

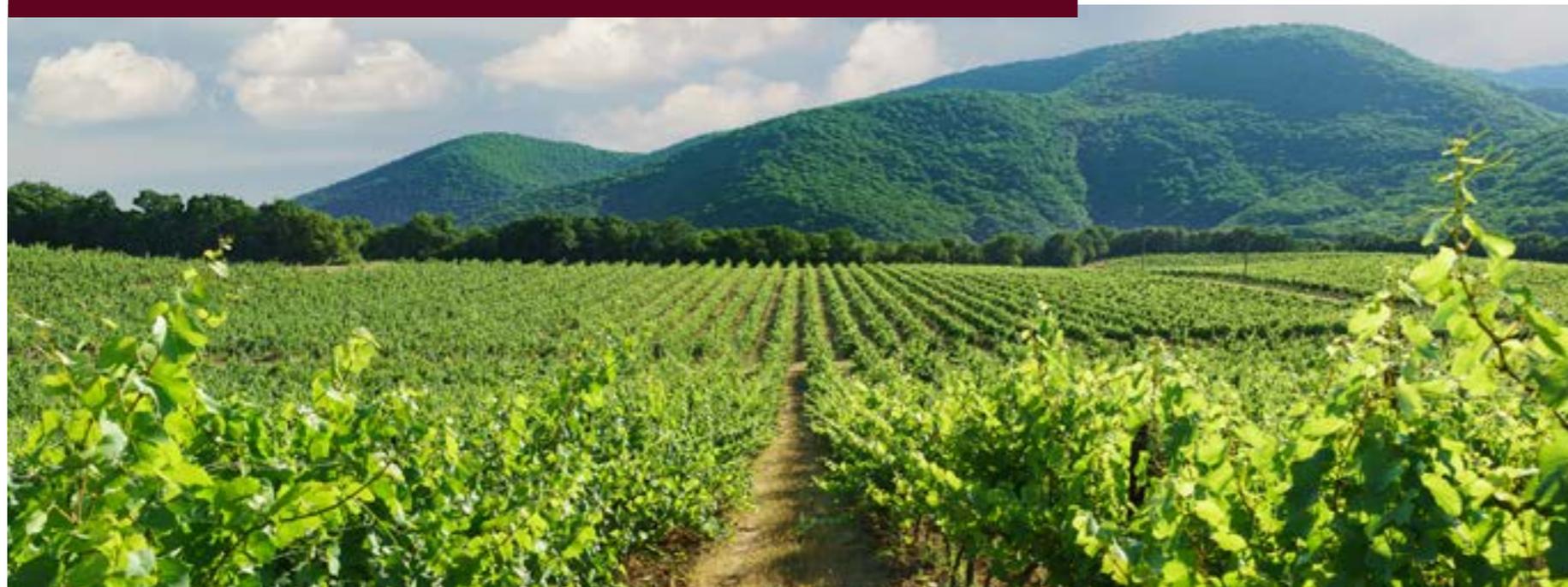


VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A ORIGEM DAS UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

A ORIGEM DAS UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS DEZ MARCAS MAIS PODEROSAS DO VINHO" - POR SUZANA BARELLI



08



10

"O QUE ESTÁ INCOMODANDO OS VITICULTORES HOJE" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 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 !

FAMILLE JM CAZES SAINT-ESTÈPHE 2015 – BORDEAUX – FRANÇA

Os vinhos JM Cazes podem ser considerados como o terceiro rótulo do prestigiado Château Lynch-Bages de Pauillac. É um rótulo para se beber agora enquanto você aguarda os outros vinhos do Lynch-Bages chegarem no ponto. A propriedade remonta ao século XVI, embora tenha sido renovada e modernizada pela família Cazes na década de 1990. A família de Jean-Michel Cazes é proprietária da Lynch-Bages há décadas.

Corte de uvas: Cabernet Sauvignon (59%), Merlot (39%) e Cabernet Franc (2%).

Notas de Degustação: Vinho com cor violeta apesar dos 7 anos de guarda. Aromas de boa intensidade de cereja e ameixa, com toque tostado da passagem por barrica. Na boca, é fresco, com taninos macios. Apresenta uma textura agradável e um final persistente. É um vinho equilibrado, com final de boca de boa complexidade. Passa 12 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, mas aguenta 8 a 10 anos a safra (portanto até 2025).

