



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O JAPÃO E SEUS VINHOS**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



07

**O JAPÃO E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"SEIS UVAS QUE CONTAM UMA HISTÓRIA" - POR SUZANA BARELLI**



09



10

**"A LUTA DA CENTENÁRIA VINÍCOLA HERDADE DO MOUCHÃO PARA ENCONTRAR UM SUCESSOR" - POR MARIA DA PAZ TREFAULT**

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **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 STE MICHELLE DRY RIESLING 2021 – WASHIGTON – ESTADOS UNIDOS

Chateau Ste. Michelle é a maior e mais antiga vinícola do estado de Washington. Faz parte da região do Woodinville Wine Country, forte polo turístico nos arredores de Seattle, reconhecido mundialmente por sua bela produção de vinhos!

Sob muitos aspectos Chateau Ste. Michelle é a mais importante vinícola do estado, além de ser hoje o maior produtor de vinho Riesling do mundo. Sua fundação tem origem no final da Lei Seca nos EUA, período de 13 anos (1920-1933) em que a constituição americana proibiu a fabricação, comércio, transporte, exportação e importação de bebidas alcoólicas. Foi somente em 1976, com a construção de sua sede em Woodinville, que veio o nome atual, e quando tudo começou a mudar. Antes localizada no Columbia Valley (Eastern Washington), puxou a fila das vinícolas de lá e foi a primeira a fazer a mudança para o lado ocidental da cadeia de montanhas Cascade, para a região de Puget Sound, onde fica Seattle e onde reside a maior parte da população do estado. A partir daí a região ganhou força e tornou-se o polo que é hoje.

A vinícola aparece na lista das TOP 100 vinícolas do ano (“Top 100 Wineries of the Year”) no ranking de 2016 da revista Wine & Spirits. E é a 22ª vez que recebe esse prêmio, mais do que qualquer outro produtor dos EUA. O artigo da revista destaca “a impressionante consistência e qualidade do vinho da Chateau Ste. Michelle, especialmente do vinho Riesling”.

**Composição de Uvas:** Elaborado 100% com uvas Riesling dos vinhedos de Chateau Ste. Michelle em Washington State. É o Riesling mais vendido do mundo, passando à frente inclusive dos vinhos alemães. Hoje é fabricado em versões que passeiam entre doce e seco.

**Notas de Degustação:** cor amarelo claro. No nariz apresenta notas cítricas e de flor de laranjeira, toque mineral e impressão de frescor. Em boca tem corpo médio e boa acidez. Um vinho seco que nem de longe tem o toque meio-doce do Rieslings alemães. O final de boca é muito gostoso e sugere o segundo gole, especialmente num dia de muito calor.

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

**Notas de Harmonização:** um vinho que pela intensidade de sabores, associada à acidez viva pede pratos de frutos do mar, de peixes e carnes brancas (em especial carne de porco), comida asiática e queijos leves.

**Serviço:** servir entre 8 e 10°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. | LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 | LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.**



## POWERS VIOGNIER 2017 – COLUMBIA VALLEY – ESTADOS UNIDOS

A Powers Winery, fundada por Bill Powers em 1992, desde o lançamento inaugural a vinícola permaneceu comprometida com a elaboração de vinhos de alta qualidade e com potencial de envelhecimento, usando o conceito de inovação e sustentabilidade ambiental.

Os vinhos Powers são produzidos pelo enólogo Jose Mendoza com a missão de mostrar os diversos microclimas e vinhedos distintos do Estado de Washington, permitindo a adaptação de várias castas nas suas vinhas. Sem passagem por madeira, é a expressão sincera da casta francesa na América, apresentando o terroir único daquela porção à noroeste dos Estados Unidos, com solo arenoso, pouquíssimo molhado por chuvas, tendo índices pluviométricos comparáveis a desertos. Não há fermentação malolática, preservando o frescor do suco e uma deliciosa característica mineral.

**Composição de Uvas:** 100% uva Viognier com fermentação em tanques de aço inoxidável com levedura selecionada para manter o frescor desta variedade. O vinho não passa por fermentação malolática, nem estagia em carvalho.

