



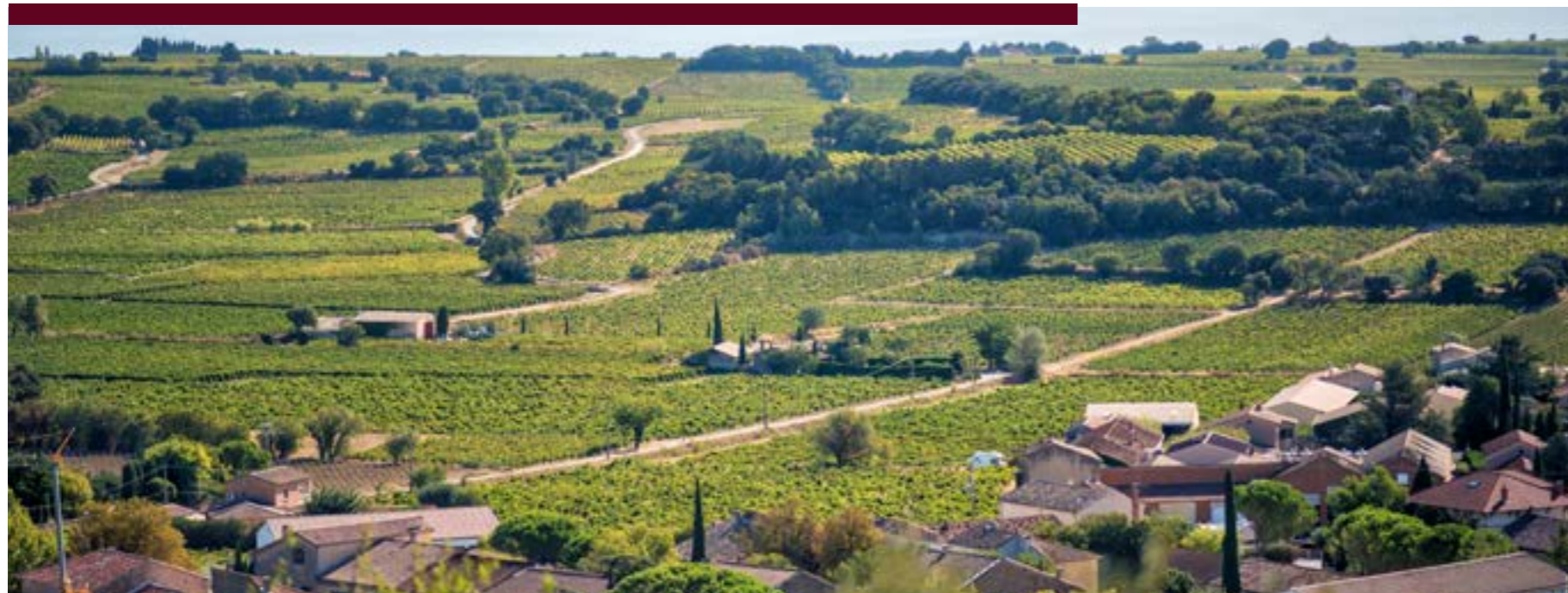
# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UM CASTELO, UM VINHO E A HERANÇA DO PAPADO NA FRANÇA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**05**

**UM CASTELO, UM VINHO E A HERANÇA DO PAPADO NA FRANÇA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"POR QUE DAR UMA CHANCE PARA OS VINHOS ITALIANOS?" - POR SUZANA BARELLI**