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Coq-au-Vin, preparado pela Marina Franchini. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d'angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, ossobuco com polenta cremosa, risoto de brie, penne com ragu de pato, boeuf bourguignon, escalope de mignon, ravióli recheado com mussarela de búfala, queijos semi-duros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

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



CHATEAU CANTENAC BROWN 2016 – MARGAUX - BORDEAUX

No início do século XIX, John-Lewis Brown (1769-1851), comprou uma vinha e projetou na aldeia de Cantenac, um castelo tradicional de estilo Tudor, a recordar as suas origens escocesas e assim o seu nome ficou para sempre ligado ao Grand Cru Classé. Seu neto, John-Lewis Brown (1829-1890), famoso pintor de animais e Cavaleiro da Legião de Honra, também ficou lá quando criança.

Château Cantenac Brown é um 3º Cru Classé em 1855 na denominação de Margaux. Em particular, 60% do vinho foi envelhecido em barris novos e 40% em barris com um ano de idade. A colheita de 2016 do Château Cantenac Brown oferece qualidades intrínsecas raramente vistas antes, embora este Margaux tenha sido sempre um dos grandes vinhos da denominação. O vinho mostra uma nobreza natural sem qualquer excesso. O equilíbrio é magnífico, com os graus certos de álcool, muito digerível. O vinho mostra-se na boca nervoso, dinâmico em taninos cremosos, com grande elegância e todo envolto em fruta. Certamente, um grande Margaux!

Corte de uvas: Elaborado com 65% Cabernet Sauvignon, Merlot 25%, 10% Cabernet Franc.

Notas de Degustação: Contando com a consultoria de Eric Boissenot, Cantenac-Brown é um vinho sedoso e elegante blend de Cabernet Sauvignon e Merlot que estagia em carvalho por 12 a 15 meses (60% delas novas). Cor rubi de boa intensidade. No nariz aparecem as notas de frutas vermelhas como a cereja, combinadas com “nuances” de carvalho e especiarias. Na boca, as sensações de frutas vermelhas são realçadas e combinadas com taninos macios e bem presentes. Final de boca fresco, elegante e muito complexo, com notas de frutas vermelhas, especiarias e carvalho da maturação em barricas. Boa persistência e encorpado.

Estimativa de Guarda: o vinho aguenta uma guarda de 15 anos conforme a vinícola (até 2031). Possui um grande potencial de envelhecimento.

Reconhecimentos Internacionais: 94RP - JR16 - 91WS - 16,5RVF.

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Coq-au-Vin, preparado pela Marina Franchini. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d'angola, carnes de caça, costeletas de cordeiro ao molho de ervas, ossobuco com polenta cremosa, risoto de brie, penne com ragu de pato, boeuf bourguignon, escalope de mignon, ravióli recheado com mussarela de búfala, queijos semi-duros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



A ORIGEM DAS UVAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma pergunta recorrente em alguns cursos de informações básicas sobre vinhos ou em degustações é sobre a origem das uvas.

Oriunda do oeste da Ásia e da Europa central, há fósseis de um tipo selvagem de uva com alegados 60 milhões de anos, encontradas nas montanhas do Cáucaso, na Ásia Ocidental, em regiões próximas do mar Cáspio, conhecidas como o Levante Fértil.

Por coincidência (será mesmo?), a história conta que depois do dilúvio, a videira foi a primeira planta que Noé cultivou. A partir da videira, Noé produziu vinho, tomou um "grande porre", ficou nu e foi encontrar com Deus... mas o importante é que se estima que a Arca de Noé acabou encalhando na região do Monte Ararat, por sinal, nos

limites entre Armênia e Turquia, marcando não só o encontro de duas nações como também do presente com o passado, do real com o imaginário.

A Bíblia conta que a Arca de Noé se firmou nas montanhas turcas de Ararat no 150º dia do dilúvio. Oktay Belli, professor e arqueólogo da Universidade de Istambul e membro do Instituto Turco de História Antiga, está convencido de que "a Arca de Noé e o Dilúvio não são um mito, mas sim um evento real, mencionado em diferentes livros sagrados". Já Andrew Snelling, cientista cristão que trabalha com o ministério "Answers In Genesis", explica que "vários cientistas procuraram pela arca e a maioria deles se concentrou no Monte Ararat, onde se sabe que existe uma estrutura de madeira enterrada sob toneladas de sedimentos".

