



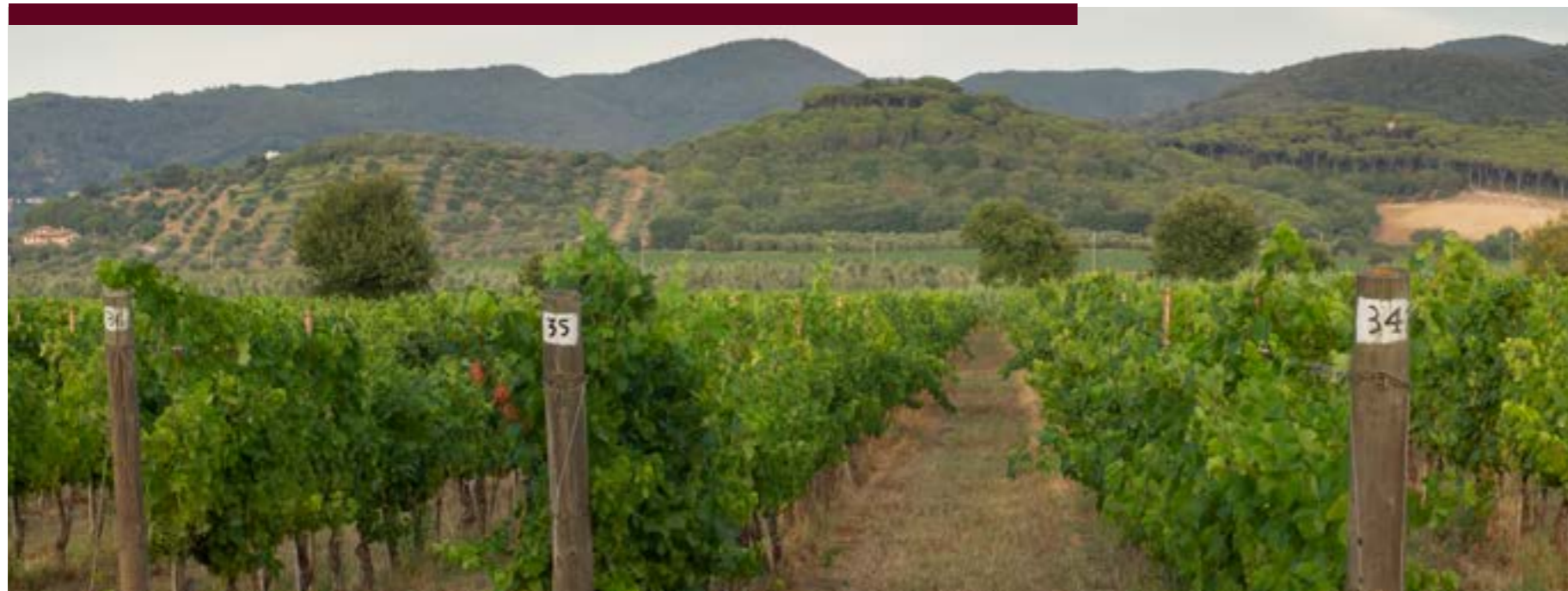
# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**CONHECENDO OS SUPERTOSCANOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



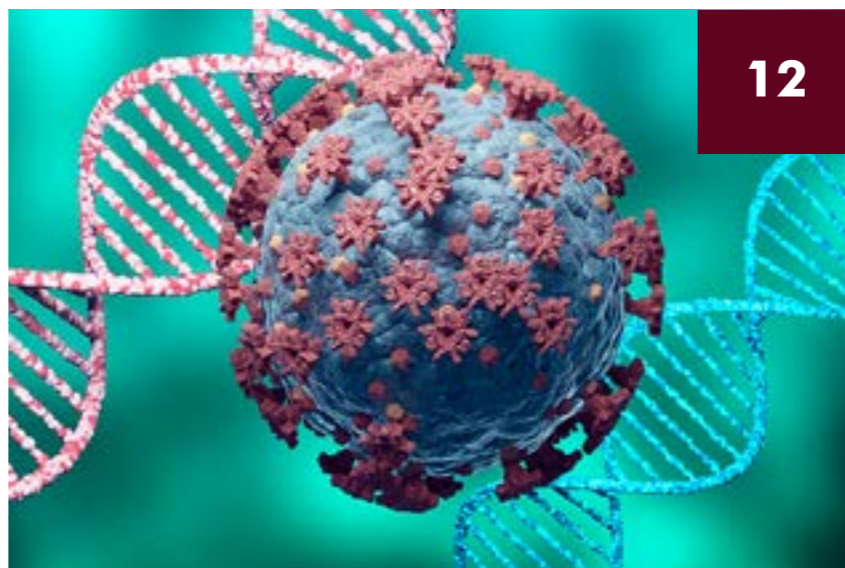
07

**CONHECENDO OS SUPERTOSCANOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"PAUL HOBBS, UM AMERICANO QUE FEZ HISTÓRIA NOS VINHEDOS DA ARGENTINA"- POR SUZANA BARELLI**



09



12

**"REFLEXÕES PÓS-COVID" - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**07 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 VIAGENS**

**17 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 !

## POMPADOUR CASTELMAURE 2018 – CORBIÈRES - LANGUEDOC - FRANÇA

Fundada em 1921, em Corbières, no Languedoc, a Cave d'Embres et Castelmaure é considerada uma das melhores cooperativas da França, segundo o Guide Des Vins Bettane + Desseauve, que a cita entre os produtores destacados dessa região.

