



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CURIOSIDADES SOBRE A BORGONHA – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CURIOSIDADES SOBRE A BORGONHA – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“UM NATAL DE TINTOS LEVES”- POR SUZANA BARELLI



07



08

“UMA CEIA DE NATAL HARMONIZADA COM VINHOS” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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 foram adiadas e parte com degustações on-line), 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, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** 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\$ 1.000 - Estelar

CHATEAU MALESCOT ST. EXUPERY 2012 – MARGAUX – BORDEAUX – FRANÇA

O Château Malescot Saint Exupéry, com sua rica história desde o século XVII, continua a ser um ícone na região de Margaux, Bordeaux, conquistando prêmios e reconhecimento internacional, incluindo 93 pontos de Robert Parker, 94 pontos de James Suckling e 93 pontos da Wine Spectator.

Adquirido pela família Malescot em 1697, a propriedade foi meticulosamente cuidada e desenvolvida ao longo das gerações, cada uma trazendo sua própria contribuição para a tradição vitivinícola da região. Em 1855, durante a célebre classificação oficial dos vinhos de Bordeaux, o Château Malescot foi justamente reconhecido como Troisième Cru, um testemunho da qualidade e excelência de seus vinhos. Ao longo dos séculos, o château enfrentou desafios e triunfos, mas sempre manteve seu compromisso inabalável com a produção de vinhos excepcionais.

Em 1937, o destino do Château Malescot cruzou-se com a paixão e a visão de André Laguionie, um entusiasta dos vinhos e admirador do icônico escritor francês Antoine de Saint-Exupéry. Em um gesto de homenagem ao autor de "O Pequeno Príncipe", Laguionie renomeou a propriedade para Château Malescot Saint Exupéry, perpetuando a memória do escritor e sua ligação com a região de Bordeaux.

Este elo poético entre a vinícola e a literatura trouxe uma nova dimensão à história do château, infundindo seus vinhos com um senso de romantismo e aventura. Assim, cada garrafa produzida não só reflete o terroir excepcional e a maestria enológica, mas também conta uma história de dedicação, inovação e respeito pela tradição, fazendo de cada taça uma celebração da arte e da vida.

Produzido a partir de uvas cultivadas em um terroir excepcional de solos arenoso-gravosos com excelente drenagem, o Château Malescot Saint Exupéry reflete a dedicação à viticultura sustentável e de alta qualidade.

As uvas são colhidas manualmente no ponto ideal de maturação e passam por uma fermentação em cubas de concreto e tanques de aço inoxidável, seguida por um envelhecimento em barricas de carvalho francês novas. Este cuidado meticuloso resulta em um vinho que não apenas honra a tradição da vinícola, mas também se destaca pela modernidade e refinamento.

Os vinhedos são plantados com 50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot, em uma densidade de 10.000 videiras/hectare, com uma idade média de cerca de 35 anos. Um segundo vinho também é produzido na propriedade: La Dame de Malescot.

A adega e as caves estão na própria cidade de Margaux, enquanto 28 hectares de vinhas são cultivados em cinco parcelas na comuna. Na sua elaboração, as uvas fermentam em cubas de inox com temperatura controlada com leveduras naturais e remontagens suaves.

Composição de Uvas: um vinho composto com 56% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc e 8% Petit Verdot. Estagia de 14 a 16 meses em carvalho novo.

Notas de Degustação: vinho de cor rubi profundo com reflexos grená, com leve sinal da evolução pelo tempo da garrafa em guarda, exibindo uma complexidade sensorial surpreendente. No nariz, oferece intensos aromas de frutas pretas maduras, como cassis, ameixa e amora, entrelaçados com notas de pimenta preta, cravo, cedro, couro e sutis toques florais, e leve alcaçuz. A madeira está muito bem integrada ao conjunto. No paladar, revela-se com corpo médio a encorpado, taninos macios e sedosos, uma acidez equilibrada, proporcionando sabores de frutas pretas, especiarias, cedro e couro, culminando em um final longo e persistente que deixa uma impressão duradoura e convida ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Guarda sugerida até 2035!

Reconhecimentos: 93 pts Wine Spectator | 93 pts James Suckling | 93 pts Wine Advocate | 92 pts Wine Enthusiast | 91 pts Tim Atkin

Notas de Harmonização: Acompanhará pratos como carré de cordeiro com crosta de ervas, bife de Wellington e Risoto de funghi porcini.

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: Estelar

Importado pela World Wine - Em BH - Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407. Trazido por um Confrade numa Confraternização de Final de Ano.



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DA BORGONHA - PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Dando continuidade ao artigo das curiosidades sobre os vinhos que trazem muitas perguntas e curiosidades, agora vamos escrever sobre OS VINHOS DA BORGONHA.

