



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UVAS RÚSTICAS?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UVAS RÚSTICAS? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"UMA EXPERIÊNCIA COM BARRICAS BRASILEIRAS NO VINHO" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"DAS IMEDIAÇÕES DE BOLZANO AO SUL DO ALTO-ÁDIGE" - POR MIRIAM AGUIAR

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. 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 - \$\$\$\$\$

LA MIRANDA SECASTILLA GONZALEZ BYASS GARNACHA 2019 – VINHEDOS DE ALTURA – SOMONTANO – ESPANHA

LA Viñas del Vero é um dos melhores produtores de Somontano, na região de Aragón, na Espanha. Seus vinhos do Vale de Secastilla, oriundos de vinhas velhas de Garnacha recuperadas a partir do final dos anos 1990, foram recomendados por Jancis Robinson e Hugh Johnson no World Atlas of Wine. Em 2008, Viñas del Vero passou a fazer parte da Família de Vinhos González Byass, um dos nomes mais reconhecidos no mundo do vinho espanhol. Atualmente, Viñas de Vero é a primeira vinícola da denominação Somontano por seu volume e qualidade de produção. A empresa possui uma das maiores áreas de vinha própria em Espanha e é uma das adegas de referência tanto pela sua tecnologia como pelo estilo dos seus vinhos.

A DO Somontano fica na província de Aragón, aos pés dos Pireneus, cadeia montanhosa que divide a Espanha da França. Os vinhedos de Secastilla ficam em um vale escondido, a cerca de 800 metros acima do nível do mar, onde, tradicionalmente, se cultiva a Garnacha. Não muito conhecida do público, se destaca por apresentar rótulos de excelente custo-benefício, que não raro valem muito mais do que custam.

Somontano, para além da Garnacha, também é uma região conhecida pela ótima adaptabilidade das tintas francesas, o que explica a presença da variedade típica do Rhône no blend.

Composição de Uvas: Este tinto é um corte onde predominam Garnachas (85%) de vinhedos velhos junto à Syrah (12%) e à Parraleta (3%). Parraleta é uma casta tinta espanhola que também pode ser conhecida por vários outros nomes, como Tinta Caiada em vários países do Mediterrâneo. Parraleta é seu nome principal, usado em Somontano, região localizada no nordeste da Espanha, que é seu provável local de origem. O vinho tem 8 meses de passagem por barricas de carvalho francês

Notas de Degustação: Rubi límpido. Aromas de frutas vermelhas como a amora e a ameixa, com toques de baunilha e bala toffee. O estágio em barricas de carvalho francês cria uma complexidade aromática em equilíbrio com taninos macios e acidez viva, refrescante num dia de calor. Final de boca prazeroso. **ALTAMENTE RECOMENDADO PARA DIAS QUENTES!!!**

Reconhecimentos: Gold Medal Concours International Grenaches du Monde 2022. 91 JS, Adega 91.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados. Guarda sugerida pela vinícola é de 7 a 10 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas como a fraldinha, bisteca suína, massas com molhos vermelhos, risotos ou mesmo uma pizza, queijos mais leves.

Serviço: servir entre 14 e 15°C. Não precisa decantar

Faixa de Preço – \$\$

IMPORTADO PELA TDP WINES – Em BH você pode comprar com a MFP Comércio de Bebidas e Alimentos Ltda – Tel.: (31) 2526-3699 ou (31) 98751-5868 com Magnus Piacenza.



UVAS RÚSTICAS?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Um tema escolhido por uma Confraria, que chamou a atenção foi uma degustação comparativa entre as uvas Petit Verdot e Tannat. Sabe-se que ambas são castas que criam vinhos de corpo e carregados de taninos e por isso, costumam ser fonte de vinhos rústicos. Mas será isto verdade?

A Petit Verdot é uma uva muito utilizada em Bordeaux, nas misturas tintas por causa de sua cor abundante, tanino e aromas florais de violeta. Como o Petit Verdot é um vinho de corpo, é comumente adicionado em menos de 10% da maioria das misturas bordalesas. O vinho também é raramente produzido como monovarietal, no entanto, existem vários produtores fazendo vinhos fenomenais de petit verdot em regiões da Austrália, Chile, Argentina, Espanha, Califórnia e Estado de Washington nos Estados Unidos e surpresa, está criando vinhos surpreendentes no Brasil.

