



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**A VEZ DO "PREMIUM" - POR JORGE LUCKI**



09



11

**"ORMIALE – UMA OBRA DE ARTE DE BORDEAUX" - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 VIAGEM**

**14 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.
- 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.

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\$ - Estelar!

## MINI VERTICAL DE ALMAVIVA 2007 – 2018 – 2020 - PUENTE ALTO - CHILE

Bebido em recente encontro com seu enólogo Michel Friou, que passou rapidamente por Belo Horizonte para apresentar o novo rótulo do Epu e a nova safra do Almaviva. A história do Almaviva começa em 1997 quando a Baronesa Philippine de Rothschild, Presidente da Diretoria de Assessoria da Baron Philippe de Rothschild S.A., e o senhor Eduardo Guisasti Tagle, Presidente de Vinícola Concha y Toro S.A., fecharam um acordo com a visão de criar um vinho Premium Franco-Chileno excepcional, chamado Almaviva.

Elaborado a partir de uma mistura de três variedades clássicas de Bordeaux – onde predomina o Cabernet Sauvignon – Almaviva é o resultado do afortunado encontro entre duas culturas. O Chile oferece sua terra, seu clima, e seus vinhedos com idade entre 18 e 42 anos de idade (uma parcela privilegiada em Puente Alto, de propriedade da Concha y Toro), enquanto a França contribui com os conhecimentos técnicos de vinificação e suas tradições. O resultado é um vinho de elegância excepcional e complexidade. Seu lançamento foi um enorme impulso para o desenvolvimento dos vinhos chilenos nos mercados internacionais.

Localizado na parte mais alta do Vale do Maipo, na região central do Chile, Puente Alto é conhecido há mais de 20 anos por possuir as condições ideais para produzir um dos melhores Cabernet Sauvignon do Chile. É por lá onde selecionaram 60 hectares exclusivos para a produção do Almaviva. Já as características destacadas do solo incluem terrenos pedregosos e muito pobres, além de invernos frios, chuvosos e uma longa temporada de amadurecimento caracterizada por noites frias e dias de verão temperados, que permitem obter uma qualidade extraordinária e equilíbrio das diferentes castas plantadas.

O enólogo Michel Friou detalhou que o lançamento oficial deste Almaviva foi em setembro de 2022, na Place de Bordeaux. No Brasil, o Almaviva 2020 deve chegar ao consumidor em março de 2023. O preço ainda não foi divulgado, mas a safra anterior, a 2019, custa R\$ 2.587 na Wine para não-sócios. Friou detalhou que houve mudanças no tradicional rótulo, com a inscrição dos 25 anos no lado superior esquerdo e também na cápsula. A garrafa sempre foi importada da França, mas pela primeira vez será usada uma produzida no Chile. É um modelo exclusivo, como nome Almaviva gravado no vidro para evitar falsificações. Ao fundo, quando ela está vazia, pode-se ver o símbolo mapuche que também está presente no rótulo.



### Composição de Uvas:

**2007** - Cabernet Sauvignon (64%), Carménère (28%), Cabernet Franc (7%) e Merlot (1%) imponente e sofisticado, estágio de 18 meses em carvalho francês, sendo 10 meses em barricas novas. A colheita de 2007 ficará na memória por sua qualidade excepcional, seu extraordinário equilíbrio, concentração e complexidade, que realmente a coloca como uma das melhores colheitas da história recente do Chile. O inverno foi seco e globalmente muito frio. As chuvas entre Junho e Setembro de 2006 alcançaram somente 292 mm em Puente Alto.

**2018** - 65% Cabernet Sauvignon, 24% Carménère, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot e 1% Merlot

**2020** – 68% Cabernet Sauvignon, 24% Carménère; 6% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot, com estágio de 20 meses em barricas novas de carvalho francês. Foi um ano muito seco, com 300ml de chuva, o que é pouco. As temperaturas foram mais altas. Não se sabia se haveria água suficiente para regar a vinha. Em março, com a pandemia, houve muitas restrições e não se sabia nem se poderiam colher as uvas. Depois que foi decidido que o vinho estava incluído nos produtos agrícolas chilenos, tiveram que colher rápido e cedo. Se fosse um ano frio e tardio, poderia ser mais complicado em razão do aumento do número de casos da doença. A natureza nos ajudou, revela Friou.

**Notas de Degustação:**

**2007** - Cor e nariz intensos, com aromas de ameixas, cassis, alcaçuz e ervas. No palato corpo médio, boa acidez, textura aveludada, e taninos macios. Um belo equilíbrio entre fruta, estrutura e acidez. Um vinho em estado de arte pela sua essência técnica. Muita elegância ao final com toques de grafite.

