



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CURIOSIDADES SOBRE A BORGONHA – PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CURIOSIDADES SOBRE A BORGONHA – PARTE II - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“VOCÊ CONHECE OS ESTILOS DE ESPUMANTE?” - *POR SUZANA BARELLI*



07



08

“O RENASCIMENTO DO ALENTEJO” - *POR MARCELO COPELLO*

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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, 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.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 1.000 - Estelar

MASTRO JANNI BRUNELLO DI MONTALCINO 2011 – TOSCANA - ITÁLIA

No coração da região de Brunello, em Castelnuovo dell'Abate, na província de Siena, estão localizadas, desde 1975, as terras de Mastrojanni. A área é um patrimônio universal, devido à evidência artística e arquitetônica deixada ao longo da história e suas encantadoras paisagens naturais.

O Brunello di Montalcino é um dos vinhos mais famosos da Itália e é conhecido por sua elegância, complexidade e longevidade. Ele é feito exclusivamente a partir da uva Sangiovese Grosso, também conhecida como Brunello, que é cultivada nas vinhas da propriedade da Mastrojanni.

No caso específico do Mastrojanni Brunello di Montalcino DOCG, este vinho é elaborado com muito cuidado e atenção aos detalhes. As uvas são colhidas manualmente no momento ideal de maturação e passam por um rigoroso processo de seleção antes da vinificação.

Após a fermentação, o vinho é envelhecido em tonéis de carvalho por um período 36 meses. Esse processo de envelhecimento confere ao vinho uma riqueza de aromas e sabores, além de ajudar a suavizar seus taninos e a desenvolver sua complexidade.

Composição de Uvas: um vinho composto com 100% Sangiovese Grosso. Estagia 36 meses em toneis de carvalho (Allier) de 5.400 litros.

Notas de Degustação: vinho de cor rubi com toque granada pelo tempo de guarda. Os aromas são complexos com notas de frutas secas e vermelhas maduras, especiarias, tabaco e um toque terroso. No paladar mostra elegância e estrutura. Os taninos estão macios, bem integrados com os toques tostados do carvalho em que maturou, e sua acidez equilibrada confere uma ótima vivacidade. Os sabores de frutas secas e vermelhas maduras se destacam, juntamente com nuances de chocolate, café e baunilha. Um vinho encorpado e de longa persistência, que estava num ótimo momento para ser provado.

Estimativa de Guarda: creio que ainda pode evoluir até 2026

Reconhecimentos: 93 pts Revista ADEGA.

Notas de Harmonização: Acompanhará pratos como carré de cordeiro com crosta de ervas, Risoto de funghi porcini, Filé grelhado e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: Estelar

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407. Trazido por um Confrade numa Confraternização de Final de Ano.



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DA BORGONHA - PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Dando continuidade ao artigo das curiosidades sobre os vinhos que trazem muitas perguntas e curiosidades, agora vamos escrever um pouco mais sobre OS VINHOS DA BORGONHA.

A região vinícola da Borgonha é conhecida pelos encantadores vinhos tintos brilhantes com um sabor suave e aromas delicados, de derreter o coração de cada amante de vinho. Mas a Borgonha tem outras curiosidades interessantes. Vamos conhecê-las?



QUAL A VINÍCOLA MAIS ANTIGA DA BORGONHA? - A Maison Champy é a vinícola mais antiga da Borgonha com uma história de mais de 300 anos, fundada em 1720. A vinícola foi reconhecida pela UNESCO como um monumento histórico, projetado pelo famoso arquiteto - Gustave Eiffel. A Maison Champy possui vinhedos nas regiões mais famosas da Borgonha, incluindo Corton Charlemagne Grand Cru, Clos de Bully em Pernand-Vergelessess e Beaune 1er Cru Aux Cras, incluindo vários vinhedos cultivados organicamente. Foi na Maison Champy que o famoso cientista Louis Pasteur montou um laboratório e desenvolveu o método da Pasteurização. Os vinhos da Maison Champy são importados para o Brasil pela World Wine.