O vinho da Borgonha é um dos vinhos mais distintos, caros e mesmo assim procurados do mundo. O vinho é feito de uvas cultivadas na histórica região francesa que leva seu nome e é conhecida por seu distinto terroir que contribui para seu perfil de sabor único. De forma geral pode-se dizer que a Borgonha é baseada em terroir (chamado localmente de "climat") e dos varietais cultivados. A produção local é relativamente pequena, correspondendo a cerca de 3,5% da produção total de vinhos na França.

Apesar de se falar que geralmente os vinhos tintos são produzidos com a Pinot Noir e os vinhos brancos com a uva Chardonnay, há outras variedades locais. As principais variedades de uvas usadas para fazer vinho da Borgonha incluem Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté, Melon de Bourgogne e Sauvignon Blanc, todas as quais contribuem para sua complexidade natural. A Borgonha é a única região vinícola francesa que produz exclusivamente vinhos monovarietais, o que significa que todos são feitos de um tipo de uva.

A produção local é antiga, a Borgonha produz vinho desde o Império Romano em 52 a.C., o que a torna uma das regiões produtoras de vinho mais antigas da França. A Borgonha é dividida em quatro categorias principais: Grand Cru, Premier Cru, Village e Vinhos Regionais. Os vinhos de classificação mais alta são normalmente muito mais caros devido à sua disponibilidade limitada e padrões de produção de alta qualidade.

Muitos produtores de vinho na Borgonha ainda usam técnicas tradicionais, como colheita manual, desengace e fermentação em barril. Esse processo ajuda a garantir que as características únicas de cada safra sejam mantidas. A Borgonha produz alguns dos vinhos mais famosos do mundo, incluindo Domaine de la Romanée-Conti (RDC), Montrachet, Musigny e Chambertin Clos de Bèze.

Na Borgonha, os produtores geralmente possuem pequenos pedaços de terra espalhados por vários vinhedos em vez de uma grande propriedade. Isso dificulta o gerenciamento de sua produção e vendas, mas o resultado é que ajuda a criar uma grande variedade de sabores na mesma área.

Uma das principais coisas que tornam os vinhos da Borgonha tão únicos é sua capacidade de expressar terroir. Terroir é um termo francês que significa de forma simples a ideia de "gosto do lugar", que se refere a como fatores geográficos como tipo de solo, clima e topografia influenciam o caráter do vinho daquela área específica. É por isso que muitos grandes Borgonhas têm sabores tão distintos que podem ser identificados como provenientes somente desta região e que mesmo produzidos em vinhedos vizinhos possam ter aromas e sabores tão diferentes.

O clima na Borgonha também contribui significativamente para a qualidade de seus vinhos. Os invernos podem ser frios e rigorosos, enquanto os verões são quentes, mas não excessivamente quentes - condições perfeitas para amadurecer as uvas lentamente, mas uniformemente, e produzir sabores delicados de frutas com um bom equilíbrio entre acidez e níveis de açúcar.

Finalmente, outro fator que contribui para os vinhos únicos da Borgonha é sua tradição de vinificação, que se concentra na intervenção mínima, permitindo que cada terroir individual brilhe no produto final. A maioria dos produtores envelhece seus tintos em barris de carvalho ou barricas de carvalho por pelo menos dois anos antes de engarrafá-los; os brancos podem receber um período mais curto de envelhecimento, dependendo de seu estilo.

AS CURIOSIDADES DA BORGONHA:

Chardonnay não é a única uva branca na Borgonha. Pode ser a mais famosa, mas os vinhedos da Borgonha também podem cultivar a menos conhecida Aligoté, que tende a perder acesso ao terroir mais cobiçado, mas produz um vinho branco agradável, leve e mais jovem. Embora a Chardonnay seja a uva dominante na região, com cerca de 51% da área de vinhedos, ela não é a única. A Aligoté, considerada como uma "irmã" da Chardonnay (resultou do cruzamento natural da Pinot Noir e da Gouais Blanc) corresponde a cerca de 6% dos vinhedos da Borgonha. O que pouca gente sabe é que três outras uvas brancas também são plantadas na região. Elas podem, dependendo da região, ter seus vinhos classificados dentro de uma das denominações de origem locais. Apesar de fazer parte de um grupo de uvas que correspondem a menos de 1% da área plantada, a Pinot Blanc, uma mutação da Pinot Noir, é uma variedade considerada como principal, ao menos na denominação Bourgogne AOC.

Existem ainda duas uvas que não fazem parte da "família Pinot Noir" que são reconhecidas em uma denominação na região da Borgonha. São elas a Sauvignon Blanc e a Sauvignon Gris. E a denominação que é responsável por esta peculiaridade é Saint-Bris AOC, que recebeu este nome já que a grande maioria de seus vinhedos está localizada nos arredores do vilarejo de Saint-Bris-le-Vineux.