**07**



**09**

**"A RESPOSTA DA AFRICA DO SUL À BORGONHA" - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**10 VIAGEM**

**11 VINHO E CULTURA: DICA**

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

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

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

## CHATEAU SIRAN MARGAUX 2018 – BORDEAUX – FRANÇA

No distrito de Haut-Médoc, em Bordeaux, está localizada a appelação de Margaux. No extremo sul desta denominação, rodeada por 3 Grands Crus Classés, encontra-se a propriedade Château Siran, localizado em Labarde, ao sul da comuna de Margaux. O Siran é indiscutivelmente um dos Châteaux mais históricos do Médoc. Seu renomado terroir consiste em um plateau com diferentes camadas de solo, sendo o cascalho a principal matriz. O Chateau possui 88 hectares, incluindo 40 de vinhas plantadas com Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. Seus vinhos têm predomínio da frutada Merlot, escoltada pela Cabernet Sauvignon e Petit Verdot que conferem notas de cassis e especiarias para este grande vinho. Atualmente é uma das poucas propriedades de Bordeaux que pertencem à mesma família há mais de 150 anos (Família Miailhe). Hoje Edouard Miailhe mantém a filosofia e o caráter da propriedade, garantindo a continuidade da boa reputação de seus vinhos há anos.

**Composição de Uvas:** Corte de 53,5% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon e 8,5% Petit Verdot.

**Notas de Degustação:** Cor rubi com reflexos violáceos, mostrando a jovialidade do vinho. Aromas frutados de cereja e frutas negras como a ameixa da presença da Merlot no corte, notas de boa intensidade de rosas, café torrado, tabaco, e especiarias como a baunilha. De corpo médio, complexo e redondo, com taninos presentes que não incomodam, sabores de frutas negras e final longo e prazeroso. Passa 12 meses em barricas de carvalho (35% novas).

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou guarde por mais 10 anos (mas ao final da evolução terá mais aromas e sabores de defumados, couro e balsâmico). Vale a pena decantar por 30 a 40 minutos.

**Notas de Harmonização:** um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos médio-duros.

**Serviço:** servir entre 16°C e 18°C

**Faixa de Preço – \$\$\$\$\$**

**IMPORTADO PELA WORLD WINE – Em BH – Pátio SAVASSI - Tel.: (31) 2537-3526.**



# UM CASTELO, UM VINHO E A HERANÇA DO PAPADO NA FRANÇA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Atualmente temos um castelo em ruínas, construído no século XIV sob o Papado de João XXII dominando a colina, com a visão a oeste do Rio Rhône, que vai deslizando pela paisagem. Entretanto, apesar de restar apenas a parede sul do castelo, a visão deste cenário é algo de tirar o fôlego.

Estamos visitando a região de Chateauneuf-du-Pape, num Roteiro de Vinhos e Gastronomia cuidadosamente preparados por Mariella e German da Zenithe Travelclub (<https://www.instagram.com/zenithe.travelclub/>), depois de uma peregrinação de uma semana pela Provence. A denominação é talvez a mais conhecida quando falamos do Rhône, e um dos vinhos mais populares do mundo do vinho.

Aqui em Chateauneuf o vinho significa um senso de lugar e história. A mudança do Papado de Roma para a cidade fortificada francesa de Avignon se deu por conta da divisão que surgiu com as pressões e ofensas mútuas entre coroa francesa sob Felipe IV, o Belo (que condenava o papa Bonifácio VIII por heresia e sodomia) e o Papado (que condenava a política de cobrança de impostos promovida pela França, além de ter créditos a receber do monarca).

As desavenças culminaram com um cerco ao Papa Bonifácio VIII na cidade de Anagni (Itália), que desafiou as tropas francesas a matá-lo. Mas os franceses voltaram atrás e acabaram sendo expulsos da cidade. Entretanto o Papa Bonifácio VIII morreu cerca de um mês depois e a tensão entre os dois poderes continuou, culminando com a eleição (ou melhor dizendo a indicação pelo Rei da França), em 1305, do arcebispo de Bordeaux, Bertrand de Got, como Papa Clemente V (1305-1314), que decidiu transferir o papado para Avignon. De família abastada, ele possuía em Pessac (Bordeaux) o castelo que hoje leva seu nome (Château Pape Clément). A primeira vinha papal foi plantada por ele em Malaucène.

Seu mandato se caracterizou pelo nepotismo (nomeou cinco membros de sua família como cardeais) e pelo gosto pelas cruzadas, que só não foram adiante devido à guerra entre França e Inglaterra, à caótica política italiana e à peste negra que assolou a Europa. O século XIV foi marcado ainda pela crescente desvinculação do poder do Estado do poder eclesiástico, que acabou gerando mútuas trocas de insultos, ameaças e punições.