QUAL É O VINHEDO MAIS FAMOSO DA BORGONHA? - A história do vinhedo do Romanée-Conti na Borgonha, remonta ao século XIII. Em 1232 a vinha era propriedade do Mosteiro de Saint-Vivant, em Vosne, que na época era o maior proprietário de terras da região. Pensa-se que as vinhas já foram cultivadas pelos romanos antes disso, dando-lhes o nome de "Romanée". A vinha chamava-se "Cru de Clos" sob a administração do Mosteiro, e era considerada uma das melhores parcelas da região. Nesta altura, a vinha tinha apenas uma fração do tamanho que tem agora.

Em 1600 a família Croonembourge comprou o vinhedo e expandiu-o com a compra do vinhedo de La Tâche. Foi em 1760 que Louis François, o Príncipe Bourbon de Conti, comprou o vinhedo e o rebatizou de Romanée-Conti. Ele se recusava a compartilhar seu vinho até mesmo com amigos próximos e familiares. Depois da Revolução Francesa a vinha foi declarada propriedade nacional e mudou de mãos várias vezes. Em 1869 a família Duvault-Blochot comprou o vinhedo e acrescentou outros vinhedos, incluindo La Tâche, Richebourg e Echézeaux. Foi em 1953 que Aubert de Villaine assumiu a propriedade de seu pai, e em 1992, Henri-Frederic Roch assumiu parte na sociedade, após a expulsão de sua tia Lalou Bize-Leroy. Hoje, o vinhedo pertence e é administrado por Aubert de Villaine e Henri-Frederic Roch. O vinhedo é conhecido por produzir alguns dos vinhos mais caros do mundo

Combine isto com a história e o prestígio desta vinícola e poderá imaginar porque é que o vinho é tão procurado. Infelizmente, o Domaine de la Romanée-Conti produz apenas 1.100 caixas de 6 garrafas de vinho por ano (em média), elevando a demanda a níveis astronômicos.

O Domaine de la Romanée-Conti já estabeleceu duas vezes o recorde dos vinhos mais caros vendidos em leilão. Duas garrafas da safra de 1945 (uma safra especialmente limitada, por razões óbvias do final da Segunda Grande Guerra) foram vendidas por US\$ 496 mil e US\$ 558 mil em 2018. Mesmo as novas safras custarão um bom valor. O "mais barato", o Echézeaux, custará mais de US\$ 2.500. O famoso Romanée-Conti custa pouco mais de US\$ 21 mil a garrafa.

Como identificar uma falsificação: o vinho do Domaine de la Romanée-Conti é um dos mais falsificados do mundo, pois tem um preço incrivelmente alto. Felizmente, não é difícil identificar uma falsificação com uma pequena ajuda da história. A vinícola usou uma variedade de rótulos, garrafas, números de série e importadores diferentes ao longo dos anos. Antes de comprar uma garrafa, certifique-se de que todos os detalhes do rótulo e da garrafa sejam historicamente precisos. Por exemplo, certas safras de La Tâche apresentam a grafia do vinho com acento circunflexo (^) e outras não. Detalhes como esse podem ser uma revelação inoperante. Mas você precisa estudar a safra. Infelizmente, as falsificações só se tornarão mais difíceis de reconhecer agora que a procura de vinho da RDC está crescendo entre os ricos compradores na Ásia. Se você procura uma safra rara, vale a pena consultar um especialista antes de comprar.

CLOS DE VOUGEOT E A CONFRARIA DOS CAVALEIROS DO TASTE-VIN - Clos de Vougeot, também conhecido como Clos Vougeot, é um vinhedo fechado por um muro (um clos), na Borgonha, e uma Denominação de Origem Contrôlée (AOC) para o vinho tinto deste vinhedo. Recebeu o nome do rio Vouge, que na verdade é apenas um riacho que separa a aldeia de Vougeot da aldeia de Chambolle-Musigny. Com 50,6 hectares Clos de Vougeot é o maior vinhedo da Côte de Nuits com direito à designação Grand Cru, enquanto Corton na Côte de Beaune é o maior Grand Cru da Borgonha como um todo.

