



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS DO JURA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

OS VINHOS DO JURA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O BERÇO DOS GRANDES CABERNET SAUVIGNON CHILENOS?" - POR SUZANA BARELLI



08



10

"PODEM OS VINHOS TINTOS SEREM SERVIDOS FRIOS?" - POR ERICK ASIMOV

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

16 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 !

JEROME ARNOUX TROUSSEAU EXCEPTION 2018 – JURA – FRANÇA

Natural de Montigny-les-Arsures, primeiro vilarejo vitivinícola da região do Jura e origem da local “Trousseau”, Jérôme Arnoux desde jovem sempre se interessou pelas vinhas. Autodidata, aos 17 anos começou a trabalhar na vinha e na adega de produtores da região, como Tissot, e, durante mais de 20 anos adquiriu um grande conhecimento sobre as tradicionais castas da região. Seus vinhos provêm principalmente da área de Arbois, com vinhas tratadas de forma orgânica. Preocupado com a qualidade e com o respeito pelo terroir, todos seus vinhos são fermentados de forma natural, sem filtragem e com baixa utilização de SO2.

Corte de uvas: 100% Trousseau, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi de boa intensidade. No nariz predominam os aromas de frutas vermelhas maduras, como cerejas e groselhas, notas herbáceas e toques de especiarias doces como anis estrelado e toques defumados misturados com terrosos, mostrando grande complexidade. Um vinho fresco no paladar, equilibrado e gastronômico, de corpo médio, com taninos maduros, macios e ótima acidez.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, ou guardar por mais 2 anos.

Reconhecimentos: 92AD

Notas de Harmonização: vai muito bem com frango grelhado com cogumelos, queijos maduros e carnes em geral. Acompanhou muito bem um Escalope de Filet com batatas assadas com molho de mostarda.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



BLACK GIAC DOMAINE GIACHINO 2019 – SAVOIA – FRANÇA

Há quem aposte que a Savoie terá sobre si os holofotes que há pouco iluminavam o Jura. O tempo dirá. Com uma altitude média de 1500m e 36 picos de mais de 3500m, o montanhoso Departamento da Savoia pode não parecer o ambiente mais hospitaleiro para a produção de vinhos. O terreno é acidentado e o clima, rigoroso. Mas justamente por isso, com os passar dos milhares de anos, formou-se um ambiente com características únicas para quem busca vinhos de personalidade, frescos e especiais. O Domaine Giachino cobre uma dúzia de hectares na Savoia, no parque regional da Chartreuse, de frente para o maciço de Bauges. Produtores de vinho há mais de 20 anos, o Domaine Giachino alcançou a conversão completa para a agricultura orgânica em 2006, como resultado de um longo processo. O trabalho nas vinhas é árduo, as vinificações suaves e realmente com mínima interferência humana. Hoje em dia trabalham de forma biodinâmica e conquistaram as certificações: AB (Agricultura Orgânica), Nature & Progrès e Demeter (biodinâmica). A preferência é pelo cultivo de castas autóctones, exclusivas da Savoia.

Corte de uvas: 100% Mondeuse.

Notas de Degustação: Apresenta cor rubi escuro, com reflexos violáceos. Aromas de frutos escuros de bosque, como groselha e cereja, com toques de especiarias. Em boca mostra persistência, reflete as notas de especiarias picantes e de torrefação, com corpo médio. Um tinto alpino de personalidade forte, autêntico, a partir de uma das raras castas autóctones da Savoia, a Mondeuse.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, aceita guarda por 10 anos após a safra.

Notas de Harmonização: Carnes grelhadas, pratos com molho, carnes de caça e queijos. Acompanhou muito bem um Escalope de Filet com batatas assadas com molho de mostarda.

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

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela DELACROIX – Alameda Lorena, 678 - Casa 1, Jardim Paulista - São Paulo (11) 3034 6214. Site: <https://www.delacroixvinhos.com.br/>



OS VINHOS DO JURA

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Lembrando do ditado que os melhores perfumes vem nos menores frascos, o Jura é uma pequena região vinícola no leste da França, responsável por alguns estilos de vinho tradicionais e altamente peculiares, o que isso não significa que eles são menos ricos ou variados em relação a outras regiões famosas da França.