No entanto, voltando às uvas, a classificação botânica das castas, sejam elas selvagens ou cultivadas, é um assunto tremendamente complicado, debatido por cientistas de todo o mundo, por causa de fatos como classificações de uvas selvagens que existiam há 500 ou 600 anos e simplesmente sumiram da natureza e que podem ter dado origem a outras variedades que conhecemos hoje.

A uva é um fruto prioritariamente hermafrodita. Ela contém açúcares naturais, fibras, potássio, magnésio, cálcio, ferro, antocianinas e resveratrol, que lhe conferem ação antioxidante e anti-carcinogênica.

Por conta da sua capacidade de autofecundar, é natural que além das viníferas, tenhamos espécies de *Vitis* como *amurensis*, *labrusca*, *mustangensis*, *coignetiae*, *rupestris*, *riparia* e *rotundifolia*, presentes na Ásia e nas Américas, que além de sucos de uva, produzem vinhos ditos de mesa.

O cultivo das videiras na região do mar Mediterrâneo (fato que pressupõe sua "domesticação", pois teriam sido levadas de um local de cultivo para outro) tem mais de 4 mil anos, e é através dele que as uvas se misturaram, se modificaram e deram origem à novas variedades que tomaram a Europa.

Daí a dificuldade de provar a origem das uvas viníferas. Mas novos estudos, publicado na plataforma Nature.com, conduzido pela pesquisadora Gabriele Magris (do Instituto de Genômica Aplicada da Universidade de Udine, na Itália) com um time de pesquisadores do Departamento de Agricultura, Alimentos e Meio Ambiente da universidade italiana, mapeou o genoma de 204 variedades de uvas *Vitis vinifera* e chegou a diversas conclusões.

Uma delas afirma que os processos que levaram até o desenvolvimento das uvas viníferas europeias foram determinados pela domesticação e transformação das uvas de mesa vindas da Ásia: "Está claro que todas as cepas cultivadas derivam de um único evento de domesticação, que aconteceu no Cáucaso, atual Georgia e Armênia, mesmo que algumas teorias afirmem que houve um outro evento de domesticação já na Europa. Desse único evento na Ásia foram produzidas em primeiro lugar as uvas de mesa, das combinações entre elas se obtiveram as uvas viníferas que posteriormente foram trazidas para a Europa, onde se recombinaram novamente", afirma a pesquisadora Dra. Gabriele Magris.

O estudo também revela que a diversidade genômica entre as uvas selvagens e as cultivadas é similar, provando que a domesticação das uvas não teve grande impacto na transformação do germoplasma. Por outro lado, o mesmo estudo demonstra algo que os enólogos e agrônomos já argumentam há séculos: que o padrão de variação genética das uvas é sim associado a variação geográfica e climática, ou seja, o terroir é capaz de modificar geneticamente uma cepa de uva.

É neste caminho que se discute por exemplo a origem da uva **Chardonnay**. Recentes pesquisas históricas mostram que ela de fato se originou nas colinas de Jerusalém, onde o solo é rico em calcário e argila. Obviamente seu nome viria do hebraico e não do francês. Essa uva foi levada à França pelos cruzados, após a conquista da Palestina, que em francês era chamada de "Porte de Dieu" (Porta de Deus), ou "Sha'har-adonay", em hebraico. Cuja pronúncia nos remete à Chardonnay. Fato ou "fake"? O que vale



é o resultado maravilhoso do vinho branco e do champanhe, feitos com esta casta.

Voltando ao termo selvagem, “sauvage” em francês, chegamos na origem da mais popular uva tinta do mundo, a **Cabernet sauvignon**. Por muito tempo considerada uma versão mais moderna da casta Biturica - plantada pelos romanos para elaborar seus vinhos - após pesquisas genéticas na década de 90, revelou-se fruto de um cruzamento (ao acaso?) entre a Cabernet franc e a Sauvignon blanc, de cada um dos ascendentes herdando seu nome.

Para dar uma pitada de curiosidade a mais ao tema do artigo, a **Sauvignon blanc**, que tem berço em Bordeaux, possivelmente descende da velha **Savagnin** (corruptela de “sauvage”), uva que ainda hoje compõe o vinho amarelo (Jaune) do Jura.

Já a **Cabernet franc**, outrora conhecida como Bouchet, foi trazida pelo cardeal Richelieu, no século 17, do Vale do Loire para Bordeaux, onde se celebrizou. Bordeaux que nos remonta a outra casta tinta, a **Merlot**. Cujo nome deriva do pássaro Merle - de muito bom gosto, por sinal - que adora comer essa uva.