O vinhedo Clos de Vougeot foi criado pelos monges cistercienses da Abadia de Cîteaux, abadia-mãe da ordem. Os terrenos que constituem a vinha foram adquiridos pelos Cistercienses, ou a eles doados, entre o século XII e o início do século XIV. A vinha inicial consistia em doações em 1109 a 1115. A vinha estava limitada por um muro construído em torno dela, no ano de 1336 e serviu como o principal vinhedo dos cistercienses. A ordem cisterciense manteve-se como única proprietária do vinhedo durante sete séculos, até 1789, quando, durante a Revolução Francesa, o local foi tomado como "bem nacional".

O Château do Clos de Vougeot, situado no interior do muro, foi acrescentado em 1551 através da reconstrução e ampliação de uma pequena capela e de alguns outros edifícios anteriormente existentes no local.

A Confrérie des Chevaliers du Tastevin (Confraria dos Cavaleiros de Tastevin) é uma tradicional confraria de vinhos de Borgonha, na França, fundada em 1934 para a valorização dos vinhos locais, manutenção e promoção das tradições da região e sua gastronomia. Desde 1945, este edifício serviu como sede da Confraria. Oficialmente, a Confraria dos Cavaleiros do Tastevin é um clube privado, com cerca de 12 mil membros oriundos dos mais diversos países (inclusive vários do Brasil). O site da ordem informa que “não consagra um novo membro apenas pelo seu sucesso mundano. A Confraria aprecia o mérito e o talento, honrando o seu esforço pessoal, sua inteligência científica e seu amor pela França, o seu respeito e ações em prol dos valores humanos”.

Os solos do Clos de Vougeot podem ser separados em três níveis em função da declividade do terreno. Os que produzem os melhores vinhos são os que circundam o Chateau no canto superior. Os solos aqui são calcários leves e pedregosos sobre calcário oolítico, com boa drenagem. Esta parte do vinhedo faz fronteira com os vinhedos Grand Cru Musigny e Grands Échezeaux.

Os solos da parte central do vinhedo são constituídos por calcário mais macio com argila e algum cascalho, e drenagem moderada. A maioria dos outros vinhedos da Côte de Nuits situados neste nível da encosta são classificados como Premier Cru, mas uma parte do Grand Cru Échezeaux faz fronteira com a parte central do Clos de Vougeot.

A parte inferior da vinha, situada a nascente e junto da N74, estrada principal da zona, é constituída por argila aluvial rica em húmus e é quase plana, com má drenagem. Esta parte da vinha faz fronteira com vinhas de nível de aldeia no Sul e parcialmente no Leste, principalmente vinhas de nível regional no Leste, do outro lado da N74, e algumas vinhas Vougeot Premier Cru no Norte.

Tanto a heterogeneidade geológica do Clos de Vougeot como a quantidade e variedade de pequenos proprietários de vinhas dentro do muro (há cerca de 86 proprietários, com área média de 0,6 hectares cada um, produzindo 250 caixas de vinhos nas grandes safras), contribuem para tornar os vinhos produzidos sob a designação Clos de Vougeot AOC muito variáveis em estilo e qualidade. Ao todo, o vinhedo produz cerca de 17 mil caixas de vinhos finos de qualidade clássica e infelizmente alguns vinhos medíocres, em geral da parte baixa do vinhedo. A dica é preferir comprar os rótulos da parte média para a mais alta do vinhedo de forma geral.

Os vinhos da parte “baixa” (a inclinação é de apenas 3 a 4 graus) do vinhedo costumam ser os mais criticados e, por isso, há quem questione o fato de todo o vinhedo ser classificado como Grand Cru. No entanto, há produtores que defendem esses vinhos, dizendo que, em anos mais secos, eles são melhores que os da parte superior.

O vinho do Clos de Vougeot ganhou notoriedade quando foi apresentado no filme “A Festa de Babette”. No filme, o vinho da safra 1846 é servido durante o jantar, cuja festa se passa em 1885, o que já demonstrava a grande capacidade de envelhecimento deste vinho.

