

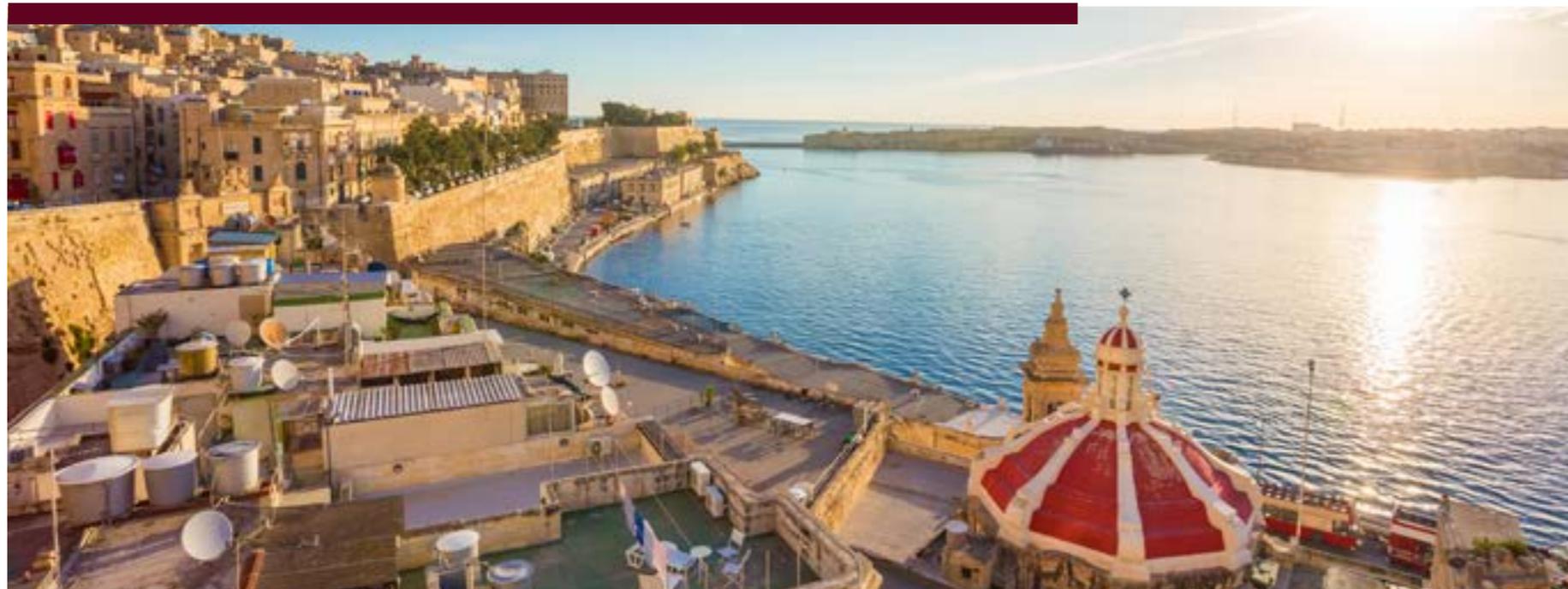


# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**VINHOS DE MALTA – PARTE 1**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**VINHOS DE MALTA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“VINHO NEGRO” - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**“SABOREANDO RIDGE MONTE BELLISSIMO” - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**10 VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

## LA CAMPOLA TEMPRANILLO 2019 QUINTA DO CAMPO ALEGRE – DIAMANTINA/MG - BRASIL

As atividades vitivinícolas da Quinta do Campo Alegre começaram em 2011 com o plantio de um módulo experimental para avaliar o potencial de produção de vinhos na região. A vinícola Quinta do Campo Alegre está localizada em Diamantina/MG. O vinhedo está em uma altitude de 1.400 metros.

Deve-se levar em conta que a região de Diamantina já foi um polo de produção vinícola após a chegada da coroa portuguesa ao Brasil, sendo muito significativa até meados do século XX. Vinhedos em Diamantina existem desde o século 18, há mais de 200 anos. A cidade também se destaca na produção de cafés e oliveiras, culturas favorecidas por sua altitude, 1280 metros acima do nível do mar e temperaturas amenas, em média 18°C. Diamantina é uma das cidades mais frias de Minas Gerais, com um inverno bem rigoroso e seco. Clima mais que propício para a produção de uvas.