Pinot Noir não é a única uva tinta da Borgonha. Apesar de ser predominante na produção dos tintos da Borgonha (qualquer coisa que diga "Red Burgundy" tem que ser Pinot Noir), também há Gamay, e até mesmo um vinho chamado Bourgogne Passe-Tout-Grains que pode ter Pinot Noir, Gamay, Pinot Blanc, Pinot Gris e Chardonnay na mistura.

A Borgonha produz mais do que vinhos tintos e brancos. Pinot Noir e Chardonnay dominam os vinhedos da Borgonha, mas a região também produz Crémant de Bourgogne (um espumante de ótima qualidade) e uma pequena quantidade de rosé. Apesar do apelo comercial da Borgonha, a região produz quase o dobro de vinho branco que tinto.

O vinho da Borgonha nem sempre é muito caro. Geralmente, apesar de estar presente nas quatro das cinco posições dos 50 vinhos mais caros do mundo, ainda assim há Borgonhas acessíveis e decentes (bem-feitos). Na verdade, os vinhedos Grand Cru - os Borgonhas mais caros, com base no terroir, representam apenas 2% da região vinícola da Borgonha.



Não há um terroir abrangente da Borgonha. A Borgonha é basicamente uma colcha de retalhos de vinhedos, com cerca de 100 denominações diferentes - não apenas para nos confundir. O terroir, no sentido do solo, sim, mas também do impacto humano, é um fator primordial no caráter de um vinho da Borgonha. E pode variar de vinhedo para vinhedo, até mesmo vinhedos com apenas cinco minutos de distância. Eles correspondem a parcelas específicas de terra caracterizadas por qualidades geológicas e climáticas específicas.

Parte do que torna o terroir da Borgonha tão especial: é um antigo repositório de vida marinha. Muitos milhões de anos atrás, a região da Borgonha era coberta por um mar raso, e naquele mar viviam milhões de criaturas com conchas duras e ricas em cálcio. Avançando para o desaparecimento do dito mar, houve uma parte de fossilização e isto criou um terroir de marga calcária da região.

Parte do que torna a Borgonha tão especial foram os monges. Os monges têm muita história na produção de deliciosas bebidas fermentadas como a cerveja e o vinho. Não é de surpreender que tanto a Ordem Cisterciense quanto a Ordem de Cluny foram responsáveis por cultivar e difundir a exigente uva Pinot Noir a partir de cerca de 1000 anos atrás. Felizmente, eles documentaram meticulosamente seu progresso, e assim, não apenas os métodos foram transmitidos, mas o conceito de "terroir" (que eles basicamente criaram).

Por volta de setembro de 910 o duque de Aquitânia, Guilherme o Piedoso, doou terras para que nelas fosse estabelecido um mosteiro beneditino que não se sujeitasse ao poder laico, mas tão somente a Roma, nascendo assim a Abadia de Cluny. O fundador escolheu

um abade nobre da região que administrava mosteiros reformados, Bernon, abade de Baume. De imediato o abade Bernon aplicou uma rigorosa observância à regra beneditina buscando fazer do lugar um refúgio do caos que assombrava Europa na época. Além de Cluny, Bernon também tomava conta de outros mosteiros, cedidos por nobres para que estes fossem regidos segundo as regras de Cluny. Com isso a Ordem passou a não se limitar apenas à Abadia de Cluny, mas começou a se expandir por mosteiros afora

Cluny foi a abadia medieval francesa cujo auge ocorreu nos séculos IX e X tendo se notabilizado por ter sido o maior centro de disseminação cultural daquele período. Sua enorme biblioteca e o seu grande número de monges copistas preservaram e tornaram conhecidas obras da antiguidade clássica. Para alguns historiadores, "Cluny era a Internet da Idade Média". Uma boa analogia com o projeto de difusão da cultura que os monges estabeleceram ao criarem novas abadias não só pela Borgonha, mas por fronteiras muito mais além. A Abadia de Cluny, a mais célebre e grandiosa da Idade Média, foi em parte destruída pelo furor dos adeptos da Revolução Francesa em 1789.

A Ordem Cisterciense, fundada no século XII, período de grandes reformas na Igreja, nasceu do desejo de alguns monges de viver a vida monástica com maior pureza e simplicidade, dentro da grande família de mosteiros que seguem a Regra de São Bento. Fundada em 1098 por Roberto de Molesme, a Ordem de Cister foi estruturada por Estêvão Harding, seu terceiro abade, e obteve aprovação papal em 1119. A Ordem Cisterciense estabeleceu em Citeaux, a sua principal abadia beneditina. No ano 1113 entrou em Citeaux, São Bernardo, que em pouco tempo se tornou abade de Claraval, uma das primeiras abadias de Citeaux. Ele deu um impulso considerável ao aprofundamento da espiritualidade cisterciense e ao crescimento da Ordem que, desde o início, teve uma rica expansão missionária através dos vários mosteiros construídos em todo o continente europeu.