**2018** - Cor rubi profunda e intensa. Intensos e complexos aromas, com notas de amora, cassis e alcaçuz, combinados com toques de baunilha, cacau, incenso e especiarias. Em boca, é um vinho de paladar amplo, complexo, com taninos macios e finos. Um vinho elegante, que valoriza a fruta madura, terminando num final longo, denso, carnoso e saboroso. Aqui precisão e equilíbrio são as palavras de ordem. Consequência de uma safra excelente, que se comprova na taça. Um dos melhores Almagosa que já provei!

**2020** - Rubi intenso com reflexos violáceos. Frutas vermelhas maduras como aromas e morangos, notas de baunilha e café e toques de especiarias. Encorpado, com taninos maduros e final de boca marcado por frutas vermelhas e notas de baunilha.

**Reconhecimentos de Críticos: 2007** – RP 93/100 e WS 93/100 Pontos.

**2018** - Robert Parker – 96/100; Descorchados 98/100 Pontos; 98/100 James Suckling; 96 Pontos Decanter.

**2020** - Ainda sem pontuação. O lançamento em BH foi feito neste encontro, com garrafas trazidas em mãos por Michel Friou.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda por 16 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

**Notas de Harmonização:** Bife Ancho na parrilla, Carnes vermelhas assadas com molhos intensos, preparações a base de carnes de caça, cordeiro assado, massas com ragu de carne e queijos duros, como o grana padano.

**Serviço:** servir entre 15 e 17°C

**Faixa de Preço – ESTELAR**

**Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100**

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

# ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Retornando da viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, creio que vale a pena compartilhar com os leitores do Vinotícias o que encontramos em cada uma das vinícolas visitadas, além de dicas sobre os vinhos provados.

**LUJAN DE CUYO** - No primeiro dia da viagem, visitamos a DOC Luján de Cuyo, que é a região pioneira de produção de vinho na Argentina, sendo a primeira região a ser reconhecida como denominação, em 1993, e inclui as zonas produtoras de Vistalba, Perdriel, Agrelo, Las Compuertas e Ugarteche. Logo ao Sul da cidade de Mendoza, é lá que estão localizadas as sedes de vários produtores famosos, como Catena Zapata, Bodega Nieto Senetiner, Bodega Septima, Bodega Susana Balbo, entre outras.

Está localizada nos sopés dos Andes, com uma altitude média de 1000 metros acima do nível do mar. Aqui a predominância é de solos aluviais, com origem no material transportado pelos rios que descem do alto da Cordilheira dos Andes. Apresenta clima, em sua maioria, desértico e seco, com dias quentes e noites amenas e frias devido a altitude, criando um gradiente de temperatura ideal para a boa maturação das uvas. O rio Mendoza garante a irrigação necessária para a evolução dos vinhedos nesse clima árido.

É uma região onde a presença da Malbec é significativa, mas outras uvas também se desenvolvem muito bem: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Torrontés, produzindo vinhos diferenciados e elegantes.

**BODEGA NIETO SENETINER – Visitada em 13/03/2023.** Uma vinícola com mais de 130 anos de história: Nieto Senetiner é uma referência no país por sua trajetória e qualidade. Reconhecida por sua constante evolução, com o compromisso de estar sempre em movimento. Com uma qualidade excepcional e um portfólio de marcas premiadas que convida a explorar e a descobrir um verdadeiro ícone do vinho argentino.

A Bodega Nieto Senetiner é uma marca autêntica, relevante e atrativa, tanto na Argentina como no mundo do vinho. Trabalha com os mais altos padrões de vinificação e qualidade do vinho, e consolidou sua posição de liderança no setor vitivinícola argentino.

Sua história remonta ao ano de 1888, quando imigrantes italianos a fundaram e plantaram os primeiros vinhedos. A vinícola foi desenvolvida nas mãos de diferentes famílias durante as primeiras décadas do século passado, o que lhe deu a forma arquitetônica que ainda hoje se preserva. Em 1969 foi adquirida pela Família Nieto Senetiner, que ampliou as instalações, iniciando uma nova etapa de desenvolvimento, e em 1998 passou a fazer parte do Grupo Empresarial Molinos Río de la Plata.

A adega tem uma posição de liderança consolidada em todos os segmentos de vinhos e espumantes de gama média e alta, onde participa, comprometida com os mais elevados padrões de produção e qualidade, suportada por um plano de investimento contínuo em novas plantas de vinificação e tecnologia de processo.

Em uma estrutura que respeita o estilo histórico da colônia, a elaboração dos vinhos é realizada em tanques de diferentes tamanhos, a fim de preservar a qualidade das uvas. A produção e o armazenamento do vinho em barris de carvalho são cuidados em todos os seus detalhes, e a bodega conta com um setor especial onde produz os vinhos espumantes com os métodos charmat e champenoise.