A região está imprensada entre a Borgonha no oeste e a Suíça, no leste. É caracterizada por uma paisagem de encostas arborizadas e a topografia torcida das montanhas Jura.

Os vinhedos de Jura cobrem pouco mais de 1.850 hectares (4.570 acres), formando uma estreita faixa de terra medindo quase 80 quilômetros de norte a sul. A área total está aumentando constantemente, mas ainda representa menos de um décimo da área de vinhas que havia na região há dois séculos, quando a filoxera chegasse e dizimasse os vinhedos locais.

Os vinhos de Jura são classificados sob cinco denominações principais. O mais quantitativamente importante deles são Arbois e Côtes du Jura.

Variedades principais de uvas e estilos de vinho

Cinco variedades principais de uva são usadas nos vinhos da região - três tradicionais e duas modernas. A primeira das variedades locais é o Poulsard (ou Ploussard, como é conhecido nas Comunas de Arbois e Pupillin), uma uva tinta que representa cerca de um quinto das plantações da região. Poulsard é usado principalmente em vinhos tintos secos, e também

em vinhos de rosés brilhantes.

Trousseau, a outra variedade tinta local, requer altos níveis de sol para amadurecer adequadamente e cobre apenas os 5% mais quentes das vinhas de Jura. É cultivado principalmente em torno de Arbois, onde produz uma pequena quantidade de vinhos varietais.

A Savagnin branca é usada em todas as denominações da região. É responsável pelos peculiares Vins Jaunes ("Vinhos Amarelos"). Estes são vinhos secos de longa vida envelhecidos em barris sob uma camada de flor/levedura conhecida como Le Voile (lembrando o estilo dos vinhos de Jerez).

Os Jaunes Vins podem ser feitos sob os Arbois (incluindo Arbois-Pupillin), L'Etoile e Côtes du Jura, algumas das denominações do Jura. No entanto, eles estão no seu melhor rótulo em Château Chalon.

Dizem que Vin Jaune nasceu por acaso devido a um barril esquecido em um porão. Apelidado de "O Ouro do Jura", é um dos maiores vinhos brancos do mundo. Feito exclusivamente a partir da uva Savagnin, é mantido em barris de carvalho por pelo menos seis anos e três meses, sem nenhuma intervenção do enólogo. É essa fermentação que causa seus aromas intensos de nozes, avelãs, amêndoas e especiarias. Em seguida, é colocado em uma garrafa de típica - chamada de Clavelin, uma garrafa especial de 62 centilitros. Seu processo de fermentação está no centro dos estudos sobre a conservação de vinhos de Louis Pasteur, um cientista nascido no Jura, conhecido por ter desenvolvido a vacina contra a raiva.

Juntamente com seu Vin Jaune, o Jura é conhecido tradicionalmente por seu doce Vin de Paille feito de uvas secas. Eles são produzidos sob as mesmas denominações, exceto Château Chalon.

No Jura, Vin de Paille é uma especialidade única! A produção deste vinho doce com aromas de frutas cristalizadas, mel, caramelo e geléia segue especificações muito precisas. Primeiro, os mais belos cachos de Chardonnay, Savagnin, Poulsard e Trousseau são deixados para secar por três meses. Em seguida, as uvas são pressionadas e o mosto obtido é deixado para fermentar por cerca de três meses. Quando atinge entre 14,5 e 17 ° de álcool, o vinho é colocado em barris, onde envelhecerá por três anos antes de ser provado.

Apesar do relativo isolamento da região de Jura, a uva Chardonnay fez incursões por aqui, como está em outros lugares da França, e agora representa quase metade da vinha total de Jura. Conhecida localmente como Melon d'Arbois e Gamay Blanc, é mais frequentemente usado para fazer vinhos em um estilo mais fresco, mais frutado e moderno.