**Notas de Degustação:** cor amarelo com reflexos dourados. O aroma é fresco, delicado, com notas de frutas como pêsego, maçã e banana com um toque floral. Em boca, é um vinho bem elegante e persistente, com final cítrico e mineral.

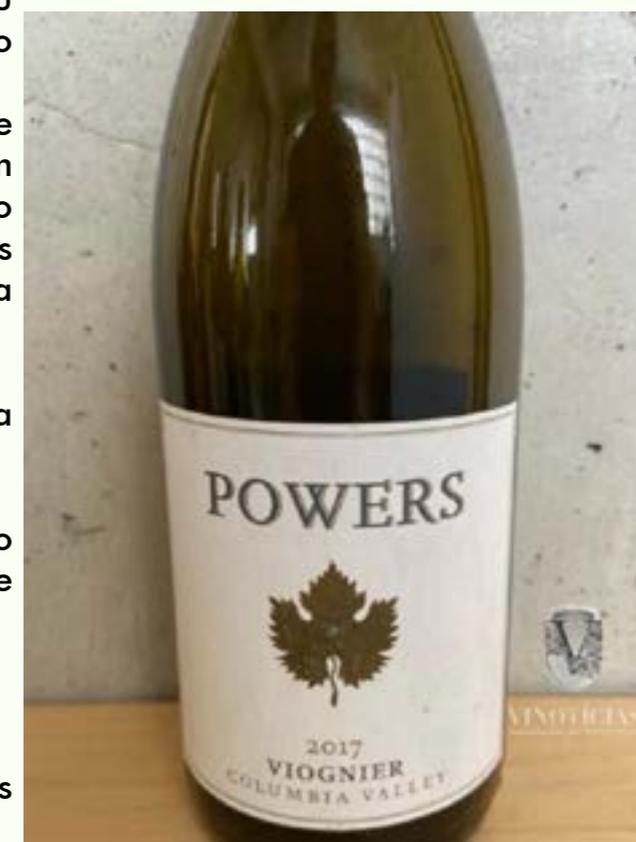
**Estimativa de Guarda:** Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados.

**Notas de Harmonização:** um vinho para acompanhar carnes brancas de frango ou suína grelhadas, e queijos mais leves.

**Serviço:** servir entre 8 e 10°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. | LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 | LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.**



## DONATI FAMILY VINEYARD CLARET 2018 – PASO ROBLES – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

A Donati Family Vineyard é uma propriedade familiar e está em operação há mais de 20 anos. Eles se esforçam para produzir vinhos incríveis e contam com a criatividade de sua enóloga Briana Heywood. A Donati é uma das sete vinícolas em Paso Robles.

Ron e seus três filhos Matt, Mark e Brad estabeleceram a Donati Family Vineyard em 1998. Eles adquiriram vinhedos na pequena cidade de Paicines, localizada na costa central da Califórnia. A localização desfruta de longos dias quentes, seguidos de noites frias, graças à influência marinha da Baía de Monterey, criando um ambiente ideal para o cultivo de uvas premium. O núcleo do premiado portfólio de vinhos da família Donati Vineyard sempre foi focado nas variedades de Bordeaux. Isso inclui Cabernet Sauvignon e Merlot, bem como blends de alta qualidade no estilo bordalês.

A vinícola Donati Family Vineyard está localizada em Templeton, Califórnia, no coração de Paso Robles Wine Country. A instalação foi comprada em 2007 e remodelada extensivamente para criar uma sala de degustação e um centro de hospitalidade acolhedor, além de uma área de piquenique ao ar livre.

**Composição de Uvas:** Blend de Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot e Cabernet Franc, este vinho de Paso Robles encanta por sua estrutura e elegância. Estagia 23 meses em barricas de carvalho (22% novos). Claret era a forma como os britânicos se referiam aos claros tintos de Bordeaux no século XVIII.

