



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**CUIDADOS PARA PROVAR UM VINHO DE SAFRA ANTIGA**  
POR MÁRCIO OLIVEIRA

# NESSA EDIÇÃO



05

**CUIDADOS PARA PROVAR UM VINHO DE SAFRA ANTIGA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O QUE FAZ A CATENA SER TÃO VISITADA E PREMIADA" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"NOBRE CHIANTI CLASSICO" - POR JANCIS ROBINSON**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

11 **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 foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 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 - \$\$\$\$\$

## CAYMUS VINEYARDS ZINFANDEL 2019 – NAPA VALLEY – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

Caymus Vineyards é, sem sombra de dúvidas, um dos melhores produtores da Califórnia! A vinícola foi fundada em 1971, pelo casal Charles F. (Charlie) Wagner e Lorna Belle Glos Wagner, com seu filho, Charles J. (Chuck) Wagner. O nome, Caymus Vineyards, vem da concessão de terras mexicanas conhecida como Rancho Caymus, dada a George Yount em 1836, que englobava a área que acabou se tornando a cidade de Rutherford, na Califórnia. Hoje, Caymus Vineyards continua sendo 100% uma vinícola familiar, com 350 acres de vinhedos na região de Napa Valley. O carro-chefe da vinícola é o Special Selection Cabernet Sauvignon, eleito como o Vinho Favorito da Década de 90 pela revista Wine Spectator. De minúscula produção, o Zinfandel de Caymus é vendido apenas na própria vinícola e exportado para pouquíssimos países. O vinho é uma homenagem ao pai de Chuck Wagner, que era um fã da uva Zinfandel. Elaborado com uvas de vinhedos muito antigos (40 anos de idade média), plantados na região de St Helena, o vinho é cortado com uma pequena parcela de Petit Syrah, que dá mais nervo e estrutura ao conjunto.

**Composição de Uvas:** Corte com Zinfandel predominando e um toque de Petit Syrah (há também a grafia Petit Sirah). A uva Zinfandel é a mesma uva Primitivo da Puglia, na Itália. Passa 15 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi com reflexos escuros, com um nariz intenso de frutas escuras maduras, como amora, groselha, cereja e figo, evoluindo depois para especiarias e toque de carvalho com nota de chocolate e baunilha. No paladar equilibrado, os sabores confirmam os perfis aromáticos, num vinho gostoso, de boa complexidade e ótimo potencial de guarda.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora e aproveite os aromas e complexidade do vinho ou guarde até 2029 (quando estará desenvolvendo notas de defumados!).

**Notas de Harmonização:** um vinho para acompanhar carnes grelhadas ou carnes de caças, cordeiro, ou mesmo ensopadas, massas com molhos de carne ou cogumelos, risotos de cogumelos, queijos de média cura.

**Serviço:** servir entre 16°C e 18°C

**Faixa de Preço – \$\$\$\$\$**

**Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100**



# CUIDADOS PARA PROVAR UM VINHO DE SAFRA ANTIGA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Muitos de nós já ouvimos falar que o vinho, “quanto mais velho, melhor!”. E como estamos nas nossas Confrarias provando vinhos maduros, creio ser interessante fazer algumas considerações de como degustar e apreciar uma safra antiga.

Essas recomendações são especialmente válidas para as safras que têm algumas décadas e estão no topo de sua curva de maturação. É importante dizer que cada garrafa é diferente da outra, mesmo que sendo de um mesmo rótulo de um produtor. O mesmo vinho em garrafas diferentes começa a se diferenciar de garrafa para garrafa de uma mesma caixa, após 4 ou 5 anos de seu engarramento. Isso se torna cada vez mais evidente com o passar dos anos. Portanto, este um Apolonio Terragnolo 1998 (importado pela Casa do Vinho de Belo Horizonte) dificilmente será exatamente o mesmo que outra garrafa da mesma safra.