O nome Petit Verdot foi atribuído a casta por conta do pequeno tamanho de seu cacho e por existir em seus bagos frutos de cor escura e outros com tom esverdeado, graças a uma característica bastante predominante da cepa, o amadurecimento tardio.

Na Sicília, ilha localizada ao sul da Itália, a casta é responsável por vinhos tintos surpreendentes. A maior parte dos vinhedos estão localizados perto do vulcão Etna, proporcionando condições favoráveis para o cultivo da casta. Na região francesa de Médoc, ela era uma das uvas mais populares até o século XVIII, quando um grande surto de filoxera devastou as regiões vinícolas da França. Durante a reestruturação das plantações, a Petit Verdot perdeu espaço, pois seu cultivo era menos rentável e mais difícil de ser feito. O pouco que restava da casta na região foi destruído em uma grande geada em 1956. Basicamente a Petit Verdot virou uma uva em extinção, até que vinicultores da Califórnia, nos EUA, passaram a apostar nela na década de 70.

Pelo que se percebe, essa uva é uma variedade que prefere clima quente e que tem uma colheita tardia. Em Bordeaux, isso significava que as uvas geralmente não estavam prontas (portanto, geralmente ainda verdes) quando tinham que ser colhidas. Por esse motivo, o Petit Verdot foi usado apenas em misturas tintas em pequenas proporções (geralmente apenas 1 a 3% da mistura de Bordeaux) para adicionar estrutura de tanino, cores e notas herbáceas de violeta e sálvia ao vinho. De fato, grande parte das plantações da Petit Verdot em Bordeaux foi arrancada a favor das variedades de maturação mais precoce como o Merlot e Cabernet Franc.

A Petit Verdot oferece aromas e sabores de frutas escuras como a ameixa, cereja, amora e mirtilo. Os sabores únicos e típicos da Petit Verdot lembram ervas e florais, como violeta, lavanda, sálvia e ervas secas. Você descobrirá que a maioria dos produtores envelhece os vinhos com misturas de Petit Verdot para amaciar os seus taninos e, também adicionar aromas e sabores de baunilha, avelã e café (capuccino). Ocasionalmente, o vinho pode ser um pouco esfumado e rústico, e vai muito bem harmonizado com carnes vermelhas grelhadas ou defumadas. No paladar, o vinho é seco e encorpado, com tanino alto, frutas escuras e acidez de média para alta. Alguns produtores acabam optando por uma colheita tardia da uva para criar vinhos mais leves e com taninos macios e notas de mirtilos e especiaria doce como baunilha.

Em climas mais frios, como na França, o Petit Verdot geralmente oferece sabores de ervas secas e mirtilo azedo ou amora azeda. Em climas mais quentes, como na Espanha, o Petit Verdot geralmente tem sabores de geleia de mirtilo e violetas cristalizadas. Seu paladar é carregado de personalidade e potência. Se você está procurando um vinho delicado, esqueça os feitos a partir da Petit Verdot, pois eles sempre serão mais robustos.

A evolução do Petit Verdot argentino é cativante. Não só porque conta com um nicho de fiéis seguidores, mas também porque entusiasmo paladares internacionais. Sem ir muito além, em sua última visita ao país, Jancis Robinson destacou com entusiasmo: "Experimentei Petit Verdot mais consistentes que em Bordeaux". Pouco se sabe sobre como o Petit Verdot chegou à Argentina. Uma pista é que a uva se encontrava misturada com os vinhedos mais antigos de Malbec e, nos anos em que atingiu o ponto ideal de maturação, contribuiu muito para a complexidade dos blends, dando cor, taninos, estrutura e acidez.

Em recente viagem pela Bahia tive a oportunidade de provar um Petit Verdot muito bom, produzido sob forma de um pequeno lote, pela Vinícola UVVA, que não fica devendo nada aos melhores exemplares que provei com origem na Argentina ou Uruguai. Servi o vinho na noite da degustação comparativa entre as uvas Petit Verdot e Tannat e os confrades foram arrebatados pela intensidade e qualidade do vinho.

