



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO SE APRIMORAR NO MUNDO DO VINHOS SEM CRIAR GRANDES COMPLICAÇÕES?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

COMO SE APRIMORAR NO MUNDO DO VINHOS SEM CRIAR GRANDES COMPLICAÇÕES? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O ALENTEJO BUSCA A SUSTENTABILIDADE” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“OS CAÇADORES DE UVAS PERDIDAS: FAMÍLIA TORRES E O RESGATE DE “CEPAS EXTINTAS” - POR ANGELA KLINKE

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 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 - \$\$\$\$\$

CHATEAU DES CAPTAINS 2018 – GEORGES DUBOEUF – JULIÉNAS – BEAUJOLAIS/ BORGONHA – FRANÇA

Georges Duboeuf nasceu em 1933 no Mâconnais, e aos 5 anos já participava de sua primeira colheita. Antes de completar 20 anos passou a se dedicar inteiramente ao vinhedo de sua família, uma das mais tradicionais da região. Por quase 40 anos, Georges Duboeuf foi o “négociant” de Beaujolais mais famoso da região e hoje é considerado como o “Rei de Beaujolais” no mundo dos vinhos. Nascido em Pouilly-Fuissé, em 1933, filho de um produtor de vinhos, Georges levava os vinhos de sua família em sua bicicleta para vender a chefs locais, agora lendários, como Paul Blanc. Em 1964, Georges realizou o seu sonho e fundou sua própria empresa: Les Vins Georges Duboeuf, e seus vinhos rapidamente conquistaram os críticos do país.

Ao longo dos anos, Georges desenvolveu relacionamentos duradouros com os melhores produtores e fabricantes de vinhos da região. Envolveu-se em cada aspecto de seu empreendimento e tornou-se conhecido por sua paixão e palato lendário. Em 2003, a família Duboeuf abriu uma nova e moderna vinícola em Romanèche-Thorins. No ano seguinte, as famílias Duboeuf e Deutsch compraram juntas a Château des Capitans, em Julié纳斯. Com uma venda anual de 30 milhões de garrafas, Georges Duboeuf é uma das marcas de vinho francês mais famosas no mundo.

Produz vinhos em outras regiões na França. É um produtor sinônimo de inovação e modernidade e atua hoje com seu filho Franck Duboeuf.

Composição de Uvas: Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Gamay advindas de vinhas com idade média de 70 anos, cultivadas em solos graníticos e vulcânicos no coração de Julié纳斯, um dos crus de Beaujolais. 20% do vinho estagia em barricas novas de carvalho francês durante 8 meses.

Notas de Degustação: cor rubi escuro, brilhante. O aroma é fresco, delicado, com notas de frutas escuras como amoras, cerejas e mirtilos, notas de especiarias, como pimenta branca, além de toques defumados e de baunilha. Em boca, chama atenção pela acidez vibrante e pelos taninos firmes e de grãos finos, que envolvem toda sua fruta negra de perfil mais fresco. Um vinho sedutor, com final persistente, com toques terrosos e de mirtilos. **ALTAMENTE RECOMENDADO PARA DIAS QUENTES !!!**

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados

Reconhecimentos: 92AD

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, cordeiro, carnes suínas, caça, polenta com ragu de cogumelos, além de embutidos, carnes brancas grelhadas, e queijos mais leves, ou simplesmente bebericar.

Serviço: servir entre 14 e 15°C.

Faixa de Preço – \$\$\$

ONDE COMPRAR EM BH – WORLD WINE – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.



THE FOOTBOLT SHIRAZ 2019 D'ARENBERG – MCLAREN VALE – AUSTRÁLIA

“Footbolt” era o cavalo de corrida que, vencendo páreos no início do século 20, permitiu a Joseph Osborn adquirir as terras já cultivadas e produtivas que se tornaram a d’Arenberg.