Assim, se algum de vocês comprou várias garrafas da mesma safra, poderá esperar diferentes experiências de degustação. Olhe para isso como se as garrafas fossem gêmeas: iguais, mas não idênticas.

Um vinho que atingiu seu platô de maturidade pode ser simplesmente mágico - oferecendo nuances e texturas inimagináveis em um vinho jovem. Essa perfeição pode levar décadas para ser alcançada, pois o vinho adormece em um lugar fresco e escuro, aguardando o momento pelo qual todos os grandes vinhos nascem e serem provados por alguém que apreciará tudo o que ele tem a dizer.

**OS PREPARATIVOS PARA A DEGUSTAÇÃO** - Se você comprou, ganhou ou recebeu uma garrafa de vinho antigo muito recentemente, deixe-o descansar do estresse de viagem por alguns dias. Apenas uma curta viagem da loja de vinhos para sua casa é suficiente para mexer com o sedimento de um vinho, perturbando seu equilíbrio por dias ou semanas.

Pode ser bom armazenar a garrafa em uma posição vertical, para que qualquer resíduo sólido, que você encontre frequentemente em um vinho maduro, possa se depositar na parte inferior.

A idade do vinho determina quanto tempo isso deve levar. Um vinho tinto de 20 anos deve recuperar seu equilíbrio dentro de uma semana ou duas depois de ser movimentado ou trazido de uma viagem, enquanto um vinho de 30 anos pode precisar de até um mês. Para um vinho tinto com mais de 40 anos, é uma boa ideia deixar a garrafa ficar em “descanso” por quatro a seis semanas - ou até que o vinho fique sem turbidez por conta da movimentação dos resíduos.

De fato, nenhum vinho maduro deve ser aberto até ficar mais límpido, e o sedimento completamente depositado no fundo da garrafa. Para verificar a limpidez do vinho, ilumine a garrafa com uma lanterna de alta intensidade através da garrafa. Você vai perceber vendo pelo outro lado da garrafa se há resíduos “em suspensão” no vinho.

Como os vinhos se estabelecem de cima para baixo, sugerimos verificar a clareza em diferentes níveis. Um vinho que parece perfeitamente límpido no ombro (região logo abaixo do gargalo da garrafa), ainda pode ter sedimentos suspensos no terço inferior da garrafa. Com o tempo, isso também ficará claro, e o sedimento estará onde deve ficar - no fundo da garrafa.

Se a safra é bastante antiga, como neste caso com 25 anos de guarda do Apolonio Terragnolo, meu conselho é não o combinar com alimentos pesados, pois o vinho será bastante delicado nesta fase. O corpo do vinho certamente não é o de um jovem, e alimentos muito estruturados ou intensos podem dominar facilmente o vinho.

Talvez considere abrir uma safra antiga como uma maneira de convidar seus amigos ou familiares antes da hora do jantar. Esta é uma ótima maneira de compartilhar uma taça de vinho maduro e conversar um pouco antes de se sentar para comer. Afinal, não é todo dia que se tem esta chance!

**DEIXE O DECANter DE LADO** - Reserve de uma hora a uma hora e meia para a degustação. Abra a garrafa com cuidado, pois a cortiça pode ser delicada e despeje o vinho nas taças.

Aconselho não usar um decanter para safras muito antigas. Este vinho, por exemplo, está em um ambiente reduzido com falta de oxigênio há 25 anos, então imagine o choque que seria em um nível químico derramá-lo em um decanter e correr o risco de estragá-lo.

Em vez disso, tente usar taças de vinho grandes e gire-os de vez em quando para aumentar o contato com o oxigênio gradualmente. Enquanto isso, aproveite a conversa com seus amigos e familiares e troque opiniões sobre o vinho. Após cerca de 30 a 90 minutos, você verá que o bouquet se abriu e evoluiu, e o último gole será muito diferente do primeiro.





