



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

COMO OS DIFERENTES TIPOS DE SOLOS INFLUENCIAM NOS VINHOS E SEUS SABORES
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

COMO OS DIFERENTES TIPOS DE SOLOS INFLUENCIAM NOS VINHOS E SEUS SABORES - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"DESCOBERTAS DE UM VINHEDO ANTIGO" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"BORDEAUX NOVA ONDA" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **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 !

NEXUS MERLOT DE MALTA – DOK MALTA SUPERIOR – 2018 - MALTA

O vinho está presente em Malta há milhares de anos. Acredita-se que os fenícios tenham sido os primeiros a plantar videiras aqui, por volta de 800 aC. Mais tarde, os gregos – seguidos pelos romanos – tiveram o cuidado de perpetuar esta cultura tipicamente mediterrânica. A Idade Média foi uma época difícil para o vinho local, especialmente sob o domínio árabe; foi somente com a chegada dos Cavaleiros de Malta que a viticultura experimentou uma espécie de renascimento. O período britânico, por outro lado, provou ser catastrófico, com os colonizadores desenraizando centenas de hectares – para cultivar algodão. No final do século 19, no entanto, algumas videiras foram replantadas. A entrada de Malta na União Europeia em 2004 precipitou o renascimento da sua produção vitivinícola, conduzindo a uma clara melhoria da qualidade.

Há muito negligenciadas em favor das principais variedades de uvas internacionais, como cabernet sauvignon, syrah ou chardonnay, as variedades nativas estão novamente gerando interesse. Gellewza produz tintos leves com notas de ameixa e cereja: é amplamente utilizado na produção de vinhos espumantes, uma espécie de idiosincrasia no Mediterrâneo. A Girgentina produz brancos frutados e delicados com uma boa acidez: muitas vezes é encontrado em blends, especialmente com chardonnay. Estas duas castas locais conferem aos vinhos malteses um perfil interessante e muito local.

Localizada no centro de Malta, a Meridiana Wine Estate pode não ser o vinhedo mais antigo da ilha – mas o que falta em história, mais do que compensa em qualidade. A primeira colheita do Meridiana esgotou em poucas semanas, com a propriedade produzindo cerca de 140.000 garrafas de vinho anualmente. Tendo recebido críticas ferozmente positivas de críticos de vinhos aclamados, muitos consideram Meridiana uma das melhores vinícolas de Malta, além de ter um sobrenome famoso no mundo do vinho responsável pela produção – Antinori.

As raízes da Meridiana remontam a 1985, fruto de uma conversa entre Mark Miceli-Farrugia, fundador da empresa, e o enólogo de Bordeaux Denis Dubourdieu (Homem do Ano da Revista Decanter 2016). Este último convenceu Mark de que havia potencial para o cultivo de vinho de alta qualidade em Malta. Como resultado, a Meridiana Wine Estate foi fundada em abril de 1987 com a missão pioneira da Meridiana tem sido produzir “Vinhos de Classe Mundial de Caráter Maltês” – vinhos internacionalmente aclamados feitos de uvas viníferas cultivadas exclusivamente em solo maltês. O nome Meridiana e a insígnia do relógio de sol da propriedade foram inspirados na localização de Malta no sul da Europa. Para concretização do projeto era necessário o aporte financeiro e “know how” e como Mark Miceli-Ferrugia já importava vinhos da Antinori para Malta as tratativas resultaram no Marchese Piero Antinori comprar metade do projeto e fornecer as condições ideais para o funcionamento da vinícola. Atualmente a Antinori detem a integralidade da empresa. Entretanto, avaliando as perspectivas de produção de vinhos com as uvas locais, optou por trabalhar apenas com uvas clássicas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Chardonnay, Vermentino e Moscato (para produzir um vinho doce de sobremesa). A propriedade tem 19 há e área, sendo 17 há de vinhedos.

Corte de uvas: 100% uva Merlot.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea, com tonalidade escura madura. O nariz mostra aromas ricos de frutas escuras como cereja escura, cassis, toques minerais, com nota de especiarias e sutil chocolate, mostrando sua complexidade olfativa. No paladar os taninos estão macios, com ótima acidez, criando um vinho surpreendentemente equilibrado, elegante e persistente. De corpo médio para encorpado, o vinho passou por barricas de carvalho francês de vários usos (segundo e terceiro), para não ofuscar o lado frutado da bebida. É literalmente um vinho top em Merlot produzido pela Meridiana na ilha de Malta, com a melhor tradição da casta que tem ícones como Petrus e Masseto