No final do século XIX e início do século XX, a produção de vinhos em Diamantina teve um rápido crescimento, levando o Governo do Estado a criar no município uma estação enológica, que existiu na cidade até a década de 1970 (depois ela foi levada para Bento Gonçalves/RS). Com a crise econômica de 1929, a produção de vinhos na região sofreu uma queda enorme, se limitando a poucas famílias, basicamente produziam para consumo próprio ou para algumas vendas.

A cidade de Diamantina está situada numa área emoldurada pela Serra dos Cristais, na região do Alto Jequitinhonha. O município é banhado pelo rio Jequitinhonha e vários de seus afluentes, como o Ribeirão das Pedras e o Ribeirão do Inferno. Localizada no alto da Serra do Espinhaço, a mais antiga formação rochosa do Brasil, Diamantina está cercada por belas formações rochosas. Apresenta planalto irregular, com poucas áreas planas, o que favorece o surgimento de belas cachoeiras. A topografia de Diamantina é predominantemente montanhosa, sendo que a paisagem vai ganhando as cores dos vinhedos.

A técnica de condução dos vinhedos é a de dupla poda, com produção dos chamados “vinhos de inverno”, uma vez que a colheita se dá em junho/julho, durante o período de seca, com clima mais ameno e permitindo uma maturação perfeita das uvas. Desta forma a agregação de açúcar e compostos nas bagas de uvas potencializam vinhos mais intensos e de qualidade. A uva Tempranillo que se adaptou muito bem a região.

**Corte de uvas:** 100% Tempranillo.

**Notas de Degustação:** Vinho de cor rubi intenso. No aroma traz cereja e ameixa madura e especiaria doce da baunilha (tem passagem de 6 meses por madeira de segundo uso para o carvalho não predominar sobre as frutas). Na boca mostra taninos macios, com boa acidez, repetindo os aromas. Tem corpo médio, boa persistência e muita elegância, com uma acidez bem pronunciada.

**Estimativa de Guarda:** pronto para beber mas poderá evoluir por mais 2 anos em guarda.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas como no churrasco, carnes e frios defumados, massas com creme de cogumelos, picanha suína com batatas rústicas, queijos semiduros.

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

**Faixa de Preço – \$\$**

**Quinta do Campo Alegre: Instagram - [@quintadocampoalegre](#) – Contatos com Ana Julia: 38-99136-0306.**



## DOM LEON ALVAREZ SYRAH 2019 QUINTA DO CAMPO ALEGRE – DIAMANTINA/MG – BRASIL

Desfrute de uma experiência única de enoturismo pela região de Diamantina. Participe de uma visita guiada à Quinta do Campo Alegre, onde você irá conhecer os segredos da produção do vinho, a condução dos vinhedos, e no final - degustar os vinhos, tudo isso em um cenário fascinante, carinhosamente preparado para você.

A admiração por um conde espanhol, chamado Leon Alvarez, que junto com a sua família possuía uma vinícola no noroeste da Espanha, inspirou Leonardo e Álvaro, os sócios proprietários da Quinta do Campo Alegre. Assim, com a coincidência dos nomes e aliado ao pronome de tratamento DOM foi criado o DOM LEON ALVAREZ.

**Corte de uvas:** 100% Syrah.

**Notas de Degustação:** Vinho de cor rubi escuros. No aroma traz frutas escuras com a ameixa, notas de madeiras finas e um fundo de especiarias como cravo-da-índia e baunilha, mostrando boa complexidade. Na boca mostra-se médio encorpado, equilibrado e de boa complexidade. Os taninos estão macios, perceptíveis e se fundem num conjunto aveludado e persistente, criando um vinho fácil de beber e gostar. Este vinho traz em si uma grande evolução em relação à safra anterior. Além da idade das videiras evoluírem, a vinícola vai desenvolvendo o seu próprio "know-how".

**Estimativa de Guarda:** pronto para beber mas poderá evoluir por mais 2 a 3 anos em guarda.

**Reconhecimentos:** Dom Leon Alvarez está entre os 20 melhores vinhos Syrah do Brasil. "14º - Melhores Vinhos do Brasil Categoria Syrah"!