Seu sucessor João XXII (1316-1334) foi um ex-bispo de Avignon chamado Jacques Duèse. Ele foi o responsável pela transformação do Palácio Episcopal de Avignon em Palácio Pontifício, após importantes obras de reforma. Embora nascido em Cahors (zona famosa pelos seus vinhos), João XXII tinha predileção pelos vinhos de Hermitage, Costières, Roquemaure e Valréas. Esta última vinha foi então comprada por ele em 1317 e posteriormente desenvolvida, produzindo vinhos excepcionais. Ele também plantou outros vinhedos, o mais famoso deles é o Châteauneuf. Foi fácil entender por que o Papa João escolheu este local com sua visão de 360 graus da vila e dos vinhedos abaixo, a apenas 30 quilômetros de Avignon. Chateauneuf funcionava como um castelo de retiro e descanso, porque o papa continuava vivendo e despachando a partir do castelo papal de Avignon.

Os papas de Avignon realmente gostaram do vinho produzido na área e plantaram novos vinhedos nas terras mais férteis ao norte. O Papa João XXII tem o crédito de fazer muito para melhorar a viticultura na região como um todo. O vinho recebeu o nome de “vin du papes” (vinho dos papas) e foi amplamente divulgado. Se não fosse pelo Papado em Avignon, o vinho de Chateauneuf du Pape certamente não teria sido tão conhecido!

O Papa João XXII morreu apenas um ano após a conclusão do castelo, de maneira que ele nunca passou muito tempo lá. Nenhum dos papas subsequentes chegou a viver no castelo também, já que havia o outro castelo papal em Avignon. O Papa Gregório XI (1370-1378), resolveu voltar a Roma. Mas os problemas voltaram com o papa seguinte, Urbano VI, que, logo depois de eleito, foi declarado paranóico e repudiado pelos cardeais, que elegeram Clemente VII, que, por sua vez, se transferiu com a cúria novamente para Avignon.

Urbano não aceitou a deposição e foi apoiado por Santa Catarina de Siena. Clemente teve apoio de São Vicente Ferrar. A cristandade foi dividida em duas e assim permaneceu por 39 anos. Em 1409, desiludidos com ambas as lideranças, os cardeais convocaram novo concílio, em Pisa (Itália), e depuseram o papa romano Gregório XII e Benedito XIII, de Avignon, e elegeram Alexandre V. Nenhum dos dois, porém, aceitou a deposição, e a igreja passou a ter três papas ao mesmo tempo!

Em 1415, o concílio de Constance entrou em consenso e elegeu novamente um único papa, romano, Martinho V, depois de depor ou forçar a abdicação dos papas anteriores.

Ao longo do Papado em Avignon, houveram 7 papas franceses e mais 3 que foram declarados anti-papas, por não serem reconhecidos pelo Vaticano em Roma. Por fim, com o Papado retornando para Roma, o castelo foi passado para o Bispo de Avignon, mas era muito caro para ser mantido. Com o tempo, houve um desmonte do castelo para com a pedra extraída construir-se outras edificações na região, restando atualmente, apenas algumas ruínas.

O vinho do Châteauneuf du Pape ganhou reputação como um vinho de qualidade na França e foi elogiado em toda a Europa. No entanto, na década de 1860, uma nova doença da videira começou a ser notada no sul da França. A filoxera, rapidamente chegou ao Vale do Rhône e sendo uma doença nova para a maior parte do mundo não havia certeza de como combatê-la. A doença estava se espalhando rapidamente pela França, deixando para trás muitas vinhas mortas. Durante a década de 1870, a

produção de vinha na região caiu drasticamente de 89,5 milhões de hectolitros em 1870 para 23,4 milhões de hectolitros em 1879. Felizmente, os especialistas descobriram que usando-se porta-enxertos de videira americana, as novas videiras ficavam mais resistentes à filoxera e deu-se o replantio dos vinhedos desta maneira.