Mas se acha que o assunto parou por aí, temos uma surpresa! Você já ouviu falar das **filhas da Magdeleine Noire des Charentes**?

Pesquisadores franceses da Montpellier SupAgro dizem que essa desconhecida e quase extinta casta, sobre a qual não havia qualquer referência na literatura científica, é a mãe de duas uvas tintas muito conhecidas: da popularíssima Merlot, uma das variedades mais importantes de Bordeaux e de tantas regiões vinícolas mundo afora; e da **Malbec**, cepa também originária da França, onde é chamada de Cot, que mais recentemente se tornou a uva emblema da Argentina.

Os cientistas descobriram que o DNA da Merlot, principal foco de seu trabalho, herdou da obscura Magdeleine Noires des Charentes 58 regiões genéticas, 55 em seu núcleo e 3 no cloroplasto, organela que é usina de energia das plantas. Desde o final da década de 1990, análises genéticas sugerem que a Merlot é fruto de um cruzamento espontâneo da tinta Cabernet Franc (que seria seu “pai”) e de uma uva não identificada, provavelmente desaparecida. Segundo a equipe da Montpellier SupAgro, que publicou um estudo com os achados na edição online da revista científica Australian Journal of Grape and Wine Research, a Magdeleine Noire des Charentes é essa uva misteriosa que forneceu parte do material genético da Merlot.

Já a Malbec, sempre de acordo com o trabalho dos pesquisadores, é resultante do cruzamento da **Magdeleine** e da **Prunelard**, cepa tinta da região de Gaillac, no sul da França.

As primeiras videiras da Magdeleine foram encontradas em 1996 perto da cidade de Saint-Malo, na região da Bretanha, noroeste da França, onde a vinha era cultivada no fim da Idade Média. As plantas estavam num local abandonado que ocupava as encostas de um morro, onde hoje não há mais vinhedos. Posteriormente, mais exemplares da obscura variedade foram localizados em quatro áreas na região de Charentes, centro-oeste da França. Ali a uva, de madurez precoce, era chamada pelos produtores de Raisin de la Madeleine ou Magdeleine.

O nome usado pelos produtores e a literatura, nomeou a uva de “Magdeleine Noire des Charentes”, escreveu o pesquisador francês Jean-Michel Boursiquot, especialista no estudo das variedades de uvas, bem como a famosa cientista Carole Meredith, da Universidade da Califórnia em Davis, hoje oficialmente aposentada, que também é uma das autoras do trabalho.

Os pesquisadores acreditam que a determinação da origem genética da Merlot, uva que dá vinhos frequentemente descritos como macios e redondos, explica suas principais características. Da Cabernet Franc, herdou a textura pouco agressiva de seus componentes fenólicos, sobretudo os taninos e as antocianinas. Da Magdeleine, recebeu como legado a madurez precoce e a produtividade.

Se o trabalho dos cientistas estiver correto, a Merlot exibe parentesco com uma série de uvas, algumas extremamente conhecidas. Já se sabia há tempos que ela é meia-irmã da Cabernet Sauvignon (fruto do cruzamento natural da Cabernet Franc e da Sauvignon Blanc).

Agora os franceses determinaram que a Merlot também é meia-irmã, por parte de mãe, da Malbec e, por parte de pai, da **Carménère**, uva de origem francesa hoje considerada o emblema do Chile. A Carménère, que durante muito tempo foi confundida com a Merlot nos vinhedos chilenos, é resultado da cruz natural da Gros Cabernet (também chamada de **Trousseau**, uma uva comum na região do Jura – na França) e do Cabernet Franc.

“Esses resultados jogam luz sobre a origem da Merlot e das relações entre vários cultivares do sudoeste da França”, afirmou Boursiquot. “Nossa descoberta do papel genético central de um cultivar anteriormente desconhecido (Magdeleine Noire des Charentes) na origem de algumas variedades significativas reforça a importância de um grande trabalho de exploração, antes que seja muito tarde, para descobrir genótipos originais que ainda não foram coletados ou referenciados.”

Para terminar, aproveito para esclarecer que a **Syrah (ou Shiraz)**, revelou ser sob a pesquisa genética a “filha” de dois ancestrais obscuros do sudeste da França, a **Dureza** e a **Mondeuse blanche**. Muita gente acredita que ela tem berço em Siracusa, na Sicília, ou na antiga Pérsia, na cidade de Shiraz e teria sido trazida para a França pelos cruzados. Além disto, esta uva teria sido a uva que fez o vinho da última ceia de Jesus !