Hugh Johnson também cita esse produtor em seu Pocket Wine Book 2020 como "an outstanding co-op".

Hoje, a Castelmaure reúne mais de 60 viticultores, que trabalham geração após geração e que são muito bem remunerados, o que garante a qualidade da produção.

O terroir privilegiado reforça a qualidade dos vinhos, que se revelam frescos, vigorosos, agradáveis e gastronômicos.

O nome Castelmaure foi inspirado no castelo em ruínas, que se encontra em meio aos vinhedos.

**Corte de uvas:** 60% Carignan, 28% Syrah e 12% Grenache

**Notas de Degustação:** Vinho com cor rubi de boa intensidade. No nariz predominam os aromas de frutas escuras e vermelhas em compota, como geleia de cereja e de framboesa, combinados com uma nota discreta de baunilha. Na boca, é um vinho de corpo médio, equilibrado, com taninos macios e boa acidez. Tem perfil gastronômico, sendo muito fácil de beber e gostar.

**Estimativa de Guarda:** pronto para ser bebido, ou guardar por mais 2 anos.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com frango grelhado com cogumelos, queijos maduros e carnes em geral. Acompanhou muito bem um ravioli de queijo canastra com ragu de linguiça.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.**



## CARNIVOR BOURBON BARREL AGED 2018 – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

A tendência de usar barricas de Bourbon para envelhecer o vinho tem mais a ver sobre acrescentar sabor e a riqueza de aromas em vinhos como Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Blends tintos e Chardonnay. Os enólogos dizem que quando usam barris de bourbon para terminar uma parte do vinho, introduzem um conjunto diferente e mais intenso de aromas e sabores que seriam menos pronunciados nos vinhos tradicionais com passagem por carvalho.

As barricas de bourbon são um pouco mais altas e mais estreitas que as barricas padrão de carvalho, aumentando a proporção de vinho/madeira, e a suposta diferença de sabor e riqueza vem do fato de que os barris de bourbon são legalmente obrigados a serem feitos de carvalho americano novo e fortemente tostado.

As barricas de bourbon usadas pelos enólogos são, portanto, provavelmente de uso único, sendo mais agressivamente carbonizadas do que os barris tradicionais de envelhecimento de vinhos.

**Corte de uvas:** 100% Cabernet Sauvignon com passagem por 2 meses em barricas de Bourbon.

**Notas de Degustação:** Apresenta cor rubi escuro, profundo, com lágrimas intensas na taça. Nariz complexo, com intensas notas de frutas negras maduras, baunilha, tostados e ainda algo de chocolate. Em boca é encorpado e fresco, com taninos presentes, mas que não incomodam, num belo reflexo das notas de aromas, com fim de boca, intenso, longo e caramelado (reflexo da passagem por barrica de Bourbon).

**Estimativa de Guarda:** pronto para ser bebido, aceita guarda por mais 2 a 3 anos.

**Notas de Harmonização:** por conta da estrutura do vinho, vai bem com bife de chorizo na grelha, hambúrguer com bacon, batata recheada com mix de cogumelos e queijo.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100**



## MENAGE A TROIS MIDNIGHT DARK RED BLEND 2017 – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

Envelhecido em barricas de carvalho francesa e americana, pela Vinícola Trinchero, que é fruto da paixão de um casal de arquitetos, que foram à Califórnia em busca de criar vinhos de alta qualidade, balanceados e saborosos. O termo “menage a trois” se deve ao fato de que tradicionalmente a vinícola produz vinhos a partir de 3 castas. Com este rótulo, entretanto, a vinícola adotou quatro castas para seu vinho. A uva Merlot fornece a textura aveludada enquanto Cabernet apresenta elegância e força. A Petit Syrah garante um aspecto misterioso enquanto a Petit Verdot oferece a cor vibrante e estrutura.

**Corte de uvas:** Merlot 44%, Cabernet Sauvignon 42%, Petite Syrah 11% e Petit Verdot 3%

**Notas de Degustação:** Apresenta cor violeta de média profundidade e lágrimas intensas na taça. Nariz complexo, com intensas notas de geleia de frutas escuras, especiarias doces de baunilha, chocolate e café. Em boca é encorpado e fresco, com taninos redondos, macios, num belo reflexo das notas de aromas, com fim de boca, intenso e longo.

**Estimativa de Guarda:** pronto para ser bebido.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de porco, escalope de filet mignon, cordeiro e queijos de meia cura.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Degustado em um encontro na Confraria, foi importado pela CANTU. Estava em Adega.**



# CONHECENDO OS SUPERTOSCANOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“Super Toscano” é um termo usado para descrever os vinhos tintos da Toscana que incluem uvas “estrangeiras” em seu corte, particularmente Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.**

A criação de vinhos super toscanos resultou de enólogos frustrados em relação a uma lenta burocracia na mudança da lei de vinhos da Itália durante a década de 1970. Os produtores de vinho começaram a misturar variedades de vinhos “não autorizadas” (como Merlot e Cabernet Sauvignon) em suas misturas para criar vinhos de alta qualidade.