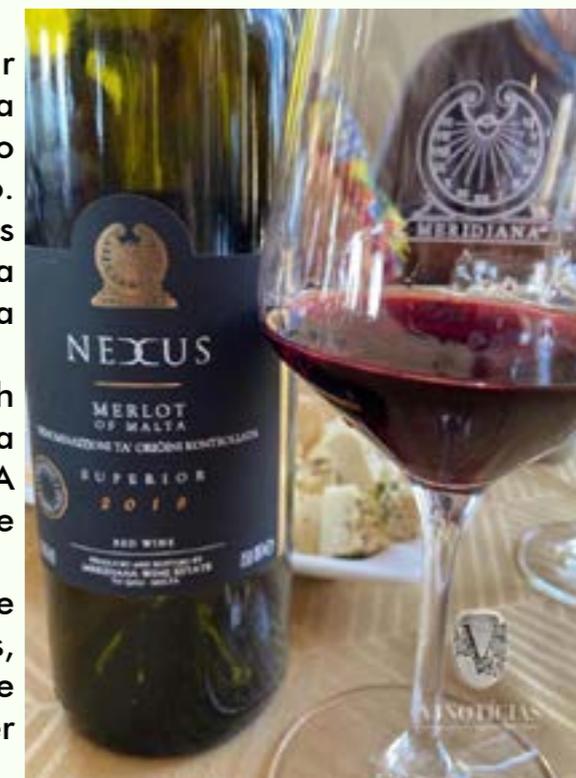
Estimativa de Guarda: embora possa ser bebido 4 anos após a safra, ele poderá evoluir por até 10 anos em grande estilo.

Notas de Harmonização: vai muito bem com Carnes Vermelhas, Ragu de Ossobuco com Polenta, Molhos a Caçadora e Queijos fortes como Pecorino, Parmesão e Taleggio.

Serviço: servir entre 15 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Degustado na vinícola em recente viagem por MALTA.



COMO OS DIFERENTES TIPOS DE SOLOS INFLUENCIAM NOS VINHOS E SEUS SABORES

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na recente viagem pela Sicília e Malta, com roteiro enogastronômico elaborado pela Zenithe Travelclub em conjunto com o Vinotícias, a salinidade e mineralidade dos vinhos tem sido muito comentada e evidente.

Embora “mineralidade” seja uma palavra que aparece em notas de prova de vinhos, causando alguma confusão, não há ponto de vista definitivo sobre o que significa. Vinhos descritos como minerais também costumam ser descritos como “elegantes”, “magros”, “puros” e “ácidos”. Têm um paladar que lembra o ato de lamber pedras molhadas e muitas vezes uma textura de giz. Alguns argumentam que o termo só se aplica a vinhos brancos, mas quem quer que tenha experimentado um Priorat do solo de licorella (ardósia) da região ou mesmo um vinho tranquilo do Douro, vai saber que ele também surge em tintos. Alguns argumentam que você pode sentir seu aroma mais do que sua presença no paladar.

Imagina-se que os vinhos minerais são superiores aos vinhos do “mercado de massa”, como os do Novo Mundo, onde a fruta predomina. Eles têm uma imagem romântica, que sugere que eles são feitos por artesãos, em pequenas vinícolas e expressam os segredos e os mistérios do solo, tendo o viticultor como um mágico capaz de mostrá-los.

O interessante é que a “mineralidade” só começou a se tornar difundida na década de 1980. Ele não aparece no livro de Emile Peynaud, *A Taste of Wine* (1983), nem na *Roda dos Aromas* de Ann Noble (1984) ou no *The Oxford Companion to Wine* (2006 - embora apareça na 4ª edição de 2015).

De onde vem essa obsessão? Entre muitos consumidores, afinal, um caráter mineral de quem “lambeu pedras” é visto como negativo. Mudaram a viticultura ou a vinicultura? Ou estamos apenas sendo seduzidos por um marketing estratégico, inteligente e agressivo? Muitos produtores veem-na como uma expressão do terroir, enquanto alguns especialistas em enologia associam-na a compostos produzidos no processo de vinificação. Seja qual for a origem, não existe uma definição consensual de mineralidade, mas, para muitos, inclusive eu, é uma palavra muito útil para descrever alguns aspectos do vinho. Não é um caráter eminentemente europeu, mas parece ser mais presente em regiões onde os vinhos mostram menos frutas e mais acidez.

A International Mineralogical Association define “mineral” como “um elemento ou composto químico normalmente cristalino e que foi formado como resultado de processos geológicos”. Então a vinha colheria os elementos do solo e isso daria aos vinhos seu sabor distinto, mas os elementos minerais no vinho são escassos; só potássio e cálcio, que sequer chegam perto de 1.000 partes por milhão. Não há como saboreá-los. Como resultado, a ciência dá ao sabor “mineral” pouca atenção.

Como diz a professora Dra Monika Christmann da Universidade Geisenheim: “Há muitos contos de fadas e um monte de ilusões. Podemos concordar com salgado e doce, e podemos descrevê-los, mas não existe uma definição de mineralidade e por isso as pessoas a interpretam de forma muito diferente”.