O carisma cisterciense chegou até nós através da reforma do século XVII, iniciada por Armand de Rancé, abade da comunidade cisterciense de La Trappe, de onde vem a origem do nome "trapistas". Em tempos de decadência e caos na Europa, Rancé restaurou a vida monástica, começando pela sua própria comunidade. Defendeu com ardor alguns aspectos da herança cisterciense, sobretudo a sua identidade de vida retirada, contemplativa e ascética e voltou também a sublinhar o valor do trabalho manual e de uma alimentação simples e pobre.

A Revolução Francesa (1789) causou a supressão de todas as Ordens religiosas existentes na França da época, escapando dela apenas um grupo muito pequeno de monges de La Trappe que se refugiaram na Suíça, em La Val Sainte, sob a orientação carismática de Dom Agostinho de Lestrangle. Daí nasce a fama da cerveja "Trapista" suíça.

CLASSIFICAÇÕES DE VINHOS DA BORGONHA - As classificações de vinhos da Borgonha são baseadas nos vinhedos.

O diagrama abaixo mostra a hierarquia de vinhos na Borgonha com o número de denominações e a porcentagem da produção total para cada categoria. Para ajudar a entender os rótulos de vinhos da Borgonha, incluí uma indicação de como o vinho será rotulado junto com um exemplo de cada.

Grand Cru – Apenas 1% dos vinhos da Borgonha e 33 vinhedos têm a classificação Grand Cru, por exemplo, Romanée Conti. Como seria de se esperar, os vinhos Grand Cru são os mais caros, mas também os mais complexos, e tem potencial de guarda por muitos anos.



Premier Cru – Aproximadamente 10% do vinho produzido na Borgonha, mais complexo e duradouro do que os vinhos Village.

Os vinhos Grand Cru e Premier Cru tendem a ser produzidos a partir de vinhas nas encostas que recebem melhor luz solar e têm solos com melhor drenagem

Vinhos Villages (ou de aldeia ou comuna) – 37% do vinho produzido na Borgonha tem o nome de certas aldeias ou comunas; os vinhos devem ser produzidos a partir de uvas da aldeia relevante e não necessariamente de um vinhedo específico. Se, no entanto, as uvas forem todas de um vinhedo, o rótulo pode nomear o vinhedo como Clos des Hâtes. Esses vinhos são considerados menos complexos do que os vinhos Premier Cru, mas você pode encontrar alguns vinhos realmente fantásticos, especialmente de vinhedos específicos que têm grande valor em comparação. Por exemplo, Domaine Bachey-Legros Santenay "Clos des Hâtes" Vieilles Vignes 2020.

Vinhos regionais – mais da metade dos vinhos da Borgonha se enquadram nas denominações regionais mais genéricas, como Bourgogne Blanc, Coteaux Bourguignons e Crémant de Bourgogne. As uvas para esses vinhos podem vir de diversas partes da região.

Os borgonheses não têm medo de misturar coisas em seu vinho. Para ser justo, eles geralmente misturam coisas - como crème de cassis - no vinho Aligoté, mais leve e barato. Foi assim que o coquetel Kir foi inventado, nomeado em homenagem ao padre, prefeito de Dijon e herói da resistência da Segunda Guerra Mundial Félix Kir.

Se você ainda não experimentou um Kir, deveria; eles são realmente deliciosos. (Se você preferir um vinho espumante, invés do Aligoté, opte pelo Kir Royale. Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Vinho da Borgonha? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“UM NATAL DE TINTOS LEVES” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 21/12/2024

Com as noites mais quentes, escolha vinhos não tão potentes para combinar com as ceias.

Cientistas da União Europeia anunciaram no início de dezembro que 2024 será o ano mais quente já registrado. E o calor piora: a expectativa é que as temperaturas extraordinariamente altas persistam até pelo menos meados de 2025. No meio desse período, temos o Natal e a tradição de servir receitas típicas da data no Hemisfério Norte. Peru e cheddar muito condimentados, aquele cordeiro com molho feito do caldo do seu preparo, um tender com molhos agrídoces...

É um menu de dar água na boca e que pede vinhos mais encorpados. Mas não é convidativo conciliar tintos complexos com as noites quentes e festivas deste final de ano.

A solução desta equação passa por dois pontos. O primeiro deles, para quem não é tão ligado em tradições, é mudar um pouco (ou radicalmente) as receitas. Nas trocas radicais, peixes são pratos mais leves que permitem combinar com vinhos brancos facilmente, e até com espumantes.