A década de 1960 foi um período de profunda crise na vitivinicultura toscana. Desde o fim da II Guerra Mundial, a Itália passou por dificuldades, especialmente no campo. Os donos de terras viam suas propriedades serem abandonadas pelos poucos agricultores que ainda persistiam. A sociedade evoluía e o antigo sistema de mezzadria, que sobrevivia na Toscana desde a época do feudalismo, estava sendo abandonado, fazendo com que os donos tivessem que cultivar as terras por si próprios.

Assim, num país devastado pela guerra, foi quase natural que, a prioridade fosse a quantidade e não a qualidade dos vinhos. O início da década de 1970 foi difícil para a região, com safras de qualidade inferior e problemas de superprodução. O Chianti estava em baixa, era preciso melhorar a qualidade dos vinhos e dissociar-se da imagem das garrafas revestidas de palha, conhecidas como “fiasco”, penduradas nos tetos das tratorias.

Neste contexto, em 1970, o marquês Antinori decidiu plantar em uma de suas grandes propriedades - a Santa Cristina, bem no meio da região do Chianti Clássico, um vinhedo com Cabernet Sauvignon, além de outras experiências que fez com castas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Cabernet Franc, Merlot e Pinot Noir.

Entretanto, desde meados do século passado, produtores locais já vinificavam variedades francesas na Toscana, criando vinhos “rebeldes” e “fora da Lei”. Entre eles, o marquês Mario Incisa della Rochetta já produzia vinhos, para consumo particular na família, desde 1948 a partir das castas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. O local escolhido para esta produção foi a região de Bolgheri, na costa da Toscana, na época considerada uma área inapta para a elaboração de bons vinhos.

O primeiro lançamento comercial de seus vinhos com variedades originárias da França foi na safra de 1968. Porém, devido às rígidas leis das denominações de origem da Toscana, o vinho teve que ser rotulado como Vino di Tavola. Assim, por não ser um vinho tinto produzido majoritariamente com a Sangiovese, somente podia ser vendido dentro da mais baixa classificação italiana, equivalente a um vinho de mesa. Foi assim que nasceu o Sassicaia, um dos mais reconhecidos e premiados Supertoscanos.

A ousadia do marquês italiano despertou a atenção de outros produtores da Toscana. Também em 1968 foi lançado o Vigorello, um corte de uvas francesas e italianas elaborado pela Agricola San Felice, na área do Chianti Classico.

A Marchesi Antinori lançou em 1971 o Tignanello, que é uma mistura de Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, que é por muita gente considerado como o primeiro Supertoscano produzido em grande escala. Por conta de sua composição e pelo fato de ser elaborado na denominação Chianti Classico, também teve que ser comercializado na época como Vino di Tavola.

Antinori, com a ajuda do enólogo Giacomo Tachis, introduziu mudanças técnicas em sua vinícola, tais como: usar tanques de aço inox com temperatura controlada para os vinhos brancos; antecipar a colheita de alguns tipos de uvas; engarrafamento esterilizado a frio; fermentação malolática dos vinhos tintos; diminuição no rendimento dos vinhedos; uso de barris novos de carvalho da Eslavonia e da França. E, sobretudo, uso de castas estrangeiras não permitidas na região, como a francesa Cabernet Sauvignon e Merlot. Os problemas encontrados no início foram muitos, desde aspectos técnicos, legais até culturais.

Por conta do sucesso comercial do Tignanello, diversos outros produtores passaram a elaborar vinhos com cortes incluindo variedades francesas. Nomes como Ornellaia, Solaia, Cepparello, Flaccianello, Camartina, Lucenti, Siepi, Concerto, Cabreo, entre outros, passaram a ser conhecidos e a fazer parte das adegas de amantes de vinhos.

Em 1978, o Sassicaia venceu um importante concurso promovido pela revista Decanter e recebeu 100 pontos do Robert Parker. A partir destes eventos, os vinhos italianos começaram a ser aclamados em todo o mundo, culminando com os prêmios da revista americana Wine Spectator, uma das mais importantes publicações do gênero. Ela elegeu em 2000 o Solaia 1997, de Piero Antinori, o melhor vinho do mundo naquele ano. Em 2001, a dose se repetiu com o número 1 sendo ocupado pelo Ornellaia 1998, da Tenuta dell’Ornellaia, pertencente a Lodovico Antinori, irmão de Piero.

Hoje a qualidade italiana se estendeu a novos vinhos de todas as regiões e também a alguns vinhos clássicos que outrora andaram decadentes, como os Brunellos di Montalcino, que se renovaram e conquistaram com o Brunello di Montalcino Casanova di Neri 2001, da Tenuta Nuova, o reconhecimento como “wine of the year” da Wine Spectator.

O termo Supertoscano começou a ser usado a partir do início da década de 1980, porém não há consenso de quem seria o criador desta expressão. Segundo James

Suckling, três nomes poderiam estar envolvidos: o famoso Luigi Veronelli, um intelectual e escritor italiano de vinho e gastronomia, ou de Burton Anderson, um escritor que se mudou para a Toscana em 1977, ou poderia ter sido David Gleave, um mestre em vinho e um dos principais especialistas do Reino Unido em vinhos com origem na Itália.