No entanto, qualquer pessoa que já esteve numa vertiginosa vinha de ardósia no Mosel – na Alemanha, vai acreditar que o vinho deve seu sabor a suas origens. Alguns críticos acreditam firmemente que a mineralidade é o resultado direto da vinificação e apontam para níveis elevados de acidez e a ausência de compostos aromáticos poderosos, como terpenos ou ésteres frutados. Vinhos que passaram pela fermentação malolática parcial (não completa) - onde o ácido málico “da maçã” é convertido em ácido láctico “leitoso” - têm muito mais potencial mineral na textura, por causa da complexidade do perfil ácido. Há outro ácido a observar: “o ácido succínico pode ser o ácido mais importante na questão mineral, e, como o ácido láctico, está relacionado com a produção de vinho. Níveis mais altos de ácido succínico são alcançados em fermentos turvos, quentes, espontâneos.

Muitos analistas sugerem que compostos de enxofre desempenham um papel forte, com o caráter defumado ou de pedra de isqueiro que podem ser observados em vinhos.

O debate sobre a origem e a definição de mineralidade continua. Por enquanto, poderíamos expressar os mistérios da mineralidade em uma fórmula divertida: **[SR + A + CF] - [E + T] - [O²] = mineralidade** onde SR é Solo Rochoso, A é ácido, CF é clima frio, E+T são os aspectos de vinhos frutados em Ésteres e Tióis, e O² é oxigênio. Em síntese, procure vinhos que vêm de solos pedregosos e climas frios, têm acidez marcante, não são abertamente frutados e não foram muito expostos a oxigênio. Se você gosta deste estilo, este pode ser um atalho útil para encontrá-lo.

Mas o curioso é que na Sicília e Malta o clima é quente, pouco chuvoso (Malta tem 300 dias de sol a pino!), e mesmo assim os vinhos tem um caráter mineral e as



vezes sávido. A sapidez é mais fácil de entender por conta de vinhedos que ficam próximos do mar. Em sua largura maior a Ilha de Malta tem 14 km, e a vinícola Meridiana (presença do Marchese Piero Antinori na ilha) que fica exatamente no coração desta área a apenas 80 metros acima do nível do mar criando belos vinhos de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah. Entre as brancas destaca-se um Chardonnay e um Vermentino feito a partir de vinhas mais próxima da brisa do mar e que mostram um caráter salino entre os aromas e sabores frutados, já que estes vinhos não passam por barricas de carvalho.

Mas há muito mais coisas entre a vinha e nossa taça, do que a ciência é capaz de explicar, como a mineralidade presente em vinhos que degustamos na Sicília, na região do vulcão Etna. É a situação de vinhas de características únicas, cujas raízes penetram firmemente em áreas de solo de origem vulcânica, bem demarcadas da área vizinha ao Etna, caracterizadas por um clima quente e seco e situadas em altitudes suficientes para assegurar ventilação adequada e uma ótima exposição.

Embora o solo seja indubitavelmente a base de uma bebida de qualidade, outros fatores são necessários para um bom resultado. Imagine um solo pobre, em que a primeira camada fosse de pedra. Poderia ser pedregulho, ardósia, cascalho, permitindo um reforço térmico e, por conseguinte, uma maturação mais segura da uva. Então, viria uma segunda camada, esta de areia, que serviria para drenar a água. Na sequência, argila, para conservar a umidade no subsolo, forçando as raízes a irem mais fundo atrás de nutrientes e, dessa forma, cobrindo camadas de composição mineral diferentes. Em tese, seria o solo perfeito para a viticultura. Mas seria esse fator - na verdade encontrado em diversos lugares pelo mundo - o suficiente para a produção de vinhos de alta qualidade no local?

Sozinho, o solo não resolve. O clima, por exemplo, é um protagonista tão importante quanto o solo. A mão do homem, outro. Esses três elementos, juntos, formam uma espécie de triângulo que ajudam a explicar o mágico conceito de terroir. E são eles, combinados, que definem que vinho nascerá de cada parcela de terra.

Por definição, o solo é a camada mais superficial da crosta. É composto por sais minerais, seres vivos e rochas em decomposição. Serve de suporte às plantas e garante a nutrição delas. Nas vinhas, além da nutrição e da sustentação, o solo desempenha um papel secundário, mas de extrema importância: absorver luz e calor do sol, para transferir em forma de energia à videira quando ela está na sombra. Mas, se é o responsável pela vida da vinha, também pode ser o vilão, servindo de moradia para pragas e afins. Embora o tipo de solo não determine a qualidade do vinho, o papel que ele exerce é fundamental.

Alguns minerais são vitais para a saúde das vinhas. E todo solo que se preze apresenta esses componentes. Entre eles estão o cálcio, que ajuda a neutralizar os níveis de pH do solo; o ferro, essencial para a fotossíntese; o magnésio, que ajuda na clorofila; o potássio, que auxilia no metabolismo da videira; além de boro e manganês. Outro elemento de extrema importância é o nitrogênio, que colabora na síntese da proteína.