A d’Arenberg é uma das mais importantes vinícolas da Austrália, fundada em 1912 na região do McLaren Vale. A última geração de enólogos da família, representada por Chester Osborn, bisneto do fundador e premiado repetidamente como Winemaker do Ano, soube unir os conhecimentos de longa tradição da família e dos produtores australianos a tecnologia e equipamentos modernos.

Os vinhedos são cuidados a partir do cultivo orgânico e biodinâmico, o cuidado com cada um dos vinhos é minucioso e eles consideram todos os seus vinhos como “feitos à mão”.

Composição de Uvas: As uvas Shiraz deste vinho são provenientes de algumas das videiras que foram adquiridas quase 100 anos atrás e o resultado é um vinho tinto de grande concentração, com uma sedosidade impressionante.

Notas de Degustação: cor rubi escuro, brilhante. Aromas intensos de frutas negras, notas de ervas e especiarias, com leve mentol ao fundo. Na boca é aveludado, de taninos redondos, toques terrosos e de eucalipto. Final persistente e que convida ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados. Ou pode guardar por mais 4 anos quando os aromas e sabores defumados estarão em evidência.

Reconhecimentos: 92JS – 91WS

Notas de Harmonização: um vinho que pela intensidade de sabores, associada à acidez viva pede pratos de sabor marcante e persistente. Um belo assado de Cordeiro ou mesmo pratos com toques adocicados podem ser excelentes companhias.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço – \$\$\$

ONDE COMPRAR EM BH – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



COMO SE APRIMORAR NO MUNDO DO VINHOS SEM CRIAR GRANDES COMPLICAÇÕES?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Já houve tempo em que falar sobre vinhos era algo elitista e para poucos. O importante é desmistificar algumas lendas em torno do vinho, tornando seu acesso mais fácil ao maior número de pessoas que gostam do assunto.

Hoje em dia, é mais fácil encontrar um grande número de pessoas interessadas no tema, e há também uma grande variedade de vinhos de diversas origens e estilos – seja em importadoras, lojas especializadas, em supermercados e delicatessens.

Um primeiro passo que pode facilitar as coisas para quem quer se aprofundar no assunto é buscar provar vinhos que sejam fáceis de encontrar no mercado e comparar vários rótulos de uma mesma uva. Vindos de países e regiões produtoras diferentes, apesar de serem vinhos de uma mesma uva, eles poderão mostrar as diversidades de aspectos que atuam sobre a qualidade dos vinhos, como a altitude, regime de clima, tipos de solos onde os vinhedos foram plantados. E melhor ainda se você puder compartilhar esta atividade com um grupo de amigos disposto a evoluir o estudo destas características e suas influências no produto final.

Você pode começar pelas uvas brancas, especialmente por conta do calorão que anda fazendo. Entre as uvas brancas que você pode escolher estão a Sauvignon Blanc e a Chardonnay. Há uma infinidade de bons e acessíveis rótulos com origem na Argentina, Chile e Brasil, para ficarmos somente em alguns países do Novo Mundo e que, apesar da qualidade, têm preços muito atrativos também.

Mas se você já quer começar pelos tintos, opte por vinhos como o Malbec que tendo taninos macios, não irão assustar numa primeira degustação, do que os vinhos da Cabernet Sauvignon. Procure por um estilo mais fresco, mesmo sendo produzido com uva tinta.

Em geral, é mais fácil degustar vinhos brancos, pois são mais diretos, mostram seus aromas e sabores frutados, ou florais, enquanto os tintos costumam ser mais complexos e encorpados. Uma boa maneira de conhecer as diferenças entre os diversos tipos de vinho é compará-los. Deguste-os em taças lado a lado e se gostar de algo mais diferenciado, faça-o às cegas. Podemos começar por tipos de uva (essa mesma dinâmica vale para países, regiões, idade do vinho, tudo o que permita uma comparação), com as brancas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Albariño (ou Alvarinho) e Moscatel ou com os tintos Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec e Shiraz.



Pode mudar à vontade, mas tente se manter nas uvas mais comuns inicialmente.

