

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A UVA VIOGNIER E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

A UVA VIOGNIER E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"DA SERRA DA CANASTRA, CONHEÇA O VINHO BRASILEIRO MAIS BEM PONTUADO NO DESCORCHADOS 2022" - POR SUZANA BARELLI



11



13

"OREGON PREENCHE A LACUNA" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

08 **ARTIGO**

11 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

15 **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 !

PIZZATO LEGNO CHARDONNAY 2021 – DO VALE DOS VINHEDOS – RS – BRASIL

Vinícola familiar localizada na Serra Gaúcha, a Pizzato é uma referência pela qualidade dos vinhos que produz, resultando em vinhos de destaque no mercado nacional, ou mesmo frente a outros vinhos da Chardonnay de outras origens. Em 1999, a Família Plínio Pizzato constitui a PIZZATO Vinhas e Vinhos para agregar a elaboração de vinhos ao já existente cultivo de videiras, ao qual se dedica desde a imigração de Antônio Pizzato para o Brasil, vindo do Vêneto / Itália ao final dos anos 1800. Após colheita as uvas sofrem desengace, moagem e prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em barris de carvalho (tosta controlada) em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Fermentação malolática e amadurecimento, com battônage, sobre as borras finas em barris até o engarrafamento.

Corte de uvas: 100% Chardonnay das melhores parcelas da propriedade de Santa Lúcia, no Vale dos Vinhedos.

Notas de Degustação: Vinho de coloração amarelo palha para dourado, cristalino e brilhante. No nariz sobressaem as notas de maçã verde, canela e baunilha, seguida o toque de abacaxi em calda, manteiga, chocolate branco, caramelo e mel, mostrando a elegância e complexidade do vinho. No paladar o vinho confere a complexidade, belo equilíbrio, acidez viva e no ponto, mostrando toda a elegância boa persistência na boca. Madura por 10 meses em barricas de carvalho de 1º, 2º e 3º uso. Um vinhaço! 13,5% de Álcool.



Estimativa de Guarda: o vinho tem bom corpo, bom trabalho de maturação em madeira e creio que mostra potencial de guarda para 6 a 7 anos fácil.

Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: 93 pontos – Decanter Wine Magazine (safra 2018) | Duplo Ouro - Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019 (safra 2018)

Notas de Harmonização: Carnes brancas, pescados, mariscos, queijos curados suaves, saladas e vegetais temperados. Acompanhou maravilhosamente uma canjiquinha com costelinha.

Serviço: servir entre 9 e 11°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – Poderá encontrar em boas Lojas e Delikatessens. Agradeço o carinho que a família Pizzato sempre teve comigo e ter enviado esta garrafa para provar.

TESTARDI SYRAH 2017 – VALE DO SÃO FRANCISCO – CASA NOVA/BAHIA - BRASIL

O termo italiano “Testardi” significa teimoso, remetendo à obstinação e persistência desta casta cultivada em um local inóspito que resultou em um grande vinho da Miolo. A Syrah dá origem a vinhos potentes e de caráter único. Produzido com uvas selecionadas de forma manual, este vinho possui alto potencial de envelhecimento e apresenta um sabor diferenciado.

Num curto espaço de tempo, a Vinícola Miolo cresceu e consolidou-se no mercado brasileiro de vinhos finos. Embora a família trabalhe na viticultura desde 1897, partiu para a produção comercial de vinhos somente em 1990. Colheita manual; Desengace manual, sem esmagamento das bagas; Maceração a frio, a 8°C, por 5 dias; Fermentação alcoólica de 15 dias, a 22-24°C, passando por barricas novas de carvalho francês; Cuvaison de 30 dias, média; Fermentação malolática espontânea na própria barrica e em presença das cascas; Vinho prensa misturado ao vinho flor; Estágio em barricas de carvalho francês por 12 meses; Filtração grosseira para melhor preservar as suas características do vinho.

Corte de uvas: 100% Syrah

Notas de Degustação: Vinho tinto de cor rubi violáceo. O primeiro aroma que veio ao nariz foi de caldo de cana, melão, e depois de frutas escuras maduras (ameixa) e especiarias como gengibre, noz-moscada, e toque defumado. O paladar estruturado repetiu o nariz do vinho, com muita fruta madura (talvez até mesmo cozida), taninos macios, acidez média, equilibrado e persistente, com médio corpo. 14,5% de Álcool.

Estimativa de Guarda: potencial de guarda é de 10 anos.

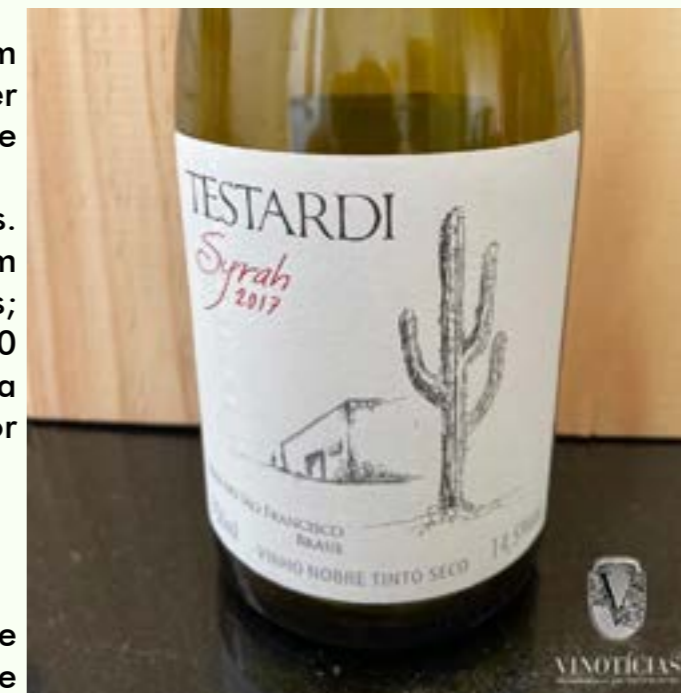
Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: Vencedor da Categoria Tinto Nacional do Concurso Top Ten da Expovinis 2012. 90 Pontos (safra 2016): Catad’Or Wine Awards 2019. 89 pontos (safra 2015): Guia Descorchados 2018. Medalha de Bronze (safra 2012): Syrah du Monde, na França.

Notas de Harmonização: Fez parte de uma Confraria na qual degustamos Vinhos Brasileiros com origens fora da Serra Gaúcha. É um vinho que harmoniza bem com queijos, frios e outras entradas. Fraldinha recheada com parmesão e bacon, estrogonofe de filé-mignon, talharim com legumes e creme de queijo, risoto de presunto Parma, caldinho de mandioca com pernil, lombo recheado com figos e manjeriço. Um vinho muito versátil e fácil de beber.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar por 20 a 30 minutos.