A UVA TINTA EMBLEMA DA BORGONHA – A Pinot Noir é uma das uvas mais antigas, cultivada há mais de 2 mil anos. Sua origem é a região da Borgonha, no leste da França. Há indicações que comprovam seu cultivo nesta região desde o século 4 d.C. A família das Pinots (Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier), que compartilham o mesmo DNA, tem como característica sofrer facilmente mutações, e geneticamente se adaptar a novos terroirs. Isso para os vinhos nem sempre é bom, pois o sabor da Pinot Noir muda significativamente conforme o local onde ela é cultivada, gerando grandes vinhos ou vinhos medíocres.

Poucas castas têm sua imagem e qualidade tão ligadas a uma região como a Pinot Noir à Borgonha. Os borgonhas tintos podem ser fechados quando jovens, mas alcançam uma complexidade incomparável depois de alguns anos. A Pinot Noir é uma variedade que tem alta acidez, característica essencial para dar frescor à bebida e para que o rótulo passe por barrica de carvalho e envelheça bem na garrafa.

Apesar de seu manejo ser difícil, por ser frágil e suscetível a geadas na primavera e fungos, é cultivada na Borgonha, onde ganha características diferentes de acordo com o terroir.

Pela fama de seus vinhos, acabou sendo plantada em outras regiões no Novo e Velho Mundo. No clima frio, se destacam aromas de mirtilo, já em climas quentes, notas de ameixa-preta são mais comuns. No Chile e Argentina, onde também está disseminada, pode ser encontrados perfumes de framboesa e cravo.

O vinho da Pinot Noir do Velho Mundo é geralmente mais delicado, ácido e terroso. Um dos principais fatores para isto é o clima: no Velho Mundo, a Pinot Noir é plantada principalmente em regiões de clima frio como Borgonha, Champagne, Alemanha, agora Inglaterra e norte da Itália, enquanto no Novo Mundo ela é plantada em regiões mais quentes como Califórnia, Austrália, norte da Nova Zelândia, Chile e Argentina. Claro que em alguns lugares a altitude desempenha um papel enorme na retenção da acidez nas uvas.

Outro fato importante que diferencia Pinots do Novo e Velho Mundo é a levedura escolhida para a fermentação: os produtores do Velho Mundo usam principalmente leveduras naturais ou selvagens, que dão aos vinhos um toque terroso e uma complexidade mais profunda. Em comparação, a maioria dos produtores de Pinot Noir do Novo Mundo usa levedura selecionada, que produz vinhos frutados e de sabor mais limpo, e o resultado será um estilo completamente diferente. Por exemplo, na Borgonha, muitos produtores de vinho escolhem fermentar com cachos de uvas inteiras para aumentar a estrutura tânica de seus vinhos. Esse esforço pode resultar em amargor no início, mas resulta em vinhos que envelhecem por até mais de 20 anos na garrafa.

Além disto, os produtores de vinho do Velho Mundo geralmente não usam tanta influência de carvalho quanto no Novo Mundo. Ou o vinho passa menos tempo em barris de carvalho ou esses barris já são usados 2 ou 3 vezes antes de o vinho maturar neles. Os vinhos do Novo Mundo tendem a ser envelhecidos em carvalho (francês e às vezes americano), o que dá aos vinhos sabores adicionais, como baunilha e especiarias de panificação.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Vinho da Borgonha e sobre a Pinot Noir? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).



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

“VOCÊ CONHECE OS ESTILOS DE ESPUMANTE?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 28/12/2024

Conheça os estilos das borbulhas e brinde a chegada de 2025.

Os vinhos espumantes são a bebida universal do final de ano. Seja qual for o motivo do brinde para se despedir de 2024 e comemorar a chegada de 2025 vale conhecer os estilos desta bebida e escolher aquele que melhor combina com cada leitor, com cada brinde.

Só vale lembrar que a grande maioria dos espumantes é elaborado com duas fermentações. Na primeira, a uva é transformada em vinho e, na segunda, este vinho, chamado de vinho-base, fermenta novamente e dá origem às borbulhas. E que há dois métodos principais de elaboração: o clássico ou tradicional, quando a segunda fermentação acontece nas garrafas, e o charmat, que o vinho fermenta em tanques fechados. O primeiro tende a resultar em espumantes mais completos e com aromas que lembram frutas secas, panificação – as notas de brioche são um clássico. No segundo, em geral são vinhos mais leves e frutados.