Um vinho intenso como o Petit Verdot pede sabores fortes como acompanhamento e assim a sugestão fica em harmonizar com pratos marcantes, como vitela, cordeiro grelhado e outras carnes intensas. Para queijos, a sugestão é buscar queijos fortes, como grana padano, pecorino ou um gouda defumado. Vai muito bem com cogumelos



como o Portobello, Shitake, ou Trufas Negras, salteados na manteiga e salpicados com tomilho. Nos vegetais e legumes o Petit Verdot combina bem com caponatas de berinjela, frutas seca como nozes e pratos elaborados com abóbora (moranga).

Com suas raízes em Madiran (uma pequena região no sudoeste da França), o Tannat pode ser o próximo sucesso no mundo do vinho, seguindo o exemplo da casta Malbec, por conta dos vinhos do Uruguai que estão sendo surpreendentemente acessíveis aos paladares mais sensíveis.

A Tannat fez sua primeira aparição na Lista dos 100 Melhores Vinhos do Ano da publicação norte-americana Wine Spectator do ano em 2017. Foi considerado no número 41 com o Tannat Reserva da Bodega Garzon 2015 do Uruguai. Isto começou a chamar a atenção para o Tannat que também é apontado como uma das uvas de vinho tinto “mais saudáveis”, graças a seus níveis muito mais altos de antioxidantes (como o resveratrol). Verifica-se também que os clones mais recentes da videira Tannat mantêm a potência, a estrutura e complexidade, mas reverteram para melhor a acidez e adstringência que marcava os vinhos de origem francesa.

A uva do Tannat é um pouco de camaleão e reage de maneira diferente, dependendo de onde é cultivado. Tradicionalmente, o Tannat do Madiran é um grande vinho, com taninos e acidez marcantes. Por esse motivo, muitas vezes é misturado com Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc para aliviar a tanicidade. Ainda assim, a lei francesa exige um mínimo de 60% de Tannat em vinhos rotulados como “Madiran AOC”. Muitos produtores de vinho franceses regionais optam por 100% de Tannat porque adoram o estilo mais rústico, com taninos marcantes, uma cor opaca de “vinho escuro”, álcool elevado e muita acidez. Minha sugestão, espero pelo menos 10 anos antes de abrir uma garrafa deste estilo.

No Uruguai encontramos o Tannat exibindo um estilo mais descontraído e macio. Misturado com uma variedade de uvas para suavizar sua estrutura firme, não é incomum encontrar o Tannat do Uruguai misturado em blends com Pinot Noir, Merlot ou Syrah, onde os sabores de frutas maduras ajudam a suavizar os taninos de alta potência.

Os produtores e enólogos adoram o Tannat porque a casca grossa dos bagos das uvas cria um varietal relativamente fácil de crescer em uma variedade de condições climáticas (especialmente seca) adversas. Além disto há menos probabilidade de a uva ser atacada por pragas de vinha, fungos e mofo, além de ser menos suscetível a variações de temperatura fria e a temida geada

Nos vinhos uruguaios, os taninos parecem mais flexíveis e macios, enquanto os perfis de frutas são principalmente frutas escuras, como amora, cereja preta e ameixa. Os vinhos mostram uma elegância diferenciada. Entre os processos para criar este estilo mais elegante de Tannat, está o uso de barricas de carvalho que permitem através da micro-oxigenação criar um vinho com sabor mais macio. A micro-oxigenação é um processo de introdução de pequenas quantidades de oxigênio durante o processo de vinificação para suavizar a estrutura marcante e tornar os vinhos mais acessíveis mesmo quando jovens. Uma das vantagens do envelhecimento de um vinho que é construído para a guarda, como é o caso do Tannat (ou seja, carga de taninos altos e alta acidez) é que, com o tempo, os taninos do vinho se quebram e amaciam por conta própria.

Atualmente, o Uruguai é o maior produtor mundial de Tannat. No Brasil, a uva Tannat chegou na década de 1990, quando a vinícola Miolo trouxe mudas da França e começou a cultivá-las na região da Campanha Gaúcha, no Rio Grande do Sul. A uva se adaptou bem ao clima e solo da região e se desenvolveu de forma surpreendente.