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas como no churrasco, carnes e frios defumados, massas com creme de cogumelos, picanha suína com batatas rústicas, queijos semiduros.

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

**Faixa de Preço – \$\$**

**Quinta do Campo Alegre: Instagram - [@quintadocampoalegre](https://www.instagram.com/quintadocampoalegre) – Contatos com Ana Julia: 38-99136-0306.**



# VINHOS DE MALTA – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a escrever sobre a recente viagem que fizemos pela Sicília e Malta (sim Malta tem vinhos!), tivemos oportunidade de provar algumas uvas incomuns no Mundo do Vinhos.

Os vinhos e vinhedos de Malta podem não ser conhecidos como os de seus vizinhos maiores do Mediterrâneo pela produção de vinhos, mas os vinhos malteses se mantêm na competição internacional, vencendo vários concursos e recebendo elogios na França e na Itália. A ilha tem uma atividade econômica fortemente ligada ao turismo e portanto as variedades internacionais de uva cultivadas aqui incluem Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Carignan, Chenin Blanc e Moscato. As variedades autóctones Gellewza e Ghirghentina, estão produzindo excelentes vinhos de corpo e sabor distintos apesar de serem relegadas a um segundo plano pelos enólogos locais, mas chamam a atenção dos amantes de vinhos que buscam novidades em castas desconhecidas.

As uvas cultivadas no clima quente e úmido de Malta amadurecem muito mais rápido do que seus colegas mais ao norte. As vinícolas têm o cuidado de cultivar variedades adequadas ao terroir de calcário distinto. As amostras de solo são enviadas aos principais especialistas europeus para avaliar quais variedades prosperarão na região.

Os esforços das últimas décadas estão colhendo recompensas para a indústria do vinho local. Vários vinhos locais são encontrados nas prateleiras de supermercados do Reino Unido e Europa. Os mercados do norte da Europa estão apenas começando a descobrir o segredo dos vinhos malteses.

Fenícios, gregos, romanos, árabes, cavaleiros cruzados e britânicos, todos fazem parte de um passado movimentado que deixou um patrimônio bastante diferenciado e cultural nestas ilhas. A produção de vinho em Malta remonta a mais de dois mil anos até a época dos fenícios.

O arquipélago é um local encantado! Com o Inglês e Maltês como idiomas oficiais, este arquipélago perto da Itália, no meio do Mediterrâneo, a 288 km a nordeste da Tunísia, na África, é um dos menores países da Europa. A capital é Valletta, um museu a céu aberto, com uma catedral maravilhosa, e a mais velha, a mais populosa e a maior cidade é Birkirkara.



Mesmo sendo a maior ilha da República, Malta tem aproximadamente 353 mil habitantes apenas. A capital de Malta é Valletta, que é a maior cidade e fica na Ilha de Malta e, sem dúvida alguma, uma das cidades mais elegantes da Europa. Não tem como fazer uma viagem para Malta e não visitar o Patrimônio da Humanidade Valletta. A capital de Malta retrata muita história em suas construções arquitetônicas, desde museus à palácios. Dentre tudo o que fazer em Malta, passear ao ar livre e desfrutar das incríveis paisagens naturais, sem dúvida alguma, precisam fazer parte do seu roteiro.

Gozo, segunda maior ilha do arquipélago, tem cerca de 38 mil habitantes apenas, possui um caráter rural e é bem menor e menos desenvolvida do que a ilha de Malta. Sua capital é a cidade de Victoria, Nenhuma refeição mediterrânea é completa sem um vinho branco robusto e fresco como acompanhamento. E não há nada melhor para acompanhar pratos da gastronomia maltesa do que um vinho produzido nas ilhas.

No início do século XX, foram estabelecidos as vinícolas Marsovin e Emmanuel Delicata. Na década de 1970, a produção de vinho tornou-se mais significativa e as variedades internacionais de uvas começaram a ser plantadas. Depois de ingressar na União Europeia em 2004, as taxas de proteção foram levantadas e definidas. Os vinhos produzidos localmente com uma designação "DOK" são designações de origem protegidas na União Europeia.

Algumas das vinícolas recorrem ao uso de uvas importadas, porque as áreas agrícolas nas ilhas são severamente limitadas pelo crescimento de assentamentos e do turismo.