Usando um decanter ou abrindo a garrafa com muita antecedência, você perderá a evolução na taça e só poderá provar o vinho em sua fase final.

Entretanto, há muitos especialistas que consideram a necessidade de decantar o vinho. Neste caso, a decantação de um vinho maduro permitirá que você derrame o vinho límpido de resíduos, deixando o sedimento no fundo da garrafa. A decantação de vinhos antigos é uma habilidade facilmente adquirida através da experiência, mas a técnica básica é segurar uma luz sob o pescoço ou ombro da garrafa, observando o vinho fluir através do pescoço, parando quando você começa a ver sedimentos. Você pode usar uma lanterna ou uma vela acesa, cuidando para ela não esquentar o vinho que está passando pelo pescoço.

Sempre que possível, é uma boa ideia deixar a garrafa de um vinho maduro em pé por vários dias antes de abrir e decantar o líquido. Se não for possível, e a garrafa estiver deitada na sua adega, retire-a dessa posição com cuidado.

Você então tem duas opções. Você pode girar a garrafa da horizontal para a vertical gradualmente, para que o sedimento seja perturbado o mínimo possível. Ou você pode manter a garrafa na horizontal e despejar desta posição para o decanter, devagarinho.

Se você está lutando com muito sedimentos no vinho, ou com a cortiça, você sempre pode “coar” o vinho através de uma peneira fina em um funil (há vários acessórios no mercado que são funis dotados de uma peneira de inox), ou uma gaze não branqueada.

Para retirar a rolha de cortiça de uma garrafa de vinho maduro, use um saca-rolha de duas lâminas. Os profissionais gostam de usar o saca-rolhas de Durand, ou similar, que é a ferramenta ideal para a extração limpa de rolhas antigas e teimosas.

Para velhos vinhos do Porto ou Madeira, é muito comum a abertura de garrafas à fogo, usando uma tenaz. A rolha numa garrafa de vinho do Porto Vintage pode, às vezes, tornar-se frágil e difícil de remover com um tradicional saca-rolhas. Para evitar ter de extrair a rolha, a tenaz para vinho do Porto é, por vezes, usada para remover a parte superior do gargalo da garrafa. As suas pinças são desenhadas para agarrar o gargalo da garrafa e são aquecidas a uma temperatura muito alta sobre uma chama forte ou nas brasas do fogo. Uma vez aquecida a região do gargalo, passa-se água gelada com um pincel ou uma pena e o choque térmico corta o pescoço da garrafa sem deixar cacos de vidro.

Este é um ritual singular que exige alguma prática, mas que é surpreendente e faz parte de vários costumes que, ao longo dos séculos, se desenvolveram e reforçam a arte de degustar um vinho tão especial quanto o Porto Vintage.

**O VINHO TINTO MADURO DEVE RESPIRAR?** - Alguns amantes de Borgonhas argumentam que o tinto maduro da região, feito a partir da Pinot Noir é muito frágil para respirar, e nem deve ser decantado. Os bebedores experientes de Nebbiolo vão para o outro lado, recomendando pelo menos uma ou duas horas no decanter para Barolos e Barbaresco com mais de 30 anos de guarda. Bordeaux maduros, Cabernets, Tempranillos e Rhônes também devem ser decantados, e eles geralmente também se beneficiam da respiração.

Os vinhos Madeiras amam oxigênio, e a decantação é frequentemente importante - não apenas para remover sedimentos, mas para respirar. Devido às décadas que passam no ambiente rico em oxigênio de um barril, os Madeiras respondem ao ar diferente de outros vinhos. Eles tendem a entrar em dormência quando engarrafados, e quanto mais tempo estiverem na garrafa, mais ar precisam para se abrir novamente.