Tinto, branco, amarelo, a paleta de vinhos Jura não estaria completa sem os espumantes e suas bolhas finas. Os Cremants de Jura podem ser feitos com as cinco variedades de uvas presentes na região. As uvas usadas para fazer Crémant du Jura devem ser colhidas manualmente e depois transportadas em caixas perfuradas para impedir que seu suco oxidasse. Os cachos são levados inteiros à prensa. Posteriormente, o Crémant passa por uma dupla fermentação, de acordo com um método que remonta ao final do século XVIII: o primeiro em cubas ou barris e o segundo em garrafas. Agora eles são produzidos a partir de cerca de 210 hectares (520 acres) de vinhedos, sob a denominação Crémant du Jura introduzida em 1995, e são excelentes espumantes de forma geral.

Produzidas a partir das variedades de uva Chardonnay e Savagnin, os vinhos brancos do Jura são divididos em duas categorias: floral, mais sutil e refinado e “tradicional”, mais poderoso. Para obter o primeiro, os vinícolas usam o método Ullage, que consiste em encher o barril enquanto o vinho evapora para impedir que ele entre em contato com o ar. Para obter o último, o vinho está em contato com o ar, criando uma fina camada de fermento na superfície. Isso resulta em um vinho com aromas mais intensos, nos quais são expressos o poder do Savagnin e a requinte dos Chardonnay.

Menos conhecido em comparação com outras especialidades culinárias da região, como salsicha Morteau, carnes frias, queijo Comté ou queijo Morbier, os vinhos tintos do Jura são igualmente deliciosos. Com uma cor de rubi leve que às vezes faz com que pareça rosé, temos o Trousseau, mais tânico e fortemente colorido, distinguido por seu aroma de frutas vermelhas, especiarias e pimenta moída fresca. Finalmente, o Pinot Noir colorido e robusto geralmente combina bem com a gastronomia local, trazendo um aroma de frutas vermelhas com uma nota picante.

UVAS DO JURA

Chardonnay - A famosa uva branca da Borgonha é onipresente no Jura. Devido à sua versatilidade, Chardonnay é a uva mais amplamente plantada aqui e grande parte dela entra no vinho espumante local.

Savagnin - Esta uva branca antiga é o orgulho de Jura e é o que faz o seu famoso Vin Jaune. Quando jovem e fresco, possui características florais e minerais. Quando oxidado, ele assume complexidade picante e noz. Esta uva também é conhecida como Traminer, onde também é cultivada em toda a Europa Central.

Pinot Noir - Como Chardonnay, essa uva é mais conhecida como a uva tinta da Borgonha. Em Jura, é frequentemente usado em misturas tintas, embora você possa encontrá-lo como varietal. O Pinot aqui tende a ser pálido e terroso.

Poulsard - Também chamado de Ploussard localmente, essa uva tende a ser pálida e leve, fazendo vinhos perfumados e equilibrados. Poulsard é a segunda uva mais plantada após Chardonnay. É frequentemente usado para adicionar um pouco de cor aos rosés.

Trousseau - Essa uva tinta tardia compõe apenas uma pequena quantidade de plantações em Jura, mas é considerada prestigiada. A grafia Trusseau também é encontrada. Oferece mais estrutura e poder do que as outras duas uvas tintas e pode ser picante e complexa.

CONDIÇÕES DO VINHEDO DO JURA

O período jurássico recebeu o nome de Jura, porque as montanhas de calcário da região são representativas dos desenvolvimentos geológicos que ocorreram entre 145 milhões e 200 milhões de anos atrás. Os principais tipos de solo aqui são o calcário jurássico e Marl.

Diz-se que o nome de L'Étoile, que abriga uma das denominações mais distintas de Jura, derivado dos fósseis marinhos em forma de estrela que caracterizam seus solos ricos em calcário (etoile é 'estrela' em francês). A região de Chablis e o Vale do Loire superior são construídos em uma estrutura geológica semelhante.

O clima de Jura não é diferente do da Côte d'Or, ou mesmo do sul da Alsácia, com verões quentes e relativamente secos e invernos frios. A variação entre os locais do vale e da encosta das montanhas é bastante pronunciada.