Os molhos e acompanhamentos ajudam bastante e, não raro, são a chave da harmonização. O segredo é encontrar nas notas aromáticas e gustativas dos molhos as mesmas nuances daquelas presentes nos vinhos. Um exemplo simples: se o molho tem calda de maracujá, para quem gosta de receitas agrídoces, o par escolhido pode ser um sauvignon blanc chileno que tem estas notas. Há vários exemplos, um deles é o Sutil Reserve 2023 (R\$ 105,90, na Decanter).

O segundo é optar por tintos não tão concentrados, aproveitando a tendência de vinhos mais frescos e com um menor estágio em barricas de carvalho. Até a cabernet sauvignon, que é a uva que melhor combina com o cordeiro, tem a sua versão sem passagem por madeira. Um bom exemplo é o argentino Fabre Montmayou Temporada Cabernet Sauvignon 2022 (R\$ 102, na Premium Wines), é um exemplo: traz notas mais frutadas e, se o molho do cordeiro não estiver tão concentrado, pode até combinar com o vinho.

Outro caminho é ir para os tintos elaborados com uvas mais delicadas. A pinot noir é o melhor exemplo, assim como a gamay, que dá origem aos beaujolais (só evite o beaujolais nouveau, que tem uma outra proposta)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-natal-de-tintos-leves/>

“OS DESTAQUES DO NOVO MUNDO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 20/12/2024

CRótulos para atender a diferentes preferências e orçamentos.

Mantendo a tradição que há 24 anos encerra o ciclo das minhas colunas semanais no Valor, apresento hoje a lista dos melhores vinhos do Novo Mundo. Na próxima semana será a vez do Velho Mundo.

Como em anos anteriores, a lista é dividida em regiões, estilos e faixas de preço, buscando auxiliar o leitor na escolha de garrafas que atendam a diferentes preferências e orçamentos.

Com a queda do consumo de vinhos em mercados importantes como China, Estados Unidos, Reino Unido e, inclusive, internamente na França, o Brasil voltou a ganhar destaque no radar dos produtores internacionais. Chile, Argentina, Portugal e Itália passaram a considerar o país como um mercado prioritário, evidenciado pelo aumento de eventos, degustações e visitas de representantes de vinícolas dessas regiões ao longo de 2024.

No cenário nacional, a produção de vinhos tem apresentado avanços notáveis, tanto no Sul quanto no Sudeste, que vem despontando como um novo e importante polo vitivinícola. Acompanhando de perto essa evolução, dediquei atenção especial aos vinhos brasileiros em 2024, visitando regiões produtoras para observar in loco o crescimento qualitativo. Essa transformação está refletida no maior espaço ocupado pelos rótulos nacionais na lista deste ano... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-melhores-vinhos-do-novo-mundo-em-2024.ghtml>

“UMA CEIA DE NATAL HARMONIZADA COM VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 20/12/2024

Confraternização familiar pode ser uma boa oportunidade para combinações de vinhos.

O Natal, além de tudo que a data traz de bom, pode ser também uma ótima oportunidade para uma variada gama de divertidas combinações entre pratos e vinhos. Para um eventual salmão, minha sugestão é um refrescante branco da casta sauvignon blanc. Já o bacalhau, um peixe de alto nível de sabor, pode gravitar entre tintos e brancos, dependendo de seu preparo. Para receitas como brandade de bacalhau ou bacalhau com natas, sugiro um branco como da internacional chardonnay, ou das portuguesas alvarinho ou antão vaz. Para receitas como zé do pipo ou gomes de sá, prefiro um tinto, como um frutado syrah, ou mesmo um elegante Rioja reserva, de média estrutura.

Passando do mar para o ar, as aves que mais comumente pousam na mesa de natal são o peru ou o chester. Para estes a solução vínica mais adequada vai depender de um ponto chave. Há doçura no prato? A ave veio escoltada com as indefectíveis frutas como abacaxi ou pêssegos em calda? Neste caso opte por um branco, se possível com acidez alta e alguma doçura, como um bom riesling alemão. Outra boa opção seria um chardonnay barricado, que traz notas de amanteigadas e de baunilha, ajudando o casamento com a doçura. No caso da ave ter molho mais encorpado e sem doçura, um casamento de sucesso seria com um tinto leve e de boa acidez, como um beaujolais, gamay em geral, pinot noir ou dolcetto.

Para o presunto ou tender, as sugestões dadas para o peru, cabem como uma luva, mas se a carne suína for um pernil, por exemplo, podemos caminhar em direção a um tinto mais importante, com algum corpo e algum estágio em barrica. Um leitão, por exemplo, casa lindamente com um tinto do Dão ou da Bairrada, com mais acidez e taninos.

No reino do açúcar, os pratos natalinos mais típicos são a rabanada e o panetone. Para o panetone, um casamento tão clássico quando sensacional é com um Moscato d’Asti, italiano frisante e meio-doce, igualado apenas por um espumante moscatel brasileiro, um dos carros chefes de nossa indústria.