Percebe-se que beber um vinho do Chateauneuf du Pape é como beber um pouco da história, até porque Chateauneuf tornou-se uma das primeiras AOCs ou denominação de origem controlada na França em 1936. Isso significa que cada etapa da produção de vinho deve seguir padrões rígidos. Isso é o mesmo para todas as denominações na França.

O que torna os vinhos Chateauneuf únicos são as treze variedades de uvas que podem ser misturadas ao vinho. Grenache é a variedade mais cultivada e predominante na mistura, a espinha dorsal dos vinhos Chateauneuf. Ele empresta ao vinho notas de cereja escura, amoras e especiarias. Diz-se que os vinhos Chateauneuf podem ser bebidos jovens, mas são muito mais acessíveis com um pouco de idade. Os vinhos produzidos têm a particularidade de terem o teor alcoólico mínimo permitido de 12,5% embora, na prática, sejam geralmente de 14% ou mais.

Outras uvas importantes em Chateauneuf du Pape são: Syrah, Mourvedré, Cinsault, Clairette, Vaccarése, Bourboulenc, Roussanne, Cunoise, Muscardin, Picpoul, Picardin, Terret noir. A Grenache Blanc não é considerada separadamente da Grenache Noir.

Embora existam vinhos tintos e brancos na denominação, 94% do vinho produzido é o vinho tinto complexo e encorpado. Com notas de amoras, morangos, groselhas negras, kirsch, cerejas pretas e vermelhas, as texturas são deliciosas quando jovens e como a marca de muitos vinhos finos, só melhoram com o tempo. O frescor e o tempero de um Chateauneuf-du-Pape tinto combinam muito bem com pratos de carne vermelha grelhada, pato, cordeiro, ensopados e pratos com carnes de caça.

Os brancos tendem a ser significativamente vinhos para serem bebidos na sua juventude. A maioria deve ser bebida dentro de quatro a cinco anos, embora alguns como o Chateau de Nalys, por sua passagem em barricas, possam envelhecer por muito mais tempo. Grenache Blanc, Cunoise, Vaccarése criam um vinho fresco, que possui notas florais e frutadas com um teor alcoólico de cerca de 14%. Excelentes combinações gastronômicas incluem frango, vários queijos duros e macios e praticamente todos os tipos de frutos do mar, desde mariscos como lagosta e camarão, até mesmo a cozinha asiática e japonesa, como um sushi.

O clima da região é tipicamente mediterrânico, muito seco, graças ao vento mistral. A agricultura biodinâmica é muito mais facilmente realizada aqui, pois as pragas simplesmente não prosperam neste ambiente. Existem muitos tipos diferentes de solo, de argila a areia e os galets (seixos rolados) - grandes seixos redondos que ajudam a manter o calor no solo e auxiliam na drenagem. Outra característica deste AOC: toda a colheita é feita à mão. E outro detalhe importante: as garrafas do vinho Chateauneuf-du-Pape tem gravado em alto relevo a mitra papal, sendo facilmente distinguíveis junto aos outros vinhos do Rhône.

Podemos dizer que os papas de Avignon contribuíram muito para a criação, desenvolvimento e promoção de vários vinhos, muitos dos quais são provençais, incluindo os vinhos brancos de Cassis e Marignane, os vinhos brancos e tintos de Cagnes, Roquevaire, Aubagne, Cucuron e Manosque (Pierrevert); bem como os vinhos tintos de Gémenos, Orgon, Barbentane, Aix-en-Provence e La Crau. Este último, é apontado como o vinho mais alcoólico da Provence.

Mas nem todo vinho do Papa tem a qualidade do vinho francês! No início do século XX, o vinho tônico Mariani, à base de vinho de Bordeaux e folhas de coca, era muito popular. Seu inventor, Angelo Mariani, era um ás da publicidade e conseguiu convencer os Papas Leão XIII e Pio X a anunciarem sua bebida pessoalmente. Leão XIII até lhe concedeu a Medalha de Ouro do Vaticano. O vinho tônico Mariani é o ancestral da Coca-Cola, mas isso é outra história...