Pode ser que este artigo diminua o seu romantismo a respeito da origem das uvas, mas a ideia era despertar sua curiosidade sobre um assunto menos discutido quando o vinho é bom Façamos um brinde!! 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

“AS DEZ MARCAS MAIS PODEROSAS DO VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 04/06/2022

Ranking batizado de Global Wine Brand Power Index 2022 abarca marcas chilenas, australianas, francesas e estadunidenses.

A imagem estilizada de um canguru se destaca em qualquer gôndola de vinho. Pode reparar: colorido, até divertido, este rótulo australiano é o símbolo da marca de vinhos mais poderosa do mundo, segundo pesquisa da consultoria inglesa Wine Intelligence. Em segundo lugar, está a chilena Casillero del Diablo, que tem sua comunicação ligada aos mistérios da “casa do diabo” e é bastante conhecida aqui dos brasileiros.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,as-dez-marcas-mais-poderosas-do-vinho,70004083321>

“ASCENSÃO PORTUGUESA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 03/06/2022

Vinhos de Portugal dará boa mostra de como a produção do país evoluiu muito nos últimos 20 anos, deixando para trás um estilo rústico e ultrapassado.

Depois de dois anos em formato digital por causa da pandemia, o melhor e mais bem organizado evento de vinhos do Brasil. o Vinhos de Portugal, volta a ser presencial. A 9ª edição, iniciativa concebida pelos jornais ‘O Globo’, Valor e o português “Público”, em parceria com a ViniPortugal, começa neste fim de semana no Jockey Club do Rio de Janeiro, continuando em São Paulo na quinta-feira, sexta e sábado seguintes. O sucesso alcançado pelo evento se deve a vários fatores: à formatação e impecável organização, ao programa de palestras e atividades, à presença de cerca de 80 produtores portugueses e ao crescente interesse dos consumidores brasileiros pelos rótulos da terrinha.

Os vinhos portugueses evoluíram muito nos últimos 20 anos, deixando para trás um estilo rústico e ultrapassado para adquirir um padrão mais internacional sem abrir mão de suas castas tão particulares, que lhes conferem distinção e personalidade. Isso é significativo quando se está diante de um concorrido e tão estereotipado mercado globalizado e se dá conta de que Portugal é o oitavo maior exportador de vinhos do planeta. É de fato louvável a ascensão dos vinhos portugueses mundo afora e no Brasil em particular, onde disputa palmo a palmo com a Argentina o segundo lugar no ranking de importados, mesmo tendo de pagar o imposto de importação de 27%, de que países do Mercosul estão isentos.

Como em time que está ganhando não se mexe, esta edição do Vinhos de Portugal repete o bem pensado e vitorioso formato dos anos anteriores de propor sessões de duas horas para o interessado provar e poder ter contato com os produtores sem atropelos – ao todo são dez sessões no Rio e igual número em São Paulo -, o que não acontece na grande maioria dos salões de degustação do gênero “walk-around tasting”, onde as pessoas ficam muito tempo zanzando(e bebendo) sem critério. A proposta permite que mais pessoas frequentem o salão (em 2019 foram mais de 7 mil visitantes) e os produtores tenham um intervalo entre uma sessão e outra para se recompor. É recomendável preparar um roteiro antecipadamente, afinal são 80 produtores e ao redor de 600 rótulos à disposição para degustar.

Em paralelo às sessões no salão de degustação, o evento contempla atividades mais informais, caso dos talk-shows, bate-papos em que nomes brasileiros conhecidos e chefs renomados em dupla conversam com dois produtores portugueses por vez de forma descontraída, sem entrar em aspectos técnicos, dando espaço para boas histórias, informação e fatos curiosos. Mediados pelo Master of Wine Dirceu Vianna Jr., por Manuel Carvalho e Alexandra Prado Coelho, jornalistas do diário “Público”, pela sommelière Cecilia Aldaz, por Luís Lopes, diretor da revista portuguesa “Vinho, Grandes Escolhas”, ou por mim, estão programados 36 encontros, em sala para 30 pessoas, que podem acompanhar a conversa provando os dois vinhos servidos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/noticia/2022/06/03/vinhos-de-portugal-comeca-nesta-semana-mostrando-como-a-producao-do-pais-evoluiu-e-largou-estilo-rustico-sembarreira.ghtml>

“VINHOS DE PORTUGAL RETORNA AO FORMATO PRESENCIAL EM SUA 9ª EDIÇÃO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 03/06/2022

Com vasta programação, o evento acontece neste final de semana no Rio e, no próximo, em São Paulo.