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – Degustado numa Confraria comparando Vinhos Brasileiros de Diversas Origens.



GUASPARI SYRAH / VISTA DA SERRA – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL/SP - BRASIL

A Vinícola Guaspari foi fundada em 2001, por uma família de espírito inovador que identificou em Espírito Santo do Pinhal, uma região tradicionalmente cafeeira, o potencial para a viticultura. As primeiras videiras foram plantadas em 2006 e o primeiro vinho foi lançado em 2008, em uma pequena produção artesanal de trinta garrafas. Desde então, a Vinícola Guaspari vem transformando o cenário vitivinícola brasileiro, ganhando reconhecimento tanto no Brasil, quanto no exterior.

As uvas foram colhidas manualmente, nas primeiras horas da manhã, e enviadas diretamente à vinícola. Os cachos foram desengaçados e as bagas transferidas ao tanque para macerar a frio, por 7 dias a 7 °C. Após esse período, iniciou-se a fermentação alcoólica a 28 °C, por 7 dias, seguida de maceração pós-fermentativa de 20 dias. A fermentação malolática ocorreu em barricas de carvalho francês, onde descansou por 17 meses.

Corte de uvas: 100% Syrah.

Notas de Degustação: Vinho tinto de cor rubi violáceo, profundo. Nariz com aromas intensos de especiarias, frutas vermelhas e escuras maduras (ameixas e cerejas) e com leve tostado. No final aparecem notas de café e chocolate. No paladar é encorpado e com textura aveludada, muito equilibrado, com taninos redondos, boa acidez e final longo e agradável. Um vinho complexo, e gostoso de beber. 14,5% de Álcool.

Estimativa de Guarda: potencial de guarda é de 8 anos.

Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: o Syrah Vista da Serra além de receber medalha de prata também no Decanter World Wine Awards, recebeu duas medalhas de prata com as safras 2012 e 2014 na competição internacional Syrah du Monde, na França, também recebida pelo Vale da Pedra tinto 2016.

Notas de Harmonização: Fez parte de uma Confraria na qual degustamos Vinhos Brasileiros com origens fora da Serra Gaúcha. É um vinho que harmoniza bem com queijos, frios e outras entradas. Fraldinha recheada com parmesão e bacon, estrogonofe de filé-mignon, talharim com legumes e creme de queijo, risoto de presunto Parma, caldinho de mandioca com pernil, lombo recheado com figos e manjeriço. Um vinho muito versátil e fácil de beber.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar por 20 a 30 minutos.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – Degustado numa Confraria comparando Vinhos Brasileiros de Diversas Origens.



DILOR 2009 VILLA FRANCIONI – SÃO JOAQUIM – SERRA CATARINENSE - SANTA CATARINA – BRASIL

A Villa Francioni é o resultado de uma paixão pelo vinho e pela sofisticação da vinicultura internacional. Paixão esta que levou um homem à busca do definitivo terroir brasileiro. Colhendo informações ao redor do mundo, percorrendo as melhores regiões produtoras ou dialogando com os maiores especialistas, Sr. Manoel Dilor Freitas, fundador da Villa Francioni, erigiu um conceito pessoal: "Enriquecer a celebração da vida ao sabor de um elegante vinho elaborado com amor e arte."

A arquitetura do sistema produtivo da Villa Francioni é sustentada sobre três fundamentos: a natureza, o homem e a tecnologia. O projeto da vinícola já reflete o que se pretende: o fluxo gravitacional foi aplicado em todas as suas possibilidades, numa construção com tantos desníveis quantos forem necessários para evitar ao máximo o uso de transferências mecânicas. Todos os passos são acompanhados detalhadamente pela equipe do laboratório, que vai formando o banco de dados sobre os melhores procedimentos.

Corte de uvas: Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot. 30 meses em barricas novas de carvalho francês

Notas de Degustação: Vinho tinto de cor rubi com leve evolução. Nariz com aromas complexos, destacando as notas de chocolate amargo, frutas negras (cereja), tabaco e especiarias. Paladar com taninos macios, boa acidez, revelando a elegância de um vinho que inicialmente deve ter sido muito potente. Equilibrado, com bom final e longa persistência agradável. 14% de Álcool.

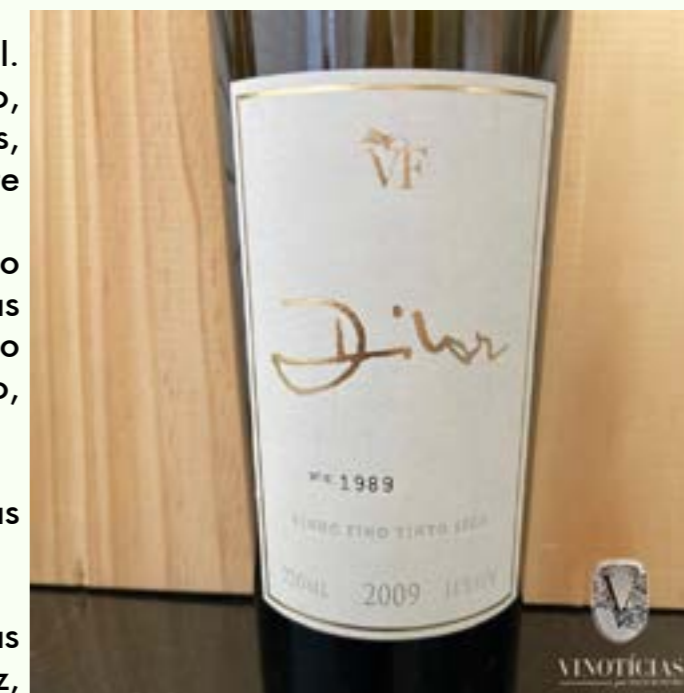
Estimativa de Guarda: potencial de guarda informado é de 10 a 25 anos. Esta amostra, provada com 13 anos de safra mostrou que o vinho seguramente aguenta mais 5 anos!

Notas de Harmonização: Fez parte de uma Confraria na qual degustamos Vinhos Brasileiros com origens fora da Serra Gaúcha. É um vinho que harmoniza bem com queijos, frios e outras entradas. Fraldinha recheada com parmesão e bacon, estrogonofe de filé-mignon, talharim com legumes e creme de queijo, risoto de presunto Parma, caldinho de mandioca com pernil, lombo recheado com figos e manjericão. Um vinho muito versátil e fácil de beber.

Serviço: servir entre 17 e 19°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar para mostrar sua elegância após alguns minutos no decanter.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – Degustado numa Confraria comparando Vinhos Brasileiros de Diversas Origens.