Como um dos expoentes mais qualificados dos vinhos do novo mundo, Nieto Senetiner exporta seus produtos para mais de vinte países e tornou-se, ao longo dos anos, um embaixador internacional privilegiado da alta qualidade do vinho argentino.

Forma parte da DOC Luján de Cuyo, uma das 5 vinícolas fundadoras no 1989, a primeira DO da América do Sul reconhecida pela OIV (Organização Internacional do Vinho).

Aqui provamos os seguintes vinhos:

**CADUS CHARDONNAY 2021** – Um vinho Apellation feito 50% no carvalho e 50% em tanques de aço, com passagem por 1 ano em barricas de carvalho. As uvas têm origem em Tunuyan, no Vale do Uco. Aroma intenso de fruta branca como maçã verde, abacaxi, com nota floral e toque mineral. Excelente acidez criando muito frescor no paladar. O teor alcoólico é de 14,1%.

**CRIOLLA CHICA 2021** – Neste vinho, não há passagem por madeira, porque a vinificação se dá em ovo de concreto. A Criolla Chica é uma uva histórica de Mendoza,





de maturação temprana (mais rápida), sendo a primeira a ser colhida (neste ano, foi colhida em 15/02). A cor e aos aromas lembram a Pinot Noir, mas o sabor é diferente. A uva tem sabor de amora, morango e cereja, fruta escura e vermelha fresca. Tem teor alcoólico de 12,8%.

**BLEND DE ALTURAS MALBEC 2018** – Aqui temos uvas de três terroirs de Mendoza: de Luján de Cuyo – Agrelo – 1170 metros acima do nível do mar; do Vale do Uco - Chacayes a 1200 metros acima do nível do mar e Los Arboles a 1400 metros, também no Vale do Uco. Os vinhos são vinificados em separado, passando 12 meses em barricas de carvalho de primeiro uso e depois são misturados. Passam mais 12 meses em garrafa antes de ir a mercado. Um tinto escuro com aromas de frutas escuras, maduras, muito “chorão” com seus 15,3% de álcool, e com madeira no nariz e sabor, café e chocolate.

**CADUS CABERNET SAUVIGNON 2019** – criado a partir de uvas vindas de Tupungato, no Vale do Uco, é fermentado em barrica de carvalho e tanques de aço inox, com guarda em garrafa por um ano antes de ir a mercado. 15% de álcool. Um tinto escuro, com aromas de fruta escura madura como a ameixa, com leve toque de pirazina (lembrando o pimentão verde), que não incomoda. Nos aromas e sabores tem algo de defumado e couro. Um vinho eminentemente gastronômico e que pede uma carne vermelha grelhada.

**BODEGA SUSANA BALBO – Visitada em 13/03/2023.** Susana Balbo que é considerada a primeira mulher enóloga da Argentina. Nascida em uma família tradicional, seu espírito inquieto e fortes convicções a levaram a escolher uma carreira não convencional para seu tempo. Em 1981, ela se formou em Enologia com a Melhor Graduação “Cum Laude”, tornando-se, dessa maneira, a primeira enóloga e

produtora na Argentina.

Enfrentando limitações para conseguir um emprego em Mendoza em uma indústria dominada principalmente por homens, seus esforços e decisão a levaram à província de Salta, onde foi contratada para administrar a vinícola Michel Torino em Cafayate, uma tarefa desafiadora para uma jovem enóloga, numa época em que a indústria do vinho ainda era muito primária nessa área. Lá, ela aceitou o desafio de transformar o Torrontés em um vinho elegante de estilo e classe mundial. Susana é conhecida como “A Rainha dos Torrontés”.

Suas realizações enológicas rapidamente a levaram a obter o reconhecimento de seus colegas. Depois de nove anos em Salta, Susana tomou em 1991 a decisão de enfrentar o próximo desafio: retornar à sua terra natal e iniciar seu próprio projeto. Depois de vários anos ganhando experiência trabalhando para vinícolas importantes, como a Catena Zapata, e também fazendo consultoria para vinícolas nacionais e internacionais em diferentes regiões vinícolas, Susana deu o próximo grande passo e, em 1999, ela fundou sua própria vinícola, realizando seu sonho de ter vinhos com sua própria assinatura.

O espírito inquieto de Susana a levou a participar ativamente do posicionamento de vinhos argentinos no mundo. Ela foi eleita presidente da Wines of Argentina por seus colegas na indústria três vezes, no período de 2006-2008, 2008-2010 e 2014-2016. Ela dirigiu a entidade no ciclo em que as exportações de vinhos argentinos fizeram história e cresceram a dois dígitos, o que levou a Argentina a se destacar no mapa mundial do vinho. Esse papel destaca Susana como uma líder influente na era da decolagem dos vinhedos argentinos após décadas de uma dependência comercial absoluta da venda de vinhos no mercado doméstico.