Se você ainda não conhece o Chateauneuf-du-Pape, está mais que na hora de prová-lo! 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

## “POR QUE DAR UMA CHANCE PARA OS VINHOS ITALIANOS?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 03/06/2023

A Itália se tornou o maior produtor mundial de vinhos, segundo a OIV (Organização Internacional da Uva e do Vinho), no ano passado. Foram 49,8 milhões de hectolitros elaborados, o equivalente a 19,3% do total. O país é também o maior exportador de vinho, em volume, para o mundo.

Mas por aqui os brancos e tintos do país da Bota ocupam apenas a quarta colocação entre os rótulos importados, mesmo com a nossa enorme colônia de descendentes de italianos. Nossos vizinhos Chile e Argentina, junto com Portugal, lideram no ranking de vinhos importados pelas empresas brasileiras, com uma participação maior que 75% do mercado. Resta à Itália uma fatia de 8,6% (a França vem a seguir, em quinto lugar, com 6,7% deste total). Os dados são da Ideal Consulting.

**SINAIS TROCADOS** - Há um contraste entre a importância dos vinhos italianos no mercado mundial e seu espaço entre os consumidores brasileiros. O evento “I Love Italian Wines”, realizado nesta semana em São Paulo e no Rio de Janeiro, mostrou que está na hora de os brasileiros darem uma oportunidade para os rótulos. O principal argumento é a qualidade crescente do que se prova na taça, como mostraram os 12 vinhos selecionados para a degustação, organizada pela Italian Trade Agency (ITA), em parceria com a Vinitaly, a maior feira de vinhos do país, realizada em Verona; e a Wine South America, que acontece em Bento Gonçalves (RS).

A prova, conduzida pelo especialista Jorge Lucki, foi quase um convite para redescobrir a Itália ou para dar uma chance para DOCs (sigla para denominação de origem controlada) não tão famosas. Não havia nenhum chianti ou brunello, por exemplo, na seleção. Mesmo no caso de regiões conhecidas, como o Piemonte, os vinhos eram de DOC menos famosas, como um Roero Arneis ou um Sforzato di Valtelina, no próprio Piemonte. As exceções foram um prosecco rosé, o La Gioiosa (R\$ 159,69, na Barrinhas), aqui lembrando que desde 2020 é permitido elaborar rosados na região, com a uva pinot nero; e o um barolo, o Riserva 10 Anni, da Bel Colle, que encerrou a degustação, vendido por R\$ 670, na Decanter... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-dar-uma-chance-para-os-vinhos-italianos/>

## “A ORIGEM DOS GRANDES VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 02/06/2023

Na parafernália de marketing utilizada para chamar a atenção do consumidor de vinhos há de tudo, no bom e no mau sentido. Se, para títulos mais comerciais, termos como “Reservado”, “Reserva” ou “Special Selection” (sem falar nos selos com reconhecimentos obtidos em concursos) concretamente não representam nenhum diferencial, nos vinhos de alta gama, direcionados a apreciadores mais exigentes, a mensagem tem que ser mais bem cuidada e verossímil

E assim com rótulos que trazem a menção single vineyard, elaborados a partir de parcelas únicas, que foram justamente individualizadas em função de seus predicados. Ou “vinhas velhas”, atribuída a vinhos elaborados a partir de parreiras cuja idade avançada faz com que elas tenham tido tempo para se adaptar ao local e ter um sistema radicular bem desenvolvido, que possibilita extrair melhor os recursos minerais e hídricos do solo e permite superar de maneira menos traumáticas condições adversas, caso de extremos de temperatura ou de água (seca ou chuva) afim de controlar o crescimento dos ramos e da folhagem, resultando numa maturação mais homogênea dos cachos. É o que propicia vinhos mais ricos e equilibrados

Parreiras para lá de 80 anos, atarracadas – o adjetivo parrudo não é por acaso – com o tronco espesso e braços retorcidos, são o ponto em comum de grandes rótulos mundo afora. Como o australiano Hill of Grace, o californiano Ridge Lytton Springs, o argentino Noemia, o espanhol Pingus, o português Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa; italianos da Puglia e da Sicília, ou são a essência das parcelas que servem de base para compor os premiers grands crus classes de Bordeaux... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-e-a-origem-dos-grandes-vinhos.ghtml>