A UVA VIOGNIER E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Viognier é uma uva branca que produz vinhos encorpados com origem no sul da França. Com seus aromas perfumados de pêssego, tangerina e floral de madressilva, o Viognier também pode ser envelhecido em carvalho para adicionar um rico sabor cremoso com notas de baunilha. Se você gosta de pensar em vinhos brancos mais ousados como Chardonnay, o Viognier é um vinho que você deve provar.

Viognier é para quem gosta de parar e sentir os aromas de flores. Viognier varia em sabores mais leves de tangerina, manga e madressilva a aromas mais cremosos de baunilha com especiarias de noz-moscada e cravo, o que evidencia a complexidade que pode ser dada ao vinho durante a vinificação, conforme o objetivo do produtor.

Dependendo do produtor e de como é feito, a intensidade varia de leve e espirituoso com um toque de amargor a ousado e cremoso. Se você gosta de Chardonnay

vai gostar do corpo do Viognier e perceberá que muitas vezes é um pouco mais suave na acidez, um pouco mais leve e mais perfumado. Na boca, os vinhos são tipicamente secos, embora alguns produtores façam um estilo ligeiramente seco que embeleza os aromas de pêssego da Viognier.

Os vinhos Viognier são quase sempre caracterizados por uma sensação untuosa no meio da língua, característica dos vinhos elaborados com esta uva. Os estilos mais secos são menos frutados no paladar e entregam um amargor sutil quase como uma pétala de rosa fresca.

Esta uva branca sinônimo do norte do Rhône, também leva uma vida dupla e é encontrada misturada com Syrah em vinhos tintos tanto na França quanto no exterior. A Viognier amadurece no meio da estação e geralmente prefere um clima mais quente para expressar plenamente seu potencial aromático.

Embora esteja intimamente associada à sua região natal de Condrieu, no norte da França, no Rhône, é raro encontrar a variedade muito mais ao norte desta. De fato, responde mais prontamente a condições de cultivo mais quentes mais ao sul e regiões mais quentes em todo o mundo, embora nesses casos, a viticultura e a vinificação cuidadosas se tornem vitais para garantir que a tendência da variedade de produzir altos níveis de açúcar não produza vinhos alcoólicos "flácidos", sem frescura.

A Viognier é mais conhecida por ser a uva do vinho branco Condrieu, denominação do norte do Rhône (e para o qual é a única variedade aprovada). Também é frequentemente referida em relação à denominação de propriedade única de Château-Grillet, também dentro da área mais ampla de Condrieu.

UM POUCO DE HISTÓRIA E SUAS ORIGENS - Com a grafia "Vionnier", a variedade é mencionada pela primeira vez no mesmo fôlego que a região de Condrieu em 1781, na "Histoire Naturelle de la Province de Dauphiné" de Barthélemy Faujas de Saint-Fonds, que também nomeia "Serine" (uma forma de Syrah ainda referenciado hoje) na Côte-Rôtie.

É um desafio encontrar a origem do nome Viognier. Um possível homônimo pode derivar da cidade francesa de Vienne, uma importante colônia romana. Dito isto, outra teoria sugere que por trás do nome Viognier está a pronúncia romana de 'via Gehennae', que se traduz na Estrada do Vale do Inferno. Deve ser uma referência ao quão desafiador é cultivar a uva.

Em meados do século 20, tanto Viognier quanto a denominação Condrieu estavam quase extintas, com a região (e o mundo) produzindo apenas oito hectares (20 acres) da variedade em 1965.

Progressivamente, porém, sua sorte foi revertida com maiores plantios regionais, nacionais e internacionais a partir da década de 1970. Quase todos os produtores de alto nível no norte do Rhône produzem um Condrieu com, entre outros, Yves et Mathilde Gangloff, Pierre Gaillard, François Villard, Yves Cuilleron e E. Guigal, todos produzindo exemplares procurados.



Além disso, muitos vinicultores locais complementam suas gamas de denominação com vinhos, às vezes incluindo Viogniers com rótulos varietais feitos sob a denominação mais ampla IGP Collines Rhodaniennes.

ESTILOS - A variedade também abrange uma variedade de estilos. Embora geralmente feito como um vinho seco e envelhecido em carvalho (com uma porcentagem variável de carvalho novo e diferentes tamanhos de barril), a uva também é usada para fazer vinhos médios e doces.

O Viognier também é, classicamente, usado em pequenos níveis (geralmente entre cinco e dois por cento) nos cobiçados vinhos tintos à base de Syrah da Côte-Rôtie, onde é oficialmente classificado como uma variedade "acessória" e não pode estar presente (nem na vinha ou os vinhos) em níveis superiores a 20 por cento.

Essa inclusão (o amadurecimento tardio de Viognier geralmente significa que as duas variedades – Syrah e Viognier - são combinadas no estágio de colheita e são cofermentadas, e não misturadas posteriormente), o que ajuda a aumentar a sensação na boca e o aroma do Syrah - uma técnica empregada por muitos vinicultores Syrah em todo o mundo.

O perfil de DNA mostra que Viognier tem uma relação pai-irmão com a antiga variedade Mondeuse, o que significa que é avô ou meio-irmão de Syrah, com origens no Rhône. Pesquisas da Universidade da Califórnia também sugeriram uma ligação genética entre o Viognier e a variedade do Piemonte Freisa, que também o tornaria um parente do Nebbiolo!

A EVOLUÇÃO DOS VINHEDOS NA FRANÇA E NO MUNDO - À medida que a sorte de Viognier reviveu nos anos 1970 e 80, a variedade desceu progressivamente o vale do Rhône e no sul da França, onde muitas vezes é cultivada em países como o Languedoc para produzir vinhos comerciais, monovarietais e como componente em misturas de vinhos brancos, emprestando seu perfume inebriante e encorpado à mistura.

É uma das seis principais variedades aprovadas para uso na denominação branca Côtes du Rhône blanc e é frequentemente encontrada misturada ao lado dos outros vinhos do vale do Rhône, com a Roussanne e Marsanne.

Fora do Rhône, o Viognier raramente é encontrado em vinhos de nível de denominação e mais frequentemente produzido sob rótulos IGP (o antigo Vin de Pays), como IGP Pays d'Oc ou IGP Var.

Embora claramente adequada para climas mais quentes no sul da França, a propensão da variedade para gerar altos níveis de álcool juntamente com baixa acidez pode às vezes tornar os vinhos flácidos e desequilibrados, apesar dos aromas inebriantes e muitas vezes atraentes de Viognier.