Nas minhas degustações costumo começar servindo espumantes, depois vinhos brancos, um rosé para depois servir os tintos. Não chega a ser uma regra mas ajuda a ir desenvolvendo o paladar.

Aliás, degustar é antes de mais nada, beber prestando atenção nos aromas e sabores e nas percepções que o vinho vai dando ao se abrir na taça. Antes fechado na garrafa, ao ser servido na taça o vinho entra em contato com o oxigênio, o álcool volatiliza e os aromas começam a ser reconhecíveis. Mas de nada vai adiantar tentar desvendar um aroma, se você nunca prestou atenção no aroma de um jasmim, de um alecrim, de um maracujá azedo, ou num abacaxi.

Comece por tentar identificar aromas agradáveis como o aroma de uma fruta, de uma flor, de uma especiaria, de uma madeira ou até mesmo de um vegetal. Assim, você prestará atenção ao ambiente e às experiências sensoriais, desenvolvendo condições ao apreciar uma taça, de criar paralelos entre as coisas que você sente, que você sabe o aroma e sabor, e o que você encontrou e sentiu no vinho.

Se você gostou de um vinho, busque informações básicas de características da uva ou de vinhos que se alinham com seu paladar; pergunte sempre e tire dúvidas com o vendedor da loja, com o sommelier do restaurante ou um amigo que conheça um pouco mais que você.

E importante, registre de alguma forma o que mais te agrada, até ficar mais familiarizado com os nomes das uvas e dos rótulos mas amigáveis para você.

Faz parte da experiência gustativa das bebidas a temperatura na qual elas são servidas. Pense em outras coisas que não vinho, como cerveja, refrigerante, chá etc. Com o vinho também é necessário prestar atenção na temperatura, pois isso influencia diretamente na experiência sensorial. Abaixo você tem uma tabelinha prática de temperatura de serviço de vinhos.

Tintos médio corpo/encorpados: 16 a 18° C

Tintos leves (em geral mais frutados e sem passagem por madeira): 14 a 16° C

Fortificados (como Vinho do Porto): 12 a 18° C

Rosés: 8 a 12 ° C

Branco encorpados (em geral com passagem por madeira): 8 a 12° C

Branco leves (em geral mais frutados e sem passagem por madeira): 7 a 9° C

Espumantes: 6 a 8° C

Preste atenção na quantidade de vinho a ser servida. O ideal é servir $\frac{1}{3}$ da taça. Se o vinho for servido em muita quantidade, a tendência é que ele esquente. Isso significa que, antes mesmo da pessoa terminar de degustar todo o volume, seu aroma e paladar poderão estar comprometidos e a probabilidade de desperdício é grande.

O recomendado segurar a taça pela haste (parte da taça que liga a base ao bojo), pois assim você evitará de aquecer o vinho se colocar a mão no bojo. Lembre-se de que, em contato com a mão, a bebida aquece e perde rapidamente sua temperatura ideal de consumo.

Ao degustar vinho, qualquer outro elemento pode acabar prejudicando sua experiência. Se este tiver aromas e sabores fortes, os sentidos ficam prejudicados. Por isso, evite ingerir destilados, cafés ou chás pouco antes ou durante a degustação. Para acompanhar um bom vinho, nada melhor do que uma boa taça de água.

Não se preocupe se inicialmente estiver provando vinhos mais simples e acessíveis. Alguns tipos de vinhos, para que sejam melhor aproveitados, demandam um pouco mais de experiência. Não quer dizer que você não deve bebê-los, mas eles serão melhor apreciados depois que estiver há mais tempo provando vinhos e desenvolvendo seus sentidos de degustação.

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as 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 ALENTEJO BUSCA A SUSTENTABILIDADE” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 13/10/2023

A Tapada dos Coelhoiros, propriedade do executivo brasileiro Alberto Weisser no Alentejo, é imensa. São 800 hectares de terreno, 50 deles cultivados com vinhas. A floresta nativa ocupa a maior parte – são 600 hectares, onde vivem veados, capivaras, entre uma imensidão de animais. No restante do terreno, as videiras dividem espaço com nozeiras, oliveiras, entre outras árvores..