Em 1999, depois de dedicar seu talento por mais de 20 anos a assessorar empresas nacionais e internacionais do setor vitivinícola, Susana Balbo decidiu realizar seu sonho de ter sua própria vinícola, iniciando a construção do Domínio del Plata no coração de Luján de Cuyo. Depois de mais de 10 anos de constante crescimento nos mercados internacionais, mais um dos seus sonhos se tornou realidade: os filhos, José, enólogo, e Ana, formada em Administração de Empresas, decidiram dar continuidade à tradição familiar e ingressar na vinícola.

Equipada com a mais moderna tecnologia, se caracteriza por seu design único e simples, projetado para a produção de vinhos de alta qualidade. Cada casta é colhida manualmente e tratada de forma especial para manter toda a expressão da fruta e conseguir vinhos com estilos particulares e únicos. Susana e sua equipe trabalharam arduamente para atender aos mais altos padrões internacionais de qualidade, demonstrando seu compromisso com as questões mais importantes do século XXI: segurança alimentar, sustentabilidade e responsabilidade social corporativa.

Uma parte de seus vinhedos estão localizados em Luján de Cuyo, que faz parte do oásis do norte da província e é aí que a vinícola está localizada. Aqui, mais especificamente no IG de Agrelo, a Finca Agrelo está localizada, com uma extensão aproximada de 16 hectares. Com uma altitude média de 990 metros acima do nível do mar, os solos



agregados são franco-argila, com boa permeabilidade dada por sua diversidade de subsolos variando de areia, solo e argila. Eles têm pouca matéria orgânica e geralmente não apresentam problemas relevantes de salinidade. As variedades de uvas que estão plantadas na fazenda são: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot.

A área do Vale do Uco, enquanto isso, é reconhecida em todo o mundo por seu potencial inovador. Com altitudes que variam de 900 a 1700 metros acima do nível do mar, suas preciosas vinhas de altitude fornecem condições únicas para o desenvolvimento da fruta. As fazendas selecionadas no vale do Uco estão localizadas em: Gualtallary, Altamira, Chacayes e Arboles. Em Gualtallary, uma das áreas mais preciosas do panorama de vinho mundial, a fazenda tem 28 hectares em que a colheita de Malbec, Cabernet Franc, Chardonnay e Torrontés começaram a ser feitas em 2018. Com uma altura média de 1.300 metros, seu solo está baseado em calcário aluvial que repousa sobre cascalhos formados no terciário.

Em 2013, Ana Lovaglio - filha de Susana que nos recepcionou durante a visita - tomou a decisão de inaugurar o restaurante da Bodega – OUSADIA DE CREAM, com o objetivo de proporcionar uma experiência única e inovadora no turismo de vinho dentro a província de Mendoza. Caracterizada pelo uso de produtos e ingredientes sazonais e as técnicas culinárias da vanguarda, criando vários menus harmonizados com uma seleção dos melhores vinhos produzidos por Susana Balbo em seus vinhedos. Da mesma forma, a vinícola também oferece outros tipos de propostas mais relaxadas, como o menu de brunch, piqueniques e chás das tardes. Cada uma dessas experiências oferece a oportunidade de aproveitar a pureza do clima de Mendoza, graças ao conforto das galerias abertas à amplitude dos jardins e da adega.



Aqui provamos os seguintes vinhos:

**BENMARCO SIN LIMITES CHARDONNAY GUALTALLARY 2021** – Um Chardonnay de altitude, criado a partir de um vinhedo a 1400 metros, 13,2% de álcool. Fermentado em foudres (tonéis) de 500 litros e parte em barricas de carvalho de 2º uso. Límpido, aroma intenso de maçã verde, mas também algo de maracujá azedo. No paladar o vinho é muito fresco e repete o perfil aromático.

**BENMARCO MALBEC LOS CHACAYES 2021** – Um vinho elaborado exclusivamente a partir de uvas Malbec, cultivadas em Los Chacayes, no Vale do Uco, com estágio de 11 meses em barricas de 2º uso de carvalho francês. No nariz mostra frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo acompanhadas de notas florais, toques de ervas e de especiarias doces, que se confirmam na boca. Taninos firmes que não incomodam, acidez refrescante, fácil e gostoso de beber. Fim de boca suculento e persistente, com toques de cassis e de violetas. Álcool 14,5%.

**BENMARCO CABERNET FRANC PARAJE ALTAMIRA 2021** – As vinhas que produzem este vinho estão plantadas em Altamira, uma região fresca no sudoeste do Vale do Uco. É um deserto alto, com 1.150 metros de altitude, com solos calcários e plena insolação. Os dias quentes e as noites frias permitem que as uvas desenvolvam sabores maduros, mas frescos, mantendo boa acidez e estrutura. No nariz mostra algo terroso, com toques herbáceos e notas de chocolate. No paladar o vinho tem sabores maduros, boa acidez que lhe dá frescor e estrutura tânica. Álcool 13,5%.