A IMPORTÂNCIA DA ÁGUA - Mas até onde vai a influência do solo é algo que nem mesmo enólogos muito experientes conseguem explicar. Para Álvaro Castro, produtor e enólogo da Quinta da Pellada, no Dão, em Portugal, o solo contribui principalmente com a água e a mineralidade. Em conjunto com o clima, também ajuda a definir a acidez, a qualidade dos taninos, a maturação fenólica e o álcool do vinho. Mesmo assim, para ele, o solo, embora fator de essencial importância, não é determinante e o conceito de um "terroir único", tão defendido pelos franceses, embora tenha alguma lógica, não é totalmente compartilhado pelo produtor.

Uma das principais funções do solo é a disponibilização de água às plantas nas quantidades exatas que promovem uma maturação regular, longa, concentrada e elegante. Na opinião dele, deve-se praticar uma viticultura que favoreça a disponibilidade de água para a vinha, quer aplicando compostos orgânicos que a favoreçam de uma maneira perfeita, quer, em última análise, através da rega. A grande dificuldade advém da mudança das características do solo dentro de cada parcela. Em um lugar podem ser necessários cinco litros, mas 50 metros à frente é preciso de o dobro ou o triplo de água, ele explica. O que é verdade para a água de uma maneira mais evidente, é também verdade para outros microelementos que são necessários ao desenvolvimento das videiras, conclui.

STRESS HÍDRICO - Embora a importância da água seja indiscutível, outro produtor e enólogo português, António Lopes Ribeiro, da Casa de Mouraz, faz questão de lembrar que é do sofrimento que nascem os grandes vinhos. "A vinha, para produzir bom vinho, tem de sofrer". Este antigo ditado português, transmitido de pais para filhos no meio vitivinícola, faz sentido hoje e em qualquer lugar. Solos muito ricos darão alimento em excesso, criando videiras vigorosas, muito produtivas, dando origem a vinhos medíocres ou vulgares. Serão solos, com certeza, melhores para cereais como o milho ou vegetais", explica.

"Por isso os melhores viticultores sempre procuraram as encostas, os terrenos mais pobres, por vezes pedregosos, plantando a vinha em terraços e ladeiras. Sabiam que aí a vinha teria de 'sofrer', sendo obrigada a trabalhar, a procurar a sobrevivência na rocha-mãe. Aí as produções seriam menores, mas a qualidade das uvas e do vinho seria sempre maior", acredita Ribeiro.

Desde que o solo seja adequado à cultura da vinha e do vinho de qualidade, todo ele irá marcar de uma forma ou de outra o vinho resultante das uvas aí criadas. O importante é manter esse solo vivo e capaz de alimentar corretamente a videira, transmitir-lhe a sua essência. Por isso, é fundamental favorecer a existência de uma cobertura vegetal, manter a biodiversidade, a coexistência de plantas diversas, evitando o solo nu, a monocultura de vinha. Caso contrário, estaremos no domínio da hidroponia e esta jamais dará origem a vinhos singulares, autênticos e de terroir.

Portanto, a mineralidade tem sido citada em nossas notas de degustação, e poderá demorar um pouco mais para a ciência explicá-la. Notas de degustação dizem respeito a metáforas e ideias transferidas, e a mineralidade é uma palavra que funciona muito bem quando as pessoas percebem esta característica nos vinhos que estão provando !!! Por falar nisto, você já observou mineralidade em algum vinho que provou recentemente? 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

“DESCOBERTAS DE UM VINHEDO ANTIGO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 22/10/2022

– Na taça, o vinho promete, apesar do perfil diferente dos cabernet sauvignon chilenos, mais ácidos.

Há coincidências no mundo do vinho. Um dia, o enólogo chileno Rodrigo Moletto, do projeto 7 Cores, contou ao também enólogo Ricardo Baettig que sua família tinha um vinhedo antigo de cabernet sauvignon em Ránquil, sul do Chile. Moletto não sabia a idade certa dos vinhedos - pelos registros, são mais de 100 anos -, mas conhecia o potencial das uvas, que seu avô dava aos vizinhos. Sabia também que Baettig, principal enólogo da Viña Morandé, estava interessado em vinhas antigas de cabernet.

Por sorte, as duas vinícolas pertencem ao mesmo dono, o grupo Yarur, com recursos nas áreas de finanças, farmacêutica e também de vinhedos. Baettig resolveu visitar a vinha e se encantou. São vinhedos realmente antigos, inicialmente cultivados em vasos (como arbustos) e em algum momento convertidos para espaldeira, o sistema de condução que deixa as plantas lado a lado. No mesmo terreno, mas do outro lado da colina, há também um outro vinhedo de cabernet sauvignon, cultivado em espaldeira, e não tão antigo assim. Foi plantado por volta de 60 anos atrás.