É nessa propriedade, adquirida em 2015 por Weisser e sua então mulher Gabriela Mascioli, uma especialista em gastronomia, que o programa de sustentabilidade da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana ganha visibilidade – atualmente são 20 vinícolas certificadas neste que é um dos mais rigorosos programas de sustentabilidade do setor.

O casal se apaixonou pela “diversidade de culturas e quietudes da herdade” e trocou a ponte aérea São Paulo - Nova York, pela vida no interior de Arraiolos. Na verdade, a ponte-aérea continua, mas agora parte de Lisboa, já que a residência de Weisser segue na vinícola. O fato é que não demorou para ele perceber que o caminho para o futuro passava por cuidar da propriedade com práticas modernas e sem o uso de qualquer produto sintético – a mudança chama mais atenção quando o executivo conta que participa dos conselhos de administração de empresas como PepsiCo e Bayer.

Assim, uma visita pela herdade passa por casas nas árvores para morcegos e demais pássaros, e pelos vinhedos, com a chance de avistar algumas das mais de 1.300 ovelhas ou dos inúmeros veados – no dia da minha visita, um bando deles bebia água na represa dentro da propriedade (a propósito, a herdade é aberta ao turismo, por preço a partir de 60 euros.

Na propriedade, João Raposeiras lidera o programa de agricultura regenerativa, que é a base da diversidade da vinícola, e trabalha lado a lado com o enólogo Luís Patrão.

Todo este trabalho se reflete nos vinhos, que no Brasil, são importados pela Mistral. Dos sete rótulos atualmente em linha, entre brancos, rosés e tintos, é possível perceber não apenas uma maior complexidade, quando comparada com safras anteriores, mas uma precisão maior em aromas e sabores.. Leia a reportagem completa em:

<https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-alentejo-busca-a-sustentabilidade/>

“OS CAÇADORES DE UVAS PERDIDAS: FAMÍLIA TORRES E O RESGATE DE “CEPAS EXTINTAS” - ANGELA KLINKE

NEOFEEED – VINHO – 15/10/2023

Na década de 1980, a família Torres, que detém bodegas na Espanha das mais prestigiadas do mundo, deu início a uma caçada científica e inusitada. Foram em busca de recuperar cepas praticamente extintas na Catalunha, onde a saga familiar se iniciou em 1870 em Penedès.

“É um resgate do nosso passado, da nossa cultura e a manutenção da diversidade genética das uvas da Catalunha”, disse Miguel Torres Maczassek, ao NeoFeed, presidente da vinícola e quinta geração dos Torres na produção de vinho. Ao lado da irmã Mireia Torres Maczassek, diretora de inovação, ele comanda o projeto “joia” da vinícola.

Há 40 anos, de forma nada usual, seu pai Miguel Agustin Torres, à frente da vinícola na época, colocou anúncios no jornal local para encontrar as plantas que se distinguíssem das variedades cultivadas na região, como Tempranillo e Garnacha. Convocava produtores a apontar em seus parreirais o ser alienígena. Ou ainda que indicassem videiras isoladas, perdidas, em meio aos bosques.

Por meio de ligações telefônicas, eles resgataram e montaram um acervo de plantas “selvagens”. Extraíram o DNA e mapearam 50 espécies catalãs que existiam antes da praga da filoxera, que dizimou as produções da Europa no século 19. Algumas delas remontavam os fenícios, que ocuparam a península e, digamos, “lançaram” o vinho por lá há milhares de anos.

Do cultivo inicial in vitro partiram para a prova no campo, um experimento minucioso para descobrir onde e com qual técnica cada uma se adequaria melhor. Da experiência de décadas, seis cepas mostraram potencial para fazer vinhos.

“Redescobrimos a nossa história e percebemos que nossos antepassados bebiam muito vinho mas nem sempre bons. Ficamos só com as cepas de melhor qualidade.”

