



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UM BREVE ARTIGO SOBRE ESPUMANTES PARA O NATAL
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

UM BREVE ARTIGO SOBRE ESPUMANTES PARA O NATAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"NA COPA, QUEM ERGUE A TAÇA DE VINHO?" - POR SUZANA BARELLI



09



12

"VINHO SUÍÇO - NÃO APENAS PARA ESQUIADORES" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **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 !

LINDAFLOR MALBEC 2014 – VALLE DO UCO – MENDOZA - ARGENTINA

Construído em 2001, a Bodega Monteveijo foi a primeira vinícola na propriedade Clos de Los Siete. O enólogo Michel Rolland convidou uma estimada coleção de produtores franceses para iniciar uma aventura em Mendoza, e Clos de Los Siete é o resultado desta empreitada. Rolland convidou Catherine Péré Vergé, proprietária da Château Le Gay em Bordeaux, para fazer parte do Clos e ela era a incansável chefe da empresa até que ela faleceu em 2013. Um mandato que seu filho Henry Parent já assumiu.

A vinícola é parcialmente coberta por um jardim de vinha inclinado, com a outra metade se abrindo em um pátio em escultura com uma vista abrangente das montanhas dos Andes. A concha da vinícola fica no centro onde ocorre toda a ação de vinificação e ao redor dos corredores externos, há uma exposição de arte rotativa que acrescenta interesse extra durante a visita. Você pode provar os vinhos de Monteveijo durante o almoço no restaurante, que fica no topo da vinícola, com vistas deslumbrantes sobre os majestosos Andes.

Com um dos enólogos mais talentosos da Argentina, Marcello Pelleriti foi o primeiro criador de vinhos na América do Sul a obter uma pontuação perfeita de 100 pontos de Robert Parker. Levada sob a mão direita de Michel Rolland, Pelleriti cresceu com a vinícola se tornando um produtor excepcional na região de Uco Valley e também na França, onde produz vinhos para a família Vergé no Château Montviel, Château La Gravière, Château Le Gay e Château La Violette, em Pomerol - Bordeaux.

A Bodega e Vinhedos Monteveijo é conhecida tanto pelos seus vinhos de alta pontuação - seu Lindaflor já recebeu 93 pontos na Wine Spectator - como pelo Festival anual de Rock. Uma vinícola bonita por fora e funcional no interior, esta grande vinícola tem um design interno simples e um layout que garante a produção de bons vinhos com o mínimo de inconveniências possível.

A Bodega Monteveijo produz blends no estilo francês, e alguns varietais, que são vendidos no mercado interno, e principalmente no exterior. Todos os verões a vinícola é sede de um evento especial de música e vinho, o Monteveijo Wine Rock, organizado por Marcelo, convidando moradores e turistas para desfrutar de duas de suas paixões favoritas: vinho e rock and roll. Outros enólogos e amantes do rock juntam-se ao evento que atrai alguns dos melhores músicos de rock do país.

Uvas: 100% Malbec. Parte do vinho passa 8 meses em carvalho francês

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violáceo ainda, apesar de 8 anos de guarda. Com aromas complexos de ameixa, pimenta do reino preta e notas de especiaria doce de noz moscada. Em boca é um vinho elegante, de nível e estilo internacional. Corpo redondo, bem estruturado e harmonioso. Final longo na boca.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda de 10 anos.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Acompanha carnes vermelhas assadas ou grelhadas. Fez ótima harmonia com Empanada de Carne.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – – DEGUSTADO NA CONFRATERNIZAÇÃO DA CONFRARIA LIBERVNHO.



SAFFREDI 2019 – ROSSO TOSCANA IGT – FATTORIA LE PUPILLE - ITÁLIA

Ícone da Fattoria Le Pupille, Saffredi se consolidou na história como um dos mais importantes tintos da Toscana, sendo inclusive indicado como 8º vinho do TOP 100 da WINE SPECTATOR 2022. É o resultado da intuição e aspiração de Elisabetta de fazer um grande vinho em Maremma. Corte bordalês, este tinto é intenso, e tem grande potencial de guarda, podendo ser apreciado entre 5 e 25 anos após sua safra. Hoje, conta com 75 hectares de vinhas, distribuídas em um mosaico com inúmeros blocos, além de 20 hectares de oliveiras, que dão origem a azeites elegantes e intensos. Seus vinhos são estrelas na região, contando com diversas importantes premiações de críticos internacionais, como Robert Parker e James Suckling

Corte de uvas: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 4% Petit Verdot. 18 barricas de carvalho francês (80% novas).