Independentemente de quem cunhou a frase, os produtores da Itália estavam virando a cabeça, fazendo vinhos que não se encaixavam, como o Guado Al Tasso, vinho produzido a partir da safra de 1990, que é um corte de 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Syrah.

Os vinhos Supertoscans podem variar em estilo, mas a influência de Bordeaux é notável em seu estilo. Destaque para o uso de novos barris de carvalho francês e predomínio de uvas tradicionais desta região francesa, como Cabernet Sauvignon e Merlot, muitas vezes acompanhadas da Sangiovese, a uva clássica da Toscana. Ainda assim, é importante ressaltar que apesar de serem feitos com castas estrangeiras e seguindo novas tendências do consumo, são vinhos inconfundivelmente italianos. Para muitos críticos, o Tignanelo, por exemplo, não deixa de ser um Chianti, modificado e refinado.

Estes vinhos acabaram por afetar o próprio sistema de classificação de vinhos na Itália. O governo italiano reconheceu a popularidade e o prestígio destes vinhos e, no começo da década de 1990, adotou uma nova classificação, que passou a incluir vários destes vinhos. Estava criado o conceito de **Indicazione Geografica Tipica (IGT)**, uma nova designação que deu aos produtores de vinho a capacidade de ser mais criativo.

Esta categoria permitiu que os produtores tivessem mais liberdade do que para aqueles vinhos dentro das classificações DOC e DOCG. Em paralelo, em teoria garantiria uma qualidade mais alta do que os vinhos de mesa não regulamentados. Atualmente, uma parte significativa dos Superstoscans é classificada como Toscana IGT, embora existam diversas indicações geográficas com representantes que se encaixam neste conceito.

Atualmente, as regulamentações são menos restritivas, tanto que desde 1994 a Tenuta del Guido conta com o reconhecimento de uma subzona exclusiva para produzir o Sassicaia, chamada Bolgheri Sassicaia DOC. Essa subzona fica dentro da Bolgheri DOC, que hoje representa mais de 60 produtores, muitos dos quais elaborando Supertoscans!

Deste modo, mais do que criar uma indicação geográfica com critérios mais exigentes para os vinhos que fogem dos cortes permitidos pelas denominações de origem mais antigas, a legislação foi além. Foram criadas denominações de origem onde o uso de uvas de origem francesa passou a ser a regra, e não a exceção.

Por conta do rápido aumento de produtores nesta e outras regiões, as vinícolas pioneiras na elaboração de Supertoscans decidiram agir. Em dezembro de 2021 foi lançado o Comitato Historical Super Tuscans, uma associação de alguns dos produtores que deram origem aos Supertoscans. Esta associação reúne os produtores do Chianti Classico que elaboravam os Supertoscans até 1994, quando foi criada a Toscana IGT.

O **Comitato Historical Super Tuscans** conta atualmente com dezesseis vinícolas fundadoras. Além das pioneiras San Felice e Antinori, é composta por Montevertine, Castello di Monsanto, Castellare di Castellina, Isole e Olena, Badia a Coltibuono, Querciabella, Castello di Fonterutoli, Ambrogio & Giovanni Folonari, Riecine, Felsina, Castello di Volpaia, Castello di Ama, Castello di Albola e Brancaia.

A criação dos Supertoscans deu origem ao renascimento do vinho italiano, banindo o conservadorismo, confirmando que vinho se faz não só de uvas, mas de pessoas e ideias. 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

## “PAUL HOBBS, UM AMERICANO QUE FEZ HISTÓRIA NOS VINHEDOS DA ARGENTINA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 30/07/2022

O enólogo que hoje lidera a premiada Viña Cobos falou com exclusividade para o Paladar em passagem pelo Brasil.

Com vinícolas na Califórnia e no Estado de Nova York, nos Estados Unidos, e em Mendoza, na Argentina, além de consultorias em países como França e Armênia, o enólogo norte-americano Paul Hobbs, de 68 anos, deixou a sua marca no mundo do vinho. Ele foi, por exemplo, o enólogo que Nicolás Catena contratou quando decidiu investir na qualidade do vinho argentino, e hoje lidera a premiada Viña Cobos no País. Em passagem recente pelo Brasil, ele deu uma entrevista com exclusividade para o Paladar. “A malbec será sempre a assinatura do país, mas a Argentina tem a capacidade de fazer bons vinhos com outras variedades”, afirma.