Enquanto as áreas orientais e montanhosas de Jura atingem alturas acima de 1.350m, a principal região de cultivo de vinha é restrita à terra ligeiramente baixa no oeste, com média de 300m. A maioria das videiras de Jura é plantada em encostas voltadas para o sul, para aproveitar ao máximo o sol nesse clima mais frio.

APELAÇÕES DO JURA

Côtes du Jura - Côtes du Jura é a mais ampla das denominações regionais e produz todos os diferentes tipos de vinho. Vinhos tintos, brancos, rosé, brilhantes, doces e fortificados incluídos neste AOC.

Arbois - Arbois é a denominação regional mais famosa de Jura e recebeu o nome da deliciosa vila em seu centro. Arbois pode ser qualquer estilo e feito com qualquer uma das cinco uvas da região.

Château-Chalon - Esta pequena colina única é uma denominação regional muito especial e de prestígio que produz apenas o melhor vin Jaune a partir de Savagnin. Ele só é feito nos melhores anos e de uma forma verdadeiramente única e especial.

L'Étoile - Ainda menor que o Château-Chalon, L'Étoile é uma denominação regional verdadeiramente nicho. Esta pequena área produz pura ou principalmente chardonnay no estilo oxidativo e também faz Vin de Paille e Vin Jaune.

Recomendações disponíveis - O Jura é uma região mágica com vinhos realmente interessante! Essa área está se tornando cada vez mais popular entre sommeliers e amantes de vinhos diferenciados, à medida que as pessoas descobrem sua gama dinâmica de vinhos. Eu recomendo experimentar o Domaine Jérôme Arnoux, Domaine Rolet e o Domaine Gerard Villet para ter uma noção do local, mas há muito mais produtores bons na região.

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 BERÇO DOS GRANDES CABERNET SAUVIGNON CHILENOS?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 06/08/2022

Agora, o novo rótulo premium da Concha y Toro, o Marques de Casa Concha Heritage, é mais um cabernet sauvignon de Puente Alto

As uvas do vinho Almaviva vêm da região de Puente Alto, pequena zona vinícola próxima à Santiago, no Chile. As de Don Melchor, também, aliás, de uma vinha ao lado do Almaviva. Assim como as do Viñedo Chadwick, um antigo campo de polo transformado em vinhedo por Eduardo Chadwick. Agora, o novo rótulo premium da Concha y Toro, o Marques de Casa Concha Heritage, é mais um cabernet sauvignon de Puente Alto, com uvas do vinhedo El Marichal, elaborado pelo enólogo Marcelo Papa.

Com estes vinhos ícones como cartão de visita, a Denominação de Origem (DO) Puente Alto se destaca como uma das boas moradas para a cabernet sauvignon no Chile. Do total de quase 140 mil hectares de vinhas do país, Puente Alto tem míseros 471 hectares, 446 deles cultivados com variedades tintas. As vinhas crescem embaladas pelas influências da Cordilheira dos Andes, com suas brisas frias, do rio Maipo, que traz as águas do degelo da montanha, e com um solo formado pelas erupções vulcânicas e pelas erosões de milhares de anos atrás.

“Puente Alto é um dos grandes terroirs para a cabernet sauvignon no mundo”, empolga-se Enrique Tirado, o gerente geral da Viña Don Melchor, uma empresa do grupo Concha y Toro. Deve-se dizer que há outros grandes cabernets chilenos de outras zonas, o Casa Real, da Santa Rita, para ficar em apenas um exemplo, vem de Alto Jahuel, no Alto Maipo.

Mas é fato que Puente Alto dá origem aos cabernet chilenos mais famosos. Tirado gosta de definir seu vinho como um blend de cabernet sauvignon. Os 127 hectares de Don Melchor dão origem a 151 parcelas diferentes, separadas conforme as características próprias de cada uma, principalmente do solo. Segundo ele, mesmo com solo e clima diversos de Pauillac, onde estão os grandes cabernet sauvignon de Bordeaux, ou da Califórnia, morada dos cabernets norte-americanos, as uvas nesta região chilena amadurecem com a mesma complexidade destas duas referências de tintos elaborados com a variedade.