Não demorou para que esse cabernet sauvignon entrasse na linha Aventura, o projeto de vinhos inovadores da Morandé. A Aventura, aliás, acaba de ganhar a sua própria vinícola, um investimento de US\$ 2 milhões, no Vale de Cachapoal, que reúne todas as “ferramentas” de que um enólogo precisa para testar novas vinificações. Nas opções de vinificação há desde lagares de concreto, ânforas, cubas de cerâmica, tanques em formato de ovo e invertidos até barricas e fudres (grandes barricas) de carvalho. A novidade da vez são pequenos tanques redondos de cerâmica, que lembram gigantes bolas de tênis, batizados de clyver. “Eles têm estrutura microporosa, que permite o envelhecimento prolongado do vinho, sem passar aromas e sabores à bebida”, explica, entusiasmado, Baettig.

... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,descobertas-de-um-vinhedo-antigo,70004155520>

“VINHOS PARA VALORIZAR O MOMENTO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 21/10/2022

Não faltam ótimos exemplares de safras terminadas em “2” para brindar ainda em 2022, desde garrafas com 10, 20 ou mesmo 60 anos.

O que se deveria levar em conta quando escolhemos um vinho? Com relação ao vinho em si, não é suficiente apenas não ter defeitos. Isso é obrigação. Ele tem que ter identidade, mostrar suas origens, ser fiel à uva, à região e expressar o estilo de seu mentor. A partir daí há sempre um vinho adequado para cada ocasião.

A garrafa do “dia ai dia” deve ter um sutil equilíbrio entre qualidade e preço, para que não seja confundida com um item de luxo e exija forçada atenção, ou, o que também acontece, seja imerecidamente ignorada, esvaziada mecanicamente. Momentos especiais merecem “vinhos especiais”, com os quais seja possível estabelecer uma indispensável cumplicidade.

Celebrar uma data especial com uma garrafa digna da ocasião faz com que o vinho e o momento ganhem outra dimensão e fiquem gravados na memória. É o que norteia o velho costume europeu de colecionar vinhos com o ano de nascimento dos filhos. Abrir estes vinhos significa que as melhores expectativas acumuladas com o passar do tempo se concretizaram. Idem, sem dúvida, para celebrar aniversários de casamento... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-conheca-os-vinhos-especiais-para-celebrar-momentos-especiais.ghtml>

“CAMINHOS ENTRE O CLÁSSICO E O CONTEMPORÂNEO NO URUGUAI” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 21/10/2022

Os vinhos da Tannat são o emblema, mas produção cria alternativas.

Cheguei a escrever nesta coluna sobre rápida passagem pelo Uruguai em março de 2020, justo quando começaram os primeiros casos de Covid no país, e isso acabou encurtando o meu roteiro. Em setembro de 2022, retornei conduzindo um grupo de associados da Associação Brasileira de Sommeliers do Rio de Janeiro e, dessa vez, pude realizar um roteiro bem satisfatório, que reuniu visita a nove vinícolas bastante representativas do que se passa hoje na vitivinicultura uruguaia.

Visitas aos clássicos fundadores, como Bodegas Carrau e Família Deicas-Establecimiento Juanicó; pequenas produções familiares que já se afirmaram no mercado, como a Pizzorno Wine Estates; o projeto relativamente recente da Bodega Bouza, focado em vinhos de alta gama; novas gerações que misturam inovação com produção artesanal, como Bracco Bosca, Alto de la Ballena; e, ainda, empreendimentos de porte internacional, como o da Bodega Garzon. Para finalizar, vinhos ainda pouco vistos por aqui, como os dos recém-estreados Cerro del Toro e Bodega Oceânica José Ignacio.

O roteiro ficou dividido, em parte, pela vitivinicultura próxima da capital Montevideú, especialmente na região de Canelones, zona bem clássica da produção uruguaia e, em parte, nas imediações da costa leste, próximo da badalada cidade de Punta del Este, no Departamento de Maldonado, onde se desenvolvem projetos mais recentes. O Uruguai é um país muito pequeno para nossas proporções, o que nos dá a impressão de poder alcançá-lo em poucos dias, mas sempre há diferenças a considerar em relação à complexidade dos fatores que envolvem as produções de vinhos.

Para se esboçar um panorama do que ocorre ali atualmente, talvez seja interessante distinguir o que fundou a vitivinicultura uruguaia, a constituição de sua produção, levando em conta suas características e afinidades iniciais geográficas, culturais, político-econômicas com o mercado de vinhos – isso tudo levando ao perfil que cristaliza a primeira imagem de produtor de vinhos encorpados da cepa Tannat.

Já num segundo momento, falamos das produções regionais e nacionais de vinhos, como partes do contexto de um mercado que já é global. Os vinhos da Tannat são o emblema, mas estão cada vez mais acompanhados por vinhos de outras cepas e apresentando um perfil mais elegante.