Notas de Degustação: Apresenta cor rubi intenso, escuro, profundo. Aromas intensos de frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas, amoras e groselhas, notas herbáceas e de especiarias, como pimenta-preta, baunilha e canela, além de toques defumados, de chocolate, café e tabaco. Encorpado, com taninos firmes e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas pretas maduras, notas florais, além de especiarias e toques de baunilha. Uma delícia de vinho que pede imediatamente um segundo gole.

Estimativa de Guarda: Poderá evoluir por mais tempo, podendo ser apreciado até 2040!

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, massas com ragu de carne, polenta com ragu de ossobuco, embutidos e queijos duros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça apropriada como uma taça de degustação).

Faixa de Preço – Estelar

Em BH – DEGUSTADO NA CONFRATERNIZAÇÃO DA CONFRARIA LIBERVNHO. Em BH pode ser encontrado na WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



UM BREVE ARTIGO SOBRE ESPUMANTES PARA O NATAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nesta semana, durante uma Confraternização de Final de Ano de Confraria, me perguntaram se os espumantes brasileiros estariam à altura de participar de uma Ceia de Natal? O que eu achava de espumantes feitos pelo método Charmat? Afinal de contas, é possível distinguir um espumante feito pelo método tradicional e um feito pelo método charmat?

Estas e outras várias perguntas que foram surgindo me levaram a escrever este artigo. Espero que ele ajude você a entender o que são os espumantes e que possa beber espumantes brasileiros sem ter a menor vergonha de beber vinho nacional nas festividades de Final de Ano.

Quando você pensa em comemorar o Natal, o Ano Novo, ou uma data importante na sua vida, quais são as primeiras coisas que vêm à mente? comida saborosa provavelmente e, claro – vinho borbulhante!. É difícil celebrar estas datas adequadamente sem o espocar de uma rolha de espumante. Esse detalhe pode vir com um pouco de estresse ao tentar encontrar o rótulo certo para sua comemoração. Vale a pena celebrar com Champagne? Outro espumante fará o mesmo efeito? Qual é a diferença entre os espumantes? O preço do vinho reflete a qualidade esperada dele?

O vinho espumante é uma categoria ampla, e minha ideia é listar algumas dicas para ajudá-lo a escolher a opção certa para todas as suas festividades.

Nos anos 1500, a carbonatação no vinho não era considerada uma coisa boa. Os enólogos trabalhavam incansavelmente para impedir que as garrafas refermentassem e criassem bolhas acidentais. Ninguém sabia como o vinho se tornava espumante, e a saturação da bebida com bolhas inexplicáveis foi considerada com fruto de fases da lua e até poderes sobrenaturais.

Os vinhos espumantes eram considerados um produto irremediavelmente perdido na Idade Média e até eram chamados de “diabólicos”. A natureza da formação das bolhas permaneceu desconhecida e a garrafa que estourava devido à alta pressão interna não apenas causava problemas para o produtor de vinhos, mas também costumava uma reação em cadeia que poderia destruir até 90% de toda produção estocada na adega.

Em 1662, o inglês Christopher Merrett indicou que o vinho começava a criar bolhas por causa do açúcar das uvas, e como resultado, a saturação de álcool com dióxido de carbono parou de ser uma questão de azar e se tornou um produto controlável pelo trabalho humano.

Desta forma, no século XVII, os franceses começaram a desenvolver métodos para produzir propositadamente as bolhas em vinhos espumantes que desfrutamos até hoje, usando o dióxido de carbono (CO₂). Quando o vinho é colocado sob pressão durante a fermentação, o CO₂ é absorvido criando bolhas.

Existem dois métodos principais pelos quais esses vinhos são produzidos: o método tradicional e o método Charmat. O método tradicional ou Champenoise é usado quando o vinho é engarrafado, e durante seu processo de produção, leveduras e açúcar adicionais são acrescentados para criar uma segunda fermentação dentro da garrafa. Uma vez incorporado, o fermento transforma o açúcar em álcool criando um vinho seco e gerando CO₂, resultando em bolhas dentro da garrafa.