Após duas realizações, em 2020 e 2021, em modelo diferenciado, por causa da pandemia (degustações online + promoções em pontos de venda), o evento Vinhos de Portugal retorna ao formato presencial em sua 9ª edição nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo. A abertura do evento aconteceu nesta sexta, 3 de junho, no Jôquei Clube da Gávea, Rio, com sessão para imprensa e profissionais do vinho, entre 13h e 15h30, seguindo com abertura ao público em geral até domingo, 5 de junho. Em São Paulo, o evento acontece no Shopping Cidade Jardim, no próximo final de semana, entre 9 e 11 de junho.

81 produtores participam desta edição, apresentando seus vinhos no formato usual de feira ou salão de vinhos, em que cada produtor (ou distribuidor do vinho) oferece provas aos visitantes. O ingresso para o salão de vinhos custa R\$ 130. Paralelamente, estão programadas as sessões de degustação, com provas especiais, guiadas por especialistas, às quais se pode participar pelo valor de R\$ 180, já que os vinhos são mais exclusivos.

Durante o evento, vão acontecer talk shows descontraídos, reunindo críticos, produtores, pessoas públicas da gastronomia e cultura e enólogos portugueses para um bate-papo. Há ainda uma novidade, que é o Festival de Música EA, que estreia no Brasil e acontecerá após a última prova de vinhos, em torno das 20h30. O acesso aos shows é gratuito, mas o ingresso deve ser retirado no site SIM da Sympla. Quem comprar o ingresso para o salão e provas de vinhos terá acesso ao show do mesmo dia. A programação de shows do Rio de Janeiro conta com Diogo Nogueira, Tiago Nacarato e Fran e a dupla Anavitória. As pessoas poderão se guarnecer de vinho e gastronomia na área de convivência, com acesso gratuito.

Em relação às Degustações Especiais, elas acontecem em todos os dias, com temas variados sobre vinhos de várias regiões portuguesas, comentadas pelos críticos Jorge Lucki, Dirceu Vianna Jr., Cecília Aldaz e Manuel Carvalho. Seguem temas:

3 junho: Pais e Filhos: vinhos em família; Novos ícones portugueses; Descobrindo tintos e brancos de Setúbal; A nova cara do Douro; Grandes brancos do Alentejo;

4 junho: O melhor terroir de Portugal; Os muitos Alentejos; Moscatel: o néctar de Setúbal; Vinhos raros e seus mistérios; Susana Esteban: uma história singular; Um casamento perfeito: o Dão e a gastronomia.

5 junho: Lisboa, diversidade e modernidade; O caráter único dos vinhos do Mouchão; O fascínio do vinho do Porto; Atrás do vinho uma grande mulher; Grandes espumantes. Portugal hoje é a segunda origem de vinhos mais importada em volume pelo Brasil e segue como um dos seus exportadores de maior peso. Além da nossa estreita relação há muito tempo, o país tem forte cultura de vinhos, e a qualidade de sua produção tem evoluído sistematicamente há cerca de três décadas.

Os vinhos do Porto e os vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-de-portugal-retorna-ao-formato-presencial-em-sua-9a-edicao/>

“OS SURPREENDENTES BRANCOS SALINOS DOS MACONNAIS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 26/05/2022

Lembro-me do meu primeiro encontro, há cerca de 20 anos, com os vinhos savagnin oxidativos do Jura, a região isolada no leste da França onde alguns vinhos são feitos sob um véu de levedura - sous-voile, em francês - como a flor do xerez, que dá-lhes um sabor acentuado, de noz e salgado. Eu os adorava, mesmo...

Fiquei inicialmente impressionado com a salinidade do Chagnoleau, um vinho de textura magra em comparação com as outras duas garrafas, e com sabores terrosos, florais e herbais ressaltados por essa qualidade salgada.

A salinidade também estava presente, embora em menor grau, no Merlin, que era mais rico e mais direto do que o Chagnoleau, com sabores cítricos e florais saborosos. E estava presente no suculento e lindamente texturizado Les Crays dos Bret Brothers, com seus sabores pedregosos de cítricos e melão.