**BENMARCO EXPRESSIVO GUALTALLARY 2021** – Um ícone da linha Benmarco é um tinto “expressivo”! As uvas provêm de vinhedos de altitude (1.285 m) em Gualtallary, no Vale do Uco, um terroir de origem de grandes vinhos argentinos da atualidade, caracterizados por suas notas minerais, taninos firmes e de grande longevidade. Este solo

é composto por 10 cm de pasta vegetal formada por erosão eólica. Até 2,20 m, encontramos pedras aluviais médias, pátina de carbonato de cálcio e incrustações calcárias. O horizonte mais profundo fica em uma grande pedra aluvial intercalada com areia. São solos pobres em matéria orgânica e com excelente drenagem para que a planta explore as camadas mais profundas do solo. Aqui as videiras crescem moderadamente por causa do clima frio e dos solos pobres, criando pequenos arbustos com culturas equilibradas. O vinho é um blend entre as duas castas mais importantes de Gualtallary: Malbec (85%) e Cabernet Franc (15%). A vinificação é minimalista e de baixíssima interferência, posto que o objetivo não é corrigir falhas, mas sim expressar com pureza da fruta gerada no vinhedo. A colheita e seleção das uvas são realizadas manualmente, seguida de leve prensagem e fermentação com longa maceração (40 dias). O vinho é maturado por 14 meses em barricas francesas de primeiro uso (70%) e segundo uso (30%), sendo engarrafado sem filtração. Álcool 14,5%.

Ao longo dos artigos sobre a viticultura argentina você poderá criar um belo Guia para sua próxima viagem. Aliás, já estamos preparando um Novo Roteiro para Novembro de 2023 !!! 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

## “A VEZ DO “PREMIUM” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 17/03/2023

Preços mais altos supostamente significam um produto melhor, e uma garrafa chega a custar € 30mil.

“Plus le vin est premium, mieux il se vend. Plus il est vendu peu cher, plus c’est compliqué” (“Quanto mais premium o vinho, melhor ele se vende. Quanto mais barato é vendido, mais complicado é”). A frase, utilizada pelo presidente da Federation des Exportateurs de Vins et Spiritueux (Fevs) da França numa coletiva de imprensa na Wine Paris, feira internacional de vinhos realizada há um mês na capital francesa, mostra que a palavra de ordem no mercado é “premiumização” e que ela entrou para o glossário vinícola.

Tem a ver com a tendência, observada nos últimos anos e que ficou mais acentuada na pandemia, de os consumidores beberem com mais moderação, reduzindo o volume e sendo seletivo nas ocasiões. Preços mais altos significam vinho melhor, mesmo que assim não seja. Este é o cerne do modelo de premiumização: os consumidores (particularmente os “millennials”, nos quais o mercado aposta) tendem a optar por vinhos mais caros porque querem “beber melhor” e assumem que preços mais altos significam qualidade superior.

Os números referentes às garrafas exportadas pela França em 2022, estatística exposta pelo presidente da Fevs, servem como base para entender o cenário vitivinícola do país no momento e confirmam a crescente demanda por “fine wines”, tema da coluna da semana passada: enquanto o total de vinhos franceses caiu 6,6% em volume, em valores subiram mais de 10%, dos quais quase 70% são champanhe, bordeaux e borgonha - estes três representaram apenas um terço do total de garrafas exportadas, reafirmando que se trata de rótulos de produção limitada.

Levando em consideração que a demanda por “fine wines” não para de crescer - os preços em alta dessa elite demonstram isso -, e que nem todos os consumidores normais conseguem comprar, é natural que haja uma subcategoria desse seleto grupo para saciar a sede de quem aprecia um bom vinho. Antes porém, cabe a pergunta: o que é “fine wine”?

Embora o topo da categoria “fine wine” seja formado por rótulos de grande prestígio, e a maioria seja cara, preço elevado não basta para um vinho fazer parte desse seleto grupo. São vinhos com história e qualidade comprovadas, que não ganharam reconhecimento internacional da noite para o dia, nem foi por acaso. Complicado é explicar como um vinho que nasceu agora ousa abalar esse modelo construído naturalmente e virar objeto do desejo. São rótulos em que o preço precede a reputação...  
Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-millennials-optam-por-vinhos-mais-caros.ghtml>

## “UM POUCO DE AR” - MARCELO COPELLO

LE VIN FILOSOFIA – 11/03/2023

Normalmente chamamos de “decantação” o ato de transferir o vinho da garrafa para um decanter, recipiente de vidro com fundo mais largo. Essa operação, na realidade, tem duas funções. A decantação propriamente dita, que é separar o líquido de eventuais borras, e a aeração, que é expor a bebida ao oxigênio. As borras, sedimento que se acumula no fundo da garrafa, embora sejam seguras para consumo, podem turvar o vinho, atrapalhar seus aromas. A textura pode parecer arenosa e o sabor, ganhar amargores. No entanto, poucos têm borras: só os tintos mais encorpados quando não filtrados ou quando atingem anos de guarda.