**Notas de Degustação:** cor rubi intenso. No nariz apresenta notas de frutas vermelhas e escuras maduras, como cerejas e amoras, notas de especiarias, como pimenta-preta, além de toques defumados, tostados e de baunilha, com uma deliciosa complexidade. No paladar mostra corpo médio, com taninos macios e finos e final de boca elegante. Repete em boca o perfil aromático onde destacam-se as notas de frutas maduras, especiarias e toques de baunilha.

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

**Reconhecimentos:** 90WE – 91 AD

**Notas de Harmonização:** um vinho que acompanha carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carne suína, massas com ragu de carne e queijos.

**Serviço:** servir entre 8 e 10°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

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



# O JAPÃO E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho não é uma coisa nova para os japoneses. As primeiras uvas teriam sido trazidas da China no Séc. VII. No Japão, o vinho remonta a Gyōki, o eremita do Séc VIII que plantou vinhas no Templo Daizen. O consumo de vinho foi observado pela primeira vez pelos moradores japoneses quando os padres jesuítas de Portugal chegaram em Nagasaki no século XVI (1545). Os habitantes locais que praticavam o cristianismo foram seduzidos pelo seu sabor, tornando a importação de vinhos algo muito popular, já que as uvas japonesas criavam vinhos "intragáveis".

No entanto, não seria até o período de Meiji, quando o isolacionismo feudal do Japão terminou, que a vinificação se tornaria uma atividade efetiva. Uma indústria principiante do vinho enviou dois ex-samurais, Tsuchiya Ryuken e Takano Masanari, para estudar a vinificação na França, em 1877. Graças aos pioneiros que retornavam de suas viagens na Europa com mudas de videira e conhecimento de vinificação em mãos, nasceu uma indústria mais estabelecida e organizada.

Na era pós-guerra, a vinificação realmente decolou no Japão e a demanda por vinhos japoneses começou a crescer. O consumo de vinho começou com a abordagem da ocidentalização no Japão. Mas não era tão popular, pois não se adequava à dieta centrada no arroz seguida pelos japoneses.

Os vinhos doces que foram feitos especialmente para se adequar ao gosto japonês eram populares como uma bebida revitalizante, e o consumo do vinho aumentou no Japão após as Olimpíadas de Tóquio em 1964, quando a comida se tornou mais ocidentalizada.

O consumo de vinho aumentou rapidamente depois e, em 2014, o consumo anual de vinhos no Japão teve um aumento de 54% em uma década.

O vinho foi consumido principalmente pelos japoneses ao comer cozinha ocidental, incluindo pratos italiano, francês e espanhol, mas como o vinho japonês é o ideal para cozinhas japonesas, muitos japoneses gostam de comer sushi, tempura, teppanyaki (bife) ou sukiyaki bebendo vinho nacional. Os enólogos inovadores cultivaram com sucesso espécies de uvas e vinhos adequados ao paladar japonês. Isso atingiu seu auge nos anos 70 e 80 e, desde então, os vinhos japoneses são uma promessa crescente, tanto nacional quanto internacionalmente.



**REGIÕES DE PRODUÇÃO DE VINHO NO JAPÃO** - Embora a vinha tenha se espalhado por todo o Japão, uma das maiores dificuldades dos vinicultores japoneses não é tanto o mercado, mas o terreno. O espaço para agricultura no país não é vasto e, para complicar ainda mais, o tipo de solo e o clima estão longe de serem ideais para o plantio de uvas. Há três regiões principais produtoras de vinho no Japão, as de Yamanashi, Nagano e Hokkaido.

**YAMANASHI** - tem sido um prolífico produtor de uvas para vinho no Japão e representa quase um terço da produção nacional. A produção de vinho em Yamanashi também tem uma longa história de 150 anos. De fato, Yamanashi foi a primeira região do Japão a produzir vinho em 1877, graças aos pioneiros que trouxeram técnicas de vinificação da Europa no período Meiji.

A região de Yamanashi fica no sopé do Monte Fuji, e a área mais famosa de cultivo de uvas viníferas é a cidade de Katsunuma. Com rico solo vulcânico e umidade relativamente baixa, o potencial da região vinícola está bem estabelecido há mais de um século. Afinal, foi aqui que a primeira vinícola do Japão foi aberta em 1877 (hoje faz parte do Grupo Mercia Wine no Japão). A região conta com cerca de oitenta vinícolas, é uma das principais produtoras de vinho no país.