## “I LOVE ITALIAN WINES E MAIS EVENTOS PARA OS AMANTES DE VINHOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 02/06/2023

Como já anunciado nesta coluna, o mês virou regado a vinho no Rio de Janeiro, com uma semana chuvosa, de temperaturas mais baixas, que convidam a boas taças. O I Love Italian Wines teve sua primeira edição no Rio de Janeiro na última quinta, 1º de junho, em Copacabana. Apesar de ser um evento bem compacto, contou com uma presença significativa de importadores e distribuidores de vinhos italianos e um grande público. O evento foi restrito aos profissionais da área, que puderam experimentar rótulos de algumas regiões da Itália.

Em se tratando do maior produtor de vinhos do mundo, certamente precisaríamos de vários salões para mostrar um pouco de cada uma das regiões, uvas e perfis de vinhos da chamada “Enotria” (Pátria do Vinho). No salão do Hotel Emiliano, havia certamente boa presença de vinhos das regiões mais tradicionais, como Toscana, Piemonte e Veneto, mas também muitos rótulos do sul da Itália, uma boa opção para a grande distribuição, já que os vinhos, por serem menos renomados, podem apresentar uma boa relação preço/qualidade.

Os tintos foram mais numerosos, como sempre, mas havia bons brancos, feitos com cepas nativas e que atestam a riqueza do patrimônio vitícola italiano, uma terra de latitude mediterrânea, mas que apresenta configurações climáticas distintas pela presença de cadeias montanhosas, grandes áreas litorâneas, lagos, ilhas.

Numa masterclass para convidados, promovida pela ITA (Italian Trade Agency), foram servidos 12 rótulos de diferentes regiões e denominações de origem. Um belo painel, selecionado e apresentado pelo sommelier Dionísio Chaves, foi servido aos convidados, com a presença de Ferdinando Fiore, diretor do escritório da ITA em São Paulo, e Massimiliano Iacchini, cônsul-geral da Itália no Rio. O evento, que aconteceu em São Paulo pela segunda vez e estreou no Rio, parte da iniciativa de aumentar a presença dos vinhos italianos no Brasil, hoje o quarto país mais importado do segmento, após Chile, Argentina e Portugal.....

Junho vai seguir com uma programação intensa para os amantes de vinhos, não apenas no Rio, capital, mas no estado – da serra ao litoral. Neste final de semana já acontece a 13ª edição do Serra Wine Week em Petrópolis – um festival que visa atrair o público pelo viés turístico e gastronômico da região. O evento prevê venda de vinhos a preços convidativos em vários estabelecimentos da cidade, feiras e jantares harmonizados. Mais informações serão disponibilizadas no site e redes sociais: [www.serrawineweek.com.br](http://www.serrawineweek.com.br), @serrawineweek.

Entre 8 e 18 de junho, acontece o Wine In Búzios, na badalada cidade do litoral fluminense Armação dos Búzios. A programação, ainda não disponível, promete: palestras, jantares harmonizados, passeios, feira com degustações, além de atrações gastronômicas e musicais. Informações pelo site [wineinbuzios.com](http://wineinbuzios.com)

Como já citado no último artigo, no Rio de Janeiro capital, a grande atração para o próximo final de semana é a 10ª edição do Vinhos de Portugal no Brasil. Para ver a programação, acesse: [www.vinhosdeportugal2023.com.br](http://www.vinhosdeportugal2023.com.br). Confira a cobertura de alguns momentos do evento no próximo artigo desta coluna... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/i-love-italian-wines-e-mais-eventos-para-os-amantes-de-vinhos/>



## “A RESPOSTA DA AFRICA DO SUL À BORGONHA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 03/06/2023

Borgonha e Pinot Noir estão na moda há duas, possivelmente três décadas, mas a África do Sul – muito mais famosa por tintos vigorosos – levou tempo para identificar onde essa delicada uva tem mais chance de prosperar.