A aeração é o motivo mais comum pelo qual se coloca a bebida em um decanter. E é aí que acontecem dois fenômenos: a evaporação e a oxidação. O primeiro começa imediatamente após o vinho ser aberto e é acelerado ao colocarmos o líquido no recipiente. Com o contato com o ar, álcool e outros compostos aromáticos são liberados. É comum que, logo ao serem desarrolhadas, especialmente garrafas mais velhas, elas apresentem vinhos que tenham alguns odores desagradáveis, dando lugar a outros mais elegantes. A medida que a bebida respira, há mais aromas para cheirar, transportados pelo álcool. Estudos mostram que o vinho perde em torno de 1% de álcool a cada duas horas em um decanter. Nesse processo, diminuem as sensações táteis de maciez e de calor ou queimação.

A oxidação já é um passo além, pois se refere a reações químicas, transformação de elementos como os taninos através da interação com o oxigênio, mas que só ocorre ao longo de horas ou dias. Na prática, a aeração afetará muito pouco os taninos. Os mais envelhecidos têm de fato taninos amaciados, mas isso é resultado de um lento processo de anos em garrafa e não de um par de horas no decanter. Vinhos que foram elaborados com maior exposição ao oxigênio, como os que tiveram passagem por barricas, se tornam mais estáveis quando a garrafa é aberta e mais resistentes à oxidação.

A pergunta mais feita sobre decantação é: “Quanto tempo?” Este dependerá de quanta aeração é necessária. Uma boa parte dos tintos e alguns poucos brancos se beneficiarão de uma aeração curta, de trinta minutos ou menos. Vinhos envelhecidos requerem decantação extremamente curta. O ideal é fazer o procedimento e servi-los imediatamente, pois podem se deteriorar em poucos minutos. Alguns tintos mais jovens e encorpados podem pedir bem mais tempo. Raramente recomendo decantações de mais de duas ou três horas, sob risco de perda de alguns aromas... Leia a reportagem completa em: [www.marcelocopello.com](http://www.marcelocopello.com)

## “AINDA RARA E COM ESTILOS CONTRASTANTES NO MERCADO BRASILEIRO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 13/03/2023

Para finalizar o tema sobre a uva Chenin Blanc, apresento uma seleção de vinhos da Chenin Blanc comercializados no Brasil. Em se tratando de uma variedade ainda pouco conhecida, há pouco mais do que isso à venda e praticamente todos os rótulos são justamente das duas origens que foram abordadas e onde ela é muito importante: África do Sul e a região do Vale do Loire, na França. Assim como também foi apontado, há um contraste estilístico decorrente de seu perfil vitícola, de amadurecimento irregular em regiões mais frias ou de alto rendimento em regiões mais quentes, o que se reflete nos preços dos vinhos comercializados. Isto é, os vinhos de grande volume, que apresentam preços abaixo de R\$ 100,00 são muito simples e boa parte nem está elencada aqui, apenas aqueles que apresentam melhor relação preço/qualidade. Os melhores vinhos, de origens consagradas, produzidos com rendimento controlado e bem trabalhados na vinícola valem a pena, mas têm custo elevado. Nesta lista, estão apenas vinhos brancos secos, embora exista Chenin em espumantes e vinhos doces.

### CHENIN BLANC - VINHOS FRESCOS PARA O DIA A DIA

Robertson Chenin Blanc 2022 – Robertson Valley, África do Sul R\$ 82,36 (Vinci)  
Tales Chenin Blanc 2020 – Stellenbosch, África do Sul R\$ 100,00 (Winelands)  
Pearlstone Chenin Blanc 2020 – África do Sul R\$ 109,00 (La Pastina)  
Montchenot Chenin Blanc Bodega Lopez 2022 – Mendoza, Argentina R\$ 115,00 (Winelands)  
Babylon's Peak Chenin Blanc 2022 – Swartland, África do Sul R\$ 138,00 (Worldwine)  
Longaví Glup Chenin Blanc 2021 – Valle del Maule, Chile R\$ 144,00 (Worldwine)  
Bougrier Pure Vallée Chenin Blanc 2020 – Pays Nantais, França R\$146,00 (Worldwine)  
Durbanville Hills Chenin Blanc 2020 – Cape Town, África do Sul R\$ 147,00 (Zahil)