O país se encontra dentro da latitude nobre da vitivinicultura, entre os paralelos 30° e 35° Sul, mas com a particularidade de ser rodeado por águas. A latitude favorece o bom amadurecimento das uvas, e a proximidade das águas tem um efeito moderador, no sentido de prolongar o amadurecimento das uvas. Por outro lado, traz sempre riscos de doenças fúngicas para os vinhedos. Sendo assim, é necessário trabalhar com cepas resistentes à umidade, e não é à toa que a Tannat foi escolhida, pois tem uma casca espessa e consegue sobreviver muito bem no país.

Os vinhos da Tannat são o emblema, mas estão cada vez mais acompanhados por vinhos de outras cepas e apresentando um perfil mais elegante.

No próximo artigo, vou traçar de forma mais precisa essa divisão do que funda e dá sustentação a identidade cultural do vinho uruguaio e apontar elementos das tendências de diversificação, de que maneira eles se combinam e se reposicionam no porvir... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/caminhos-entre-classico-e-o-contemporaneo-no-uruguai/>

“BORDEAUX NOVA ONDA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 22/10/2022

Nossa adega é relativamente pequena. Há espaço para cerca de 2.500 garrafas em racks de profundidade dupla em torno de três lados de uma câmara sem janelas mantida a 13°C constantes. Eu adoraria não usar energia para manter nossas amadas garrafas em boas condições e invejo aqueles que vivem em cidades europeias onde o armazenamento subterrâneo é um dado adquirido. Mas moramos no último andar de um prédio londrino com menos de 10 anos. Não há chance de uma adega adequada que permaneça fresca naturalmente.

O espaço em frente às estantes da nossa garrafeira – como talvez deva ser chamado – é de apenas 1,65 m², uma pequena área que tende a ser muito empilhada, com todo o tipo de caixas e transportadores de vinho e vários géneros alimentícios como este quarto funciona como uma despensa. (A adega Cotswold do meu antecessor no FT, Edmund Penning-Rowsell, também funcionava como despensa, mas a dele se estendia para duas salas espaçosas, ambas verdadeiramente subterrâneas e frias sem esforço.)

Todo esse preâmbulo é uma tentativa bastante patética de explicar por que consegui ignorar uma caixa com dois vinhos extremamente emocionantes por cinco meses. Foi entregue por Pierre Lurton, presidente de dois dos vinhos mais famosos de Bordeaux, Chx d'Yquem e Cheval Blanc, e sua esposa, a escritora de vinhos Alexandra Forbes, na foto abaixo no Ch Marjosse. Na chegada em maio passado, foi prontamente coberto por muitas outras caixas.

O que posso dizer é que os vinhos valeram a pena esperar. Eles são feitos em Ch Marjosse, a fazenda de vinho pessoal de Lurton perto de Grézillac, no extremo norte da região de Entre-Deux-Mers, a sudoeste de St-Émilion, cerca de 12 km (7,5 milhas) em linha reta ao sul de Ch Cheval Blanc. Lurton começou com apenas 11 ha (27 acres) de vinhas no início da década de 1990, mas tem vindo a alargar gradualmente as suas explorações de vinhas de modo a que agora compreendam um total de 41 ha (101 acres), incluindo algumas vinhas particularmente velhas.

Até recentemente, as misturas AOC Bordeaux tinto e Entre-Deux-Mers servidas, mas não excelentes, eram tudo o que Ch Marjosse produzia, mas desde 2017, a equipe, liderada pelo diretor técnico recém-contratado Jean-Marc Domme, vem experimentando lotes muito menores de vinhos baseados nas melhores combinações de castas e parcelas individuais. Foram dois destes que finalmente provei recentemente e fiquei impressionado com eles.

Eles têm a marca Anthologie de Marjosse e a maioria dos oito da linha tem o nome de um pássaro retratado no rótulo recentemente redesenhado. O primeiro que provei foi o Cuvée Palombe, um branco surpreendentemente rico baseado em vinhas de 45 a 70 anos com o nome de um pombo. A mistura é um terço de Sémillon, Sauvignon Blanc e o mais perfumado Sauvignon Gris, mas me parece ser dominado pelos adoráveis sabores de cera de abelha e lanolina de Sémillon totalmente maduro, uma variedade de uva mais frequentemente encontrada em bordeaux branco doce. (Embora seja verdade, porque vender Sauternes é uma luta hoje em dia, cada vez mais Sémillon está sendo transformado em vinho seco naquela região de vinho branco doce.)

Originalmente, provei o vinho à temperatura ambiente quando parecia quase gordo, até que uma agradável brisa refrescante de Sauvignon Blanc soprou no meu paladar no final. O vinho se beneficiou de ser restaurado na adega antes que eu o provasse uma segunda vez, quando foi, novamente, um contraste tão bem-vindo e característico com o estilo tecnicamente perfeito dominado por Sauvignon que se tornou típico de Bordeaux Blanc.