Malta tem 3 categorias de vinhos, a saber, Dok Malta, Dok Gozo e IGT Ilhas Maltesas (IGT Maltese Islands). Estes são vinhos registrados na União Europeia e esses nomes de vinhos são protegidos de acordo com o

reconhecimento da Lei da UE, via GI ('indicação geográfica'). Além disso, esses vinhos malteses podem receber um IG, uma vez que têm um link específico para o local onde são produzidos, portanto, permitindo que os consumidores confiem e distingam produtos de qualidade, além de ajudar os produtores a comercializar seus produtos com mais eficiência.

O processo envolvido implica muito trabalho e dedicação para garantir a maior qualidade. Dok significa 'denominazzjoni ta' origini kontrollata' (denominação controlada de origem), enquanto IGT significa 'indikazzjoni ġeografika tipika' (origem geográfica típica). Ambos estão relacionados à origem do produto, neste caso o vinho. Malta implementou oficialmente a estrutura do sistema de qualidade do vinho há mais de uma década, baseada no sistema da União Europeia para vinhos de qualidade e permite que os antigos e os novos produtores de vinhos locais designassem produtos certificados como vinhos DOK ou IGT, de acordo com a UE e a legislação local.

Depois que o vinho fermentou, a degustação é o próximo estágio, garantindo que o consumidor seja entregue um vinho que se adeque ao processo de produção regulamentado. Como resultado, qualquer vinho que aspira a ser reconhecido como DOK ou IGT deve passar por análises químicas precisas para garantir que ela atingiu aos padrões do protocolo.

A Diretoria de Agricultura em Malta coleta amostras de vinícolas cinco ou mais vezes por ano, conforme necessário. Para garantir total responsabilidade e rastreabilidade, a tomada de amostras também é registrada em um registro especial mantido pela vinícola e assinado pela polícia e um funcionário da vinícola. Somente após a amostragem e a análise os vinhos confirmados como completamente cumprindo o processo de produção podem ser certificados como DOK ou IGT. A certificação garante que os padrões químicos e sensoriais mínimos tenham sido atendidos.

Essa é a principal característica que contribuiu para o sucesso da marca para vinhos de Malta em toda a UE e, portanto, também em Malta. Os vinhos só podem ser certificados se passarem por esse processo árduo. Esse é o segredo que todo vinho maltês contém e que as vinícolas em toda a UE têm o prazer de fornecer aos clientes em todo o mundo.

Na próxima semana escreveremos sobre as Denominações de Origem e uvas de Malta !!! 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

## “VINHO NEGRO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 12/11/2022

Márcio Dal'Osto chegou ao vinho por acaso, e hoje é o único negro a ocupar o cargo de chefe de enologia em uma vinícola no Brasil.

O brasileiro Márcio Dal'Osto é o exemplo de que a diversidade étnico-racial ainda não chegou à enologia.

Aos 45 anos, ele está à frente da enologia da XV de Novembro, vinícola na região de São Roque (SP), que dá os primeiros passos rumo ao vinho fino, com a marca Quinta Moraes.

Dal'Osto chegou ao vinho por acaso, ao se apaixonar por uma enóloga. E quando ela foi transferida para São Roque, ele decidiu trocar a faculdade de engenharia pela de enologia - formando-se em 2017, no Instituto Federal de São Roque.

No interior de São Paulo, Dal'Osto chegou a fazer estágio na Vinícola Góes e começou a trabalhar numa destilaria. Foi no trabalho que conheceu os donos da XV de Novembro, em um grupo de degustação local formado por enólogos e donos de vinícolas.

Ficou amigo da família Moraes e há três anos recebeu o convite para chefiar a vinícola. A ideia dos donos era ter um enólogo que fizesse a migração dos vinhos de mesa (os conhecidos XV de Novembro) para a Quinta Moraes, de vinhos finos.

Atualmente, são produzidos por safra 3 milhões de litros com a marca XV de novembro, e 50 mil litros, da Quinta Moraes.

Mas é nesta pequena produção que está a empolgação de Dal'Osto. Ele conta que a vinícola trabalha com equipamento de qualidade e que está investindo em vinhedos com a prática de poda invertida.

Entre vinhedos próprios e compra de uva, ele trabalha com as variedades shiraz, tempranillo, cabernet franc, malbec, alvarinho e chardonnay, em dez hectares de vinhedos.