O método Charmat foi desenvolvido durante a virada do século XX. Ele permite que a segunda fermentação ocorra em um tanque pressurizado (chamado de autoclave), em vez da garrafa. O método Charmat foi desenvolvido em 1895 pelo italiano Federico Martinotti, razão pela qual é chamado de método Martinotti na Itália. No entanto, ele foi aperfeiçoado e patenteado novamente em 1907, desta vez pelo francês Eugène Charmat, sendo rebatizado com o sobrenome de seu criador. Portanto, não estranhe que alguns espumantes italianos sejam descritos como método Martinotti.

Para o processo ocorrer, ao fim da primeira fermentação do mosto - que dá origem ao vinho tranquilo, o líquido é transferido para as autoclaves. Uma vez no tanque, são adicionadas leveduras selecionadas e açúcares para que ocorra uma nova fermentação, liberando o gás carbônico. Uma das particularidades do método Charmat é que ele permite o controle total da temperatura e do nível de gás carbônico liberado. Isso exalta as notas frutadas e o frescor da bebida, que normalmente é produzida com as uvas Moscato, Lambrusco e Glera (casta do Prosecco italiano). Ressaltando que os resíduos sólidos (leveduras) são filtrados antes do engarrafamento.

Outra diferença marcante entre as duas metodologias é o tempo de elaboração. Enquanto o Champenoise leva meses para finalizar, o Charmat ocorre em alguns dias. Dessa forma, como se imaginar, o valor do espumante obtido é mais acessível e cabe em todos os bolsos.

Desta forma, o método de produção do espumante é fundamental para determinar as características



da bebida, impactando diretamente no resultado do que será servido em taça. Assim sendo os espumantes feitos pelo método Tradicional e pelo método Charmat apresentam características distintas de aromas e sabores, já que o tempo em que a bebida fica em contato com a levedura é menor. Esses vinhos tendem a ser mais leves, florais, cítricos e refrescantes, típicos de um espumante jovem, ideal para dias mais quentes.

Já os espumantes produzidos pelo método Champenoise ou Tradicional são mais intensos e persistentes, com aromas pronunciados de frutas secas como nozes, avelãs, caramelos, pão torrado, fermento e brioches. Seus sabores também são mais marcantes e sua textura costuma ser mais cremosa.

Quando se quer um espumante mais estruturado, com um corpo mais presente, cor mais intensa, menores perfumes frutados porém com maior complexidades aromáticas, se utiliza o método Charmat longo, inventado em 1970 pelo enólogo italiano Nereo Cavezzani, onde o processo de fermentação é mais demorado (de 6 até 12 meses) e onde os tanques de aço inox pressurizados são munidos de um agitador em hélice para colocar em suspensão os sedimentos da fermentação (lias), favorecendo a estrutura do vinho e criando um perfil sensorial mais complexo, prerrogativa típica dos espumantes produzidos com o método clássico ou tradicional. A Chandon utiliza este método de produção no Brasil.

Entretanto, isto não quer dizer de forma alguma que o método Charmat não cria espumantes de qualidade, já que os objetivos são diferentes em cada uma das formas de elaboração. Enquanto o Champenoise procura originar rótulos mais complexos e estruturados, a proposta do Charmat é elaborar um espumante leve e fácil de beber, ideal para o dia a dia.

A diferença no valor entre um espumante elaborado com o método Charmat e um elaborado com o Champenoise se deve principalmente aos custos de elaboração. Por ser uma forma mais rápida e por demandar menos fases e mão-de-obra, o método Charmat é mais barato para os produtores, e isso se reflete no valor do produto final.

O que encarece os espumantes elaborados pelo método Champenoise é que, além do tempo de produção ser mais longo, ele geralmente, requer várias operações manuais, com o concurso de mão-de-obra. Como é preciso retirar os resíduos sólidos ao final do processo, as garrafas são acomodadas em pupitres (cavaletes de madeira em que as garrafas ficam de gargalo para baixo) e são giradas diariamente, até ficarem com o gargalo verticalmente para baixo, o que requer mais mão-de-obra.

Uma questão importante é conhecer as regiões vinícolas mais conhecidas quando falamos de espumantes: Champagne, Prosecco e Cava. Embora esses vinhos sejam todos carbonatados, há detalhes importantes que os diferenciam.