A maioria dos escritores de vinho que usaram o termo diria que é uma extensão mais precisa da “mineralidade” de qualidade mais vaga e muito debatida, uma palavra que muitas vezes é vista como controversa.

Por quê? Porque as pessoas interpretam literalmente, como se os minerais fossem sugados das rochas e do solo pelas raízes de uma videira e depositados diretamente no vidro. Ou eles acreditam que não é específico o suficiente, querendo uma analogia mais precisa, como conchas, ardósia ou pavimento depois de uma chuva.

Acontece que prefiro descrições gerais em vez de precisas para um vinho. Termos inespecíficos como salgado, frutado e mineral chegam ao caráter geral de um vinho. Descrições excessivamente específicas, como esta que li recentemente de um syrah chileno, podem parecer poéticas, mas são mais significativas para o escritor como um dispositivo para estimular a memória do que para comunicar a natureza de um vinho a outras pessoas:

“O sabor é simplesmente embalado com amora e ameixa Santa Rosa, mas o brilho amargo da seiva da madeira da primavera se espalha por essa fruta inebriante, deixando atrás dela um perfume de verão como creosoto quente, uma pitada de pó de talco e uma pincelada de carvão. poeira do avental de um mineiro.”

Estas não são principalmente referências que são significativas para mim. Mas soro? Isso pode ser útil para qualquer pessoa familiarizada com o sal.

Quanto à origem dessa característica, a única coisa que parece clara, como apontou um artigo recente sobre salinidade no vinho, é que a simples medição da quantidade de sais em um vinho - fácil de fazer em laboratório - não necessariamente se correlaciona com como esse vinho é percebido pelos bebedores... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/05/26/dining/drinks/wine-school-maconnais-white-burgundy.html>

“O QUE ESTÁ INCOMODANDO OS VITICULTORES HOJE” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 21/05/2022

Como muitos, desconfio, estou repensando minhas atitudes para viajar. Assim como o bloqueio deveria ter encerrado os saltos transatlânticos dos executivos ‘para uma reunião’, agora estou me sentindo muito mais cautelosa em voar em geral, sempre atenta à minha pegada de carbono. (A viagem às Maldivas que descrevi recentemente foi uma experiência única na vida.) As viagens de trem parecem cada vez mais atraentes – mesmo que ainda sejam criminalmente caras em relação às companhias aéreas de baixo custo. As recentes viagens ferroviárias entre Londres e Bordeaux foram apenas cerca de uma hora mais longas do que...

Este é um dos milhares de recursos especificamente para membros do premiado... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/where-fesco-now>

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

UMA NOVA DEMANDA PARA FEIRAS DE VINHO – MENORES E FOCADAS

Duas feiras internacionais de vinho em uma semana encorajam comparações: embora já houvesse sentimentos contraditórios após Vinitaly em Verona e especialmente ProWein em Düsseldorf, VieVinum em Viena recebeu críticas sem reservas. Eventos temáticos menores são aparentemente o formato do futuro.

“Em Düsseldorf, apenas um décimo das pessoas estava fora de casa como aqui”. Um vinicultor da VieVinum nos surpreendeu com esta afirmação. “Tivemos contatos valiosos lá também e não vamos abrir mão da ProWein”, relativizou, no entanto. Mas a maioria da cena vinícola austríaca ficou desapontada com a maior feira de vinhos e bebidas espirituosas - e está questionando sua participação futura. Nas magníficas salas da antiga residência imperial Hofburg em Viena, no entanto, o clima entre expositores e visitantes era bom.

Grande interesse também foi relatado a partir de eventos de tamanho gerenciável, como a bolsa de vinhos da Association of German Prädikat Wine Estates (VDP) em Mainz. Da mesma forma, a apresentação anual do renomado Wine Estates Burgenland (RWB) atraiu muitos amantes do vinho e profissionais para os salões do Schloss Esterhazy em Eisenstadt.

A Millésime Bio em Montpellier, pouco conhecida há dez anos, rapidamente se transformou na feira mais importante de vinhos orgânicos. Muitos dos expositores de lá agora até evitam o ProWein porque em Montpellier eles podem atender exatamente ao seu grupo-alvo de comerciantes e sommeliers. O que eventos menores podem fazer que a ProWein não pode (mais)?