São elas Forcada, Moneu, Querol, Garró, Pirene e Gonfaus. Em setembro deste ano, Miguel Torres veio a São Paulo apresentar as safras de vinhos que levam as uvas “sumidas no tempo” como as tintas Pirene e Moneu e a branca Forcada. Dessa última, com 100% da variedade, conseguiram produzir apenas 1.458 garrafas da safra de 2021. A importadora Cantu, representante da vinícola espanhola no Brasil, espera conseguir alguns exemplares para o Brasil no próximo ano.

“São vinhos muito particulares que num primeiro momento vão ser apreciados por um público que gosta de provar coisas únicas”, disse Torres, durante a degustação em São Paulo.

Um dos vinhos disponíveis no Brasil que leva as variedades resgatadas em sua composição é o Clos Ancestral 2021 (R\$ 200) com uma fração de Moneu, que está sendo distribuído pela Cantu em restaurantes estrelas Michelin como Dom e Maní, em São Paulo, e Oro, no Rio.

O primeiro vinho a ter as cepas ancestrais em seu blend foi o Grands Muralles de Torres com uma pequena parcela de Garró adicionada a castas tradicionais na região, Cariñena e Garnacha, em 1996. Dois anos depois, a Querol também foi adicionada a composição. A Gonfaus, por sua vez, faz parte do corte de outro vinho, o Purgatori de Torres.

A família agora parte para resgatar castas ancestrais em outras regiões das Bodegas Torres e Jean Leon, na Espanha, e também no Chile, país em que instalaram a Miguel Torres na década de 1970, pioneiros como estrangeiros a investir em vinhos naquele país.. Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/finde-os-cacadores-de-uvas-perdidas-familia-torres-e-o-resgate-de-cepas-extintas/>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil km², que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:54931998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

DO CAVA TERMINA COLHEITA COM PERDA DE ATÉ 55%. O CALOR E A SECA REDUZEM DRASTICAMENTE OS RENDIMENTOS

A DO espanhola Cava registou uma perda de uva entre 35 e 55 por cento no final da colheita de 2023 em comparação com anos normais.

Segundo o presidente da autoridade fiscalizadora do DO, Javier Pagés, as razões da pequena colheita são “as condições extremas que os viticultores e enólogos tiveram de enfrentar”. Os vinhedos da região catalã de Cava de Penèdes foram gravemente afetados pela seca extrema e duradoura em Espanha. Os viticultores registraram o início de ano mais seco desde que os registros começaram em 1961, nos primeiros quatro meses de 2023, de acordo com a agência de notícias Reuters.

A região de Cava possui 38.000 ha de vinhedos com mais de 6.200 vinícolas. Os produtores realizam mais de 70% de suas vendas no exterior. Cava é, portanto, a DO espanhola com mais exportações: as 349 vinícolas da DO estão representadas em mais de 100 países. Em 2022, as vendas totais aumentaram para 249,1 milhões de garrafas, um aumento de 4,6 por cento em comparação com 2021.

A Alemanha continua a ser o maior importador de Cava, com um aumento de 2,22 por cento em relação ao ano anterior, seguida pelos EUA, Bélgica e Reino Unido. A Suécia foi incluída pela primeira vez no ranking dos cinco principais mercados de exportação, com um aumento de mais de 35 por cento.... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/do-cava-ends-harvest-with-up-to-55-percent-loss-heat-and-drought-dramatically-reduce-yields?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_41&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 12/10/2023)

COMO O CALOR E A SECA ESTÃO MUDANDO O VINHO DO SUL DA FRANÇA?

O que as alterações climáticas estão a fazer ao vinho? Na série “Weltspiegel” da ARD, a jornalista Friederike Hofmann procura respostas na região vinícola de Languedoc, no sul da França. No processo, ela se depara com condições dramáticas. Mas nem todos os viticultores se rendem ao destino. Bebe-se cada vez menos vinho. O que é um problema. Mas o problema maior: há cada vez mais calor e seca no sul de França. Isto coloca enormes problemas aos viticultores locais. O vinho está em perigo?