A Vinculum mostra nossa maneira de fazer vinhos. Temos contratos com muitos produtores, entre 50 e 60, e trabalhamos muito perto deles, discutimos o cultivo, o plantio, a poda. É uma parceria. Pagamos adiantados pela uva, eles sabem quanto vão ganhar com antecedência e não depois da uva vinificada, como acontece muito com outras vinícolas. Os grandes da Argentina não dizem quanto vai pagar até ter a uva na vinícola. Imagina se você é o produtor, trabalha, entrega a produção e não tem a menor ideia de quanto vai ganhar? Se não sabe quando vai ganhar, não investe. Eu cresci em uma fazenda de frutas em Nova York e nunca sabíamos quanto iríamos receber até o processo estar terminado. Na Vinculum, são dois vinhos, um Malbec e um Chardonnay, e utilizamos os melhores lotes de nossos melhores produtores. A Viña Cobos nunca foi uma grande dona de vinhedos. Não contamos nossa produção por hectares, mas por quilo de uva. Recebemos ao redor de 2,5 milhões de quilos por safra... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,paul-hobbs-um-americano-que-fez-historia-nos-vinhedos-da-argentina,70004123042>

## “O VALOR DE SABER SE COMUNICAR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 29/07/2022

Caso dos Hospices de Beaune mostra como é fundamental transmitir, com emoção e autenticidade, tudo o que existe por trás de um vinho.

O compromisso de fazer um bom vinho é apenas uma das atribuições do enólogo responsável por uma vinícola. Além de competência na área técnica e condições de liderar uma equipe, hoje em dia é fundamental ter carisma e capacidade de comunicação para poder transmitir, com emoção e autenticidade, tudo o que existe por trás desse vinho.

Por preencher esse conjunto de requisitos, Ludivine Griveau foi escolhida em 2015 para ocupar o posto de “régisseur” (quem exerce a função em propriedades vitivinícolas de porte) dos Hospices de Beaune, uma espécie de Santa Casa de Misericórdia em que uma parcela relevante de sua subsistência vem do que é arrecadado com a venda dos vinhos produzidos a partir de vinhedos recebidos por doação ao longo dos mais de cinco séculos de sua existência.

Primeira mulher a comandar os vinhos da instituição desde sua fundação, em 1443, Griveau, enóloga e engenheira agrônoma, nascida em 1978, foi selecionada em meio a 80 candidatos pelo “régisseur” anterior, Roland Masse, que se aposentou no fim daquele ano.

Além dos predicados para ocupar o posto, incluindo capacidade de comunicação, é de supor que tenha contado o fato de Griveau ter sido, durante 10 anos, “maitre de chais” (diretora técnica) da Corton André (dona das marcas Pierre André e Reine Pédaque), “négociant” de porte da região, onde tinha atribuições e responsabilidades semelhantes às que teria nos Hospices, inclusive percorrer as vinhas e orientar viticultores dos quais comprava uvas.

Masse teve papel decisivo na implementação de mudanças visando alavancar a qualidade dos vinhos, criticados por não estarem à altura das tradições da casa. Embora tenha feito alguns ajustes pontuais, fazendo com que os vinhos ganhassem em precisão, Griveau não precisou mexer na estrutura operacional.

Os 60 hectares de vinhas da instituição (50 hectares de tintos e 10 hectares de brancos) são conduzidos por 23 vinhateiros, que seguem determinações do “régisseur” ao longo do ano. Eles têm a responsabilidade de trabalhar os vinhedos, fazer a colheita nas datas orientadas e entregar as uvas na porta da adegada instituição, onde acontece a vinificação. As barricas que recebem os vinhos recém-fermentados formam os lotes que serão leiloados, sempre no terceiro domingo de novembro do mesmo ano... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-valor-de-saber-se-comunicar-para-fazer-um-bom-vinho.ghtml>

## “SUDOESTE DA FRANÇA: ENTRE OS PIRINEUS E O ATLÂNTICO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS –29/07/2022

A expressão da Tannat em suas origens é fruto de uma evolução na compreensão do terroir e na maneira de trabalhar o vinho.

Em breve temporada pela França, fui visitar um pouco mais das regiões vitivinícolas do sudoeste do país, cuja produção ainda é pouco conhecida no Brasil. Um dos motivos para retornar à região se trata de sua extensão e diversidade; outro é por admirar certos vinhos que chegam em reduzido volume no Brasil; e, finalmente, a curiosidade de entender as diferenças existentes entre o estilo de algumas cepas em suas regiões de origem, comparativamente às versões que temos na América do Sul.

Dessa vez, fui para as AOPs próximas de Pau, uma cidade que não é de todo grande para as nossas proporções, mas que é um centro importante para a área do sudoeste mais próxima do Atlântico e dos Pirineus. Cidade acolhedora com bela paisagem histórica e natural. Ali está colado a Jurançon, vilarejo e AOP que me motivou a conhecê-los pela qualidade dos seus vinhos brancos secos e doces. A cerca de 1 hora de Pau, se encontram ainda duas AOPs que dividem o mesmo território, mas com especialidades distintas: Madiran e Pacherenc du Vic-Bilh.

O Madiran é voltado para produção de vinhos majoritariamente feitos da Tannat, cepa que se originou no sudoeste, mas que vem se consagrando na América do Sul, emblema da produção uruguaia e também muito utilizada no Brasil. Pacherenc du Vic-Bilh significa, em dialeto local (béarnais), “uma fileira de vinhas no velho país”. A AOP é voltada para a produção de vinhos brancos, assim como Jurançon, com cepas e estilos semelhantes, mas com certas diferenças. O vilarejo de Madiran é bem pequeno, mas rodeado de vinícolas, nada em enorme quantidade, com alguns rótulos já importados pelo Brasil.