Hoje, a Tannat é uma das principais uvas cultivadas no Brasil, principalmente na região da Campanha Gaúcha e na Serra Gaúcha. O Terroir Brasileiro confere à uva características únicas, com aromas de frutas negras, especiarias e toques florais. Na boca, a uva apresenta taninos potentes e estrutura marcante, o que a torna perfeita para vinhos encorpados e de guarda. O Tannat brasileiro costuma ter uma acidez mais alta do que Tannats produzidos em outros países, o que o torna mais gastronômico e versátil.

Por conta dos seus taninos firmes, o Tannat harmoniza com comidas que tenham alto grau de proteína e alta gordura para a mesa. As gorduras e proteínas suavizam a intensidade e qualidade dos taninos. Os vinhos vão bem com carne bovina, linguiça, cassoulet (prato típico francês da região do Madiran), cordeiro assado, confit de pato e queijo envelhecido, como o Roquefort e o Chaumes.

Então, ao final desta leitura, será que podemos dizer que as uvas Petit Verdot e Tannat sejam rústicas? Que tal provar um deles e avaliar suas características?

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

“UMA EXPERIÊNCIA COM BARRICAS BRASILEIRAS NO VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 16/09/2023

Vinícola gaúcha Arte Viva elabora vinhos com sete madeiras brasileiras, além do tradicional carvalho.

As fotos das salas de barricas, das pequenas, de 225 litros, às enormes, de 10 mil ou 20 mil litros chamadas de foudre, formam um dos cenários mais bonitos das vinícolas. Mas o carvalho, a madeira utilizada nestes recipientes, não conquistou seu lugar de destaque nas vinícolas com o objetivo de tornar suas caves mais “instagramáveis”, para utilizar um termo tão em moda atualmente.

CARACTERÍSTICAS DO CARVALHO - Características como a maleabilidade de sua madeira e a sua boa vedação, evitando o vazamento do vinho durante seu amadurecimento, foram importantes para o carvalho ir conquistando seu espaço nas caves subterrâneas das vinícolas. Soma-se a isso a sua porosidade, que permite uma pequena troca de oxigênio com o ambiente externo, e as notas aromáticas e gustativas que ele passa ao vinho, para o carvalho consolidar o seu espaço nas vinícolas.

Atualmente, os produtores escolhem o tipo de carvalho pela característica que querem passar para o vinho, da clássica francesa (como especiarias e tostados mais elegantes), à americana (coco, baunilha) e muitas do leste europeu. Outros compram pela sua tostagem, da leve a mais forte, que ajuda a moldar o estilo do vinho que cada enólogo quer elaborar.

AMBURANA, BALSAMO E OUTRAS - Mas são poucos produtores que ousam elaborar suas barricas com outras madeiras. Um deles é o enólogo Giovanni Ferrari, da vinícola gaúcha Arte Viva. Ferrari tem barricas montadas com sete diferentes madeiras brasileiras: amburana, bálsamo, cabreúva, castanheira do Pará, grábia, acácia e jequitibá. “Quero elaborar vinhos com brasilidade, e a madeira é uma importante ferramenta enológica para isso”, explica o enólogo.

Quando quer um vinho com mais especiarias,... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/uma-experiencia-com-barricas-brasileiras-no-vinho/>

“UMA UVA MAIS QUE ATUAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 15/09/2023

Depois de anos de cultivo desleixado, garnacha surpreende com grande valorização.

Tem havido uma valorização surpreendente da garnacha (grenache na França) nos últimos anos: de uva em declínio, particularmente em sua região natal, Aragão, e arredores, como Navarra, passou a variedade mais moderna e atual da Península Ibérica.

De lá, aos poucos, vai ganhando espaço mundo afora. Até na América do Sul, com alguns produtores “cult” como El Viejo Almacén de Sauzal, Garcia + Schwaderer, Garage Wine Co. (o Bagual Vineyard Garnacha Field-Blend, Maule Valley estava na minha lista dos melhores de 2022) e Marcelo Retamal, no Chile, entrando um pouco mais timidamente na Argentina.