Além de sua associação com os vinhos do agora cobiçado Condrieu, o impressionante perfil aromático de Viognier viu a variedade ganhar popularidade no exterior. A vinícola Yalumba, no Eden Valley, na Austrália, e um punhado de vinicultores californianos (principalmente Calera, no Monte Harlan), são frequentemente creditados por dar os primeiros passos na popularidade da uva no exterior

De fato, durante o século 21, o Viognier teve um notável renascimento, e agora é encontrado mais amplamente na França, e é cultivado na Itália, Espanha, Suíça, EUA, Chile, Argentina, África do Sul, Austrália, Nova Zelândia e até no Japão.

Em alguns casos, as plantações permanecem experimentais, como em Rioja e Piemonte, onde as leis locais do vinho impõem restrições sobre como a variedade pode ser usada. Em outros locais, notadamente na Califórnia e na Austrália, a Viognier surgiu como uma variedade de nicho de prestígio.

Os Viogniers californianos, em particular, tenderam para o extremo mais poderoso do espectro, muitos chegando a 15% de álcool. Na Austrália, o Eden Valley tem historicamente produzido os melhores exemplos da variedade do país, embora as áreas mais frias de Nova Gales do Sul também estejam mostrando um potencial significativo como regiões produtoras de Viognier.

O SERVIÇO DO VINHO - Tal como acontece com a maioria dos vinhos brancos, o Viognier é servido melhor em taças regulares de vinho branco de tamanho médio. Mas, considerando o quão aromático é o Viognier, despejá-lo em taças com bojos maiores especializados para colecionadores de aromas seria uma experiência gratificante. Ser capaz de realçar os aromas florais pronunciados é fantástico. Se eles estiverem fora do seu orçamento, não se preocupe, os copos de vinho branco padrão são suficientes para uma experiência de bebida gratificante.

A melhor temperatura para servir Viognier é em torno de 9-12°C, como faria com um bom Chardonnay. Desta forma, a complexidade e a profundidade do caráter de Viognier são aprimoradas, tornando o vinho ideal para os dias em que você precisa de um vinho branco ousado. Decantar é uma opção muito acertada, mas não é essencial!

Manter o Viognier refrigerado durante o serviço também não é necessário. Mas tenha cuidado, pois estar muito quente ou muito frio prejudica este vinho. Por exemplo, se você servir Viognier extremamente gelado, a língua não conseguirá sentir os sabores do vinho.

Viognier é um vinho branco com corpo estruturado e acidez média, então um pouco de aeração o beneficiará. Dito isto, o vinho não deve respirar por mais de 20 minutos. Caso contrário, sua crocância diminuirá, resultando em uma bebida sem inspiração, quase sem graça.

VERSATILIDADE NAS HARMONIZAÇÕES - O truque para harmonizar os alimentos com o vinho Viognier é respeitar plenamente suas delicadas notas florais e acidez média. Assim, como regra geral, concentre-se em expandir os sabores principais do vinho, certificando-se de que os alimentos que você combina com ele não sejam muito ácidos ou ousados.

Um ótimo exemplo pode ser combinar um Viognier de peso mais ousado com tangine de frango com damascos e amêndoas servido com arroz de açafrão (um prato da cozinha marroquina). Os aromas do prato realçam os sabores de frutas e a cremosidade do vinho.

A diversidade de combinações com alimentos mostra a versatilidade da uva. Ela por acompanhar muito bem Frango Assado, Frango ao Molho de Laranja, Frango ao Curry, Codorna, Costeleta de Porco com Molho de Damasco, Peito de Peru Assado, Tofu Teriyaki, Tempeh de Gergelim, Tilápia Grelhada, Alibote, Robalo, Lagosta, Caranguejo, Camarão, Salmão Assado com geléia de damasco, ou até mesmo uma polenta.

As combinações com queijo são várias: Fondue, Queijo Comté, Brie Assado com Damasco, Gruyère, Queijos de Leite de Ovelha. Além disto, vai muito bem com ervas e especiarias como: Raspas de laranja, raspas de limão, manjerona, estragão, endro fresco, sálvia fresca, ervas de Provence, coentro, capim-limão, gengibre, cebolinha, noz-moscada, pimenta da Jamaica, maçã, pimenta branca, pimenta rosa, açafrão, cúrcuma, sementes de funcho.

E por conta de suas notas vegetais pode ser um coringa quando se fala de cozinha vegetariana, acompanhando: Alho-poró, Funcho, Azeitonas Verdes, Alcaparras, Couve-flor, Abóbora, ou frutas em preparações culinárias como a Groselha, Cranberries, Alho-poró, Cebola, Sementes de Gergelim, Pimentão Amarelo e Vermelho, Maracujá, Damasco, Laranja, Manga

Se você gostar das notas florais de Viogner, também poderá buscar por um vinho Moscatel seco de Portugal, Torrontés da Argentina e estilos secos de Müller Thurgau, bem as versões envelhecidas em carvalho de Marsanne, Roussanne, Trebbiano (da Itália!) e Chardonnay, que desenvolvem uma cremosidade diferenciada!!!

Como uma variedade rara e distinta, conhecida por seus aromas perfumados e sabores de especiarias, frutas cítricas e pêssego, o Viognier é, de longe, um excelente vinho branco. Pode ter enfrentado a extinção, mas fez um retorno triunfal ao cenário da vinificação. Viognier tem muita complexidade e estrutura, um exemplo vívido da noção de que mesmo as variedades de uvas brancas podem produzir exemplos de vinhos ousados e gratificantes.

Como nota final, apenas o fato de que Viognier ser tão difícil de cultivar deve ser suficiente para convencê-lo a tentar pelo menos uma vez prová-lo, se ainda não o fez. Então, vá em frente e experimente um Viognier agora!!!

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações 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

“DA SERRA DA CANASTRA, CONHEÇA O VINHO BRASILEIRO MAIS BEM PONTUADO NO DESCORCHADOS 2022” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 19/03/2022

Sacramentos Sabina 2021 foi considerado o melhor tinto brasileiro na edição de 2022 do guia chileno ‘Descorchados’.

Primeiro foi o Syrah Vista do Chá 2012, ao se destacar como melhor vinho brasileiro no concurso da revista inglesa Decanter, em 2016. Agora, o Sacramentos Sabina 2021 é considerado o melhor tinto brasileiro na edição de 2022 do guia chileno Descorchados.

O destaque aos dois vinhos, elaborados com a mesmíssima uva syrah e em regiões pouco tradicionais no mapa vinícola brasileiro, revela uma técnica de cultivo que vem revolucionando a viticultura do Sudeste e do Centro Oeste. O primeiro tinto vem de vinhedos da Guaspari, em Espírito Santo do Pinhal, no lado paulista da Serra da Mantiqueira; o segundo é um projeto novo da Sacramentos Vinifer, na Serra da Canastra, em Minas Gerais.