Nos pouco menos de 45 minutos da atual edição da série documental “Weltspiegel”, esta impressão surge rapidamente. Onde antes rios importantes tinham um nível de água de dois metros e meio no inverno, hoje há seca. A estação está a começar demasiado seca, relata um viticultor, e as reservas de água subterrânea são preocupantemente baixas. As consequências das alterações climáticas estão a atingir de forma particularmente dura a região em torno de Narbonne. Lá, a seca é mais extrema do que nunca.

A França é a terra do vinho, da alegria de viver, da vida descontraída entre o prazer e a cultura. Mas isso pode ser mantido nessas condições? Um viticultor, por exemplo, quebrou a tradição local e investiu muito dinheiro num sistema de irrigação - e teve sucesso. Mas isto levanta novas questões: Haverá água suficiente para tais projetos no futuro? Porque a área de vinhas irrigadas quadruplicou desde 2010 – para 40.000 ha neste momento.

“Teremos que nos adaptar” - Já um viticultor da região de Corbières aposta na viticultura biodinâmica. A sua razão para trabalhar desta forma parece um pouco esotérica à primeira vista: “São coisas que não precisam necessariamente de explicação”, diz ele, por exemplo. Mas, algumas semanas depois, as suas respostas parecem muito mais factuais, dadas as circunstâncias. Mas mesmo a biodinâmica não pode ajudá-lo se faltar água. “Teremos que nos adaptar”, explica.

Numa adega familiar, as consequências das alterações climáticas estão a causar preocupações existenciais. O enólogo já é a quinta geração a dirigir a vinícola, mas em breve não terá mais condições de remunerar seu aprendiz. Já 10% dos seus vinhedos tiveram que ser abandonados por falta de água. “Se a seca continuar, teremos que fechar”, teme. “Se não pudermos cultivar uvas, teremos que plantar cactos”. Não é brincadeira - nada mais cresce nessas condições.

Para onde vamos daqui? Hofmann e a sua equipe encontram aqui muitas respostas de viticultores, cientistas, especialistas em cultivo e no maior laboratório de vinhos da Europa. Cada um dos viticultores entrevistados está trabalhando com suas próprias ideias e possibilidades. Alguns com sucesso, mas todos com perspectivas incertas. São três quartos de hora que valem a pena e que mostram: “Continuará a haver vinho no Sul de França. Apenas diferente de antes”... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/how-heat-and-drought-are-changing-southern-french-wine-streaming-tip-france-wine-in-danger> (Fonte - WEINPLUS - 12/10/2023).

RÁPIDO CRESCIMENTO DA VITICULTURA NO REINO UNIDO

A área de vinhedos aumentou 74% em cinco anos.

O Reino Unido é uma das regiões vinícolas que mais cresce no mundo. Estatísticas publicadas recentemente pelo Departamento do Meio Ambiente do Reino Unido (Defra) mostram que o crescimento da área vitivinícola está agora em primeiro lugar, à frente de outras culturas. Segundo estas estatísticas, o vinho é o produto agrícola com maior crescimento em Inglaterra.

As vinhas de Inglaterra também registaram uma taxa de crescimento de 21% no ano até 1 de junho de 2023. Isto torna as vinhas o género de crescimento mais rápido de todas as culturas hortícolas e arvenses. Estão, portanto, ainda à frente dos cereais mistos e dos pequenos frutos. De acordo com os números, as uvas representam agora 36% da colheita inglesa de frutos de baga, à frente dos morangos e das groselhas, que representam 21% cada.

Prevê-se que este número aumente ainda mais. A associação industrial britânica WineGB relata um aumento de 74% no número de vinhas em apenas cinco anos, para atualmente 4.300 ha. Este desenvolvimento continuará, uma vez que se espera que as plantações atinjam 7.600 ha até 2032. Isto resultaria num potencial de quase 25 milhões de garrafas.... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/rapid-growth-in-viticulture-in-the-uk-vineyard-area-increased-by-74-percent-in-five-years?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_41&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS

– 11/10/2023)