A uva "Koshu" da região, é particularmente amada pelos enólogos japoneses, pois seu sabor levemente ácido cria vinhos que combinam perfeitamente com a culinária japonesa tradicional - Sashimi e Sushi em particular. A Koshu é uma uva de casca rosada que rende vinhos brancos secos e suaves. Uma variação destas uvas foi trazida para o país há um milênio, embora pesquisadores não consigam concluir qual sua origem exata. Um resultado do teste de DNA mostrou que é a uva Koshu é um híbrido entre uma variedade europeia de uva e uvas autóctones chinesas, sendo uma casta de *Vitis vinifera*.

Hoje, a variedade nativa Koshu e as uvas internacionais Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon dominam a produção de vinho japonesa, embora apenas uma em cada cinco garrafas seja feita de uvas japonesas frescas. Essas são cultivadas principalmente nas principais províncias vinícolas de Yamanashi, Nagano e Hokkaido.

Outra varietal típica do país é a Muscat Bailey A, que produz vinhos tintos. Esse tipo de uva foi criada nos anos 1920 por Kawakami Zenbei, considerado por muitos o "pai" dos vinhos japoneses. Foi ele quem começou a selecionar uvas que fossem capazes de enfrentar o clima cruel do país, com neve forte e chuvas pesadas.

A cidade de Katsunuma fica a apenas uma hora de passeio de Tóquio, tornando os vinhos produzidos no vale de Koshu (daí a origem do nome da uva Koshu) uma escolha muito comum dos sommeliers dos restaurantes locais. Há um grande número de vinícolas locais para serem visitadas.

**NAGANO** - a região é outra produtora considerável de vinhos no Japão. Além das vinícolas, Nagano já tem uma reputação nacional de cultivar uvas deliciosas para sobremesas, principalmente a famosa uva "Kyoho". Como Yamanashi, sua história de vinificação remonta ao longo de um século, com a primeira vinícola na região criada em 1902.

Existem quatro áreas em Nagano que produzem vinho, e que possuem o mesmo tipo de solo, alta altitude e temperaturas frias que Yamanashi. O que é único em Nagano, no entanto, é que seu clima se presta muito bem ao cultivo de uvas viníferas européias, como Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Sendo assim, é de se esperar que muitos dos vinhos criados em Nagano tenham rótulos com um nome conhecido por amantes de vinhos.

**HOKKAIDO** - com seus invernos gelados, o Hokkaido pode ser o último lugar que você esperaria encontrar vinhedos! Mas o clima de Hokkaido é extremamente próximo das famosas regiões de cultivo de vinhos da França, como Champagne e Alsácia.

Com baixa umidade durante todo o ano e grandes gradientes de temperatura entre dia e noite, que reforçam o teor de açúcar natural de frutas e vegetais, Hokkaido é um lugar surpreendentemente perfeito para cultivar uvas viníferas. Quando o desenvolvimento da viticultura começou em Hokkaido nos anos 70 e 80, a maioria dos produtores escolheu variedades de uvas alemãs resistentes ao clima, como a Kerner ou a Zweigelt. Com as mudanças climáticas, no entanto, as vinícolas de Hokkaido descobriram que podem plantar espécies francesas como Pinot Noir.

Dentro de Hokkaido, as duas principais regiões produtoras de vinho são Yoichi e a região de Furano. Os vinhos de Yoichi tiveram um grande sucesso nos últimos anos, com alguns prêmios obtidos em concursos internacionais de vinhos. Nas duas áreas, existem várias vinícolas que você poderá visitar para provar vinhos. Muitas vinícolas têm restaurantes próprios que permitirão provar o vinho com uma harmonização perfeita com as refeições.