Champagne é um espumante específico, devendo ser produzido na região de champanhe, no norte da França, e atender aos requisitos de vinificação da região. Champagne cunhou o termo “Méthode Champenoise” em relação ao seu processo de produção. Ele passa pelo mesmo sistema que o método tradicional. Os vinhos geralmente são feitos com três uvas diferentes: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, apesar que existem outras quatro admitidas: Arbane Blanc (branca), Petit Meslier (branca), Pinot Blanc (branca) e Pinot Gris (branca com casca acinzentada ou rosada). Os Champagnes podem ser “Blanc de Blancs”, quando feitos apenas com uvas brancas – geralmente com Chardonnay. Quando uma garrafa é rotulada como “Blanc de Noir”, ela foi feita com uva Pinot Noir ou Pinot Meunier.

Prosecco é um vinho espumante de produção italiana usando a uva Glera. Pela lei da União Europeia, o vinho deve ser produzido no nordeste da Itália, tradicionalmente na região de Vêneto, para ser chamado de Prosecco. Este vinho normalmente usa o método Charmat para produzir um vinho juvenil, fresco, com aromas cítricos e de pera. Você pode encontrar vinhos com o termo “Spumante”, o que significa que este espumante é fortemente carbonatado, enquanto outros são rotulados como “Frizzante”, o que significa ter menos bolhas. Leve em conta que o que vale é seu gosto pessoal nesta hora. Não existe melhor ou pior, mas o que eu gosto mais.

Cava é um vinho espumante produzido na Espanha. O Cava é mais similar ao champanhe no sabor e no processo de produção, com a diferença estando nas uvas com as quais é feito. Suas restrições de nomeação exigem que seja feito sempre pelo método tradicional. As uvas mais usadas são a Macabeo (também chamada de Viura), a Xarel-lo, a Parellada, podendo ainda usar-se a Subirat Pai (também conhecida como Malvasia) e a Chardonnay e a tinta Garnacha. Geralmente, uma mistura branca ou rosé, é normalmente feita com a uva Macabeo. Para criar Cava Rosé, os produtores usam a Garnacha espanhola e misturam-na com Macabeo para obter um sabor mais doce e frutado, mas há também quem use a uva Trepát. Cerca de 95% de todo o CAVA é produzido na área de Penedès na Catalunha, mas o Cava pode ser rotulado como tal em qualquer região, existindo vinhos populares em Rioja. Cava combina bem com uma grande variedade de alimentos de origem espanhola como tapas, frutos do mar e até o sushi.

Apesar de que esses sejam os três espumantes mais conhecidos, este estilo de vinho é produzido em todo mundo como Sekt na Alemanha, Sparkling Wine (nos países de língua inglesa), em Portugal é possível encontrar vinhos rotulados como Bruto, Murganheira ou Raposeira.

Não imagine que o preço mais alto seja indicador da melhor qualidade de um espumante ao escolher o vinho para sua festa. Mesmo que às vezes seja bom gastar em uma garrafa de valor mais alto para uma grande ocasião, nem sempre é necessário ir neste caminho.

Para saber se o rótulo é brut ou doce, você pode seguir a mesma classificação dos espumantes. Em relação à concentração de açúcar, fica assim:

- Nature - até 3 gramas de açúcar por litro;
- Extra Brut - até 8 gramas de açúcar por litro;
- Brut - até 15 gramas de açúcar por litro;
- Sec - até 20 gramas de açúcar por litro;

- Demi-sec - até 60 gramas de açúcar por litro;
- Doux - mais de 60 gramas de açúcar por litro.

ALGUMAS PERGUNTAS COMUNS SOBRE VINHOS ESPUMANTES:



Onde devo armazenar meu vinho espumante? Os vinhos espumantes mantêm-se melhor a uma temperatura mais fria. Melhor armazená-los em um local escuro e frio, protegido da luz solar direta. As temperaturas mais quentes fazem com que a carbonatação diminua e pode levar a rolha a secar prematuramente. Não é aconselhável guardar seus vinhos na geladeira, só o faça por um curto período de tempo antes de servir.