Para a rabanada, ninguém ousará servir nada diferente de um Vinho do Porto, que pode ser do tipo Tawny, que combina muito tem também o mix de frutas secas... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/uma-ceia-de-natal-harmonizada-com-vinhos/>

“DICAS DE VINHOS PARA FIM DE ANO DE DISTINTAS REGIÕES DO BRASIL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 20/12/2024

Com proporções continentais e muitas influências, o cardápio é variado, e a carta de vinhos para fim de ano, também.

Final de ano chegou, e a minha sensação é de que voou. Seria a mesma da grande maioria? É hora de comer e beber fartamente, para alguns um acontecimento à parte, para outros, hora de comer e beber mais e melhor ainda! São muitas possibilidades de comidas e bebidas, mas tudo que é ritualizado, como as festas de fim de ano, já tem seus códigos inseridos na história cultural de cada sociedade. Esse nosso país de proporções continentais tem, entre suas regiões, uma distância muitas vezes superior ao distanciamento entre muitos países de um mesmo continente, mas, apesar de falarmos a mesma língua, a gastronomia pode variar bastante, em função da própria diversidade geográfica. Assim, trouxe para este artigo algumas das iguarias presentes nas ceias de diferentes regiões do Brasil e vou propor alguns acompanhamentos de vinhos para as ceias de fim de ano.

NORTE - Começando pelo Norte do país, a região amazônica é onde mais se come peixe no Brasil e tem como estrela o grande pirarucu (que pode atingir 3 metros de comprimento e pesar 200 quilos). Muitas vezes apelidado de “bacalhau brasileiro”, ele pode ser consumido fresco e salgado e entrar em inúmeras receitas: ceviche, filé grelhado com molho de ervas, escondidinho, moqueca, salada defumada, entre outros, são algumas das possibilidades usuais, indicadas pelo projeto de gastronomia Fartura.

Para vinhos de acompanhamento, temos que pensar, em primeiro lugar, que, em se tratando de pratos de peixes, o mais comum e menos arriscado é envolver vinhos brancos, que são igualmente mais leves. Além disso, se o sal for mais puxado, é incompatível com os taninos dos vinhos tintos.

Como o pirarucu é um peixe mais gordo, é melhor ir de vinho branco com um pouco mais de corpo e, caso a receita envolva fritura, molhos e temperos gordurosos, isso pode ser resolvido com um branco com passagem por madeira. Dicas de algumas uvas possíveis: para pratos mais delicados, como ceviche, vinhos da Sauvignon Blanc ou vinhos verdes frescos; para intermediários, vinhos da Chardonnay ou Viognier sem madeira; para pratos intensos, vinhos da Chardonnay, Encruzado, cortes do Alentejo com passagem por madeira.

NORDESTE - Indo para o Nordeste do Brasil, algo mais exclusivo seria a presença comum de caprinos, que chegaram ali no século 17 e se adaptaram à aridez do sertão nordestino. Uma iguaria muitas vezes preparada é o pernil de bode assado servido com mel, melaço ou calda de rapadura, que pode ser acompanhado por um cuscuz na manteiga de garrafa. As carnes de caça, de modo geral, além da força proteica, são gordurosas e apresentam sabores fortes, pedindo vinhos também encorpados.

Vinhos da uva Syrah, com passagem por madeira podem funcionar muito bem, além de cortes com uvas bordalesas ou de uvas tintas portuguesas. E nem precisam ser internacionais. Todos eles já são amplamente produzidos no Brasil, inclusive no Vale do rio São Francisco.

CENTRO-OESTE - No Centro-Oeste e em algumas partes de Minas Gerais, uma iguaria muito presente nas festas é o arroz com galinha e frango com molho de açafrão-da-terra e pequi cozido na manteiga. Comidas cheias de aromas e temperos.

Apesar de a carne ser de ave (uma carne branca) é comum que esses frangos sejam mais gordos e apresentem sabores fortes. Então, ficamos na fronteira entre o vinho branco e o tinto, mas, provavelmente, será mais fácil encontrar um tinto de corpo médio que acompanhe a estrutura do prato do que um vinho branco.

Vinhos tintos com boa presença de fruta, medianamente alcoólicos e com taninos macios devem funcionar. Uvas: Merlot (há bons no Rio Grande do Sul); Malbecs de corpo médio, sem madeira; Tempranillos espanhóis sem madeira; e Pinots Noir da América do Sul com um pouco mais de corpo.

SUDESTE - O Sudeste do Brasil é mais cosmopolita, recebendo influências europeia e norte-americana. Sua ceia de Natal tem como grandes protagonistas o bacalhau, o peru e a carne de porco (lombo ou pernil). Para o bacalhau, seguimos na mesma linha do pirarucu, salvo que o perfil é sempre com salga e há variações de preparo muito alinhadas com as receitas portuguesas. Quando há presença de outros ingredientes e muito azeite, como na bacalhoadada, vale apostar num vinho tinto, sem muita estrutura tânica, mais elegante e fresco.