O cargo, lembra Dal'Osto, ajuda na luta contra o preconceito racial. “Não vou dizer que não tem preconceito, mas ele vai embora quando eu começo a falar, e as pessoas percebem que eu entendo do assunto” conta... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vinhos-leves-ou-mais-concentrados,70004156488>

## “MENDOZA NO SEU MELHOR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 11/11/2022

Região argentina mostra como produtores aprenderam a minimizar efeitos das adversidades climáticas e manter padrão ao longo dos anos.

Da mesma forma que os produtores de vinho aprenderam a minimizar os efeitos das adversidades climáticas - não há mais tanta disparidade de qualidade entre as safras como no passado-, eles também estão tendo condições de tirar melhor proveito de anos em que o clima é mais favorável. É o que mostram os vinhos de 2019 em Mendoza, talvez a melhor safra desde sempre na região.

Após alguns anos instáveis em termos de clima, com altos e baixos na primeira metade desta década, o mesmo acontecendo com 2016, frio e úmido, e 2017, com geadas e chuva fora de hora, 2018 marcou a volta à normalidade”. Climaticamente, foi um retorno a um ano clássico de Mendoza - quente e seco - e ressaltou como a mentalidade (de boa parte) dos produtores argentinos mudara.

Na busca por vinhos mais frescos e menos alcoólicos, com um manejo de vinhedo mais adequado e rendimentos por videira reduzidos, a colheita foi feita na primeira semana de marco, mais de um mês antes do que anteriormente, permitindo às uvas guardar boa acidez, sem necessidade de acidificação, prática comum no passado. Foi a senha para alcançar, em 2019, uma safra fresca e luminosa, vinhos vibrantes, equilibrados e elegantes, perder identidade.

Ainda que timidamente, esse padrão de malbecs começou a mudar há uns dez ou 12 anos. A iniciativa de implantar vinhedos próximos à Cordilheira dos Andes, em altitudes mais elevadas, foi um primeiro passo e, por um bom tempo, permaneceu como principal fator de qualidade dos tintos (agora também de brancos) da região. Mas o conceito se tomou demasiado simplista, não expressando as diferenças existentes entre as zonas. Um novo capítulo da história da vitivinicultura argentina foi desenhado quando alguns produtores, aplicando o que viram em viagens para fora (Borgonha, sobretudo), foram atrás dessas particularidades, o chamado “terroir” .... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-produtores-de-mendoza-aprenderam-a-minimizar-efeitos-negativos-do-clima.ghtml>

## “SABOREANDO RIDGE MONTE BELLISSIMO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 12/11/2022

O melhor Cabernet da Califórnia é o trabalho de um homem sem treinamento formal em vinificação que construiu as fundações estabelecidas no final da década de 1950 por quatro cientistas de Stanford responsáveis por pesquisas pioneiras em robótica e inteligência artificial.

Dave Bennion, Hew Crane, Charlie Rosen e Howard Zeidler estavam em busca de um lugar onde pudessem se divertir no fim de semana no mundo real, de preferência cercados pela natureza. Eles começaram a fazer cerveja juntos e, em 1959, Bennion esbarrou no dono de um galpão em ruínas de uma vinícola em um cume bem acima do que ainda não era chamado de Vale do Silício, quando ele decidiu vender, os quatro se uniram, para comprá-lo.

Em 1962, os visitantes de fim de semana, mais encantados do que desencorajados pelo fato de que sua aquisição só poderia ser alcançada através de quase oito quilômetros de curvas vertiginosas, conseguiram fazer um vinho que valia a pena lançar comercialmente e estavam produzindo cerca de 3.000 caixas de vinho por ano em 1967, quando Bennion deixou a academia para supervisionar a Ridge Vineyards em tempo integral. Dois anos depois, os sócios decidiram que precisavam de um enólogo em tempo integral.