**O TEMPLO DA UVA** - Se você realmente quer ter uma imersão em vinhos japoneses, a recomendação é visitar Daizenji em Koshu, na região de Yamanashi. Daizenji é frequentemente conhecido como "o templo da uva". Diz-se que fica no local onde o cultivo de uvas começou no Japão no século VIII. A lenda conta que o monge que fundou o templo criou medicamentos quando Buda apareceu para ele, segurando um cacho de uvas. Além de sua conexão com o plantio de uvas em Yamanashi, é um templo espetacular com um salão principal que tem quase mil anos. E, é claro, você pode ver o Buda por si mesmo (embora o que está em exibição seja apenas uma réplica do original que fica guardado em segurança). Não há melhor maneira de mostrar seu apreço pelos vinhos japoneses do que ir a um lugar onde eles são sagrados!

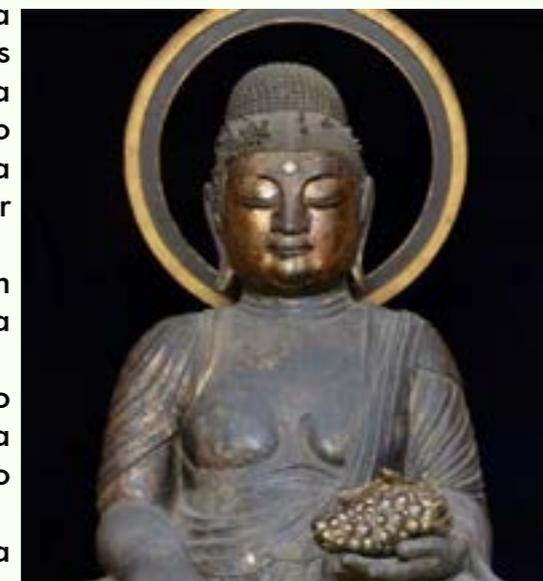
Muitos críticos de vinhos se surpreendem como os enólogos japoneses tenham usado técnicas de vinificação antigas e tenham aplicado suas próprias inovações para criar um novo mundo de vinhos que não apenas conseguiu prender a atenção de sua própria nação, mas também o mundo em geral.

Atualmente, os vinhos produzidos no país são divididos em três categorias: Kokunaisan, rótulo 100% nacional; Kokusan, feito com uvas importadas, mas fermentado no Japão, e Yunyu, é produzido em outros países e apenas engarrafado no Japão. O país ainda não tem um selo de origem controlada nacional, embora algumas regiões já tenham certificados que garantem que os rótulos são mesmo produzidos no local.

A principal característica do vinho japonês é sua diversidade. Vinhos com vários sabores estão sendo produzidos a partir de uma ampla gama de uvas, incluindo variedades autóctones do Japão, cruzamentos americanos de *Vitis Labrusca* e, mais recentemente, de vinhos criados com a Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Um alerta, entretanto, é importante, muitos vinhos japoneses são voltados para o paladar japonês. O peixe é uma grande parte da culinária japonesa, por isso é lógico que os vinhos japoneses combinam maravilhosamente com qualquer prato de peixe, ou frutos do mar.

Então, sentiu vontade de provar um vinho japonês? Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as pesquisas).



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “SEIS UVAS QUE CONTAM UMA HISTÓRIA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 21/10/2023

Porque o enólogo Pedro Baptista escolheu uvas como trincadeira, castelão e aragonez para as comemorações dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida.

Quais são as uvas mais representativas do Alentejo, a maior região vinícola de Portugal? Para Pedro Baptista, principal enólogo da Fundação Eugénio de Almeida, as listas são formadas por trincadeira, aragonez, castelão, afroucheiro, moreto e tinta caiada, nas tintas; e antão vaz, arinto e roupeiro nas brancas.

Foram estas as variedades que Baptista escolheu para elaborar os vinhos comemorativos dos 60 anos da fundação, criada pelo mecenas Vasco Maria Eugénio de Almeida em 1963. Por aqui, é conhecida pelo Pêra-Manca, seu rótulo premium, e pela marca Cartuxa – há ainda a EA, de preços mais acessíveis, todos importados pela Adega Alentejana.

“Nestas seis décadas, o Alentejo mudou muito, mas o estilo Cartuxa manteve a sua essência. É o Alentejo clássico”, resume o crítico Luís Lopes, que conduziu a degustação que, com Baptista, abriu as comemorações. A proposta era comentar sobre as uvas escolhidas para compor os vinhos elaborados para a data e degustar os dois blends, também feitos para a ocasião.