Por quanto tempo posso manter um vinho espumante? Ao armazenar vinho Champanhe, mantenha a garrafa de lado para manter a rolha úmida. Isso ajudará a manter o sabor. É essencial manter uma faixa de temperatura ideal para estocar vinhos espumantes entre +5°C a +15°C. É bom armazenar o Champanhe em lugares escuros com um nível de umidade de pelo menos 75%. Uma garrafa de champanhe aberta pode ser mantida na geladeira por 1-2 dias depois de ser bem fechada com uma cortiça. Para outros vinhos espumantes, guarde-os com a garrafa em pé para manter a rolha seca para evitar deterioração. Uma vez aberto, se não consumir toda a bebida, a vida útil é de até 2 dias, usando a própria rolha para preservar a carbonatação. Há tampas metálicas desenvolvidas para lacrar vinhos espumantes e manter as bolhas.

O vinho espumante é uma sobremesa, ou um vinho doce? Alguns vinhos espumantes podem ter um lado mais doce. A maioria dos espumantes é considerada um aperitivo, o que significa que é

classificado como uma bebida “pré-jantar”. No entanto, isso não significa que não há variedades destinadas ao consumo durante e pós-refeição. Os vinhos mais doces serão rotulados como “demi-sec” ou “dolce” para mostrar que eles têm açúcar extra adicionado para um sabor mais doce.

Os vinhos espumantes são uma escolha mais saudável? Em comparação com os vinhos tintos ou brancos, os vinhos espumantes tendem a ser mais saudáveis. Eles têm menos calorias por porção ou dose. Além disso, a carbonatação pode “preencher” você mais rapidamente, fazendo com que você se sinta satisfeito e consuma menos bebida. No entanto, é importante ter em mente o tipo específico de vinho espumante que você está consumindo. Garrafas rotuladas como “brut” ou “brut extra” implicam que menos açúcar é usado durante a produção e tendem a ser considerados mais saudáveis por esse motivo. Os vinhos espumantes, como um todo, também tendem a ter um álcool mais baixo em volume (em torno de 12%) do que outros estilos de vinhos.

Como oxigênio e a autólise tornam os vinhos espumantes mais ricos e cremosos ?

- Oxigênio: Durante o processo de vinificação, os vinhos geralmente são fermentados em barris de carvalho, o que adiciona aromas sutis de carvalho, mas, mais importante, o carvalho permite mais oxigênio na vinificação. É daí que vem o termo “oxidativo” e acrescenta sutis notas de frutas secas como as nozes ao vinho.

- Autólise: o lado autolítico desse processo ocorre enquanto os vinhos ficam em garrafa após a segunda fermentação. A levedura (fermento) responsável pela segunda fermentação morre e se dissolve (autólise), ficando dentro da garrafa. Quanto mais os vinhos entram em contato com essas partículas de levedura, chamadas “Lees” (lias), mais cremosos os vinhos se tornam. Alguns vinhos espumantes, como o Champagne Krug ou o Cava Gramona chegam a passar entre 6 e 7 anos em contato com as lias para desenvolver uma textura cremosa e rica.

MELHORES ESPUMANTES BRASILEIROS DEGUSTADOS POR JORGE LUCKI DURANTE 2022: aproveitando a Lista de Destaques do Novo Mundo que Jorge Lucki publicou em 16/12/2022, boas indicações para as Festas de Final de Ano poderão ser: Casa Valduga 130 Brut Blanc de Blanc; Chandon Excellence Brut; Estrelas do Brasil Nature Champenoise 2017; Thera Alguri Blanc des Blancs Extra Brut Método Clássico; Aracuri Collector Blanc de Noir Sur Lie 2018; Don Guerino Blanc de Blanc Nature Método Tradicional; Cave Geisse Extra Brut.

Claro que a esta lista poderão se juntar vários outros rótulos de excelentes vinhos espumantes. O produto nacional tem ótima qualidade e certamente fará sua noite ser brilhante !!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Votos de um Feliz Natal para todos os leitores do Vinotícias !!! (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

“NA COPA, QUEM ERGUE A TAÇA DE VINHO?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 17/12/2022

A sommelière argentina Paz Levinson promove nesta segunda-feira, em São Paulo, o Argentina Reloaded, evento que harmoniza alguns dos rótulos dos vinhos de seu país com a gastronomia de cada cidade visitada – aqui, será no restaurante Cuia, da chef Bel Coelho. No começo do ano que vem o tour segue para a Suécia, depois Londres, entre outras paradas. “A ideia é apresentar os vinhos argentinos com gastronomias diferentes”, afirma Paz, que é uma das sommelières de maior destaque da atualidade e trabalha no Grupo Pic, da chef francesa Anne-Sophie Pic.