ESPUMANTE BRUT - É o estilo mais consumido e, na grande maioria, é elaborado com chardonnay e pinot noir, mas pode ser feito com as mais diversas variedades. Em seu processo, retira-se o que restou da levedura após a fermentação e adiciona-se o licor de expedição, que determina a quantidade de açúcar residual por litro, que varia de 8 gramas a 15 gramas. Pode ser elaborado pelos dois métodos.

ESPUMANTE NATURE - Elaborado como o brut, mas sem a adição do licor de expedição. Significa que é mais seco no paladar. Pode ser feito pelos dois métodos.

ESPUMANTE ROSÉ - É elaborado com ao menos uma uva tinta. A cor pode vir do contato da casca com o mosto ou da adição de vinho tinto. Em geral, é mais encorpado do que o brut branco, o que permite harmonizar com receitas mais substanciosas. Também pode ser elaborado pelos dois métodos.

CHAMPANHE - É o espumante elaborado apenas na região demarcada de Champanhe, no norte da França, apenas pelo método clássico. Pode ser elaborado com a branca chardonnay e com as tintas pinot noir e pinot meunier (aqui, fermentadas sem a casca). Na segunda fermentação, fica pelo menos 15 meses em contato com as leveduras, o que lhe traz notas aromáticas ligadas à panificação, como brioche e frutas secas... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-natal-de-tintos-leves/>

“OS DESTAQUES DO VELHO MUNDO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 27/12/2024

Uma retrospectiva dos melhores vinhos europeus degustados no ano que se encerra.

Na sequência da semana passada, a coluna de hoje aponta os melhores vinhos europeus que degustei em 2024.

Consciente da responsabilidade que é eleger os vinhos que vão ser publicados, inclusive deixando de fora alguns rótulos pré-selecionados, preteridos no último momento por limitação de espaço, essa exaustiva, mas prazerosa tarefa é, para mim, uma importante retrospectiva do ano que se encerra.

Embora o quesito preço seja importante, inclusive como critério de “desempate”, é preciso ressaltar que houve aumentos significativos nos preços ex-cellar de alguns vinhos europeus – sobretudo de regiões/ produtores sob forte demanda -, o que me fez deixar de impor um limite no valor dos rótulos aqui presentes. São caros, mas valem, razão para estarem na lista.

Muita saúde e um ótimo 2025 a todos. Até fevereiro... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-melhores-vinhos-de-2024-velho-mundo.ghtml>

“O RENASCIMENTO DO ALENTEJO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS

Região portuguesa líder de mercado no Brasil, já viveu décadas de ostracismo.

O Alentejo é hoje a origem de vinhos do velho mundo mais vendida no Brasil. Frisando que não são apenas a origem portuguesa campeã, mas de toda a Europa. Importamos ano passado quatro milhões de litros de lá.

Apesar do vinho ter história milenar na região, o Alentejo renasceu nas últimas décadas. Basta dizer que em meu primeiro livro, “O vinho para quem tem estilo”, escrito nos anos 1990, no qual eu detalhava as principais regiões portuguesas, eu sequer citava o Alentejo.

A explicação é simples. Durante o chamado Estado Novo, que governou Portugal entre 1933 e 1974, o Alentejo foi designado como “celeiro de Portugal”. A maior parte das vinhas foi substituída por cereais. Com a Revolução dos Cravos em 1974, lentamente a região retomou sua vocação para o vinho. Até os anos 1970 havia menos de 200 hectares de vinhedos na região. Hoje, são 22 mil. Metade dos vinhos consumidos atualmente em Portugal são do Alentejo, que conta com cerca de 2 mil viticultores e 200 vinícolas, produzindo mais de 100 milhões de litros.

Embora centenas de castas estejam em produção na região, as mais típicas são, nas tintas: alicante bouschet, aragonez (também chamada tinta roriz no Douro e tempranillo na Espanha) e trincadeira. Nas brancas, antão vaz, arinto e roupeiro. Outras castas, menos tradicionais na região, estão sendo cada vez mais plantadas, como syrah, touriga nacional e, principalmente, touriga franca.