Entra Paul Draper, recém-saído de uma vinificação experimental no Chile, onde passou pelo Peace Corps (Corpos de Paz). No início dos anos 1960, ele passou um bom tempo na França e na Itália e ficou impressionado com os métodos tradicionais de vinificação pré-industriais que dominavam então, julgando os vinhos muito mais interessantes e autênticos do que os vinhos que estavam começando a dominar na Califórnia, feito por técnicos que estavam sendo ensinados a fazer vinho de acordo com uma receita segura. Crucialmente, ele foi exposto aos melhores vinhos clássicos europeus, os primeiros vinhos de Bordeaux não menos, e estes, em vez de qualquer coisa cultivada em Napa Valley, bem ao norte, foram suas luzes orientadoras ao longo de seu longo mandato como CEO e enólogo de Ridge. O Château Latour é visto há muito tempo como seu modelo.

No entanto, ele sempre elogiou os membros do consórcio original. “O Google Maps deve tudo aos algoritmos de Hew” é uma frase que notei em uma degustação de Ridge que ele organizou em Nova York. E em 1982, quando eu estava pesquisando desinteressadamente para um livro sobre os melhores vinhos do mundo, Draper me garantiu: “Os 1962 e 1964 de Dave foram realmente ótimos Cabernets”.

Pois o que Bennion e seus amigos compraram não foi apenas uma vinícola, construída de maneira útil na encosta da montanha em três níveis décadas antes de o termo “alimentado por gravidade” se tornar uma linguagem de vinificação da moda. Ele veio com um vinhedo abandonado conhecido como Monte Bello, uma plantação de antigas vinhas Cabernet acima da adega em uma encosta isolada com vista para o Pacífico de um lado e o agora famoso vale do outro. Eles gradualmente o trouxeram de volta à vida e veio a produzir o vinho mais famoso de Ridge.

Monte Bello 1971, a segunda safra solo de Draper, foi o segundo vinho favorito da Califórnia no famoso julgamento de Steven Spurrier de Paris França versus Califórnia em 1976 e, em seguida, ficou no topo por uma margem considerável na reconstituição transatlântica do 30º aniversário em 2006, altura em que atingiu o seu apogeu. O ponto sobre os vinhos Ridge, ao contrário de muitos da Califórnia, é que eles são feitos para uma vida longa – sem dúvida mais do que muitos bordeaux tintos atuais. (Draper reclama até hoje que gostaria que Spurrier tivesse escolhido o Monte Bello de 1970, ainda mais duradouro.)

Este ano, seis anos depois que Draper deixou o cargo aos 80 anos (embora ele ainda viva na propriedade, à vista das vinhas de Monte Bello), Ridge está comemorando seu 60º aniversário e, para minha infinita alegria, optou por fazê-lo com sua degustação vertical mais ambiciosa de Monte Bello – em Londres. Eu já tinha tido o prazer de provar 15 safras de Monte Bello de volta a um pré-Draper 1968 na vinícola para comemorar seu meio século, junto com vários importadores e “escribas”. E a equipe mostrou seis safras em Nova York recentemente em reconhecimento ao seu 60º ano de produção.

Mas a degustação de 25 de outubro no BAFTA em Londres foi o culminar de suas celebrações e a degustação Monte Bello mais abrangente de todos os tempos. Ele incluiu nada menos que 20 safras, de um jovem 2019 até um 1964 totalmente maduro. (Um total de quatro garrafas teve que ser aberta antes que a equipe de importadores do Reino Unido Berkman encontrasse uma robusta o suficiente para compartilhar). O veterano de 26 anos de Ridge e viticultor chefe David Gates, que vem cultivando as vinhas de Ridge desde 1989, sobrevoou especialmente para o evento... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/ridge-monte-bellissimo-savoured>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### SOMBRAS EM VENEZA NOS BÀCARI

O início do inverno é a melhor época para descobrir as sombras de Veneza. Os baccari se escondem nas vielas da cidade lagunar. É aqui que os venezianos bebem seu “ombra” e conhecem os vizinhos. Anke Sademann revela onde encontrar os melhores.

Após a exuberante alta temporada entre o Carnaval e a Bienal, Veneza mostra-se despojada e serena na quarta temporada. A luz leitosa do inverno combina com o calor residual do final do outono nas pedras monocromáticas das pontes e nos palácios bem iluminados. Já no início do meio-dia você pode fazer como os locais e fazer sua primeira rodada de vinho de sombra no baccari. São as osterias de Veneza. “Andare per ombre” é um dos rituais diários venezianos em torno de “bere e mangiare” (beber e comer) - assim como o café suave em uma pasticceria no início da manhã.