### CHENIN BLANC - VINHOS AROMÁTICOS E ELEGANTES

Touraine Les Athletes du Vin Chenin 2019 – Loire, França R\$ 171,00 (Woodswine)  
Vinologist Chenin Blanc 2020 – Swartland, África do Sul R\$ 187,00 (Mistral)  
F. Bougrier Confidences Vouvray 2020 – Loire, França R\$ 200,00 (Worldwine)  
Bel Air Domaine La Grange Tiphaine 2021 – Loire, França R\$ 210,00 (Delacroix)  
Stellenrust Chenin Blanc 2019 – Stellebosch, Africa do Sul R\$ 212,00 (Winebrands)  
Vouvray Guy Saget 2020 – Loire, França R\$ 220,00 (Mistral)  
Vilain P'tit Ch'nin Dom. Lise et Bertrand Jousset 2021 – Loire, França R\$ 228,00 (Delacroix)  
Vigneau Sélection Vouvray Sec 2020 – Loire, França R\$ 251,00 (Premium)

La Dilettante Sec Domaine C&P Breton 2020 – Loire, França R\$ 285,00 (Delacroix)... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/selecao-chenin-blanc/>

## “ORMIALE – UMA OBRA DE ARTE DE BORDEAUX” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 18/03/2023

“Não filtre seu vinho. Filtre seus clientes”. Este é claramente o conselho mais valioso recebido pelo artista Fabrice Domercq, já que ele me citou cada vez que nos conhecemos recentemente - uma vez com uma degustação de seus vinhos sem aditivos organizada por seu importador no Reino Unido - Dynamic Vines e então, em uma reunião subsequente, que organizei porque fiquei muito intrigada com a história dele e sua relevância para a crise atual de Bordeaux, pela qual todos, exceto a camada superior de Châteaux tendem a perder por conta da baixa demanda por vinhos básicos de Bordeaux. O governo francês recentemente concordou em pagar aos produtores para destilar o excedente de vinho em álcool e retirar videiras em locais não econômicos.

Domercq nasceu em Paris em 1965 e, quando jovem adulto, no mundo da arte e do design foi atraído para a Itália, onde passou 15 anos “descobrimo amor, comida e vinho”. Ele decidiu nos anos 90 que a melhor maneira de fazer design industrial não era fazer nenhum design. Comecei a fazer as coisas com minhas mãos e algumas pessoas decidiram que era arte - então foi um bom período para mim como artista. ‘Seu trabalho foi exibido, entre outros, no Musée des Arts Décoratifs e na Fundação Cartier em Paris e ele continua a criar em casa em Bruxelas, onde agora mora com a esposa e família belgas: ‘não em um estúdio, mas sempre na mesa da cozinha. Uma pele de cebola pode ser tão rica quanto mármore - é apenas uma questão de escala’.

O que o transformou em um vinhateiro foi a compra por sua mãe em 2006 de uma casa nas margens do Dordogne, no extremo norte da região vinícola de Entre-Deux-Mers de Bordeaux. “Era uma casa que produzia vinhos antiga e muito bonita, muito isolada”, diz ele, e veio com quatro hectares (10 acres) de vinhedos cujos produtos haviam sido enviados até então direto para a cooperativa local.

“Então eu pensei:” Por que não tentar criar vinho? “, conta Domercq. Sua primeira reação foi chamar um dos melhores amigos que ele fez em Milão nos anos 80, o designer industrial Jasper Morrison, visto à direita acima. “Nós dois somos um pouco loucos e gostamos de fazer as coisas juntas”. (Domercq ficou com Morrison por alguns dias após a degustação de videiras dinâmicas.)

Eles começaram com uma parcela de apenas 0,6 ha (1,5 acres) de videiras. ‘Não sabíamos nada sobre vinho, exceto beber. Isso foi uma coisa boa, porque se eu soubesse o que estava envolvido na produção de vinho, nunca teria começado. Mas tudo veio muito naturalmente. ‘

Ele foi ajudado inicialmente por um amigo mais velho, Béarn Vintner Paul Bordes, que viria a Bordeaux para consultar informalmente alguns outros produtores de vinhos. No final de um longo dia visitando Châteaux, as bordas apareciam no Domercq para provar seus jovens mostos. “Como eu não sabia nada, eu era um aluno muito bom”, diz Domercq agora.

Um nome foi escolhido para o negócio - Ormiale - aparentemente um amálgama dos nomes dos filhos de Domercq, Igor, Alexandre e Achille e o filho de Morrison.