O maior motivo do avanço destas variedades é a mudança climática, com aumento das temperaturas e da falta de água – fator crítico na região. Estive no início do mês no Alentejo e vivi dias de mais de 40 graus, visitando vinhedos destruídos pelo calor e a seca. Uma situação grave, que assola várias regiões vinícolas ao redor do planeta. Motivada por esta situação, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), em parceria com a Universidade de Évora, desenvolveu o Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA), iniciativa pioneira em Portugal.

O programa, com certificação gratuita, engloba 19 quesitos como gestão da vinha, dos solos, dos resíduos, da energia e da já citada água. A iniciativa já conseguiu reduzir em várias vinícolas o consumo de energia em 30% e de água em 20%, além de aumentar a taxa de reciclagem em quase 40%. São certificados 122 viticultores e 42 vinícolas, englobando mais da metade do vinho produzido na região.

Uma peculiaridade alentejana são os “vinhos de talha”, um sistema ancestral herdado dos antigos romanos que estiveram na região. Estes vinhos artesanais, feitos em ânforas de barro, reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, fazem do Alentejo o único local do mundo, junto à Geórgia, no leste da Europa, com produção contínua em ânforas há mais de dois mil anos... Leia a reportagem completa em: <https://tododia.com.br/clube-gourmet/marcelo-copello/o-renascimento-do-alentejo/>

28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

O que é a Aurora Boreal? A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!



Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31 99834-2261](tel:5531998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

BAROLO E BARBARESCO DESAFIAM A CRISE

Piemonte: Exportações de vinho permanecem estáveis.

O Piemonte continua sendo uma das principais regiões vinícolas do mundo. Isso é evidenciado pelos números publicados recentemente do relatório anual "L'Annata Vitivinicola in Piemonte". Apesar de um ligeiro declínio nas exportações de 0,4% nos primeiros meses de 2024 em comparação a 2023, os representantes das denominações individuais estão satisfeitos.

No total, de janeiro a setembro de 2024, o vinho piemontês no valor de 847,9 milhões de euros foi exportado. 70 por cento disso foi para países da UE e 30 por cento para países fora da UE. Os mercados em crescimento incluem Canadá (+49%), Suécia (+14%), Japão e EUA (cada +10%).

Ao contrário da tendência atual, os vinhos tintos piemonteses não estão sofrendo dificuldades de vendas. Especialmente as renomadas denominações Barolo e Barbaresco, assim como outros vinhos da Nebbiolo, registraram um crescimento de um por cento em valor e 4,4 por cento em quantidade.

Em contraste, a exportação de Asti Spumante (-1,7%) está em leve declínio. Aqui, países como Alemanha (-9%), Áustria (-14%) e Polônia (-20%) são os principais responsáveis pelo declínio.

Marina Chiarelli, Ministra do Turismo da região do Piemonte, enfatizou durante a apresentação do relatório a importância do vinho para a região: "O Piemonte continua sendo uma das principais regiões da Itália em termos de produção e receita na indústria do vinho. Nosso objetivo é expandir ainda mais a presença internacional dos nossos vinhos. Promover nossos produtos locais anda de mãos dadas com o desenvolvimento de uma oferta turística de alta qualidade."... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/barolo-and-barbaresco-defy-the-crisis-piedmont-wine-exports-remain-stable?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_52&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus - 23/12/2024).

O EFEITO "KOKUMI" PODE MELHORAR A SENSAÇÃO NA BOCA DOS VINHOS ESPUMANTES

Pesquisadores descobrem intensificador de sabor natural.

Cientistas de Trentino identificaram peptídeos que podem desencadear uma sensação mais intensa na boca em vinhos espumantes Trentodoc. Este chamado efeito "Kokumi" não é um sabor específico, mas existe ao lado dos cinco sabores básicos de umami, doce, azedo, amargo e salgado. O termo vem do Japão e é usado em tecnologia de alimentos para descrever plenitude e sensação na boca. Ele aumenta as sensações de doçura, salinidade e umami. Já houve estudos sobre o desenvolvimento do efeito Kokumi em alimentos como queijo, cerveja e alho. Para o vinho, no entanto, esta é a primeira investigação.