As duas AOPs foram autorizadas em 1948. Madiran conta com uma porcentagem de aproximadamente 70% de Tannat, complementados especialmente com Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Apesar das dificuldades em amenizar a estrutura tânica desta cepa campeã em taninos, ali há uma boa sinergia entre clima e solo para o seu desenvolvimento.

A região conta com a proteção da cadeia dos Pirineus, a sul, e a moderação do oceano Atlântico, a oeste, que leva umidade aos vinhedos, provocando leves precipitações no verão. Assim, há uma variação climática entre os dias, que permite o prolongamento da maturação da Tannat, não só em nível tecnológico (evolução dos ácidos e açúcares do suco da uva), mas também em nível fenólico, permitindo que compostos presentes na casca, como antocianos (coloração) e taninos amadureçam corretamente.

Em relação aos solos, há uma presença de três principais vertentes em áreas distintas: argilo-calcário, argilo-cascalho e seixos (pedregoso) – o primeiro é mais frio e absorvente, o segundo, intermediário, e o último, mais quente. O estudo mais preciso dessas constituições permite uma adequada orientação das plantações dos vinhedos e contínuo acompanhamento, visando equilibrar as insolações com os padrões do solo.

Essa maturação hoje se apresenta bem calculada e elevou significativamente a qualidade dos vinhos, que, no passado, tinham uma imagem de excessivamente duros. Pude verificar in loco como os vinhos já se apresentam suavizados quando disponibilizados ao mercado, apesar de sua boa estrutura e potencial de longevidade. Pude sentir também um ótimo equilíbrio provocado pela boa acidez, prova disso é que muitos vinhos que chegam a 14% e 14,5% de álcool nos surpreendem por não provocarem uma sensação de muito corpo.

Foi na região do Madiran que foi criado o método de micro-oxigenação durante a produção de vinhos, hoje largamente utilizado no mundo inteiro, embora nem todos a defendam ali... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sudoeste-da-franca-entre-os-pirineus-e-o-atlantico/>

## “REFLEXÕES PÓS-COVID” - JANCIS ROBINSON

SITE JANCIS ROBINSON - 30/07/2022

A pandemia tornou os vizinhos mais atenciosos e mais conscientes de seu lugar especial na sociedade.

Enquanto estou prestes a fazer meu intervalo habitual de quatro semanas deste compromisso de sábado, agora parece um bom momento para refletir sobre o que os vinicultores aprenderam com a pandemia CoviD-19 que derrubou nossas vidas e sobre como o mundo do vinho está mudando como resultado disto tudo.

A mudança mais óbvia, é claro, tem sido a maneira como compramos vinho agora, com uma proporção muito maior dela encomendada on-line - como em tantas outras mercadorias. (Lembre-se de como entramos em ação em março de 2020 com uma longa lista de varejistas de vinhos que entregariam via delivery usando embalagens auto isoladoras) Isso pode ter resultado em uma escassez temporária de papelão, mas certamente beneficiou os designers da web e a mais digitalmente funcionários adeptos de empresas (vinhos) em todos os lugares.

Mestre em Wine Fiona Morrison é mais conhecida pelo Château Le Pin no Pomerol, de propriedade da família Thienpont de seu marido, mas grande parte de seu tempo é gasto dirigindo seu comércio belga de vinho, Wine Wine Wine, e ela relata que, por exemplo, embora tenham tido uma operação on-line desde 2017, suas vendas de comércio eletrônico dobraram durante o bloqueio e ainda estão aumentando.

O produtor inglês de longa data Ridgeview vendeu quase três vezes mais vinho on-line em 2020, do que no recorde anterior de 2019. E as vendas do ano passado continuaram a crescer, em 81%, embora as restrições relacionadas à pandemia no Reino Unido fossem muito menos rigorosas. Isso se reflete em todo o negócio global de vinhos. Parece que todos estamos muito felizes em entregarem nosso vinho para nós, substituindo os campos de vendas escritos nos formulários de vendas on-line por um bate-papo com um comerciante de vinhos. Gaia Gaja, da família mais famosa de Barbaresco, ressalta que a Internet não discrimina pelo tamanho da produção; portanto, essas vendas on-line aumentaram tanto, que os produtores de vinho de pequeno e médio porte procuram uma visibilidade.

O cenário de varejo dos EUA, em particular, tornou-se menos dominado por um punhado de grandes distribuidores. Do vale de Napa, Janet Trefethen relata que “os distribuidores querem trabalhar com menos empresas em seus mercados” e por causa da escassez de equipes de hospitalidade, a demanda por jantares de enólogos, uma vez que a base de qualquer campanha de vendas, murchou.

O mundo digital em geral assumiu o mundo real em uma extensão incrível, mesmo para essa complexa mercadoria da qual você acha que um sabor real com antecedência valeria mais que mil palavras. Mas talvez o laptop e a câmera sejam cada vez mais substituídos pela sensação física. Como Trefethen aponta, ‘A presença on-line de uma vinícola é mais importante do que nunca. Estamos montando mais vídeos para trazer para a família, nossos vinhos e a vinha ao consumidor. ‘Mais trabalho para designers da web.