Não é como se todos os vinhedos do Cabo fossem muito amenos para a uva tinta da Borgonha de amadurecimento precoce. Os produtores tentaram plantá-lo no extremo sul da África, no interior do Cabo das Agulhas, e descobriram que era muito frio e úmido para o frágil e fino Pinot Noir daqui, então eles voltaram sua atenção para Sauvignon Blanc e Syrah cada vez mais finos.

Mas o país agora parece ter encontrado seu ponto ideal para Pinot Noir, na costa sul a oeste do Cabo das Agulhas entre os pomares de Elgin e, particularmente, em um vale subpovoado que é conhecido como ‘céu na terra’, Hemel-en-Aarde em africâner, no interior do resort de observação de baleias de Hermanus.

Na virada do século, havia apenas seis produtores de vinho no vale, que se estende por 15 km (9 milhas) para o interior a partir das vilas à beira-mar de Hermanus. Mas em 2004, o ano em que o filme Sideways, que promove Pinot, foi lançado, havia mais oito e hoje são cerca de 20. A reputação da região é tamanha que alguns dos produtores menores e mais jovens que revitalizaram a cena do vinho do Cabo são comprando frutas em Hemel-en-Aarde e transportando-as para vinificar em outro lugar. Reino Thiart é o enólogo da vinícola Whalehaven que chama a atenção de qualquer visitante de Hermanus. Fica fora dos limites de Hemel-en-Aarde, mas sempre obteve suas uvas de lá. (Não possui vinhedos, mas é um destino turístico popular.) Thiart me disse durante uma recente visita à área: ‘Se você quer fazer um bom Pinot [na África do Sul], precisa vir para Hemel. Temos produtores fantásticos no vale e o preço das uvas Pinot, justificadamente, aumentou enormemente - para 25.000 a 30.000 rands por tonelada. A maioria dos Hemel Pinots custa entre £ 25 e £ 40 a garrafa, menos na própria África do Sul.

Apenas um pouco menos plantada em Hemel-en-Aarde é a uva branca da Borgonha Chardonnay, cujas uvas são vendidas entre 16.000 e 22.000 rands a tonelada, com vinhos um pouco mais baratos que os Pinots - talvez porque, ao contrário do Pinot Noir, existam tantas outras fontes do excitante Chardonnay sul-africano. Eu diria, no entanto, que Hemel é atualmente melhor em Chardonnay do que em Pinot Noir. É certo que geralmente é mais fácil fazer Chardonnay em qualquer lugar do que Pinot, mas leva algum tempo para encontrar exatamente a mistura certa de muitos clones de Pinot para cada vinhedo ao longo do vale, o que significa que muitos dos vinhedos Pinot de melhor qualidade ainda são para atingir seu passo maduro.

Isso foi verdade por muitos anos para os vinhos da vinícola pioneira de Hemel, Hamilton Russell, fundada com uma visão extraordinária já em 1975 por Tim Hamilton Russell, quando era presidente da agência de publicidade J Walter Thompson em Joanesburgo. Foi uma aposta excepcionalmente corajosa imaginar que o que antes era uma região pobre de criação de ovelhas, tão remota que foi escolhida como local da colônia de leprosos do Cabo, se tornaria uma excelente região vinícola. Ele teve que esperar 14 anos antes de se juntar a esse esforço aparentemente louco por seu ex-enólogo Peter Finlayson, que conseguiu persuadir nada menos que um borgonhês a co-fundar a vinícola Bouchard Finlayson um pouco mais acima no vale. Isso deve ter parecido uma justificativa... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/south-africas-answer-burgundy>

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

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

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

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

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

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS

A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

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

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

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

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

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

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

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

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### DOIS VINHOS DE VULCÃO

O fato de Soave ser um dos nossos favoritos no mundo do vinho italiano fica evidente pelo número de vezes que abordamos o assunto. Também já dissemos tudo sobre a sua origem, o seu desenvolvimento, a sua qualidade e o descaso criminoso deste maravilhoso vinho por parte dos consumidores alemães, depois de terem perdido o gosto por produtos sem alma produzidos em massa.