Das praças movimentadas, você segue os venezianos pelas ruelas labirínticas, pontes e canais da cidade da lagoa. Antes de levarem suas tarefas diárias para casa no início da noite com seus “carelli” (carrinhos de mão), eles costumam fazer um desvio para um dos “baccari” na meia sombra das fileiras de trás das casas. A maioria das pequenas tavernas estão localizadas nas dobras de pedra da cidade e não são fáceis de encontrar para estranhos. Mas mesmo ao meio-dia, eles estão fervilhando de atividade.

Especialmente no inverno, os moradores se encontram lá e aproveitam sua “cultura dell’ombra” para estarem entre si. As charmosas tavernas, iluminadas por uma luz fraca, são decoradas com simplicidade e repletas de relíquias de vinho. As paredes, revestidas de madeira de tons quentes e revestidas com rótulos de vinho, estão repletas de chaleiras de cobre, placas de parede ou Madonas brilhantes em santuários em miniatura. Algumas garrafas esfriam nas janelas externas nas bordas de pedra.

Mesmo durante a “Acqua Alta” - a maré alta regular - os moradores visitam seus bares regulares em botas de borracha. Cartas de vinhos pintadas à mão - às vezes em papelão verde neon, às vezes em ardósia ilustrada com flores - apresentam uma mistura selvagem de vinhos regionais e internacionais.

**OMBRA** - o “vinho sombra” simples e honesto - é acompanhado por um cicchetto frio ou quente na mão. As tapas venezianas de dois bocados refletem toda a topografia gustativa do Vêneto, a região ao redor da lagoa. Você come os pequenos “trava-línguas” com seu “piccolo bicchiere di vino” - estritamente vigiado pelos locais, exclusivamente “al banco” (em pé) no balcão e de preferência na hora do almoço ou mais tarde na hora do pôr do sol.

Muitas vezes, há apenas dez lugares nas pequenas tabernas de vinho. As pessoas ficam juntas para falar sobre as últimas notícias do dia. Do gondoleiro ao homem do lixo, do dono do palazzo à senhora idosa de lábios vermelhos brilhantes do bairro, tudo está representado. Aqui, o pequeno vinho encontra o pequeno bate-papo e determina o sombreamento social. Não é sem razão que o Baccaro é derivado do nome do deus do vinho Baco. Um Spritz Rosso, Bianco ou Rosato, o vinho spritzer, também está disponível em versão light no formato Ombra... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/shadow-bars-in-venice-in-the-baccari-di-venezia-people-drink-simple-wine-from-small-glasses?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_45&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/shadow-bars-in-venice-in-the-baccari-di-venezia-people-drink-simple-wine-from-small-glasses?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_45&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - Anke Sademann - 08/11/2022).

### CROZES-HERMITAGE

Crozes-Hermitage se estende em um semicírculo ao norte, leste e sul ao redor de Tain l’Hermitage e da colina de Hermitage. A área é bastante grande e heterogênea, e as qualidades do vinho são correspondentemente altas. Embora alguns dos melhores vinhos venham certamente da região bastante plana do sul, os melhores terroirs são, sem dúvida, no norte, onde o solo granítico de l’Hermitage continua, e os locais de sul a sudoeste podem ter condições que são pelo menos semelhante à lendária encosta do Hermitage. As ilhas calcárias a sudeste também produzem vinhos brancos notáveis.

Independentemente dos diferentes estilos, pelo menos dois tipos básicos de Crozes-Hermitage podem ser distinguidos: vinhos de acesso precoce, juventude suculenta, vinhos frescos que são mais agradáveis jovens e muitas vezes muito acessíveis, e exemplos muito mais ambiciosos, poderosos, mais firmes e profundos que emulam o famoso Hermitage e, em alguns casos, estão perto disso em qualidade.

Ambas as variantes podem dar o maior prazer; vale a pena olhar para o último, especialmente porque ainda é comparativamente barato. O Crozes-

Hermitage vermelho de primeira classe também é capaz de se desenvolver positivamente ao longo de 10, 15, às vezes até 20 anos.