Durante muito tempo a garnacha foi cultivada com desleixo nessas regiões espanholas. Plantada desmedidamente, com pouca atenção aos rendimentos e à qualidade, resultava em vinhos inexpressivos e conhecidos por se oxidarem rapidamente.

A baixa estima e a falta de perspectiva foram, sem dúvida, alguns dos motivos para os vinhateiros locais aceitarem subsídios para arrancar videiras como parte das tentativas da União Europeia de reduzir a produção excedente de vinho na década de 80. Só em Navarra, os vinhedos de garnacha passaram de 20 mil hectares para 3mil em 20 anos. Boa parte dessa área foi ocupada pela hoje líder tempranillo, que, embora também tenha raízes ibéricas, não tem a mesma capacidade de adaptação, sobretudo a zonas mais quentes e secas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-uva-em-declinio-que-hoje-e-a-mais-moderna-da-peninsula-iberica.ghtml>

“DAS IMEDIAÇÕES DE BOLZANO AO SUL DO ALTO-ÁDIGE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 11/09/2023

A clássica zona da Schiava mistura tradição e modernidade, com um mix de brancos e tintos de uvas nativas e internacionais.

Bolzano é o ponto de maior concentração urbana da região do Alto-Ádige, que, apesar de reduzida, já conta com boa parte de sua produção regulamentada em DOCs. Muitos vinhos usam a assinatura da DOC regional Alto-Ádige, mas são, em boa parte, acompanhados dos nomes das uvas, quando varietais e das sub-regiões. Falamos antes sobre vinícolas do Vale Isarco, mais no extremo norte e focadas em vinhos brancos. Mais ao sul, nas proximidades de Bolzano e indo em direção a Trentino, há outras áreas, onde pode haver, inclusive, uma maior concentração de vinhos tintos.

Bem no entorno da cidade de Bolzano se encontra a área mais nobre de produção da Schiava, variedade popular, identificada nos rótulos muitas vezes como “Vernatsch”, nome pelo qual ficou conhecida junto à população que usa prioritariamente a língua alemã. A Schiava foi plantada extensivamente no século XIX, no período em que o Alto-Ádige estava integrado ao Império Austro-Húngaro, o que resultou numa produção de grande volume e má fama. Sua plantação foi reduzida posteriormente, e políticas de foco em qualidade geraram bons resultados, especialmente na DOC Santa Maddalena (Saint Magdalener em alemão), onde há Schiavas diferenciados.

A vocação da uva é para a produção de vinhos tintos leves e frutados. Um dos produtores que visitei se encontra justamente nessa área, a Weingut Obermoser: propriedade familiar, em conversão para vinhos orgânicos, com menos de 5 hectares e produção de 30 mil garrafas. A Obermoser hoje é administrada pela quinta geração de produtores de uma mesma família (desde 1890). Noventa e cinco por cento dos vinhos são tintos, e a Schiava é uma especialidade. Possuem vinhedos antigos, que chegam a 100 anos de idade, plantados em pérgola (uma tradição da região) a uma altitude de 350 a 500 metros.

Foi possível degustar um perfil mais clássico, frutado, fresco e levemente especiado da Schiava: o Saint Magdalener Classico Obermoser 2022. Mas o atual proprietário criou um rótulo que o supera em qualidade: o Saint Magdalener Classico Nobilis 2020, feito com 10% de Lagrein + 90% da Schiava Picolo de vinhedos antigos, com passagem por tonéis de 2000 litros e leve fermentação espontânea. Mais concentrado, apresenta aromas intensos de frutas vermelhas maduras, leve caráter animal, com notas iniciais de couro e bom potencial de guarda.

A Obermoser faz parte dos grupos de pequenos produtores do Alto Ádige. Seus Lagrein também fazem sucesso. Em se tratando de uma uva tinta mais encorpada, requer passagem por madeira para afinar sua estrutura tânica... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/das-imediacoes-de-bolzano-ao-sul-do-alto-adige/>



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

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:31998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O MENOR VINHEDO DO MUNDO – TRÊS VINHAS E MUITAS CELEBRIDADES

O menor vinhedo do mundo está localizado em uma vila medieval na Suíça: Saillon. A sua área abrange apenas 1,67 m², e está registada como vinha na conservatória do registo predial municipal. Isto se deve principalmente ao seu atual proprietário: o Dalai Lama.