Na primeira taça, fica claro que manter o estilo clássico significa valorizar as uvas que acompanharam essa história. As variedades roupeiro, arinto e antão vaz fermentaram juntas e amadureceram em barricas usadas, criando um branco mais complexo. Quando os vinhos começaram a ser elaborados pela Adega Cartuxa, a roupeiro era a branca mais cultivada no Alentejo. Hoje, é a antão vaz.

Mas a proposta da fundação é contar a sua história em seis vinhos tintos, todos da safra de 2021... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/seis-uvras-que-contam-uma-historia/>

## “60 ANOS QUE MERECEM SER COMEMORADOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 20/10/2023

Fundação Eugénio de Almeida, que produz os rótulos Cartuxa e Pêra-Manca, duas referências do Alentejo e de Portugal, acompanha a evolução do mercado.

O fato de ser uma marca conhecida e ter um ícone em seu portfólio não pode, nos dias de hoje, fazer com que uma vinícola se acomode. Mais do que nunca o lema “Vamos em frente que atrás vem gente” faz sentido num setor como o do vinho, em que novas técnicas constantemente aparecem e, em particular, os hábitos dos consumidores mudam.

A ciência é fazê-lo sem perder as raízes. Foi o que fez a Fundação Eugénio de Almeida (FEA), instituição que em seu braço vitivinícola produz os rótulos Cartuxa e Pera-Manca, duas legendas do Alentejo e de Portugal como um todo.

Vinho é uma das principais fontes de recursos para que a fundação, criada em 1963 pelo engenheiro Vasco Maria Eugénio de Almeida, consiga levar adiante as funções educativas, culturais e sociais que sempre o moveram. Para tanto, a vinícola tem que acompanhar a evolução do mercado.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-60-anos-de-uma-instituicao-portuguesa-do-vinho.ghtml>

## “A LUTA DA CENTENÁRIA VINÍCOLA HERDADE DO MOUCHÃO PARA ENCONTRAR UM SUCESSOR” - MARIA DA PAZ TREFAULT

NEOFEED – VINHO – 22/10/2023

Lain Richardson, proprietário e enólogo da Herdade do Mouchão, tenta convencer sobrinhos a sucedê-lo em suas inovações no campo árido do Alentejo, onde faz vinhos icônicos.

Atravessar a portaria da centenária Herdade do Mouchão, em Casa Branca, no Alto Alentejo, é uma pequena viagem no tempo. Numa época em que a maior parte das vinícolas se transforma para pegar o último trem para a modernidade, a Mouchão aposta na tradição.

A adega, construída em 1901, permanece igual, como uma casa alentejana típica, de paredes caiadas e portas vermelhas. Nas mãos da mesma família há 140 anos, busca agora um sucessor para manter uma marca que é um dos três ícones da viticultura portuguesa, ao lado do Barca Velha, produzido pela Casa Ferreirinha, no Douro, e do Pêra Manca, da Cartuxa, também alentejano.

“Minha sucessão é um de meus focos principais atualmente e tenho esperança de poder resolver a questão nos próximos anos”, diz em entrevista ao NeoFeed, o proprietário, administrador e enólogo Lain Reynolds Richardson. “Vamos entrar na sétima geração e eu não tenho filhos. Tenho 16 sobrinhos, a maior parte vive em Londres e não se interessa pelo Alentejo, mas aposto em três deles.”

Richardson, aos 61 anos, gostaria que um deles começasse a trabalhar já no próximo ano com o objetivo de assumir a empresa, que conta com cinco irmãos, a mãe e um cunhado na sociedade. Os Reynolds emigraram da Escócia para o Porto em 1824 e fundaram uma casa para exportar vinho, azeite, lã, mel e cortiça para a Inglaterra. Depois, mudaram para o Alentejo atraídos pela cortiça, se tornaram produtores e se casaram com portuguesas. A Mouchão é hoje um latifúndio, de 900 hectares, com 700 deles para cortiça e 43 de vinhas. Há um plantel de mais de mil ovelhas, um olival e uma produção de 300 a 800 kg de mel por ano. Quase todas as atividades são 100% orgânicas e a área de floresta é certificada pelo FSC (Forest Stewardship Concil), o selo mais importante em termos internacionais.