A técnica utilizada no cultivo de suas uvas é chamada de dupla poda, poda invertida ou colheita de inverno. Desenvolvida pelo pesquisador brasileiro Murillo Regina, ela dá certo ao “enganar” a videira a partir da poda, obviamente, e também da irrigação e de um hormônio que a faz a planta hibernar. Com isso, as uvas conseguem amadurecer tranquilamente no início do inverno, quando não há o risco de muitas chuvas, e quando é maior a amplitude térmica, a diferença de temperatura entre o dia e a noite que faz a uva se desenvolver com maior complexidade. Regina explica que as noites mais frias de junho e julho nesta região permitem o maior equilíbrio entre álcool, estrutura e acidez do vinho, fazendo com que sejam mais equilibrados.

“E as uvas, ainda, têm uma sanidade impressionante, ao contrário de muitas frutas que recebo no meu laboratório”, afirma o enólogo Alejandro Cardozo, que elaborou o Sabina. Neste vinho, ele definiu o momento da colheita por fotos, imagens por zoom e exames de laboratório. Não provou as uvas antes da colheita, já que ele estava em Caxias do Sul (RS) e o vinhedo, em Minas.

Imediatamente depois de colhidas, as uvas viajaram por dois dias em caminhão refrigerado até chegarem à Caxias. O tinto premiado neste ano pelo Descorchados é o primeiro que Cardozo faz com uvas originárias da dupla poda. Uruguaio, ele é sócio dos espumantes gaúchos Estrelas do Brasil e dá consultoria para mais de 20 vinícolas, na América do Sul, na sua Empresa Brasileira de Vinificações.

Jorge Donadelli Júnior, sócio da Sacramentos Vinifer, conta que a poda invertida possibilitou realizar o sonho do seu pai de ter o seu próprio vinho. “Imaginávamos que seria impossível ter um vinhedo na nossa região, até conhecermos o trabalho do Murillo”, conta ela. Primeiro com negócios no ramo calçadista (a marca Donadelli) e hoje também com investimentos nos ramos imobiliário e do agronegócio, ele plantou os primeiros dois hectares de vinhedos numa fazenda a 1.100 metros de altitude do nível do mar em 2018. O plano é chegar a 30 hectares. Além do tinto, Jorgito, como é conhecido, lançou também um rosé, resultado da sangria do tinto, e se prepara para colher as primeiras uvas de sauvignon blanc neste inverno... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-vinho-e-brasileiro-mas-o-premio-e-internacional,70004019400>

“O MAGO DOS RIESLINGS QUASE SECOS” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 25/03/2022

O que faz com que os vinhos de Egon Muller sejam disputados pelos grandes conhecedores e estejam entre os mais caros do mundo.

Contrariando a tendência de mercado e a preferência dos consumidores em geral, um determinado produtor alemão se mantém fiel ao padrão de rieslings com algum açúcar residual. A rigor, nem precisaria mudar. Os vinhos de Egon Muller são internacionalmente considerados os melhores da Alemanha, são disputados pelos grandes conhecedores, estão entre os 50 rótulos mais caros do mundo e a vinícola é uma das incluídas no livro “10 Great Wine Families”, escrito pela influente Master of Wine Fiona Morrison. Mais do que apego às tradições, é uma questão de mínimo intervencionismo na vinificação, de deixar que os vinhos expressem sua (nobre) origem.

Foi em torno desses pontos a minha conversa com Egon Muller IV, sexta geração da família a comandar a propriedade Scharzhof comprada por seus antepassados em 1797, em sua breve passagem por São Paulo na semana passada. Além de estreitar contatos com a Cellar, seu novo importador no Brasil, Egon confidenciou que sua viagem foi, sobretudo, para fugir dos dias frios e cinzentos, tão comuns nesta fase do ano em sua região. Não é diferente de quando estive com ele em sua casa/vinícola, há 14 anos, nesta mesma época.

O clima da zona onde está instalado desde o século XVII- em Wiltingen, no distrito de Saar, região do Mosel- é um dos principais fatores que determinam a qualidade e as características tão particulares dos rótulos Egon Muller. Outro elemento importante é o solo de ardósia, por ter boa drenagem e ter a propriedade de aquecer com certa rapidez, pontos que fazem toda a diferença num local frio e que chove com frequência.

A área em torno do rio Saar, que deságua no trecho sul do Mosel, tem condições climáticas peculiares. Está mais ou menos na latitude 50, que já é normalmente muito frio para a vitivinicultura, como Champagne, segundo Egon. Embora esteja teoricamente distante do Atlântico, a corrente que vem de lá tem influência significativa no clima local, conceitualmente temperado e com chuvas regulares e constantes da ordem de 50 a 60 milímetros ao longo de todo o ano. Isso não acontece no resto da Alemanha, caso de Baden e de Pfalz(Palatinado). que são mais quentes e secos, nem em Rheingau, que é outra região alemã conhecida por bons rieslings (bons, mas creio serem menos interessantes que os do Mosel).

Nessas condições (clima frio e úmido), no passado era muito difícil as uvas atingirem bom índice de maturação, resultando em vinhos com alta acidez. Como em Champagne. Para obter equilíbrio, Champagne tinha a segunda fermentação, no Mosel era o açúcar residual.

Egon Muller, que vinifica seus rieslings de maneira clássica em tonéis de madeira de mil litros localizados no subsolo de sua casa, em ambiente sem climatização, conta que as uvas chegam na adega são prensadas e começam a fermentar. Devido ao pH muito baixo (índice que mede acidez e cor. responde à acidez elevada), durante o inverno, alguns dos vinhos interrompem o processo de fermentação, voltando parcialmente a refermentar quando a cave estiver menos fria durante o verão. Em todo caso, sem esgotar o açúcar por completo. Com o aquecimento global, a graduação alcoólica dos vinhos está normalmente mais alta e o nível de acidez, menor, fazendo com que se mude o equilíbrio entre dulçor e acidez... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-vinho-alemao-que-e-um-dos-mais-caros-e-disputados-do-mundo.ghtm>

“OREGON PREENCHE A LACUNA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 26/03/2022

Como comprovado por Fever-Tree e Amazon, o sucesso comercial é identificar uma oportunidade. A&B Vintners é uma operação bem menor do que qualquer uma dessas. Com sede na zona rural de Kent, emprega três membros da família Arnold e o braço direito Simon Davies, que tiveram um enorme sucesso preenchendo discretamente uma lacuna.

Sua especialidade tem sido a importação de Borgonha engarrafada com domínio escolhido a dedo para o Reino Unido. Mas durante a última década, à medida que a demanda por essa mercadoria estritamente limitada aumentou, os preços começaram a subir em espiral e fora do alcance de muitos de seus clientes. Não eram plutocratas chineses com orçamentos ilimitados, mas, principalmente, amantes do vinho britânicos que haviam desenvolvido o gosto por vinhos artesanais feitos em pequena escala com uvas Pinot Noir e Chardonnay. Poderia algum outro lugar além da Borgonha fornecer um substituto satisfatório?