Na seleção de Paz, estão rótulos sustentáveis, muitos orgânicos, alguns de pequena produção, e que mostram uma nova imagem dos brancos e tintos de seu país. Nos vinhos, nossos vizinhos são um bom exemplo de produtores do chamado Novo Mundo (com são chamados os rótulos elaborados fora da Europa, com poucas tradições e regras).

Nos últimos 30 anos – o que é nada para uma bebida que é elaborada há milhares de anos – , a Argentina vive uma revolução: passou de um país que produzia vinhos apenas para o consumo interno para uma nação que deu destaque para a uva malbec (que é francesa, diga-se). “Estamos na fase de descobrimos a tipicidade da malbec em cada região, mas há outras variedades de destaque, como a cabernet franc, principalmente nas zonas de maior altitude”, afirma a sommelière.

Do outro lado, temos os vinhos franceses, o berço da vinicultura moderna, no chamado Velho Mundo, com muita história. No caso de uma vitória francesa neste domingo, o brinde é quase óbvio. Deve ser com champanhe, que é o caso máximo da qualidade e complexidade dos espumantes. Aqui, são várias opções, inclusive a Taittinger, que tem uma edição limitada para a Copa do Mundo (R\$ 481,99, no Todovino.com.br).

No caso de a taça ir para a equipe de Lionel Messi, a escolha do brinde não é tão imediata. Há bons espumantes, é certo, mas as borbulhas não são (ainda) a vocação do país. Um que eu gosto é o Otronia, na Patagonia, com preço quase igual a de um champanhe (R\$ 349, na World Wine).

Sem entrar nos esquemas de jogo dos dois times, pode-se dizer é que um embate entre um país com muita tradição e outro jovem, que está definindo seus estilos...
Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/franca-ou-argentina-quem-ergue-a-taca-de-vinho/>

“DESTAQUES DO NOVO MUNDO” - JORGE LUCKI**VALOR ECONÔMICO - 16/12/2022**

Não foi só na Copa do Qatar que a Argentina alcançou grandes resultados. Os vinhos argentinos também brilharam em 2022, tendo sido o grande destaque do Decanter World Wine Awards: os tintos e brancos dos nossos vizinhos não só triplicaram o número de medalhas recebidas, comparativamente às participações passadas, mas alcançaram menções importantes nas categorias mais altas. Best in Show, Platinum e Gold.

Esse bom desempenho se repetiu no Brasil, tendo sido poucos países que cresceram por aqui em 2022, ano em que as importações de vinho caíram em relação aos 12 meses anteriores. Isso até faz sentido. A queda na quantidade de garrafas importadas se deve, sobretudo, à diminuição na comercialização dos rótulos mais baratos., faixa em que os argentinos não são tão fortes – os chilenos, e ultimamente uma leva de espanhóis dominam.

Independentemente da importância do vinho mais acessível no Brasil, é preciso reconhecer que nenhum deles merece entrar numa lista dos melhores do ano como esta, que desde 2000, sem interrupção, fecha o ciclo anual das minhas colunas do Valor.

A relação de hoje contempla os vinhos do Novo Mundo. Na semana que vem, os rótulos europeus... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/noticia/2022/12/16/jorge-lucki-quais-sao-os-melhores-inhos-do-novo-mundo-em-2022.ghtml>

“AS ÚLTIMAS NOVIDADES E UMA SELEÇÃO DE RÓTULOS DO URUGUAI” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 16/12/2022

Infelizmente, a média de preços dos vinhos de maior peso qualitativo é alta no Brasil. Com este artigo, encerro a série sobre os vinhos do Uruguai e cito os mais novos empreendimentos. A Bodega Cerro del Toro é um projeto de uma família japonesa, iniciado em 2016 em Piriápolis, bem próximo a Punta del Este, nos pés do Cerro del Toro, com uma altitude bem destacada em relação à média uruguaia. Os solos apresentam composições distintas, mas a mineralidade típica de Maldonado também está presente ali e a gente pode sentir isso nos vinhos. A bodega tem uma bela vista e no local dos vinhedos ainda não há uma sede, apenas um pequeno restaurante para recepção de turistas. Algo meio improvisado ainda, mas gostei muito dos poucos vinhos que degustei. Há um trabalho efetivo com a Albariño e uma diversificação interessante de cepas.