A crença no diferencial desta denominação levou a Concha y Toro a investir na maior divulgação da região e a apostar em um segundo tinto premium originário desta DO. “Não acredito que uma marca premium pode atrapalhar a outra”, diz Isabel Guilisasti, vice-presidente da CYT, que esteve no Brasil para o lançamento do Marques de Casa Concha Heritage. Assim, no portfólio da companhia, vão coexistir os dois cabernets de maior qualidade e não está descartado, num futuro talvez não distante, um segundo vinho da Don Melchor, que certamente teria a cabernet sauvignon como estrela.

Pelo perfil diverso dos dois vinhos, e também pelo preço – o novo rótulo será comercializado pela VCT Brasil por R\$ 600, enquanto o Don Melchor é vendido pelo dobro do preço –, ela acredita que o Heritage deve fortalecer a imagem de Puente Alto como berço da cabernet sauvignon. O tinto recém-lançado se destaca mais pelas notas frutadas, enquanto o Don Melchor tem maior complexidade e elegância.

O novo Marques vem de uma área de 52,95 hectares, a maioria de cabernet sauvignon e pequenas porcentagens de cabernet franc e de petit verdot. A estas uvas são mescladas com 20% a 30% de lotes de vinho do Don Melchor, que não são aproveitados pelo enólogo. “São vinhos que não entram no blend do Don Melchor pelo seu estilo e não pela qualidade”, afirma Marcelo Papa, que elabora o Heritage e é o diretor técnico da CYT. Com este quarteto, não tem como não lembrar de Puente Alto quando o tema são cabernet sauvignon premium... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-berco-dos-grandes-cabernet-sauvignon-chilenos,70004127379>

“QUESTÃO DE QUANTO VALE, NÃO QUANTO CUSTA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 05/08/2022

Mersault Premier Cru Genevrières e Corton Grand Cru Clos du Roi foram destaques dos eventos comandados pela enóloga Ludivine Griveau.

Em 2017, seguindo o programa que faço quase todos os anos na Borgonha, na terceira semana de novembro, desci do trem em Dijon e fui à locadora retirar o carro. Tão logo o atendente se deu conta de que eu era brasileiro, ele abriu um sorriso e disse que um conterrâneo meu havia comprado o lote mais importante do leilão de vinhos dos Hospices de Beaune, realizado dois dias antes.

Não havia sido bem assim, mas deu o que falar: Alaor Pereira Lino, dono da importadora Anima Vinum (animavinum.com.br), na verdade ofereceu € 10 mil como doação à instituição para que o “négociant” Albert Bichot pudesse cobrir a oferta de €410 mil e levar o par de Pièce des Présidents, barricas que representam o melhor que os Hospices produzem em cada ano e momento mais importante do evento.

Embora frequentasse o leilão desde 2012, comprando uma ou outra barrica que lhe interessava, o gesto permitiu a Lino ganhar presença para entrar na disputa dali em diante. No ano seguinte, 2018, conseguiu arrematar o almejado lote, composto, excepcionalmente, de uma barrica de branco, Meursault Premier Cru Genevrières, e uma de tinto, Corton Grand Cru Clos du Roi. Os dois vinhos foram o destaque dos eventos comandados pela enóloga responsável por eles (“régisseur”) Ludivine Griveau, organizados pela Anima Vinum duas semanas atrás em São Paulo.

Há vários fatores que fazem com que a Pièce des Présidents seja especial “Não é quanto custa, é quanto vale”, se referiu madame Griveau (jovial e comunicativa, me parece muito formal tratá-la por “madame” mas vou cumprir o protocolo) ao fato de se tratar de um lote beneficente dentro de um leilão beneficente - o que é arrecadado não vai para os Hospices de Beaune, é repassado a associações de caridade.

Nesse momento, personalidades de peso na França, no campo da música, artes, letras, esportes, assumem o lugar do leiloeiro para estimular o público a dar lances mais altos em benefício de uma causa nobre - em 2015, o montante foi direcionado as famílias das vítimas dos então recentes atentados de 13 de novembro em Paris; em 2020, ano marcado pela covid, o valor recorde de £ 660 mil foi destinado aos hospitais. Quem arremata a Pièce sabe que está comprando um grande vinho, o melhor produzido pelo Domaine des Hospices de Beaune naquele ano. Para chegar ao ponto de ostentar a menção Cuvée Pièce des Présidents no rótulo o processo é rigoroso.