Há a história que um antigo amante de vinhos da Madeira que sugeriu essa regra útil - para cada década em que o vinho está em garrafa, deixe um dia no decanter. Um Madeira que está em garrafa há apenas dois ou três anos evoluirá soberbamente com apenas algumas horas respirando, mas um vinho engarrafado na década de 1970 seria idealmente decantado três ou quatro dias antes de ser servido. E não se preocupe em dar muito ar ao Madeira antigo - uma vez aberto, ele será bebível por meses, senão por anos. Basta colocar uma cortiça na garrafa, e verificar o estado de conservação da rolha.

Embora quase todos os vinhos devam ser armazenados por longo prazo em posição horizontal, o vinho Madeira é diferente. Deve ser armazenado em pé. Eles tendem a destruir suas rolhas, e muitos grandes Madeiras deitados em caixas ou adegas perderam seu conteúdo quando suas rolhas cederam. Raciocínio semelhante pode ser adotado para os vinhos do Porto de longa guarda.

**O QUE ESPERAR DE UMA SAFRA ANTIGA** - A experiência de provar uma antiga safra certamente será muito diferente de provar um vinho jovem.

Para começar, a cor do vinho será diferente! Como no caso desta garrafa de Apolonio Terragnolo 1998, onde você não tem uma cor vermelha de rubi brilhante, mas uma cor granada vermelha com uma borda que se inclina para a cor laranja.

Será divertido tentar identificar os aromas! Você pode, por exemplo, começar com as notas de frutas e florais. Em cada caso, não haverá aromas frescos. As notas frutadas farão você pensar em compotas de frutas, ou frutas secas como nozes, avelãs, amêndoas entre outras. Quanto às notas florais, elas serão mais como flores secas semelhantes às que você pode encontrar guardadas em livros antigos ou em um saco de pot-pourri.

Em seguida, você pode tentar reconhecer os muitos aromas terciários - as notas de especiarias como alcaçuz, as notas picantes como pimenta preta, bem como notas terrosas e ferrosas que se abrirão nas taças.

No paladar, o vinho terá menos corpo do que um vinho jovem, uma acidez reduzida, e os taninos serão muito delicados. Aproveite cada gole, perceba a elegância e finesse do vinho em seus últimos momentos.

**BÔNUS E ÔNUS** – Tudo que escrevemos aqui até o momento, faz crer que provar vinhos maduros é sempre um prazer, mas pode acontecer de abrir a garrafa o vinho já estar decrépito. Não se pode esquecer que o vinho sofre várias reações químicas durante o período em que esteve guardado na garrafa, que a rolha pode ter deixado o vinho vazar e ter contato com o oxigênio. Este é o ônus de provar um vinho maduro!!!

**DEPOIS QUE A GARRAFA TERMINAR** - Quando a garrafa estiver vazia, tenho certeza de que a experiência será agradável. Você provavelmente estará com fome e será hora de servir o jantar e talvez combiná-lo com uma safra mais recente do mesmo vinho que pode sustentar melhor os vários pratos que serão servidos.

A experiência de provar um vinho maduro é surpreendente! Se encontrar uma safra de um tinto maduro aproveite a oportunidade e compare com o mesmo rótulo de uma safra mais recente!!! Saúde!!!

Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “O QUE FAZ A CATENA SER TÃO VISITADA E PREMIADA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 21/07/2023

Campeã na premiação World's Best Vineyards, a vinícola atrai brasileiros para conhecer a sua pirâmide maia.

A argentina Catena Zapata é uma queridinha dos brasileiros. Dos quase 30 mil visitantes que a vinícola recebe por ano, nada menos que 92% vêm do Brasil. Esta preferência explica a grande repercussão que teve o primeiro lugar conquistado pela Catena na premiação World's Best Vineyards, divulgado na semana passada.

O prêmio elege as melhores vinícolas para serem visitadas ao redor do mundo. Nesta edição, a espanhola Marqués de Riscal, na Rioja, ficou em segundo lugar, e a chilena Vik, em terceiro. A Creation, da África do Sul, está em quarto lugar, e a primeira vinícola francesa a aparecer no ranking, em quinto lugar, é o Château Smith Haut Lafite, com seus vinhedos decorados com obras de arte em Bordeaux.

