentes níveis de conhecimento.

Juntamente com a Associação Portuguesa ViniPortugal, a campanha está sendo iniciada para mostrar “o poder do turismo de vinho e da tradição de vinificação em ambos os países”. Os projetos estão programados para três anos e são financiados por fundos da UE com um volume de investimento de mais de dois milhões de euros.

Ao mesmo tempo, o Oive assumiu o patrocínio de um projeto de financiamento de estudos sobre o vínculo entre consumo moderado de vinho e saúde.

Estes abordam, de uma perspectiva nutricional e epidemiológica, os efeitos biológicos do consumo moderado de vinho e seus ingredientes na saúde no contexto de uma dieta equilibrada.

Todos esses projetos começam logo após a Organização Mundial da Saúde (OMS) anunciar sua intenção de proibir a publicidade e o marketing de vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/spanish-winegrowers-association-promotes-wine-as-an-everyday-drink-at-the-same-time-studies-on-the-topic-of-wine-and-health-are-supported?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_39&utm_medium=EN

(Fonte – WEINPLUS – 29/09/2022)

VINHAS VELHA DE TEMPRANILLO NA ESPANHA ESTÃO EM PERIGO

As mais antigas videiras de Tempranillo da Espanha em perigo para as videiras não enxertadas de 200 anos em Toro precisam de irrigação pela primeira vez

Com cerca de 500 hectares, a região da Toro tem o maior estoque de videiras de 100 anos de idade na Espanha. Isso foi dito pelo diretor da Bodega Numanthia, Lucas Löwi, em um evento em Londres. A Bodega Numanthia foi fundada em 1998 e assumida pelo Grupo de Artigos de Luxo LVMH em 2008. A vinícola possui várias parcelas de terra que foram plantadas há 120 anos. Eles são cultivados organicamente. Segundo Löwi, há videiras em Toro com até 200 anos. Os solos arenosos desta região e as grandes distâncias entre as videiras os protegeram da filoxera.

O problema é que há pouca atenção para os vinhos da região em comparação com Rioja ou Ribera del Duero. Vinhedos com videiras de 150 anos em Toro dificilmente custam mais de 25.000 euros por hectare. A LVMH comprou alguns deles para impedir que sejam abandonados. Segundo Löwi, a variedade local de Tempranillo, Tinto de Toro, se adaptou às condições climáticas da região ao longo do tempo e desenvolveu peles mais grossas e bagas menores devido ao calor e ao sol. Portanto, as vinhas antigas também sobreviveram às condições extremas da safra de 2022. Agora, no entanto, o calor e os anos de falta de chuva também estão afetando-as.

“Estamos analisando a possibilidade de irrigar algumas de nossas videiras muito antigas. Não aumentar os rendimentos, mas para proteger as videiras”, disse Löwi, explicando que ele fará furos no próximo ano para extrair águas subterrâneas de uma profundidade de 25 metros. “As videiras de cem anos de idade em Toro são uma herança única e estamos comprometidos em preservá-la e transformá-la em vinhos únicos”. É por isso que a Bodega Numanthia apoia “The Old Vine Conference”, um movimento internacional para os cuidados e apreciação de videiras antigas e seus vinhos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/spain-s-oldest-tempranillo-vines-in-danger-up-to-200-year-old-ungrafted-vines-in-toro-need-irrigation-for-the-first-time?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_39&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 29/09/2022)