O soberbo patrimônio vitícola dos Hospices consta de 117 parcelas de vinhas, que somam 60 hectares, dos quais 50 hectares são de pinot noir e 10 hectares são de brancos, 85% classificados como Premiere Grand Cru. Colhidas e vinificadas separadamente, as barricas dão origem em anos “normais” a 50 “cuveés”, algumas provenientes de um único vinhedo, caso do Corton Clos du Roi servido durante a recente vinda de Ludivine Griveau, enquanto outras são mescladas para formar um vinho que porta o nome do doador, como o Beaune ler Cru Cuvée Brunet, um blend de três premiers crus distintos situados na encosta de Beaune... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quando-o-valor-do-vinho-beneficia-causas-nobres.ghtml>

“PODEM OS VINHOS TINTOS SEREM SERVIDOS FRIOS?” - ERICK ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINE – 04/08/2022

O vinho é uma educação alegre e interminável, pois renovo todos os meses na escola de vinhos. Mesmo assim, as lições foram humilhantes para mim nas últimas semanas, enquanto examinamos como a temperatura de servir afeta os vinhos tintos.

Eu sugeri 3 garrafas que pensei que todos se beneficiariam de um resfriamento saudável. A experiência não foi o que eu esperava.

Os leitores regulares da escola de vinho estão familiarizados demais com o meu lembrete periódico de que a maioria dos vinhos tintos é servida muito quente, juntamente com minha sugestão de que, ao planejar beber um tinto, a garrafa deveria ser refrigerada por 20 a 30 minutos antes de abrir.

Eu continuo mantendo esse bom conselho. Mas, como mostra essa lição, acontece que o frio afeta os vinhos de maneiras mais sutis do que minhas advertências um tanto simples teriam sugerido.

Como faço todos os meses, propus três garrafas. Eles foram: Broc Cellars North Coast Love Red 2021, Jean-Paul Brun Domaine des Terres Dorées Morgon 2020 e Cos Terre Siciliane Frappato 2021.

O procedimento usual é que os participantes bebam os vinhos em um ambiente descontraído, com comida e família ou amigos, prestando atenção ao vinho e suas reações a ele sem serem obsessivas em descrever aromas e sabores. Em seguida, nos encontramos no final do mês para discutir a experiência e escolher o próximo assunto.

Nesse caso, as instruções foram um pouco mais complicadas. Pedi aos leitores que experimentassem os vinhos refrigerados logo após a geladeira e depois ao longo de uma refeição (eu recomendei tirá-los 20 minutos antes de iniciarem a comer) e, finalmente, à temperatura ambiente. A ideia era observar como o vinho evoluiu dependendo da sua temperatura.

Eu esperava que esses vinhos se comportassem de maneiras aproximadamente semelhantes. Diretamente da geladeira, cada um deles seria frio e refrescante, mas sem muito caráter. Frio mata nuances. Servir diretamente a partir da geladeira esconderá falhas em uma garrafa ruim, mas também esconde quaisquer qualidades distintas e conquistadas em uma boa.

Após 20 ou 30 minutos, imaginei que os vinhos se tornassem mais acessíveis - refrescantes no clima quente e começando a mostrar suas nuances. Eles continuariam melhorando durante toda a refeição até começarem a se aproximar da temperatura ambiente, quando os vinhos se tornariam menos refrescantes, menos animados e talvez caíram.

Direto da geladeira, os três vinhos eram os esperados: frígidos e sem sabor. A única impressão que tive dessas garrafas diferentes foi a ação de brilho e sugestão de engolir um líquido frio. Beber uma boa garrafa tão fria é inútil, seja tinta ou branca.

Depois de 20 a 30 minutos fora da geladeira, que havia sido minha recomendação para quando começar a beber e comer, os vinhos ainda estavam muito frios, como vários leitores observaram.