**A PIRÂMIDE** - Batizada de Pirâmide, por sua arquitetura inspirada em uma pirâmide maia, a vinícola fica em Luján de Cuyo, pertinho de Mendoza (são cerca de 40 quilômetros do centro da cidade, pouco mais de 30 minutos de carro). Mas não é a proximidade o principal atrativo para o turista brasileiro. Uma das pioneiras em mostrar que a Argentina poderia fazer vinhos de qualidade e a revolucionar os brancos e tintos do país – um feito de Nicolás Catena, da terceira geração da família, ainda nos anos 1990 –, a vinícola tem esse reconhecimento entre os brasileiros.

A marca, importada pela Mistral, é forte por aqui – é uma das três vinícolas argentinas mais importadas para o Brasil, pelos dados da Ideal Consulting. E, mesmo sem os dados oficiais sobre o descaminho (contrabando), os vinhos da Catena estão entre os que mais entram ilegalmente no Brasil. O volume é relevante a ponto de a vinícola ter criado um selo para o Brasil, que é colocado pela Mistral para atestar que a garrafa entrou legalmente no país.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-que-faz-a-catena-ser-tao-visitada-e-premiada/>

## “EXISTE PINOT NOIR FORA DA BORGONHA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 21/07/2023

Alguns produtores chilenos se destacam por buscar zonas e manejos mais adequados para produzir vinhos que expressem com mais fidelidade o verdadeiro caráter da casta.

A (certa) facilidade de se adaptar a diferentes condições de solo e clima e o fato de estarem associadas a regiões de prestígio - cabernet sauvignon e merlot a Bordeaux, chardonnay à Borgonha, syrah ao Rhone, o mesmo acontecendo com a sauvignon blanc, que já tinha boa reputação no Vale do Loire e explodiu no mercado com os sedutores brancos da Nova Zelândia – foram fatores decisivos para a proliferação do que se convencionou chamar de “uvas internacionais”, grupo formado pelas variedades mais plantadas mundo afora nestes últimos 30 anos. Por ser muito sensível e caprichosa, com dificuldade para se adaptar para fora da Borgonha. por um bom tempo a pinot noir não entrou nessa lista

Qualquer resquício de pudor caiu por terra com os efeitos provocados pelo (ótimo) filme “Sideways”, lançado em 2004, que ressaltava as virtudes dos vinhos com ela elaborados. Num mercado tão influenciável como o dos Estados Unidos, tal menção fez com que a busca por pinot noir explodisse - 30% de imediato – sem que houvesse produção de vinho suficiente para atender a demanda. Produtores das mais varadas procedências implantaram às pressas, novos vinhedos para não perder o bonde que estava passando. Daria para chamá-los de pinot noir?

“E inapelável, não existe pinot noir fora da Borgonha, afirmou certa vez a geniosa (mas competente) Lalou Buzé-Leroy, proprietária das celebradas casas borgonhesas, a Maison e o Domaine Leroy. Os tintos da Borgonha são imbatíveis no que se refere a preservar o conjunto de características que a casta confere - finesse, fruta elegante, taninos finos e frescor.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br/e-coluna/jorge-lucki-existe-pinot-noir-fora-da-borgonha.ghtml>



## “UM PASSEIO PELOS VINHEDOS SUÍÇOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 14/07/2023

De passagem pela Suíça, visitei algumas regiões com produção de vinhos e provei alguns rótulos típicos, pouco conhecidos no exterior. Afinal, a produção dos vinhedos suíços é reduzida e pouco competitiva externamente, se considerarmos o alto valor do franco suíço, que torna até mesmo um vinho mais simples mais caro do que a média comercializada em outros produtores vizinhos. Ou seja, uma pequena produção, em grande parte assimilada pelos próprios consumidores locais, que contam com um padrão aquisitivo mais alto do que a média.