Uma das primeiras descobertas de John Arnold, co-fundador da A&B, foi um jovem produtor de Chassagne-Montrachet que foi inicialmente ignorado pelo estabelecimento francês de vinhos, mas agora é reverenciado, Pierre-Yves Colin. Ele havia rompido com o negócio de vinhos da família Marc Colin para montar sozinho, com sua esposa Caroline Morey, que havia feito a mesma coisa. Os vinhos Pierre-Yves Colin-Morey, que provei pela primeira vez em 2007 em sua cozinha, provaram ser suficientemente atraentes para ver o casal capaz de construir sua própria adega ambiciosa e uma sala de degustação glamourosa com vista para os vinhedos até a vila de Chassagne.

É prática comum na Borgonha e em outros lugares receber estagiários de outras regiões vinícolas durante a colheita. Em 2011, o ex-correspondente estrangeiro da CBS Doug Tunnell, de Oregon, no noroeste do Pacífico – onde ele havia estabelecido a respeitada (certificada biodinâmica) Brick House – veio trabalhar na colheita com os Colin-Moreys. Ele trouxe alguns vinhos do Oregon com ele e mostrou a Pierre-Yves o quão bom os Pinot Noirs do Oregon poderiam ser.

Isso foi confirmado a Arnold e Davies por vários outros fornecedores da Borgonha, como Vincent Dancer de Chassagne e Jean-Marie Fourrier de Gevrey-Chambertin; Fourrier já havia trabalhado no Domaine Drouhin, o posto avançado de Oregon estabelecido pela família Drouhin, que tem uma história de 140 anos de produção de vinho em Beaune, no coração da Borgonha. Fourrier, outro produtor jovem que disparou para o estrelato, é um verdadeiro fã de Oregon e frequentava a Celebração Internacional Pinot Noir anual que, antes do COVID, era uma meca para os amantes da uva vermelha borgonha de todo o mundo.

Em 2015, as importações de vinhos do Oregon para o Reino Unido ainda eram pequenas. Desde o início da década de 1980, o fastidioso mestre de vinhos de Cotswold, Mark Savage, da Savage Selection, importava os vinhos da The Eyrie Vineyards, pioneira do Pinot Noir no Willamette Valley, ao sul de Portland, que agora é o coração da região vinícola do Oregon. E Roberson de Kensington importa os vinhos confiáveis de Bergström há pelo menos uma década. Mas, por outro lado, os vinhos do Oregon tiveram um impacto notavelmente pequeno no mercado de vinhos britânico, embora a qualidade estivesse aumentando o tempo todo.

Arnold e Davies acharam que deveriam ver o motivo de toda aquela confusão. Durante o almoço de fevereiro, quando apresentou algumas de suas descobertas, Davies descreveu seu plano de ataque. “Acabamos de enviar um monte de e-mails para os produtores de vinho de lá e as pessoas enviaram toneladas de amostras.” A dupla de comerciantes de vinho sentou-se com todas essas garrafas em um estande no restaurante Medlar de Chelsea e provou seu caminho, colocando-as em três grupos de garrafas: Sim, Talvez e Não.

Havia tantos “sims” que em agosto de 2015 eles compraram passagens de avião para Portland e, mesmo agora, Davies está animado com a lembrança de sua primeira visita, citando alguns dos primeiros olheiros estrangeiros da cena vinícola da Borgonha. “Sentimos que Kermit Lynch ou Anthony Sarjeant devem ter se sentido na década de 1970. Poderíamos assinar qualquer um! No Oregon, eles nunca conheceram ninguém do Reino Unido antes. E, o melhor de tudo, você pode encontrar qualidade cru de primeira a preços de vinho no nível da vila.”

Bingo. A A&B descobriu como satisfazer seus clientes com vinhos notavelmente da Borgonha de um canto dos Estados Unidos a 8.000 quilômetros de distância. Oregon provou ser o sucesso mais notável para eles. Seus clientes consumiram os vinhos a tal ponto que a A&B importou três contêineres de 40 pés de vinho do Oregon só no ano passado. Eles ainda têm o campo virtualmente para eles no Reino Unido, onde, como testemunham as degustações lotadas da Burgundy Week em Londres todo início de janeiro, não há escassez de amantes da Borgonha... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/oregon-fills-gap>

“10 UVAS QUE VALEM A PENA CONHECER MELHOR” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 23/03/2022

Há algumas semanas abri uma garrafa que me chamou a atenção. Era um tinto cheio de alma, gracioso e surpreendentemente puro da região de Aveyron, no sudoeste da França, feito por Nicolas Carmarans, um vigneron que faz vinhos naturais de uvas que há muito crescem na região.

Essa uva em particular era a fer servadou, uma variedade que, que eu saiba, nunca havia experimentado.

Por mais delicioso que tenha achado o vinho, meu encontro com uma nova uva intrigante foi ainda mais alegre. Foi um lembrete de que não importa quão bem versado seja nos meandros dos produtores, regiões e questões, o vinho sempre tem mais a revelar.

Nesse espírito, gostaria de sugerir 10 uvas pouco conhecidas nos Estados Unidos, mas que vale a pena conhecer melhor. Você pode não encontrar todos eles imediatamente, mas mantenha os olhos abertos e tente alguns. Você pode ser agradavelmente surpreendido.

As uvas e seus méritos relativos são um dos tópicos mais antigos do vinho. Algumas pessoas acreditam que a hierarquia das uvas foi definida há muito tempo. Sair do reino ungido é, supostamente, uma perda de tempo. O crítico aposentado Robert M. Parker Jr. era uma dessas pessoas, castigando aqueles que promoviam o que ele chamava de “uvas esquecidas por Deus”.

Revisito esse assunto periodicamente porque acredito que ainda não entendemos os prazeres potenciais de centenas de uvas ao redor do mundo. Muitos foram erroneamente demitidos por causa de seu local de origem, ou porque os vinhos historicamente feitos com eles não eram para os gostos modernos.

Algumas dessas avaliações podem ter sido corretas. Mas nem todos. Muitas vezes, trata-se de dar às uvas menos conhecidas o mesmo respeito e carinho reservados às variedades mais estimadas, em vez de destiná-las aos piores vinhedos e assumir, por meio da sabedoria convencional, que seu potencial é escasso.

O vinho, como a comida, é um forte convite à exploração. Pode ser simplesmente um novo produtor ou uma região desconhecida. Ou pode ser uma uva completamente desconhecida, então todos esses elementos serão novos. Você pode se apaixonar.