Já a Bodega Oceânica está localizada no povoado de José Ignacio, que compõe o seu nome e se tornou um lugar badalado atualmente nas proximidades de Punta. O projeto começou inicialmente com a proposta de produção de azeite, ainda o principal foco produtivo, que aos poucos se direciona aos vinhos.

.....

Outro projeto mais recente é a Viña Éden, que estava fechada no período da minha visita. Empreendimento grandioso, que tem como um dos sócios idealizadores o carioca Maurício Zlatkin e se localiza no povoado Éden, também próximo a Punta del Este. A primeira safra saiu em 2013.

Abaixo, uma seleção de rótulos uruguaios, especialmente das vinícolas recém-visitadas. Infelizmente, a média de preços para os vinhos uruguaios de maior peso qualitativo é alta no Brasil e até mesmo nas próprias vinícolas. Fiz uma seleção que mescla cortes mais tradicionais com bom preço/qualidade, alguns vinhos ícones que merecem ser conhecidos, a despeito do valor e algumas novidades, em termos de uvas e cortes menos associados ao Uruguai.

- Cerro de Guazuvirá Familia Deicas Extreme Vineyards – Lavalleja
- Preludio Barrel Selection Familia Deicas 2016 – Canelones
- Riesling Bouza Pan De Azucar 2020 – Maldonado
- Monte Vide Eu Bouza 2018 – Canelones E Montevideu
- Tannat Reserva Pizzorno 2020 – Canelones
- Primo Pizzorno 2015 – Canelones
- Petit Manseng Gran Reserva Juan Carrau 2018 – Canelones
- Vilasar Nebbiolo Bodegas Carrau 2015 – Canelones
- Gran Ombú Cabernet Franc Bracco Bosca 2017 – Atlantida
- Alquimia Cerro Del Toro Corte Único Branco 2021 – Maldonado
- Cetus Cuvée Alto De La Ballena 2013 – Maldonado
- Albariño Garzon Single Vineyard 2021 – Maldonado
- Marselan Garzon Reserva 2020 – Maldonado
- Ámbar Bodega Oceánica José Ignacio 2021 – Maldonado
- De Lucca Marsanne Reserva 2019 – Canelones
- Pisano Arretxea Gran Reserva 2015 – Canelones.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/as-ultimas-novidades-e-uma-selecao-de-rotulos-do-uruguai/>

“VINHO SUÍÇO – NÃO APENAS PARA ESQUIADORES” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 17/12/2022

Todos os anos, Michel Chapoutier, o produtor de vinhos mais cosmopolita do Rhône Valley, chega a Londres para apresentar seus últimos lançamentos de seus “Single Vineyards”. Ele ama uma audiência e ama champanhe de alta qualidade. Então, ele se senta em uma plataforma com um copo constantemente enchido de uma garrafa em um balde de gelo ao lado dele e pontifica, enquanto nos leva por seus “bebês” do Rhône, Alsácia e Roussillon.

Este ano, no Corinthia Hotel, ele não incluiu nenhum dos vinhos de Chapoutier de Provence, Beaujolais, Espanha, Portugal ou Austrália. Mas ele caiu um pouco de bomba, ou pelo menos uma bomba em um contexto de vinho.

Como ele, com seus filhos Maxime e Mathilde, expandiu o alcance geográfico de sua empresa familiar tão acentuadamente recentemente, ele foi perguntado se estava pensando em investir em vinho inglês. Sua resposta foi inesperada em dois aspectos. Sim, ele disse, se ele fizesse um movimento, seria plantar a variedade de uvas de chasselas nas Ilhas Scilly, um grupo de pequenas ilhas na ponta sudoeste da Cornualha. Ele adora solos graníticos, e já existem uma ou duas vinhas nos Scillies, então a escolha da localização não é tão surpreendente, mas ficamos todos pasmos com sua escolha de uva.