Mas, para vários vinhateiros, as restrições pandêmicas significavam que, sendo incapazes de viajar, eles redescobriram os prazeres do trabalho de vinhedos. Klaus Peter Keller, de Rheinhessen, na Alemanha, relata: ‘Sempre gostamos de estar nos vinhedos, mas nos tempos covid que você aprecia ainda mais tê-los. Nosso trabalho é nossa maior paixão. E é ótimo trabalhar na natureza. Além disso, ampliamos muito o nosso jardim da vinícola, cultivando vegetais e frutas que usamos no almoço com nossa equipe. ‘

Como ressalta Michael Hill Smith, da Shaw + Smith, no sul da Austrália, ‘a vida na vinha continua independentemente de qualquer vírus: os vinhedos ainda precisam ser podados, as uvas colhidas e vinho ser feito’.

Mas para alguns vinicultores atenciosos, a mensagem da natureza está longe de ser benigna. Nigel Greening proprietária da tão amada produtora de vinhos da Nova Zelândia, Felton Road, tem visto a vinícola a partir de sua base em Devon, sudoeste da Inglaterra: ‘A Covid está na natureza nos dizendo para ir ao nosso quarto e pensar no que fizemos. Depois de um ano [de bloqueio], eu mal podia esperar para viajar novamente. Minha vida havia sido significativamente motivada ao conhecer nossos distribuidores e clientes em todo o mundo. Até o segundo ano, aceitei que nunca mais faria isso. O preço que pagamos para voar é demais para o mundo suportar. Feriados? Nunca mais por muito tempo. Eu usei mais Jet-A1 na minha vida do que qualquer geração futura provavelmente terá o privilégio de fazer. Tenho vergonha disso, mas não da visão que me deu. ‘

O melhor vinicultor da Alemanha é Erni Loosen, da Dr. Loosen, no Mosel. Ele também faz vinho no estado de Washington e possui projetos na Austrália e na Espanha, além de provavelmente aparecer em qualquer conferência sobre Riesling realizada em qualquer lugar. Mas, de acordo com ele, passou de viajar o tempo todo por todo o mundo para quase não viajar, o que foi uma grande mudança para ele. E percebemos que a maioria das reuniões funciona muito bem através do zoom e até as degustações virtuais do vinho foram um sucesso. Portanto, tornou a vida comercial mais fácil porque você não precisa viajar para todo lugar o tempo todo... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/post-covid-reflections>

## VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

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.



### 1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

#### 1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4\*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

#### 2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

#### 3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

#### **4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA**

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

#### **5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA**

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



#### **6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA**

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



## 7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

### 2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (\*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

### PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

### 3.- VALORES e PAGAMENTO

#### 3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

#### Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
- 

### **3.2.- Parte Aérea:**

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

**Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)**

## 01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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 (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce 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 três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

**Como Funciona** - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

**VAM 2022** – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### O CONTO CHINÊS

Os franceses da região de Bordeaux, na França, estão furiosos com o conto chinês no qual caíram, ao venderem várias de suas famosas vinhas para investidores do Oriente. Após a felicidade por receberem milhões de euros por elas, agora veem os parreirais esquecidos, com mato crescendo – alguns fechados há quatro anos e abandonados, inclusive os empregados. Resumo da ópera: os chineses retiraram o vinho francês do mercado e estão colocando o deles no lugar... (Fonte – ESTADO DE MINAS – Coluna Anna Marina – 31/07/2022).

### RAIVA, DEMISSÃO E EXAUSTÃO

Um ano após o desastre da inundação, o presidente federal visitou o AHR. O que ele viu lá está preocupante: apesar de muitas promessas dos políticos, a ajuda ainda é muito lenta na chegada. Iniciativas privadas e otimismo são as perspectivas das vítimas de enchentes. Gisela Kirschstein estava no local e conversou com os criadores de vinícolas sobre a situação atual.

Cellar número 6 “Era uma lenda, agora um bocejo de abertura vazia aqui, o chão está cheio de escombros - o histórico edifício principal da cooperativa de Winegrowers de Mayscho -Altenahr é agora apenas uma paisagem de ruínas. A Vinoteca da cooperativa mais antiga dos vinhos da Alemanha, a adega de 150 anos, o restaurante, a adega - tudo foi vítima das inundações na noite de 14 a 15 de julho de 2021.

Um ano depois, nada está muito bem no vale de Ahr: 9.000 edifícios foram destruídos naquela noite, 90 % deles não foram reconstruídos até hoje. Muitos lugares ao longo do AHR ainda são cidades fantasmas: permanecem as fachadas do térreo, apenas as vigas de casas de meio tempo permanecem. As pontes se elevam sobre o rio, destruídas, muitos hotéis e restaurantes estão fechados.

“Vamos demolir tudo: o antigo edifício principal, a vinoteca e o salão de navegação”, relata Dirk Stephan, diretor administrativo da cooperativa em entrevista ao wein.plus. A água tinha nove metros de altura na noite da enchente, o caldo marrom fluíu para o segundo andar. O dano é tão extenso que a reconstrução não é econômica, relata Stephan. O dano é estimado em cerca de 15,5 milhões de euros. Um ano após a gigantesca onda de inundação, a desilusão reina no vale, porque a reconstrução simplesmente não está progredindo. A atmosfera está como um cobertor de raiva, resignação e exaustão sobre o vale. “O clima está muito deprimido”, relata Philipp Nelles, gerente júnior da vinícola VDP com o mesmo nome: “Nem todo mundo está de bom humor como era há um ano”.