Às vezes, o que parece pouco conhecido ou obscuro se torna bem-amado. Em 2010, indiquei uma dúzia de uvas que achei que valiam a pena procurar.

Algumas dessas variedades, como assyrtiko, frappato, mencia e trousseau, foram adotadas, embora não exatamente em nível de chardonnay.

É importante notar que, embora eu tenha usado termos como “obscuro” e “pouco conhecido”, realmente me refiro às culturas de vinho americanas e de língua inglesa. Todas estas uvas são conhecidas e amadas por quem cultiva as vinhas e faz o vinho. O resto de nós está apenas alcançando.

Aqui estão as 10 uvas, em ordem alfabética. Alguns podem ser completamente desconhecidos para você, outros você pode ter tido a sorte de ter encontrado.

ALTEZA (ALTESSE) - A região de Savoie da França e seus vizinhos têm algumas uvas pouco conhecidas que produzem belos vinhos. Mondeuse, Persan e Gringet são três. Mas na minha exploração dos brancos de Savoie no ano passado, me apaixonei por vinhos feitos com Altesse. Eles são perfumados e florais, e ricos e refrescantes por causa da acidez revigorante da variedade. Os vinhos rotulados como Roussette de Savoie serão 100% Altesse. Aqueles de outras denominações de Savoie, como Apremont, serão principalmente Jacquère com Altesse às vezes misturados, uma combinação que também pode ser adorável.

ARENI - A Armênia e a Geórgia ficam uma ao lado da outra em um amplo istmo entre os mares Cáspio e Negro. Esta área é o Cáucaso, considerado por muitos como um dos pontos de origem do vinho. Os dois países têm dezenas de uvas que vale a pena conhecer melhor, mas quero destacar a Areni da Armênia, uma uva tinta que provei poucas vezes, mas sempre surpreendentemente boa – levemente tânica, mas fresca com sabores pedregosos de frutas vermelhas e grande finesse. Não tenho uma fonte pronta de vinhos armênios, parece que os encontro por acaso. Mas estou ansioso pelo próximo encontro.

BAGA - Esta é a principal uva tinta da região da Bairrada de Portugal. Há muito tempo tinha a reputação de fazer vinhos duros e tânicos, e você ainda pode encontrar exemplos. Essas garrafas podem precisar de anos de envelhecimento para que os taninos relaxem. Mas muitos produtores descobriram recentemente que, ao macerar o suco e as cascas das uvas por períodos mais curtos, eles podem fazer vinhos mais frescos, elegantes, vibrantes e vivos. Filipa Pato & William Wouters fazem excelentes vinhos de baga, assim como Sidónio de Sousa, Casa de Saima e Dirk Niepoort... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/03/21/dining/drinks/wine-grape-varieties.html>

19 A 27.ABR. 2022 - VAMOS A CAMPANHA GAÚCHA

A originalidade dos vinhos da CAMPANHA GAÚCHA amplia e valoriza a qualidade e a diversidade da vitivinicultura brasileira. Na década dos 80 surgem os primeiros projetos relevantes nesta região da chamada CAMPANHA GAÚCHA registrando nos anos 2000 significativo aumento dos investimentos disseminando a produção por diversos municípios, até que em 2010 é criada a “Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha”.

O trabalho árduo e os diversos avanços tecnológicos de seguinte década culminam, finalmente, em 2020, com a sua esperada Indicação de Prodecência (IP) reconhecida pelo INPI. Sendo assim, o selo desta IP garante que o vinho daquela garrafa expressa as características desta região e são produzidos de acordo com o Regulamento do seu Conselho Regulador.

Além de ser a região produtora mais quente e com menor volume de chuvas do Sul do Brasil, é também das que mais cresce e produz vinhos dos mais empolgantes no Brasil. Sua área demarcada pela IP está no extremo sul do Brasil, sendo contornada pelas regiões da Serra do Sudeste ao leste, Depressão Central e Missões ao norte e pelos limites de fronteira com a Argentina ao oeste e o Uruguai ao sul. Fica no paralelo 31, ideal para a vitivinicultura, o mesmo que corta a Nova Zelândia e a África do Sul que elaboram grandes e reconhecidos vinhos.

As grandes extensões de áreas planas ou de baixa declividade também são um diferencial da Campanha. Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos

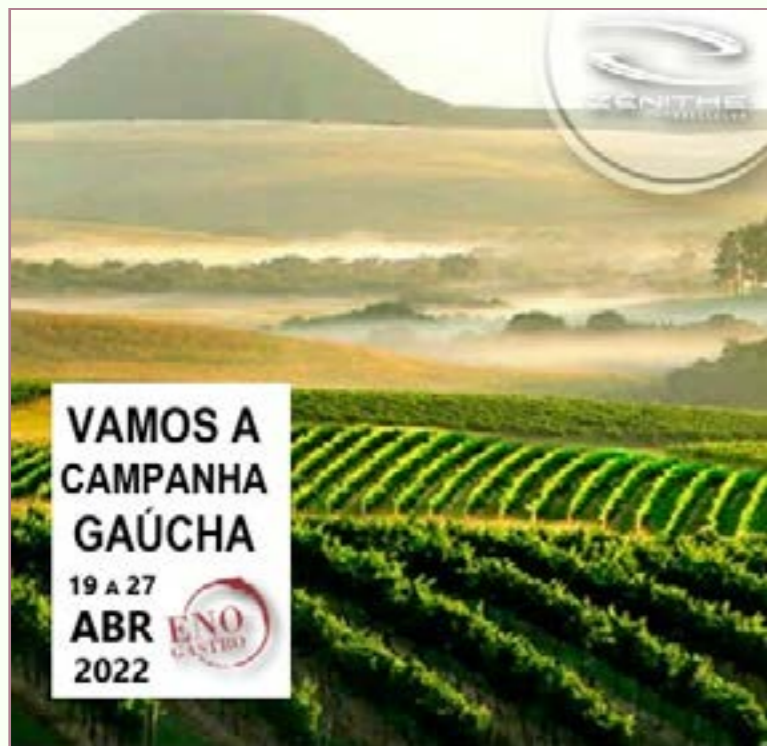
e possibilitar maior escala de produção.

A região produz vinhos espumantes que apresentam coloração clara ou rosé, são leves, delicados, frescos, de acidez moderada e fáceis de beber. Já os vinhos rosés têm um matiz vermelho-claro ou salmão, são sutilmente frutados, delicados, e com boa persistência de paladar.

Os vinhos brancos têm predominantemente uma cor palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos, variam conforme o caráter de cada uva: para o varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) e Gewurztraminer (notas de lichia e rosas). A madeira (carvalho) não é muito presente, para não predominar sobre os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, embora o Chardonnay, muitas vezes – conforme o estilo buscado pela vinícola, possa ser mais encorpado, volumoso e intenso. Quase todos têm uma moderada acidez – devido às noites quentes de verão, com um bom equilíbrio de sabor. São vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber.