Mas a produção de vinhos existe e é antiga – há registros de vinhas em seu território há mais de 20 séculos. País da Europa Central, constituído em 60% pelos montes alpinos, há algumas áreas que gozam de uma latitude mais baixa e alinhada com outras regiões europeias de produção de vinhos tintos que, normalmente, precisam de um estágio maior de maturação. Mas o fator altitude colabora para acentuar um perfil climático mais continental, com maior rigor invernal e verões moderados pelo frescor noturno.

Há seis regiões vitivinícolas: Genebra, Suíça alemã, Ticino, Três Lagos, Valais e Vaud. Uma prova da sua ancestralidade está na existência de mais de 250 variedades cultivadas, embora a maior produção esteja concentrada em quatro delas, nessa ordem de grandeza: Pinot Noir, Chasselas, Gamay, Merlot – que, juntas, constituem 72% do vinhedo nacional.

A Pinot Noir é uma constante nas produções europeias de latitudes mais altas. Trata-se da uva tinta de maior prestígio para as faixas de clima mais frio, em locais onde muitas vezes imperam os vinhos brancos. Na Suíça, a Pinot Noir pode ser rotulada com este nome, que é mais internacional, mas está localmente mais identificada como Blauburgunder.

A segunda cepa mais plantada é a branca Chasselas, uma variedade considerada nativa, mas que também é plantada em outros países, como França, por exemplo, onde pode ser vendida para consumo in natura.

Na Suíça, ela é a uva para vinhos do dia a dia, frescos e simples, apesar da existência de alguns Chasselas especiais. Tradicionalmente usado na preparação da fondue suíça, ou como acompanhamento dela e da Raclette, um prato de queijo derretido, servido com batatas cozidas e pickles.

Há estilos de Chasselas diferentes, produzidos em áreas distintas e com denominações particulares. Os estilos mais comuns são o Fendant e o Epesses, produzidos nas áreas do Valais e Vaud, respectivamente. O Chasselas de St. Saphorin é um tipo mais valorizado, produzido em Vaud, cantão bem a oeste da Suíça, próximo da região vitivinícola dos Três Lagos (Neuchâtel, Murten e Biele), onde se faz o Oeil de Perdrix, um rosé da Pinot Noir.

O Valais é a maior região vitivinícola da Suíça, com uma produção diversificada de brancos e tintos, inclusive de uvas mais raras e bem especiais, comuns à produção do Vale d'Aosta, na Itália. Falo das autóctones branca, Petite Arvine, e tinta, Cornalin. A Petite Arvine faz vinhos com aromas cítricos, uma acidez nervosa, com certo volume, complexidade e um toque mineral em boca. A Cornalin apresenta aromas de cereja, framboesa, violeta, com taninos firmes e macios e um amargor final. Ali também se faz o Dôle, um vinho tinto popular, corte da Pinot Noir com a Gamay, leve e frutado, para ser consumido jovem.

Gamay e Gamaret aparecem nos vinhedos suíços - A Gamay, uva típica da região de Beaujolais, mas também plantada em outras AOCs francesas, está mais presente na área vitivinícola de Genebra, justamente na porção bem francesa da Suíça. Nesta área e em Vaud, uma cepa nativa tinta com boa presença quantitativa é a Gamaret, muito utilizada em cortes tintos, com associação de madeira.

Mais ao sul da Suíça, fronteira com a Itália, a união entre latitude mais baixa e a proteção do frio setentrional pelos montes alpinos criaram um clima mais mediterrâneo e favorável à produção da Merlot... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/um-passeio-pelos-vinhedos-suicos/>

## “NOBRE CHIANTI CLASSICO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 22/07/2023

A história de Francesco Ricasoli é extraordinária por quaisquer padrões, e não apenas no contexto do coração de Chianti Classico da Toscana em que ele opera. Sua família já era nobre no Tribunal de Carlos Magno, possuindo tanta terra entre Siena e Florença que, ao mesmo tempo, foram impedidos de exercer cargos públicos porque eram considerados não suficientemente imparciais. Mas, no século XIX, Bettino Ricasoli se tornou o segundo primeiro-ministro da Itália, e o famoso (entre nós, amantes de vinhos), elaborou as regras para produzir Chianti.