A Herdade do Mouchão mantém os mesmos processos centenários na elaboração dos vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/finde/a-luta-da-centenaria-vinicola-herdade-do-mouchao-para-encontrar-um-sucessor/>



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

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

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

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms<sup>2</sup>., 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:54911998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### MUDANÇA DE COMANDO E GERAÇÃO NO CHATEAUX MARGAUX – CORINNE MENTZELOPOULOS ENTREGA A ADMINISTRAÇÃO PARA SEU FILHO ALEXIS

Uma mudança geracional está prestes a ocorrer no Château Margaux: Corinne Mentzelopoulos, há 43 anos diretora-gerente da holding proprietária do Château 1er Grand Cru Classé do Médoc, está se aposentando e transferindo a responsabilidade para seu filho Alexis Leven-Mentzelopoulos. A sua filha, Alexandra Petit-Mentzelopoulos, torna-se a nova presidente do conselho fiscal da holding. Ela trabalhou como vice-gerente geral de comunicação do Château durante sete anos.

Alexis Leven-Mentzelopoulos ingressou na holding em 2020 como vice-diretor geral responsável pela estratégia. Agora, o jovem de 30 anos assume a responsabilidade global pela propriedade vinícola e pelas suas participações. Corinne Mentzelopoulos, hoje com 70 anos, também começou muito jovem: com apenas 27 anos, sucedeu ao pai.

“Minha irmã e eu continuamos o compromisso de nossa família de fazer do Château Margaux um dos maiores vinhos do mundo”, explicou Alexis Leven-Mentzelopoulos, “não pretendemos revolucionar nada e existirão depois de nós. Estamos aqui apenas para respeitar Margaux e para melhorar o que precisa ser melhorado. Mas não estamos descansando sobre os louros”.....Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/generation-change-at-chateau-margaux-corinne-mentzelopoulos-hands-over-to-her-son-alexis?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_42&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/generation-change-at-chateau-margaux-corinne-mentzelopoulos-hands-over-to-her-son-alexis?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_42&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 19/10/2023)

### COLHEITA DE VINHO ALEMÃO EM 2023 SERÁ MENOR QUE O ESPERADO

Grandes diferenças nos rendimentos nas regiões de cultivo. Segundo o Instituto Alemão do Vinho ( DWI ), a colheita de uvas na Alemanha foi menor do que o previsto. As últimas estimativas pressupõem um rendimento nacional de cerca de 8,8 milhões de hectolitros de mosto de vinho. Isto é 1% menos do que o rendimento médio dos últimos dez anos e 3% menos do que a colheita do ano anterior de 9,1 milhões de hectolitros. A razão para os rendimentos mais baixos foi a necessária seleção minuciosa de uvas saudáveis.

Os rendimentos nas 13 regiões vitícolas também são muito heterogêneos. Nas três maiores regiões vitivinícolas alemãs, Rheinhessen , Pfalz e Baden, as quantidades deverão ser aproximadamente as mesmas dos últimos dez anos. Em Württemberg , os viticultores esperam uma perda de cinco por cento em comparação com a média de dez anos, enquanto os rendimentos em Mosel são quatro por cento mais baixos. Na Saxônia, a colheita de 2023 foi particularmente agradável: os vinicultores colheram cerca de 23% a mais do que no ano anterior. Também na região produtora de Saale-Unstrut o volume de colheita está 13% acima do rendimento médio de dez anos. Com um aumento estimado de nove por cento, os produtores da Francônia também estão globalmente positivos. A colheita também foi maior em Nahe (+8 por cento), em Rheingau (+6 %) e em Hessische Bergstrasse (+6 %).