Os vinhos tintos também são variados, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, com notas de frutas maduras, variando do frutado intenso no Tempranillo e Merlot, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para as notas mais complexas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes com as castas tintas. No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada, bom corpo e volume. Nos tintos destaca-se o varietal Tannat, uva que amadurece por completo e parece ter encontrado excelente adaptação, originando um vinho de coloração intensa, com boa estrutura, de taninos e de acidez, macio e potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de sabor. Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812



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) 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

TOSCANA REFORÇA SEU PAPEL PIONEIRO NO ENOTURISMO

O enoturismo foi mais atingido pela pandemia do que quase qualquer outra indústria. Agora tem que se reinventar. Markus Blaser usou o exemplo da região pioneira da Toscana para pesquisar para onde a jornada está indo: experiências vinícolas sustentáveis, saudáveis e emocionais provavelmente estarão em primeiro plano no futuro.

No ano anterior à pandemia, o enoturismo na Itália estava no auge: segundo estimativas do observatório "Turismo del Vino" da associação nacional de cidades vinícolas "Città del Vino", cerca de 15 milhões de pessoas participaram de uma degustação, visita guiada a uma adega ou vinha, bem como a outros eventos, ou pernitou em adegas em 2019. No processo, geraram um volume de negócios de 2,65 mil milhões de euros - um aumento de seis e sete por cento, respetivamente, face à tendência de níveis estáveis em anos anteriores.

MUDANÇA PERMANENTE - A queda foi ainda mais brutal no primeiro ano Corona de 2020, com perdas de faturamento de 37% (gastronomia), 55% (indústria hoteleira) a 76% (operadores turísticos). No entanto, os números exatos do enoturismo italiano não estão disponíveis: o Observatório decidiu contra uma análise quantitativa estática em favor de uma análise dinâmica qualitativa futura. De acordo com os 100 representantes do setor entrevistados para esse fim, deve levar cerca de dois anos até que os números de visitantes e faturamento retornem aos níveis pré-pandemia. Pesquisas sobre como os fornecedores já poderiam se recuperar em 2021 ainda estão em andamento. No entanto, já é certo que o enoturismo terá de fazer face à pandemia e, uma vez terminada, aos seus efeitos tardios - e assim mudará para sempre.

Um efeito imediato do Covid: a Toscana continuará a expandir seu papel pioneiro no enoturismo. Enquanto 45% dos viajantes de vinho anteriormente o escolheram como seu destino favorito, quase 53% dos italianos e até mais de 60% dos hóspedes internacionais agora dão preferência - muito à frente do Piemonte (cerca de 18%), Vêneto e Sicília (cerca de 6,5% - cada). A razão deste crescimento reside no valor acrescentado que a região tem para oferecer com história, arte e cultura, mas também com uma adequada oferta de hospitalidade e alojamento. A Toscana desenvolveu o enoturismo mais cedo do que outras regiões - e agora está se beneficiando dessa experiência inicial... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/tuscany-strengthens-its-pioneering-role-in-wine-tourism-according-to-covid-offers-pick-up-on-new-social-trends-and-needs?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_12&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - Markus Blaser - 21/03/2022).

AUBERT DE VILLAINÉ ENTREGA A DIREÇÃO DO ROMANÉE-CONTI AOS 82 ANOS

O excepcional enólogo francês levou a vinícola ao topo do mundo. Aubert de Villaine está se aposentando depois de meio século no comando da propriedade vinícola cult Romanée-Conti.

O executivo de 82 anos está se aposentando da administração da empresa, mas continuará sendo membro do conselho fiscal. Seu sobrinho Bertrand de Villaine já havia assumido a cogestão em dezembro do ano passado.

Aubert de Villaine veio para Romanée-Conti na Côte-d'Or em 1965, e estava no comando da vinícola desde 1974. Quando de Villaine começou, os Borgonhas ainda não eram vendidos a preços exorbitantes. Não foi até 1972 que Romanée-Conti se tornou lucrativo, disse de Villaine à estação de rádio France Bleu. Hoje, os vinhos estão entre os mais procurados e mais caros do mundo.

Garrafas raras alcançam preços de até 50.000 euros. De Villaine é pioneiro em muitos aspectos. Em 1985, o Domaine foi uma das primeiras vinícolas do mundo a se converter à agricultura orgânica. Na década de 1990, introduziu a lavoura com cavalos, seguida da conversão para a biodinâmica em 2006.

É também graças ao seu empenho que os tradicionais "climats" (parcelas de vinha) da Borgonha foram declarados Patrimônio Mundial da Unesco em 2015... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/aubert-de-villaine-hands-over-the-reins-of-romanee-conti-at-the-age-of-82-the-french-exceptional-winemaker-brought-the-winery-to-the-top-of-the-world?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_12&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - Markus Blaser - 24/03/2022)

QUANTAS GARRAFAS DE VINHO RENDE A PRODUÇÃO DE UMA VIDEIRA?

O rendimento da produção de uvas durante a colheita, é normalmente expresso em hectolitros de mosto de uvas ou vinho por hectare ou em quilogramas de uvas por hectare. Mas a designação toneladas/acre também é comum. Isso também é usado como um requisito da lei do vinho, expresso como rendimento máximo em hectolitros por hectare, para determinados níveis de qualidade do vinho e pode variar muito dependendo do país, região vitícola, locais individuais ou mesmo determinados vinhos.

Em termos de densidade de vinha, houve uma redução extrema nos últimos dois milênios. Os romanos ainda recomendavam 50.000 videiras por hectare; isso excluiu o cultivo mecânico da vinha desde o início. Em meados do século XIX, a densidade média ainda era de 20.000 videiras por hectare, com rendimentos não superiores a 40 hectolitros por hectare. Hoje, as vinhas são plantadas a uma distância de 1,5 a 2 metros uma videira da outra (isso varia de país para país e de região vitícola para região vitícola, e depende de quaisquer regulamentos regionais).

Vale lembrar que uma videira pode produzir até 40 cachos, ou seja, teria a capacidade de produzir até dez garrafas de 750ml. E para encher um barril, esta soma aumentaria para 1.200 cachos de uvas, somando 60 litros. No entanto, uma videira tem de aguardar cerca de quatro anos para produzir cachos de uvas indicados para a produção de vinho.

Sabemos que é necessário algo entre 1 e 1,1 quilos de uva, em média, para produzir uma garrafa padrão de vinho (750ml). Mas quanto isso representa em número de uvas? - são necessárias em torno de 600 uvas para gerar uma garrafa