A sede da família, o Castello di Brolio, acima da vila de Gaiole, data do século XII, mas foi arrasado no chão em 1478 pelos Aragoneses. No topo da colina, agora é uma reconstrução de tijolos vermelhos do século XIX de um castelo medieval com tantos quartos que Ricasoli diz que nunca se preocupou em contá-los. É aberto ao público e usado apenas para os eventos mais exclusivos, como o casamento de sua filha de Milão, a Sofia, do qual ele ainda estava se recuperando visivelmente durante minha visita lá no mês passado.

Mas o que é realmente extraordinário é o que aconteceu com toda essa herança nas décadas de 1970 e 1980. A família, que estava sob tensão financeira, vendeu Ricasoli ao gigante do canadense Seagram's, que dirigiu a reputação do vinho no chão. Esse declínio continuou sob os proprietários subsequentes, a empresa australiana Hardys. O Chianti Brolio Classico se tornou um item de supermercado com desconto.

Em 1993, Francesco Ricasoli, na época um fotógrafo famoso o suficiente para ser contratado para filmar anúncios para artistas como Valentino e Ray-Ban, decidiu que o suficiente foi suficiente e conseguiu recomprar a marca sitiada, incentivada por Lapo Mazzei, o proeminente chefe da Fonterutoli.

“Você podia ver o céu através do teto da vinícola”, diz Ricasoli hoje, na foto acima, sobre o que ele encontrou em seu retorno. “Tudo teve que ser reconstruído. E as vinhas estavam em muito mau estado. Eu comprei de volta uma enorme cesta de riscos”.

Atualmente, a reputação de Brolio foi restaurada e um bar popular e Osteria foi acrescentada. Ricasoli já está começando a replantar as videiras que plantou nos anos 90 para substituir o que foi deixado pelos australianos, com os clones aprimorados que suas pesquisas identificaram. Em conjunto com os cientistas locais, ele não está apenas investigando a qualidade das plantas (priorizando os sangioveses autóctones da Toscana sobre as variedades de Bordeaux que antes eram populares na região), mas também os 19 tipos de solo da propriedade, a qualidade da cortiça e até a relação precisa entre oxigênio e sulfitos... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/noble-chianti-classico>

## 23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro 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](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu 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 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

**Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:**

**23 a 27 AGO 2023** com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

**27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM** onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife

e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

**Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali.** Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

**RESERVAS:** Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | [financeiro@zenithe.tur.br](mailto:financeiro@zenithe.tur.br) Gestor: Germán Alarcón-Martín. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br) e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

**Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023”** - 23 a 27 de Agosto 2023 | Mucugê e Morro do Chapéu | Bahia (BA). [vamosmontanha@gmail.com](mailto:vamosmontanha@gmail.com) | @vamosamontanha | [www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### MÍLDIO CAUSA DANOS MACIÇOS A MUITAS VINÍCOLAS

Produtores de Bordeaux estão traumatizados. A autoridade agrícola da região de Bordeaux criou uma linha direta para ajudar viticultores “traumatizados” a lidar com os efeitos devastadores da segunda onda de infestações de oídio. Como disse Nicolas Morain, do departamento local, houve ligações, algumas em lágrimas, de viticultores que realmente precisavam. Alguns viticultores já questionaram o seu trabalho. A situação é traumática. Nunca vimos nada parecido - o bolor não poupou ninguém este ano”, disse ele.