O peru, por sua vez, é uma ave mais seca, menos gordurosa. Se for o peito do peru com acompanhamento delicado, vinho branco de corpo médio com boa acidez e medianamente aromático. Pode-se inovar com uvas italianas: Roero Arneis, Verdicchio, Vernaccia... Mas como muitas vezes, os acompanhamentos são mais gordurosos – farofa, arroz temperado, frutas passas, castanhas -, uma opção pode ser vinhos rosés e tintos leves.

Carnes de porco mais leves são bem versáteis, podem ficar muito bem com vinhos brancos da Riesling e tintos de classe da Pinot Noir. Mais gordas funcionam com vinhos levemente gorduchos da Carménère ou Garnacha, por exemplo.

SUL - Finalmente, no Sul do Brasil, a influência europeia é soberana, seja italiana, alemã ou portuguesa. Cordeiro e carne de porco estão muito presentes nas ceias, e o gaúcho, como bom produtor de gado bovino que é, pode sempre reservar um lugar para o churrasco. Da carne de porco, acabamos de falar. O cordeiro segue na linha da carne de caça e, assim como o churrasco, pede vinhos tintos encorpados, de preferência com boa acidez e passagem por madeira. Cortes bordaleses, vinhos tintos nobres de uvas italianas, como Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico ou, ainda, Malbecs encorpados e Tannats brasileiros ou uruguaios.

Para finalizar, espumante brasileiro sempre! A bebida curinga harmoniza bem com quase tudo!.. Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/dicas-de-vinhos-para-fim-de-ano-de-distintas-regioes-do-brasil>

28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

O que é a Aurora Boreal? A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!



Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:5531998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VENDEDOR DE ÁRVORES DE NATAL DESCOBRE O CHAMPAGNE MAIS RARO DO MUNDO

Descoberta de adega perto de Viena: Dom Pérignon Rosé 1959.

Quando Peter Hofer estava olhando as prateleiras de vinho de seu falecido pai, ele se deparou com uma sensação: Dom Pérignon Rosé 1959, do qual havia apenas 306 garrafas, todas compradas pelo Xá da Pérsia.

Desço as escadas da adega em um bloco de apartamentos normal no bairro de Viena. Meu anfitrião Peter Hofer (nome conhecido pelos editores), que trabalha em logística e como vendedor de árvores de Natal, destranca seu discreto compartimento da adega. Ele cuidadosamente tira uma garrafa de uma caixa e a mostra para mim. Em sua mão está o champagne mais raro do mundo: Dom Pérignon Rosé 1959. "A garrafa fazia parte da coleção de vinhos do meu pai. Depois que ele morreu, me mudei para seu apartamento. Eu sabia que havia algumas de suas garrafas lá, mas nunca me interessei realmente por elas. Só algumas semanas atrás é que dei uma olhada mais de perto. Foi quando as descobri."

Como ele chegou às mãos do pai de Hofer? A família morava na Alemanha no início dos anos 1980. Eles se tornaram amigos de um casal de lá. A mulher havia fugido do Irã após o fim do governo do Xá Reza Pahlevi. E, de acordo com a mãe de Hofer, a amiga iraniana deu a garrafa ao marido em seu aniversário em 1983 ou 1984 porque ele estava interessado em vinho. "Ele provavelmente queria abri-lo para uma ocasião especial, mas continuou adiando. Não sei se ele tinha ideia de quão raro esse champagne é." O descobridor, que não se descreve como um amante de vinho, pelo menos sabia que Dom Pérignon é um dos melhores champagnes. Uma rápida pesquisa na internet o fez perceber rapidamente o tesouro que ele havia encontrado.

O Dom Pérignon Rosé 1959 não é um champagne comum. Foi o primeiro rosé produzido pela Dom Pérignon, e apenas 306 garrafas foram feitas. Todas elas foram para Reza Pahlevi, o último Xá da Pérsia (hoje Irã). A maioria delas provavelmente foi servida nas comemorações do 2.500º aniversário do Império Persa em 1971, que também foi referida como "a maior festa da Terra" na época. Após a revolução islâmica em 1979 e a expulsão do Xá e seu governo, algumas garrafas aparentemente acabaram no exterior. Não se sabe quantas ainda existem hoje. Especialistas presumem que não mais do que um décimo da quantidade original ainda exista. Elas estão nas adegas de colecionadores. Em 2008, uma garrafa magnum dupla foi vendida na Sotheby's pelo preço recorde de cerca de 58.000 euros na época. Hoje, o preço é de cerca de 20.000 euros por garrafa.