Apresentamos aqui todos os vinhos atualmente degustados. Links para as descrições detalhadas dos vinhos, bem como para os produtores, podem ser encontrados clicando nos títulos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/saving-your-account-with-pleasure-in-focus-crozes-hermitage?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_45&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/saving-your-account-with-pleasure-in-focus-crozes-hermitage?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_45&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 11/11/2022)

## UMA LENDA NO DUERO

Sempre se diz que os espanhóis são orgulhosos. Que os espanhóis podem se orgulhar de seu vinho é demonstrado pela família Fernández Rivera na DO Ribera del Duero, onde vive cercado de vinhedos há gerações, capturando com maestria o terroir da região em garrafas com respeito, amor e orgulho.

Pioneiros são aqueles que seguem uma visão. Uma visão que outros ainda não foram capazes de compreender. E, no entanto - se forem bem sucedidos - abrem o caminho para todos aqueles que os seguem. Na melhor das hipóteses, os pioneiros iniciam uma mudança inovadora. Uma revolução, por assim dizer, iniciada no mundo do vinho há exatamente 50 anos por Alejandro Fernández e Esperanza Rivera sem saber. Eles só queriam viver sua visão do vinho. Para concretizar essa visão, eles compraram uma pequena adega de pedra do século XVI em sua cidade natal de Pesquera de Duero, na província de Valladolid, no norte da Espanha. Aqui - na região de Ribera del Duero - eles lançaram as bases para uma história de vinho que alcançou fama mundial em 1972.

Uma história de vinho que também se tornou uma história de família ao longo de três gerações. E que tira seu sucesso de se concentrar no essencial: vinificação de uma única variedade de uva - Tempranillo.

**UM PILAR DA REGIÃO** - Porque a casta de vinho tinto mais importante da Espanha mostra um lado muito especial aqui no ambiente privilegiado das margens do Douro. "Aproveitamos o que a terra nos dá e transformamos em um vinho especial", diz Elisa Martínez, responsável pelos negócios de exportação da vinícola em crescimento, que agora conta com mais três bodegas.

Algo que o casal de enólogos Alejandro Fernández e Esperanza Rivera conseguiram diretamente e graças à sua grande ambição com a primeira safra em 1975. Desde então, Tinto Pesquera, cujo nome é uma homenagem ao querido local de nascimento dos fundadores, representa vinhos que causam uma mexer. "Tinto Pesquera sempre foi um pioneiro na vinificação de Tempranillo. Um monumento que estabelece padrões", diz Elisa Martínez, não sem orgulho.

Por isso, a adega emblemática tem sido um dos pilares da próspera região vinícola desde que a DO Ribera del Duero, uma denominação de origem protegida, foi fundada em 1982. Anos de trabalho árduo e a constante consciência de que grandes vinhos só pode prosperar em harmonia com a natureza levaram a família vitivinícola a um caminho que lhe rendeu inúmeros prêmios internacionais até hoje - e o reconhecimento como o maior produtor de vinhos da Espanha pelo crítico de vinhos americano Robert Parker, que até relacionou os vinhos como os "melhores vinhos no mundo".

**ORGÂNICO POR TRADIÇÃO** - Como a família conseguiu esse sucesso? Ao longo das décadas, as gerações permaneceram fiéis a si mesmas. Isso permitiu que os vinhos Pesquera desenvolvessem um estilo próprio, com base em uma base essencial: as uvas devem ser sempre tratadas com respeito.

O cuidado do solo franco-arenoso e das vinhas são a base crucial. As uvas são cuidadosamente selecionadas e colhidas no nível ideal de maturação, para que a fruta esteja sempre na vanguarda dos vinhos. "Um processo de vinificação completamente natural e tradicional ainda é o principal e o fim de tudo hoje", acrescenta Elisa Martínez. Os vinhos amadurecem em caves subterrâneas que garantem temperaturas ótimas durante todo o ano. Isso permite que os vinhos desenvolvam sua complexidade em paz e tranquilidade e desenvolvam seu caráter inato ao longo do tempo.

Um personagem que ainda hoje vive do pioneirismo - mesmo que, desde 2019, sejam as netas dos fundadores que agora são a terceira geração a carregar o legado enológico da família... e certamente acrescentam mais um capítulo emocionante a esta história fascinante... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/the-legend-of-the-duero-advertisement?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_45&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/the-legend-of-the-duero-advertisement?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_45&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 11/11/2022)