Segundo o DWI , a qualidade é extremamente promissora graças ao final do outono muito ensolarado e seco, especialmente para Riesling e Silvaner . As castas internacionais de vinho tinto também beneficiaram da vindima, assim como as uvas para a produção de vinhos doces nobres. A vindima foi marcada pela seca extrema em Junho. Segundo o DWI , as vinícolas resistiram bem às fortes chuvas até agosto e ao aparecimento da mosca do vinagre de cereja. As chuvas persistentes do final do verão, por outro lado, tornaram necessária uma colheita muito rápida . Isto foi um desafio para muitos viticultores, uma vez que a maioria das castas amadureceu quase simultaneamente.

A vindima ocorreu durante o dia e também à noite, de forma a deixar as uvas na adega o mais frescas possível no mês de Setembro excepcionalmente quente. A vindima já terminou em Rheinhessen, Pfalz e Baden no final de setembro. Alguns viticultores falaram da colheita mais rápida que alguma vez tiveram... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/german-wine-harvest-2023-smaller-than-expected-large-differences-in-yields-in-the-growing-regions?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_42&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/german-wine-harvest-2023-smaller-than-expected-large-differences-in-yields-in-the-growing-regions?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_42&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 18/10/2023).

### O CLIMA MAIS QUENTE TEM INFLUÊNCIA POSITIVA NA QUALIDADE DO VINHO

Novo estudo da Universidade de Oxford sobre mudanças climáticas na viticultura. Uma equipe de pesquisadores da Universidade de Oxford estudou as mudanças climáticas e a qualidade do vinho usando as avaliações dos críticos dos vinhos de Bordeaux nos últimos 70 anos. O estudo destacou o papel dos verões quentes e dos invernos chuvosos. A equipe argumenta que as mudanças climáticas provavelmente levarão à melhoria da qualidade do vinho. No entanto, isso só acontecerá até que a seca atinja um ponto crítico. Anos com temperaturas mais quentes, maiores precipitações no inverno e estações de cultivo de uvas mais precoces e mais curtas produzem vinhos de maior qualidade. Espera-se que estas condições se tornem mais comuns devido às alterações climáticas.

A equipe utilizou modelagem para investigar se a qualidade do vinho é afetada por fatores climáticos, como a duração da temporada, as flutuações e mudanças na temperatura e na precipitação. Os resultados foram publicados na revista iScience sob o título "Seasonal Climate Impacts Wine Quality in Bordeaux". O estudo analisa Bordeaux como região e as variações anuais na qualidade do vinho em cada denominação.

"Encontramos evidências de que a temperatura e a precipitação influenciam a qualidade do vinho ao longo do ano: desde o surgimento dos botões até o crescimento da uva e do amadurecimento até a colheita e até mesmo a hibernação quando a planta está dormente", disse Andrew Wood, estudante de doutorado no Departamento de Biologia da Universidade de Oxford. e líder do projeto.

"Dado o clima previsto para o futuro e o facto de sermos mais propensos a ver estes padrões com clima mais quente, menos chuvas no verão e mais chuvas no inverno, os vinhos continuarão a melhorar", acrescentou Wood. No entanto, há um ponto de inflexão. Porque se a água escassear, as vinhas morrerão.

Bordeaux foi escolhido como caso de teste porque as vinhas não são irrigadas e porque a região tem registros de longo prazo de avaliações de vinhos pelos críticos. Estas eram subjetivas até certo ponto, mas mesmo assim reconhecidas. Foram utilizadas as classificações dos comerciantes de vinho de 1950 a 2020 para a região como um todo, bem como as classificações dos críticos de vinho de 2014 a 2020 para os AOCs individuais. Os investigadores planeiam verificar se os resultados são transferíveis para outras regiões vinícolas antes de estudarem o impacto das flutuações climáticas anuais e das alterações climáticas noutras culturas perenes, como o cacau e o café, desde que os registos de qualidade a longo prazo estejam disponíveis.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/warmer-climate-has-positive-influence-on-wine-quality-new-oxford-university-study-on-climate-change-in-viticulture?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_42&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/warmer-climate-has-positive-influence-on-wine-quality-new-oxford-university-study-on-climate-change-in-viticulture?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_42&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 17/10/2023)