“Vinte minutos podem não ser suficientes”, disse Sherlock Lab de Nova York. “Pelo menos 45 a 55 minutos para que esses vinhos tintos passem dos 13 graus Celsius (55 graus Fahrenheit). Eu tiro vinhos brancos 60 minutos antes.”

Mesmo assim, 1 garrafa, o Broc Love Red, era um pouco agradável, seus sabores começando a se espalhar pela boca. Os outros 2 não eram acessíveis. O COS era simplesmente reticente, e o Brun Morgon era adstringente, realmente desagradável.

Por que o Love Red foi diferente? Era uma questão da intenção do enólogo. Os vinhos da Love Red Broc Cellar têm garrafas descontraídas e com preços modestos destinados ao consumo precoce. Eles não pretendem ter envelhecimento por anos, simplesmente para serem abertos e apreciados. Os profissionais de marketing os chamavam de garrafas pop ‘n’ Pour.

Essa intenção determina parcialmente como o vinho é feito. Chris Brockway, proprietário de Broc, compra uvas de toda a Califórnia, muitas delas obscuras como ValdiGuié de vinhas antigas. O ‘21 Love Red é uma mistura de 51 % do Carignan, 25 % de Syrah e 12 % ValdiGuié, juntamente com quantidades menores de Mourvèdre, Zinfandel, Petite Sirah e Grenache... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/07/28/dining/drinks/should-you-chill-red-wine.html>

VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO

3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

DE VOLTA À CORTIÇA E AVANTE COM A SUSTENTABILIDADE

Como a casa de champanhe Ruinart está adaptando sua produção à mudança climática.

Como um dos pioneiros da sustentabilidade, a Maison Ruinart Champagne está dando grandes progressos em cultivo e maturação. Além disso, o chef de Cave Frédéric Panaïotis usa rolhas naturais em vez de rolhas de coroa para a fermentação e o envelhecimento de seu prestigioso Cuvée Dom Ruinart no futuro. Kristine Bäder descobriu em entrevista com ele por que espera que os vinhos tenham mais estrutura, frescura e maior potencial.

2010 seria um ano especial para a Maison Ruinart mas não foi assim a partir do curso do ano e da colheita. Uma primavera promissora e um verão médio deram uma guinada para pior quando as chuvas torrenciais começaram em agosto quando as uvas começaram a amadurecer. Combinado com altas temperaturas, a infestação de Botrytis se espalhou, especialmente em Pinot Noir e Pinot Meunier. Mesmo algumas vinhas Chardonnay não foram poupadas do fungo. “No outono após a colheita, eu não teria previsto que produziríamos um Dom Ruinart em 2010”, diz Frédéric Panaïotis. “Mas as primeiras degustações dos vinhos mostraram grande riqueza e potencial, especialmente no Chardonnay”.

Os caprichos climáticos aumentaram significativamente desde 2010, e isso agora também é perceptível em champanhe. Entre 2003 e 2019, houve cinco colheitas que começaram em agosto, em vez do final habitual de setembro. “Costumávamos fazer um Dom Ruinart talvez cinco vezes em dez anos, agora podemos fazê-lo cerca de oito vezes”, diz Louise Bryden, enólogo e gerente de projetos da Ruinart. Ela também espera uma colheita precoce para 2022.

Enquanto no começo - como em outros lugares - as pessoas se beneficiaram de temperaturas mais quentes e mais horas de sol, a consciência das dramáticas consequências de períodos de calor e seca pela viticultura na região de champanhe e sua influência no estilo dos vinhos agora aumenta. “Enquanto isso, temos uvas mais maduras, mas no final acontece muito rapidamente e temos que encontrar uma resposta para isso”, é a experiência dela. Mas em champanhe, é difícil encontrar a mudança; Um sistema rígido de regulamentos ainda atrapalha questões como sustentabilidade e biodiversidade. O compromisso de Ruinart com essas questões pode, portanto, ser considerado pioneiro na região.