Alguns viticultores já perderam toda a colheita. Assim como Allan Sichel, presidente do Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB), teme que o míldio signifique para os enólogos que, apesar de todo o seu trabalho árduo, “podem perder o controle total”. Alguns funcionários da linha direta são assistentes sociais e também fornecem ajuda profissional de psicólogos.

A segunda infestação de mofo deste ano atingiu Bordeaux na última semana de junho, após fortes chuvas em clima quente e sem vento. Até agora, o Merlot foi particularmente afetado. Olivier Bernard, diretor do Domaine de Chevalier, disse em junho de 2022 que os produtores de vinho precisariam repensar sua mistura de uvas para continuar produzindo vinhos equilibrados à medida que as temperaturas continuam subindo. O Merlot era ótimo em uma época em que o amadurecimento da uva não era a norma em Bordeaux. Mas 60 a 70 por cento do Merlot está em um terroir muito quente porque amadurece mais cedo que Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, por exemplo, explicou Bernard.

Como no sul da França, o míldio também está apresentando grandes problemas aos viticultores na Itália. A associação vitivinícola Unione Italiana Vini (UIV) prevê prejuízos da ordem dos 40 por cento. As vinhas são particularmente afetadas nas regiões da Puglia, Abruzzo e Molise, mas também na Basilicata, Úmbria, Lazio e Toscana. A razão para a infestação maciça é a chuva involuntariamente forte e recorrente em maio e junho... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/hotline-set-up-for-traumatised-bordeaux-winegrowers-downy-mildew-massively-damages-many-vineyards?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_29&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/hotline-set-up-for-traumatised-bordeaux-winegrowers-downy-mildew-massively-damages-many-vineyards?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_29&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – Christopher Hoyer - 17/07/2023)

### A VINÍCOLA CATENA ZAPATA RECEBEU O PRÊMIO BEST VINAYARDS DO MUNDO 2023

– Fundada em 1902, a vinícola da família é a propriedade mais antiga da Argentina e é considerada pioneira na revolução da qualidade de Malbec. Este ano, a abertura de seu primeiro restaurante, Angélica Cocina Maestra, na Vinícola La Pirâmide.

O segundo lugar foi novamente conquistado pelo Marquês de Riscal espanhol em Rioja. Foi eleito o melhor destino de turismo de vinho da Europa. O Marquês de Riscal agora inclui um hotel futurista projetado por Frank Gehry. Oferece 61 quartos luxuosos, incluindo dez suítes.

Em terceiro lugar, está a vinícola chilena Vik, seguida pela criação na África do Sul, que foi nomeada vencedora geral africana. O francês Château Smith Haut Lafitte ficou em quinto, Bodega Garzón (Uruguai) em Sexto, Montes (Chile) em Sétimo, Schloss Johannisberg (Alemanha) foi a Oitava, a Argentina Bodegas Salentein ficou em Nono e a El Enemigo Wines (Argentina) em Décimo lugar. A vinícola Dr. Loosen está em 12º lugar, e o Domaine Wachau da Áustria em 14º lugar.

Este ano, Antinori em Chianti Classico (Marchesi Antinori), que ficou em primeiro lugar no ano passado, foi introduzido no melhor Hall da Fama do Melhor Vinheiro do mundo. É reservado para as vinícolas que estão no topo da lista de vencedores em cada caso. Catena Zapata será introduzida no Hall of Fame no próximo ano.

Todos os anos, o prêmio Melhor Vineyards do mundo reconhece os melhores destinos para turistas de vinho em todo o mundo. Um júri de primeira classe avalia não apenas a beleza da paisagem, mas também a oferta gastronômica e cultural, bem como a arquitetura... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/catena-zapata-in-argentina-is-world-s-best-vineyard-list-of-the-most-beautiful-wine-tourism-destinations-2023-published?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_29&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/catena-zapata-in-argentina-is-world-s-best-vineyard-list-of-the-most-beautiful-wine-tourism-destinations-2023-published?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_29&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 21/07/2023)