MENOS É MAIS - O ambiente do Palácio dos Habsburgos em Viena não pode ser o único responsável pelo bom humor, a indústria sabe disso desde 1998. É indiscutível que é mais divertido subir escadas grandiosas e saborear salões luxuosamente mobiliados do que em salões funcionais anônimos. Mesmo que o Hofburg torne o transporte de e para o evento muito mais demorado para os expositores.

Em Viena, o organizador M.A.C. Hoffmann 2022 se concentrou mais em visitantes profissionais do que no passado. Anteriormente, os amantes de vinho privados que podiam provar ou beber a partir das 13h. em diante foram a base de registros de visitantes sempre novos. Isso levou cada vez mais a resmungos entre os expositores, que tiveram que disponibilizar muitos vinhos para os bebedores de vinho “com tudo incluído”. Desta vez, com uma entrada de 75 euros por dia, a barreira foi colocada muito mais alta para quem não quer se envolver a sério ou profissionalmente com os vinhos.

Juntamente com a Österreich Wein Marketing (ÖWM), o foco foi em profissionais do vinho da Áustria e do exterior. O ÖWM convidou mais de 1.000 comerciantes, restaurateurs, sommeliers e jornalistas de todo o mundo para lidar com o vinho austríaco aqui de maneira direcionada e concentrada.

Para o efeito, foram oferecidos muitos eventos marginais sobre vários temas e degustações especiais comentadas, que foram chamadas de “Escola do Vinho” com uma piscadela. Porque os participantes estavam sentados lá como em um banco de escola antiquado. Serviços como a cartilha de degustação digital pessoal e o aplicativo B2match também foram totalmente adaptados aos visitantes profissionais.

COMPARAÇÃO DE NÚMEROS - Nenhuma destas são invenções novas ou mesmo únicas. Apesar disso, expositores e visitantes ficaram muito satisfeitos com a qualidade dos contatos e das discussões. Não houve inatividade nas mesas a qualquer momento. Aliás, na VieVinum eles substituem as elaboradas e caras construções de estandes das grandes feiras: Todas as vinícolas têm as mesmas condições.

Ao todo, VieVinum teve 12.000 visitantes em três dias, quase um terço dos visitantes da ProWein com um décimo dos expositores. Aparentemente, muitos especialistas internacionais interessados em vinho da Áustria escolheram VieVinum como seu destino imediatamente desta vez. Por isso, a ideia de expor alternadamente na ProWein e na VieVinum, que só acontece a cada dois anos, foi ouvida por alguns enólogos no futuro... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-new-demand-for-wine-fairs-smaller-finer-more-focused-after-vinitaly-and-prowein-the-trends-of-the-future-are-revealed?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_22&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - Alexander Lupersböck – 30/05/2022).

CHATEAU LA GAFFELIÈRE TAMBÉM DEIXA CLASSIFICAÇÃO DE SAINT EMILION – PROPRIETÁRIO QUESTIONA SERIEDADE DA AVALIAÇÃO

A classificação de Saint-Émilion, que deve ser renovada em setembro, parece estar caindo aos pedaços: depois dos castelos Cheval Blanc, Ausone e

Angelus, o Premier Grand Cru Classé Château La Gaffelière também está se retirando do procedimento.

proprietário Alexandre de Malet Roquefort disse à revista de vinhos francesa "Terre de Vins": "Durante a avaliação do nosso dossiê, a qualidade do nosso terroir foi explicitamente questionada, embora não tenha mudado há milhares de anos e a configuração seja praticamente a mesma - exceto por 60 ares dedicados à produção de vinho branco - como na última classificação em 2012! Quanto à degustação, parece que fomos julgados por amadores que classificaram uma safra como 2013 melhor do que 2018 ou 2019. Isso é demais."

A decisão de se retirar da classificação foi tomada entre a família: "Consultei meus irmãos e concordamos que não deveríamos mexer com pessoas que ignoram 1.600 anos de história. O terroir de La Gaffelière no planalto calcário de Saint-Émilion é conhecido e reconhecido desde os tempos galo-romanos!".

As propriedades de Saint-Émilion são classificadas a cada dez anos, mas a classificação para 2022 vem causando agitação e até batalhas judiciais há um ano. Isso deixa apenas o Château Pavie como Premier Grand Cru Classé... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chateau-la-gaffeliere-also-leaves-saint-emilion-classification-owner-questions-seriousness-of-assessment?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_22&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 01/06/2022)