.....  
Sua filtragem de clientes entrou em vigor em 2009, quando ele fez apenas algumas safras. O negociante de Bordeaux Jeffrey Davies, especializado na promoção de ‘Garage Wines’ (vinhos de garagem - descobertas de pequenos produtores), principalmente para o guru do vinho americano Robert Parker, que tomou conhecimento do trabalho de Domercq. Eles se encontraram em um estacionamento em St-Emilion, onde Davies guardou amostras de vinho de Domercq nos bagageiros de sua Harley-Davidson. Tendo provado os vinhos e concordado com o preço, Davies se ofereceu para levar os vinhos e vendê-los para a maré crescente dos compradores chineses de “fine wines”. Domercq recusou, tendo dúvidas sobre a motivação do negociante. “Vindo do mundo da arte”, explicou, tocando o nariz enigmaticamente, “eu tenho um nariz”.

Apesar disso, ele lentamente construiu uma rede internacional de importadores, na Bélgica, é claro, mas também no Reino Unido, EUA, Canadá, Brasil, Austrália, Cingapura, Tailândia, Japão, Coreia, Áustria, Suíça, Alemanha, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Noruega e Suécia, de acordo com o site da Ormiale - embora como ele consegue atender a todos esses mercados com uma produção anual de apenas cerca de 6.000 garrafas dos vinhos mostrados abaixo, não consigo imaginar ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/ormiale-bordeaux-artwork>

## 25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

VINS DE  
PROVENCE

*le Goût du Style*

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiência enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época,



o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados "Vin du Pape" (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (\*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

**Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)**



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### COMO REMOVER MANCHAS DE VINHO TINTO?

Os pigmentos do vinho tinto - as antocianinas - são persistentes. Manchas frescas de vinho tinto em tecidos (toalhas de mesa ou roupas) devem ser imediatamente tratadas generosamente com vinho branco (não regue, mas deixe de molho), porque este meio dissolve melhor os corantes vermelhos, pois é mais semelhante ao próprio vinho tinto. Deixe o vinho branco de molho por um curto período de tempo e depois seque o tecido com papel de cozinha até onde a situação exigir. A toalha de mesa, guardanapo ou peça de roupa manchada deve ser lavada regularmente o mais rápido possível; a experiência mostra que não é necessário adicionar um detergente especial enquanto o tecido ainda estiver úmido. Manchas secas de vinho tinto devem ser tratadas com um removedor de manchas especial ou agente oxidante antes da lavagem... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/faq/weinservice-und-genuss/wie-entfernt-man-rotweinflecken?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_11&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/faq/weinservice-und-genuss/wie-entfernt-man-rotweinflecken?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_11&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 03/2023)

### MAIS E MAIS PRODUTORES ALEMÃES ESTÃO PRODUZINDO VINHO E ESPEUMANTES SEM ÁLCOOL

As vendas no varejo aumentam em 18 %. Cada vez mais vinícolas, cooperativas e vinícolas comerciais da vitivinicultores na Alemanha estão oferecendo vinhos e vinhos brilhantes. De acordo com o Instituto de Vinho Alemão (DWI), a oferta não alcoólica da indústria do vinho tem crescido há anos. Embora a participação do consumo total de vinhos alemães em 2022 ainda tenha sido inferior a um por cento, as vendas de vinhos com doação no comércio de varejo de alimentos haviam aumentado cerca de 18 %.

Os vinhos espumantes não alcoólicos sempre foram mais estabelecidos. Em 2021, foram vendidos cerca de 23 milhões de garrafas. Para 2022, o vinho espumante não alcoólico já tem uma participação de mercado de sete a oito por cento dos vinhos espumantes consumidos na Alemanha. A rotatividade com isso foi de 91 milhões de euros no ano passado.

O fato de que a gama de vinhos não alcoólicos está crescendo também se deve às novas tecnologias para a conclusão de preservação de aroma. Eles levaram a uma melhoria notável na qualidade e sabor dos vinhos. Por exemplo, agora é realizada a negociação de uma maneira muito preservada de aroma em baixas temperaturas inferiores a 30 graus Celsius por destilação a vácuo ou em uma coluna de cone centrífuga.

De acordo com uma pesquisa realizada pelo Instituto de Pesquisa de Mercado Nielsen em 2020, mais mulheres na Alemanha tendem a beber vinho não alcoólico e vinho espumante (60-66 %) do que os homens. Também é predominantemente consumido em ocasiões especiais e fora de casa. De acordo com o DWI, para obter maior aceitação, o setor de gastronomia deve se concentrar mais em vinhos não alcoólicos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/more-and-more-german-producers-are-producing-wine-and-sparkling-wine-without-alcohol-retail-sales-increase-by-18-percent?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_11&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/more-and-more-german-producers-are-producing-wine-and-sparkling-wine-without-alcohol-retail-sales-increase-by-18-percent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_11&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 17/03/2023)