Os pesquisadores analisaram vinhos espumantes Trentodoc de cinco safras e, por fim, encontraram onze compostos que poderiam ser responsáveis pelo efeito Kokumi. Investigações posteriores em 34 vinhos Trentodoc confirmaram que esses onze compostos são frequentemente encontrados neste estilo de vinho. No final, eles identificaram o dipeptídeo Gly-Val. Ele também atua como um intensificador de sabor quando adicionado ao vinho.

Fulvio Mattivi, da Fundação Edmund Mach em San Michele all'Adige e coautor do estudo, disse: "À luz desses resultados, será necessário investigar mais a fundo o papel da tecnologia de adegas e das leveduras na liberação de oligopeptídeos de Kokumi a partir de proteínas da uva". Este estudo é apenas um primeiro passo para descrever as bases moleculares das sensações de Kokumi em vinhos (Fonte: DECANTER)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-kokumi-effect-can-enhance-the-mouthfeel-of-sparkling-wines-researchers-find-natural-flavor-enhancer?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_52&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 23/12/2024).

UM NOVO RUDY KUMIAWAN EM TAIWAN?

Maître Jean-Baptiste Thial de Bordenave, advogado especialista do direito vitícola, revive o escândalo dos falsos Grands Crus vendidos em Taiwan desde janeiro de 2024.

Os novos Rudy Kurniawan são taiwaneses? Ao colocar a questão após a explosão de um escândalo de falsos Grands Crus vendidos em Taiwan desde o início de 2024. A elite taiwanesa parece ser vítima de confrontos comerciais por Top 100 Wine e UMC, duas sociedades locais. O valor é tudo menos trivial, estimado em 300 milhões de euros! Na origem do negócio, o magnata e colecionador de vinhos, Wood Chen, 67 anos, ex-presidente do Grupo Yageo, um gigante da eletrônica.

Uma rede internacional de combate a venda de falsos Grands Crus franceses foi desmantelada, mas milhões de euros estão em jogo. Tudo começou no final de 2023, quando um rico comprador trouxe para um jantar uma garrafa de Meursault 1er cru Perrières de Coche-Dury comprada na UMC. Houve um problema: o agente exclusivo

de importação do Domaine era um dos convidados e manifestou dúvida sobre a autenticidade da garrafa: a qualidade do vinho deixava a desejar, existiam várias anomalias no rótulo.

A notícia se espalhou entre os entusiastas de Taiwan e muitas outras falsificações foram identificadas, todas provenientes dos mesmos dois comerciantes. Claro, Wood Chen mantém a sua inocência apesar do grande e crescente número de falsificações da sua adega pessoal...

Para apimentar a história, o irmão de Wood Chen, Pierre Chen, também é um renomado colecionador de arte e vinho. Ele colocou 25 mil garrafas de sua coleção à venda na Sotheby's como parte de uma série de leilões intitulada simplesmente "O Atlas do Epicurista". A primeira série aconteceu em Hong Kong em novembro de 2023 e arrecadou quase US\$ 17 milhões...

Embora nenhuma ligação tenha sido demonstrada entre as coleções de Pierre e Wood Chen, muitos especialistas acreditam que estamos apenas no início de um caso de magnitude sem precedentes... Leia mais em: <https://www.larvf.com/un-nouveau-rudy-kurniawan-a-taiwan,4876907.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jean-Baptiste Thial de Bordenave - 07/12/2024).

SAQUÊ JAPONÊS LISTADO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA UNESCO

O saber-fazer tradicional relativo a produção de saquê, um álcool de arroz japonês intimamente ligado à cultura e à religião no arquipélago japonês, foi incluído quarta-feira na lista do patrimônio cultural imaterial da UNESCO.

A inscrição também diz respeito ao shochu, um licor destilado (feito de batata doce, cevada, arroz, etc.), principalmente no sudoeste do Japão, enquanto o saquê mais famoso, feito de arroz japonês, é fabricado em todo o arquipélago e, às vezes, no exterior.