Hofer tentou obter uma avaliação profissional de especialistas. Foi assim que o wein.plus tomou conhecimento da descoberta. A história parece coerente: é provável que garrafas da celebração do 2.500º aniversário tenham chegado à posse de altos funcionários do regime do Xá, que mais tarde as levaram consigo do Irã. Esta está em boas condições. Comparações com fotos originais sugerem que é uma garrafa genuína. Também parece muito improvável que falsificações tenham sido feitas, pois nunca houve um mercado para elas devido ao pequeno número.

Hofer diz: "Meu pai dava grande importância a um bom armazenamento, ele tinha um quarto extra para seus vinhos. Quando ele se mudou para o apartamento onde eu moro agora, ele levou algumas garrafas particularmente valiosas com ele e as colocou nesta caixa." Abri-las está fora de questão para ele, embora ele "goste bastante de uma taça de vinho". Ele planeja vendê-lo de forma séria: "Como é uma herança do meu pai, pertence a toda a família e dividiremos os lucros."...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/cellar-find-near-vienna-dom-perignon-rose-1959-christmas-tree-seller-discovers-rarest-champagne-in-the-world?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_51&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 18/12/2024).

A ESTÉTICA É PARTICULARMENTE IMPORTANTE PARA OS CONSUMIDORES DE VINHO ESPUMANTE

Associação de Adegas Alemãs de Espumantes e Universidade de Geisenheim analisam compras de espumantes.

A Universidade Hochschule Geisenheim e a Associação de Adegas Alemãs de Vinhos Espumantes publicaram um estudo representativo sobre a compra de vinho espumante na Alemanha. Os pesquisadores se concentraram em estética e sustentabilidade. De acordo com os resultados, o design e a estética da garrafa são particularmente importantes para os consumidores ao escolherem vinho espumante. A maioria favoreceu um design clássico que consiste em uma garrafa de vidro, cortiça natural, agrafe (gaiola) de metal e embalagem de papel alumínio. De acordo com o estudo, essas características tradicionais foram aprendidas ao longo de décadas e estão associadas à alta qualidade.

Garrafas de vidro verde e transparente são particularmente populares. Elas são percebidas como de alta qualidade e esteticamente agradáveis. No entanto, uma garrafa pesada não está associada a uma qualidade superior. Quando se trata de tampas, os consumidores consideram rolhas naturais a melhor escolha, enquanto preferem papel e tecido para rotulagem.

A questão da sustentabilidade influencia a maioria dos consumidores muito menos do que o design ao escolher seu vinho espumante. No entanto, muitos consumidores apreciaram o uso de materiais sustentáveis, como rolhas naturais ou rótulos de papel e garrafas de vidro recicladas. Garrafas de vinho espumante verde, em particular, são percebidas como sustentáveis. O uso de variedades de uva Piwi, que exigem significativamente menos pesticidas, também foi visto favoravelmente. Os pesquisadores de Geisenheim presumem que as variedades Piwi serão usadas com mais frequência para a produção de vinhos espumantes no futuro, à medida que sua disponibilidade aumenta... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/aesthetics-are-particularly-important-to-sparkling-wine-consumers-association-of-german-sparkling-wine-cellars-and-geisenheim-university-analyse-sparkling-wine-purchases?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_51&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 17/12/2024).

FRANÇA: BORDEAUX 2024 VAI SER NEGOCIADO COM BONS PREÇOS

A associação de Grand Crus classificados em 1855 (FGVB) publicou uma avaliação de qualidade pela primeira vez no outono do ano da colheita.

Este foi um efeito positivo das dificuldades de vendas das campanhas anteriores do En Primeur: os produtores agora estavam se unindo. No entanto, Tapie (o presidente da associação Bordeaux Négoce, Philippe Tapie), pede que os preços sejam ajustados às condições de mercado: “Se o vinho for oferecido a um preço muito alto, o varejista não vai comprá-lo. Se ele presume que um vinho não é um bom investimento para seus clientes, ele tem o dever de informar as vinícolas.” Os vinhos devem ser bebidos - e isso é uma questão de preço, não uma decisão do varejista. Cabe aos Chateaux Grand Cru decidir se eles querem ser representados no mercado ou não.

Portanto, a oferta deve ser simplificada e facilitada para ser entendida. Não é compreensível vender apenas dez por cento da quantidade “en primeur” e 90 por cento no mercado livre. O sistema primeur deve ser salvo porque é uma parte essencial da identidade e singularidade de Bordeaux. Ele também oferece aos compradores vantagens importantes: a garantia de origem, a garantia de valorização e a garantia de que as quantidades colocadas no mercado são sérias.

A Associação Bordeaux Négoce, com 80 membros, representa 98% do comércio de vinhos em Gironde, com um faturamento de 3 bilhões de euros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-2024-will-work-with-good-prices-bordeaux-negoce-association-hopes-for-primeur-campaign?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_51&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 16/12/2024).