Nosso próprio amor pelos vinhos das encostas muitas vezes íngremes e parcialmente em terraços da área central de Soave com seus solos vulcânicos não diminuiu em todos os anos em que acompanhamos este tema; antes, o oposto é o caso. Isso também se deve ao fato de que agora podemos recorrer a estoques mais maduros de nossos arquivos durante todo o ano, que não apenas fornecem sempre a prova do bom potencial de desenvolvimento do Soave de primeira classe, mas também nos deixam curiosos sobre as safras atuais a cada ano.

O espectro de Soave varia de companheiros leves, descomplicados e frescos do dia a dia a profundos e complexos, minerais esfumaçados, mais ou menos derretidos, mas nunca cabeças de personagens pesadas que também são descomplicadas de beber na maioria dos casos, mas cuja verdadeira qualidade só pode ser sondada com tempo e atenção suficientes. Soave nunca é notavelmente aromático ou frutado e, portanto, é um companheiro alimentar extremamente versátil em todas as suas manifestações. Especialmente as versões de classe superior mostram toda a sua força aqui. E porque é a estação: também combina melhor com pratos de aspargos do que quase qualquer outro vinho branco.

Uma história de sucesso muito mais recente é a de Lessini Durello. O DOC existe desde 2011 e muitos dos melhores vinhos só agora estão no mercado. Lessini Durello é basicamente um vinho espumante, predominantemente da variedade autóctone Durella. O cuvée deve conter pelo menos 85% de Durella (Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay e Garganega também são permitidos), sendo que os melhores vinhos quase sempre consistem exclusivamente em Durella. No entanto, não é apenas o cuvée que determina a qualidade: uma grande parte de toda a Lessini Durello é produzida usando o método de fermentação em tanque e chega ao mercado relativamente logo após os 18 meses de maturação prescrita da levedura. Apenas a adição de "Riserva" ou "Metodo Classico" no rótulo garante vinhos de fermentação clássica em garrafa... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/the-two-from-the-volcano-soave-and-lessini-durello?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_22&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/the-two-from-the-volcano-soave-and-lessini-durello?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_22&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 01/06/2023)

### TENSÃO E ESCASSEZ NO MERCADO – ASSOCIAÇÃO DA INDÚSTRIA DA BORGONHA ADVERTE: PREÇOS DOS VINHOS REGIONAIS ESTÃO MUITO ALTOS

O presidente do Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), Laurent Delaunay, expressou sua preocupação com os altos preços dos vinhos da região da Borgonha. Devido a geadas, granizo e fortes chuvas, a safra de 2021 foi metade menor do que em um ano normal, o que levou a aumentos de preços de 25%, disse ele.

De acordo com Delaunay, esta "tensão e escassez no mercado" afeta particularmente a categoria de vinho mais acessível dos vinhos regionais, que representam mais de 50 por cento da produção total da Borgonha. "São os únicos vinhos em que nossos volumes são suficientes para serem listados em supermercados, redes hoteleiras e também em licitações. E têm um impacto significativo em toda a economia da Borgonha", enfatiza. O desenvolvimento é muito mais preocupante do que os aumentos de preços dos Grands Crus ou Premier Crus, que sempre encontrarão compradores devido à sua raridade.

Delaunay espera "que não haja uma espécie de crítica contundente aos vinhos da Borgonha, como aconteceu com Bordeaux há dez ou quinze anos. Serão necessárias duas safras generosas seguidas para estabilizar os preços dos vinhos da Borgonha". Mas a demanda descontrolada e os estoques baixos impediriam qualquer redução de preços no curto prazo. Em 2022, o volume da colheita aumentou 75 por cento para 1,75 milhões de hectolitros, mas os preços das uvas e dos vinhos de garrafa não voltaram ao nível de 2020... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/burgundy-industry-association-warns-prices-for-regional-wines-too-high-tension-and-scarcity-in-the-market?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_22&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/burgundy-industry-association-warns-prices-for-regional-wines-too-high-tension-and-scarcity-in-the-market?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_22&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 01/06/2023)