**Lento e lento** - Cerca de um ano atrás, uma colheita que desafiou todas as probabilidades trouxe um pouco de euforia pós-apocalipse, mas o momento desapareceu. “No momento, tudo está indo muito devagar e lento”, relata Nelles. Há uma escassez aguda de artesãos no vale e também há uma escassez de materiais. “Você precisa esperar quatro meses por geladeiras, os sistemas de alarme de incêndio têm longos prazos de entrega por causa dos chips embutidos”, ele lista. “Aqui no local, onde sempre havia um bom trabalho a ser feito, está muito, muito quieto.”

A vinícola Nelles em Heimersheim, no AHR inferior, também foi inundada pela onda gigantesca, as adegas foram destruídas gravemente. E, no entanto, alguma normalidade está voltando lentamente aqui: “Estamos prestes a abrir nossa nova vinoteca”, relata Nelles orgulhosamente: “Você pode comprar vinho de nós, beber e comer alguma coisa - está voltando pouco”. O restaurante ao lado está aberto novamente por alguns dias, diz ele, e há cadeiras de jardim no gramado - com vista para as vinhas. Um pedaço de felicidade.

Após o grande sucesso da campanha de vinho de inundação de 2021, no entanto, muitos vinicultores agora estão enfrentando grandes problemas de vendas: “Estamos sofrendo enormemente com a falta de turismo”, diz Peter Kriechel, presidente da Ahrwein E.V. E ele mesmo um vinicultor de Walporzheim, que é afetado: “Agora teríamos a alta temporada, normalmente o vale estaria totalmente reservado até agora”. Em vez disso, as vendas locais caíram significativamente, atualmente 15 a 20 % abaixo dos números de vendas antes da Pandemia de Corona, estima Kriechel.

Adicionado a isso está a queda geral nas vendas de vinhos de até 30 % devido a guerra e inflação. O vale do Ahr foi particularmente atingido: “Não apenas fomos privados de edifícios e vinhedos, mas também de toda a infraestrutura de marketing”, diz Kriechel. E agora eles estão tentando atrair clientes

com uma “praia de vinho” na parede da cidade de Ahrweiler, fazendo degustações de vinhos no canteiro de obras. “Isso é autêntico, e as pessoas se sentam no conjunto de cerveja e se divertem”, diz Kriechel.

Em outras vinícolas, mesmo os edifícios não estão mais de pé. A vinícola VDP Meyer-Näkel foi quase completamente destruída na noite do dilúvio, a grande sala de produção no rio se abriu como se com uma abridor de lata, diz Meike Näkel. No aniversário, o presidente federal Frank-Walter Steinmeier apareceu. Surpreendido, deprimido e sem palavras, o chefe de estado estava na frente das fotos da destruição gigantesca.

**A ajuda do governo não chega** - Grande parte do equipamento no salão reconstruído ainda está emprestado de outros produtores vizinhos - aqui também, a reconstrução está paralisando. O maior problema é que a ajuda do governo não está chegando. De 15 bilhões de euros em ajuda de reconstrução do governo federal, apenas 500 milhões de euros foram aprovados e pagos até o momento. “É realmente complicado, temos que enviar sete aplicativos diferentes... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/anger-resignation-and-exhaustion-the-ahr-one-year-after-the-flood-disaster?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_30&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/anger-resignation-and-exhaustion-the-ahr-one-year-after-the-flood-disaster?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_30&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Gisela Kirschstein - 25/07/2022)

### A AXA MILLÉSIMES ADQUIRE A PLATT VINEYRAD EM SONOMATTE

Motivo para o investimento é o terroir do tipo Borgonha, diz ele.

O grupo francês AXA Millésimes assume o Platt Vineyard em Sonoma do Fundo de Investimento dos EUA Russian River Partners. Este último comprou a vinícola, fundada por Lew Platt em 2003, em 2015. Segundo Christian Seely, diretor administrativo da Axa Millésimes, a razão do investimento é o “terroir extraordinário para Pinot Noir e Chardonnay”, que é comparável ao que é comparável ao na Borgonha. A propriedade tem cerca de 16 hectares plantados com Pinot Noir e Chardonnay, com outros 4,5 hectares a serem plantados em breve.

“Acreditamos que o potencial de produzir vinhos Great Pinot Noir e Chardonnay é imenso, e esperamos desenvolver esse potencial e produzir vinhos destacados aqui nos próximos anos”, comentou o CEO Christian Seely sobre a aquisição.

A AXA Millésimes já é proprietária do Château Pichon Baron e Château Pibran (Pauillac), Château Suduiraut (Sauternes), Domaine de L’Arlot (Côtes de Nuits), Quinta do Noval e Quinta do Passadouro (Douro)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/axa-millesimes-acquires-platt-vineyard-in-sonoma-the-reason-for-the-investment-is-the-burgundy-like-terroir-he-says?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_30&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/axa-millesimes-acquires-platt-vineyard-in-sonoma-the-reason-for-the-investment-is-the-burgundy-like-terroir-he-says?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_30&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 29/07/2022)