Uma bebida duplamente milenar - Os historiadores acreditam que os habitantes do arquipélago japonês já preparavam uma bebida semelhante há mais de 2.000 anos, e documentos chineses do século III descrevem os japoneses como um povo amante do álcool. No período Heian (794-1185), o palácio imperial já contava com um departamento responsável por supervisionar a produção de saquê e seu uso em rituais, segundo a Associação Japonesa de Fabricantes de Saquê e Shochu (JSS).

Diz-se que a técnica de fabricação de cerveja em vários estágios foi estabelecida em meados da era Edo (1603-1868) e pouco evoluiu desde então. Hoje existem cerca de 1.400 cervejarias funcionando no arquipélago segundo a JSS. Cervejarias de saquê também existem em outros países, como França, Estados Unidos e Nova Zelândia.

Na religião xintoísta, as principais oferendas feitas aos deuses são tradicionalmente arroz, bolos de arroz e saquê. A bebida está presente em todos os rituais xintoístas, principalmente nos casamentos, onde os noivos bebem saquê no mesmo copo para simbolizar a união.

O saquê também é usado para marcar muitos eventos e ocasiões, desde inaugurações de lojas até vitórias eleitorais, para comemorar o Ano Novo ou simplesmente para permitir que funcionários japoneses, "assalariados", gritem "kanpai!" (Saúde!!!).

Consumo em queda - Devido à popularidade de outras bebidas como a cerveja ou o vinho, à mudança de hábitos e a um certo desencanto das gerações mais jovens pela bebida nacional, o consumo de saquê no Japão foi dividido por quatro nas últimas décadas.

Em 2023, os japoneses beberam "apenas" 390 milhões de litros, ante 1,7 bilhão de litros em 1973. O sucesso do saquê no exterior, porém, segue trajetória oposta, embora a maior parte da produção ainda seja consumida no Japão: as exportações têm mais que duplicou desde 2011, atingindo 29 milhões de litros em 2023, sendo os maiores consumidores os Estados Unidos e a China.

Tenha cuidado, porém, ao pedir "sake" no Japão: a palavra designa todas as bebidas alcoólicas. Para vinho de arroz, é preciso pedir "nihonshu". O saquê tem um teor alcoólico superior ao da cerveja ou do vinho e inferior ao do shochu.

Produção de saquê - O saquê é fabricado com arroz fermentado pela ação do koji, molde também utilizado para o molho de soja e o missô, que produz as enzimas que transformam o amido do arroz em açúcar. As variedades de arroz utilizadas são diferentes daquelas destinadas à culinária, cujos grãos são mais redondos e maiores.

Os grãos de arroz são primeiro "polidos" para remover impurezas e excesso de lipídios. Os cervejeiros então os lavam e cozinham no vapor antes de desenvolver o koji e, em seguida, adicionam fermento para criar uma cultura inicial. Ao adicionar várias vezes arroz cozido e água ao fermento inicial, desencadeiam dois tipos de reações químicas: a transformação do amido em açúcar, depois do açúcar em álcool, tudo numa única cuba.

"Uma das características interessantes da produção de saquê é que os humanos ajudam o mofo a desencadear a fermentação, em vez de deixar a natureza fazer o trabalho como na produção de vinho", diz Taku Takahashi, da Cervejaria Toshimaya Shuzo, em Tóquio. "Ao longo da história, os cervejeiros aprenderam a acelerar a fermentação e tiveram sucesso depois de muitos fracassos", disse ele à AFP.

Variedades de saquê - Existem dois tipos principais de saquê: um feito apenas de arroz e chamado de "junmai", e outro onde o junmai é misturado com álcool destilado. Cada um desses tipos pode ser classificado em três categorias dependendo do grau de polimento do arroz utilizado: saquê normal, ginjo e dai-ginjo, muitas vezes os mais caros. (Com AFP) ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-sake-japonais-inscrit-au-patrimoine-culturel-immateriel-de-l-unesco,4877839.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jean-Baptiste Thial de Bordenave - 05/12/2024).