Cuvée Palombe vem em uma garrafa bordeaux alta e reta e carrega a denominação de Bordeaux, então suas origens são bem claras. Mas se você encontrasse o outro vinho da minha caixa em uma prateleira, seria difícil descobrir de onde veio. O Cuvée Ortolan 2019 é rotulado como Vin de France e vem em uma garrafa bordalesa (muito pesada) de ombros inclinados. Baseia-se em vinhas Cabernet Franc de 25 anos cultivadas no que deve ser um terreno particularmente propício de calcário argiloso, o tipo de solo típico da margem direita de Bordeaux.

O Cabernet Franc, pai do Cabernet Sauvignon e em Bordeaux frequentemente considerado inferior a ele, está associado a um perfume poderoso que costumo descrever como “lascas de lápis” e os vinhos geralmente não são especialmente encorpados. Esta oferta da gama Anthologie de Marjosse não é a mais típica Cabernet Franc, tendo sido envelhecida metade em “semi-muids” e metade em concreto, mas é quase irresistível na sua combinação vencedora de frescura e maturação, reconhecidamente feita numa safra bastante quente em Bordeaux. Tem grande intensidade e redondeza para que já seja uma delícia de beber, os taninos exibindo a qualidade ‘cashmere’ que me lembro de Pierre Lurton divulgando no Ch Cheval Blanc já em 2005. Este Cuvée Ortolan recebeu o nome dos raros e minúsculos pássaros que são considerados uma iguaria (ilegal) e aparentemente se aninham nas florestas ao redor de Ch Marjosse. Posteriormente, pude provar a safra de 2018 do Cuvée Ortolan e também posso garantir sua excelente qualidade... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/new-wave-bordeaux>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

SOLOS VULCÂNICOS: FÉRTEIS, COMPLEXOS, ÚNICOS

O que os vinhos Soave, Lessini Durello, Santorini e o queijo Monte Veronese têm em comum? Todos eles provêm de solos vulcânicos que lhes conferem um sabor intenso, distinto e complexo e um potencial de envelhecimento excepcional. Agora seus consórcios uniram forças para promover os produtos de qualidade em grande escala.

Itália e Grécia, dois países mediterrâneos conhecidos mundialmente pela alta qualidade de seus produtos agrícolas, lançaram conjuntamente um projeto especial. Chamado Heva - "Heroes of Europe: Volcanic Agriculture", três milhões de euros de financiamento da UE serão investidos nos próximos anos, colocando em destaque os vinhos e queijos Soave, Lessini Durello, Santorini e Monte Veronese Denominação de Origem Protegida (DOP).

O objetivo principal não é apenas promover os produtos, mas também conscientizar os consumidores sobre a qualidade. Com várias iniciativas, pretende-se tangibilizar as características extraordinárias da viticultura e da produção de queijo em solos de origem vulcânica. Para o efeito, são organizados seminários, master classes, viagens de imprensa e feiras conjuntas em muitos países europeus.

Complexidade e longevidade são, sem dúvida, as principais características dos produtos das quatro denominações de origem protegidas Soave, Lessini Durello, Santorini e Monte Veronese. Os vinhos, embora todos produzidos a partir de diferentes castas, brilham com uma intensidade extraordinária. São duradouros e concentrados, mas não opressivos, e têm um potencial de envelhecimento muito bom devido às características especiais do solo vulcânico.

Os solos de origem vulcânica estão entre os mais valiosos e fascinantes que o homem explorou para produtos agrícolas. As cinzas espalhadas pelos vulcões durante suas erupções e a lava que ao longo do tempo se transforma em solo fértil rico em minerais são o que torna os produtos agrícolas tão especiais hoje.

Os diferentes terroirs, separados por mil e quinhentos quilômetros, têm pré-requisitos comuns de qualidade baseados em características climáticas e geológicas semelhantes e em termos de orientação e altitude dos locais. Estes traços característicos refletem-se nos produtos destas zonas, na pronunciada mineralidade, longevidade e complexo sabor e aroma.

O Presidente do Consórcio Soave Sandro Gini destaca: "O objetivo do HEVA - Heroes of Europe Volcanic Agriculture - é promover uma cultura de agricultura vulcânica e sensibilizar os consumidores para as peculiaridades e singularidades de todos os produtos produzidos nestes terroirs, que são o resultado da interação sinérgica entre o solo, o trabalho humano e a passagem do tempo".

A inegável qualidade dos vinhos e queijos de solos vulcânicos é também o resultado da habilidade e engenho dos agricultores que os produzem.

"Na área ao redor de Verona, o homem tem desempenhado um papel importante como modelador cuidadoso da paisagem desde os tempos antigos", diz Alfonso Albi, presidente do Consórcio para a Proteção do Queijo Monte Veronese DOP. "Aqui, a agricultura não é intensiva, mas é feita através de intervenções habilidosas que permitem uma redistribuição mais útil de componentes minerais para as plantas, proporcionando-lhes um ambiente ideal para prosperar."