Nas vinhas em Sillery, onde algumas das vinhas Chardonnay para Dom Ruinart crescem, o enólogo dedicado explica as atividades da casa. “Todas as vinhas pertencentes a Ruinart são certificadas sustentáveis desde 2014”, explica ela. Como membro da primeira hora, Ruinart também motiva e apoia seus fornecedores de uva a produzir suas vinhas de acordo com os princípios do rótulo. “Pagamos mais pelas uvas de vinhas gerenciadas de forma sustentável”, diz Louise Bryden. Em suas próprias vinhas, ela não usa herbicidas desde 2020 e o solo foi trabalhado manualmente. No entanto, o plantio da vegetação ainda está em sua infância, com a grama atualmente crescendo entre as videiras. A biodiversidade através da semeadura variada de plantas de floração e útil é um dos tópicos que é muito importante para Louise Bryden. Ela está implementando isso na vinha experimental em Taissy como parte do projeto “Vitifloresty” e quer torná-lo o padrão para Ruinart. “Também queremos ter um efeito de fertilização natural através disso. Ainda é um experimento, mas é muito interessante e para mim é o futuro”, diz o jovem enólogo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/back-to-the-cork-forward-to-sustainability-how-the-ruinart-champagne-house-is-adapting-its-production-to-climate-change?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_31&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Kristine Bäder - 02/08/2022).

MUITAS VINÍCOLAS PORTUGUESAS ESTÃO À BEIRA DA FALÊNCIA E PEDEM APOIO DO GOVERNO

A Associação Portuguesa de Comerciantes e Exportadores de Vinhos Anceve pediu apoio ao governo pouco antes da colheita da uva, pois os custos crescentes estão “levando a indústria à beira da ruína”.

Segundo Anceve, o aumento contínuo dos preços das matérias-primas, materiais de engarrafamento e transporte é responsável pela instabilidade econômica da indústria de vinhos portugueses. Especialmente pequenos e médios produtores, que compunham a maioria do setor de vinhos em Portugal, foram ameaçados de falência sem apoio do Estado, escreveu a associação em comunicado.

Os produtores só conseguiram aumentar seus preços em cerca de dez por cento. Mas isso não é suficiente para cobrir os custos”, para que a grande

maioria registre grandes perdas no final do ano - se forem a formar", alertou a associação. Anceve criticou o Ministério da Agricultura por sua falta de apoio, descrevendo -o como "excessivamente burocratizado" e "falta de direção".

Segundo Anceve, havia muitas abordagens que o governo português poderia adotar. Por exemplo, os investimentos em armazenamento de barril e garrafas devem ser subsidiados. Além disso, a associação exige apoio livre de juros do Tesouro do Estado para que as cooperativas possam pagar seus fornecedores de uva após a colheita. Além disso, deve haver maior apoio ao preço do diesel agrícola. Atualmente, custa 1,80 euros por litro em Portugal... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/many-portuguese-wineries-threatened-with-bankruptcy-industry-association-anceve-asks-government-for-support?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_31&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 05/08/2022)

COLHEITA NA ESPANHA AMEAÇADA POR FALTA DE TRABALHADORES, QUE ORA ESTÃO NA FRANÇA POR CONTA DE SALÁRIOS MAIS ALTOS

Na Espanha, a colheita de uvas começou no início de agosto em Montilla e Aguilar de la Frontera (província de Córdoba), bem como nas Ilhas Canárias, nas Penedés e Costers del Segre.

Assim como na Itália e na França, as videiras aqui estão sofrendo com o grande calor e a seca persistente. As cooperativas e associações agrícolas do país estimam a colheita em cerca de 42 milhões de hectolitros - mas depende muito se as videiras precisam continuar com sede ou se há chuvas significativas. A escassez de mão-de-obra é uma preocupação ainda maior para as vinícolas espanholas. Os enólogos esperam que cerca de 15.000 trabalhadores da colheita vão para a França nas próximas semanas. Salários estão neste momento em cerca de onze euros por hora, três euros mais altos que na Espanha... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/harvest-in-spain-wine-estates-threatened-with-labour-shortage-many-harvest-workers-now-work-in-france-due-to-higher-wages?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_31&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 04/08/2022)