A cidade vinícola de Saillon é apresentada na maioria dos guias de viagem suíços como uma das vilas medievais mais bem preservadas. Oferece um cenário panorâmico até o Vale do Rhône e os picos nevados. Mas para os fãs de vinho há uma segunda atração na categoria “mais vista”. Situa-se algures entre as fileiras de vinhas que rodeiam Saillon. Em uma colina gramada cercada por árvores, há um canteiro assentado em pedras brancas na encosta. Três vinhas se estendem para a luz, nenhuma delas com mais de um metro de altura. É o menor vinhedo do mundo.

O fato de o município ter inscrito oficialmente este terreno no registo predial deveu-se a uma autorização especial - e os responsáveis concederam-na por causa do seu proprietário. Desde 1999, o vinhedo pertence ao Dalai Lama, o líder espiritual e secular do Tibete. Desde então, milhares de visitantes têm sido atraídos às três vinhas todos os anos. Isto não se deve apenas ao mundialmente famoso santo budista, que é seguido por quase 40 milhões de pessoas nas redes sociais, mas também à história da vinha. E é constituída por uma cadeia de nomes famosos: Gina Lollobrigida, o piloto Michael Schumacher, por exemplo, já visitaram esta vinha, Roger Moore, a estrela do futebol Zinedine Zidane, Caroline de Mônaco e Peter Ustinov – para citar apenas alguns.

A ideia de plantar o vinhedo veio de alguns amigos em Paris em 1980, em torno do mundialmente famoso cantor francês Gilbert Beaud e do ator Jean-Louis Barrault. Queriam homenagear o centenário da morte do falsificador Joseph-Samuel Farinet, que até hoje goza de uma reputação semelhante à de Robin Hood na região. Segundo a lenda, a partir de 1870 ele e seus cúmplices cunharam muitos milhares de moedas de 20 centavos enganosamente reais e não apenas pagaram com elas, mas também as distribuíram aos pobres e necessitados. O círculo de amigos, que logo cresceu para 22 pessoas, tinha como objetivo dar continuidade ao legado de Farinet.

O objetivo era arrecadar o máximo de dinheiro possível com a vinha para doar aos necessitados. Desde então, eles têm guiado grandes celebridades de seu círculo de conhecidos até Saillon na época da colheita. Simbolicamente, têm de fazer trabalho na vinha durante alguns segundos – e depois enfrentar os fotógrafos, turistas e caçadores de autógrafos. O rendimento mínimo, juntamente com a colheita dos vinhedos Grand Cru circundantes, é processado anualmente em 1.000 garrafas de vinho, que são vendidas para caridade... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/drei-rebstoecke-und-jede-menge-prominenz-der-kleinste-weinberg-der-welt?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_37&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Uwe Kauss e Jeremy Tomás - 12/09/2023)

NOVAS REGRAS DE ROTULAGEM POUCO CLARAS PARA VINHOS ESPUMANTES

Data de fabricação não definida com precisão. No que diz respeito à rotulagem que será aplicada a partir de dezembro de 2023, com a qual a informação sobre ingredientes e informação nutricional passará a ser obrigatória, há confusão sobre o grupo dos vinhos espumantes. Embora esteja claramente regulamentado para os vinhos tranquilos que os vinhos produzidos a partir de 8 de dezembro terão de apresentar esta informação aos consumidores, falta uma definição precisa para os vinhos espumantes.

Os produtores aguardam esclarecimentos da Comissão Europeia sobre quando um vinho é considerado “feito”: se antes, durante ou depois da primeira ou segunda fermentação. A agenda da Comissão Europeia também não especificava se a data de produção de um vinho espumante deveria ser a do vinho base, engarrafamento ou dégorgement.

Se não houver uma determinação a tempo da rotulagem, caberá a cada Estado-Membro determinar o que é exatamente um “vinho produzido”. No entanto, isto conduziria a insegurança jurídica no mercado comum... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/unclear-new-labelling-rules-for-sparkling-wines-date-of-manufacture-not-precisely-defined?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_37&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 12/09/2023)