As áreas montanhosas acima de Verona são particularmente adequadas para pastagens, razão pela qual uma importante produção de queijo se desenvolveu aqui no passado. Desde 1996, o queijo de leite de vaca que vem daqui tem a denominação de origem protegida "Monte Veronese". O Monte Veronese é produzido exclusivamente a partir de dois tipos de leite de vaca: "latte intero" (leite integral) e "d'allevato" (leite meio gordo). A variedade produzida a partir de leite semidesnatado ("Monte Veronese d'allevato") agora faz parte do programa de proteção e promoção do Slow Food.

A ilha vulcânica grega de Santorini é também um bom exemplo de como a harmonia entre o homem e a natureza permitiu produzir vinhos excelentes mesmo em um terreno tão agreste.

Enquanto os vinicultores optaram por cultivar as vinhas em copas baixas, em forma de cesta, próximas ao solo para protegê-las dos ventos fortes, a natureza fez sua parte através da neblina noturna do mar. A neblina, juntamente com os ventos de norte, refresca as vinhas nas noites quentes de verão, criando excelentes condições de cultivo para a produção de vinhos elegantes.

Os vinhedos de Santorini têm alguns dos estoques de videiras mais antigos do mundo, pois a filoxera não se sente em casa no solo muito arenoso

e pobre em argila. Em um total de 1.200 hectares, crescem aqui principalmente as variedades de uvas brancas Assyrtiko, Athiri e Aidani, que são vinificadas a seco e transformadas em Vinsanto, o tradicional vinho de sobremesa a partir de uvas secas ao sol... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/volcanic-soils-fertile-complex-unique-heroes-of-europe-volcanic-agriculture-promotes-products-from-italy-and-greece?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_42&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 17/10/2022).

QUE COMPOSITOR FAMOSO RECEBEU PRESCRIÇÃO DE SEU MÉDICO PARA BEBER CHAMPAGNE PARA CONSEGUIR DORMIR MELHOR?

O compositor alemão Johannes Brahms (1833-1897) era um grande amante do vinho. Ele apreciava particularmente os vinhos do Rheingau e muitas vezes recebia amostras. Ele compôs sua Terceira Sinfonia (nº 3 em Fá maior, op. 90), que foi executada pela primeira vez em 1884, no Rheingau e ficou na casa do proprietário da vinícola Rudolf von Beckerath em Wiesbaden no verão de 1883. O fato de Brahms se sentir imediatamente em casa no ambiente informal desta casa deveu-se também ao fato de o dono da casa ser um bom violinista amador e a sua esposa Laura ser uma excelente pianista. Brahms era um gourmet e adorava boa comida e vinho.

Mesmo durante sua primeira turnê aos vinte anos, sua mãe tentou atrair o filho de volta para sua cidade natal, Hamburgo, com boa comida; “Ela fazia chocolate e gemada. Havia grãos de groselha e panquecas de frutas vermelhas para acompanhar.” A esposa de um industrial vienense, Olga von Miller, forneceu-lhe lagosta, truta salmão, escalope de vitela, peito de frango, faisão e sela de veado. Mais tarde, ela enviou o purê de carne todos os dias para a casa de Brahms, já doente terminal, Mas ainda mais importante para ele do que o prazer físico sempre foi a música. Aliás, isso é usado na vinificação por alguns produtores que acreditam que o som tem um efeito positivo. Foi para Brahms que o médico receitou champagne para dormir melhor!... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/brahms-johannes-2?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_42&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 10/2022)

MENOS CAVA POR CONTA DA SAFRA DE CALOR DE 2022

Verão extremo na Espanha reduziu significativamente os rendimentos de vinhos espumantes.

Haverá menos Cava da safra de 2022. A autoridade reguladora de Cava (DO Cava) anunciou que “o aumento geral da temperatura combinado com a falta de chuvas este ano levou a uma redução significativa no volume”. A estação de crescimento foi difícil devido a “temperaturas persistentes e acima da média e sucessivas ondas de calor no final da primavera e início do verão”.

De acordo com DO Cava, a colheita de 2022 foi significativamente mais curta porque as variedades mais tardias também amadureceram mais rápido e tiveram que ser colhidas mais cedo. No entanto, as uvas foram colhidas “excepcionalmente saudáveis e com suficiente maturação fenólica e acidez”.

Apesar dos problemas, os vinhos da categoria de reserva “Cavas de Guarda Superior” seriam vinificados pela primeira vez em 2022. Devido à procura de uvas para este segmento, a área de cultivo biológico também continuaria a aumentar, disse Javier Pages, o presidente do DO Cava... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/less-cava-from-the-2022-heat-vintage-extreme-summer-in-spain-significantly-reduced-sparkling-wine-yields?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_42&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 21/10/2022)