Chasselas é mais conhecido como uva de mesa do que uma uva de vinho branco, exceto em um canto do mundo do vinho. Nos cenários vinhedos de Vaud Canton, voltados para o sul, voltados para o sul, voltados para a UNESCO, no Lago Genebra, na Suíça, Chasselas é considerado a melhor uva de todas. Chapoutier não foi desbotado em seu entusiasmo por este novo projeto em potencial: “É mais interessante ser um líder e não um seguidor”, ele cantou, acrescentando: “E o potencial dos chasselas é incrível. Pode se tornar a uva britânica, não apenas da suíça!”

Isso tocou uma campanha comigo, porque eu tinha recentemente, antes do tempo, me apaixonado por chasselas suíços em uma degustação em Londres organizada pelos fãs suíços Simon Hardy e Jean-François Genoud, que estão tão entusiasmados que eles representam o vinho suíço no Reino Unido, atuando como um ponto de ligação entre os produtores de vinho suíço e os importadores do Reino Unido.

Passei muitos dos meus vinte e poucos anos na Suíça, mas conheci Chasselas apenas por seu sinônimo de Valais, que associei a garrafas de vinho extremamente neutro oferecido em restaurantes de montanha. Naquela época, esses vinhos Fendants básicos provavelmente foram reforçados por vinhos baratos importados e enriquecidos por adições abundantes de açúcar fermentável no processo conhecido como Chaptalização que costumava ser rotineiro na Suíça.

Hoje, existem controles muito mais rígidos sobre a mistura com vinhos importados para a Suíça, e a Chaptalização aparentemente não é mais rotineira. Simon Hardy me disse, enquanto provei 79 dos vinhos suíços em exibição, que a prática agora é muito mais precisa e é guiada pelas várias características da safra e do terroir, em vez de ser automático.

No entanto, com um aroma de chasselas e eu sou imediatamente transportada para as encostas e os elevadores de esqui. Como espero que alguns leitores que amam o vinho estejam este mês.

Os vinhos na degustação de Londres foram infinitamente superiores à minha introdução à uva, com os listados abaixo sendo especialmente impressionantes. Em alguns aspectos, Chasselas suíço não é diferente de Sylvaner na Alemanha e, como Sylvaner, certamente ninguém o acusaria de ser vistoso. (Talvez exista uma analogia a ser desenhada com o povo suíço?) É um pouco sutil, às vezes um pouco de solução salina, seco e relativamente baixo em álcool - raramente mais de 13% - e responde bem, realmente enchendo o paladar, para ser refrigerado. Também é estranhamente digno de idade.

Oito anos atrás, recebi seis pares de garrafas de alguns chasselas suíços de seu coração do país, o Grand Cru de Dézaley no cantão de Vaud. Eu os provei e escrevi relutantemente, na introdução às minhas notas de degustação, que apenas um dos vinhos, a safra de 1984 da deliciosamente nomeada e rotulada Chemin de Fer engarrafado por Luc Massy, me deixou de boca aberta.

Como preparação para este artigo, provei as duplicatas no final do mês passado e fiquei muito mais impressionado - talvez em parte porque a degustação de Londres me permitiu colocar os vinhos no contexto e em parte porque a maioria desses vinhos - brancos variando de 14 a 46 anos - ainda estavam em boas condições. O 1976 já passou por ele, mas todas as safras de 1997 a 2008 ainda eram muito animadas e ganharam mais interesse por seu longo tempo em garrafa. Com a exceção decididamente honrosa de Rieslings, muitos outros vinhos brancos dessa idade não teriam sobrevivido tão bem.

Era perceptível que os vinhos brancos da degustação de Londres que foram feitos de variedades de uvas não-suíças, como Sauvignon Blanc e Chardonnay, tiveram menos sucesso do que todos os exemplos de chasselas. A única varietal da Suíça alemã estava muito bem, no entanto, e entre os brancos do cantão de Valais havia alguns exemplos especialmente distintos feitos de especialidades de uvas de Valais, como Petite Arvine e Amigne.

Quanto aos tintos, Pinot Noir e, em menor grau, o Gamay de Beaujolais dominou a degustação - exceto o Merlot que é a especialidade da Suíça italiana, Ticino. Os pinots mais bem-sucedidos foram os cultivados na Suíça alemã, onde tendiam a ter um pouco mais de corpo e sabor do que os cultivados em outros lugares. (Para sua decepção, os Srs Hardy e Genoud não conseguiram trazer nenhum vinho do cantão de Genebra.)... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/swiss-wine-not-just-skiers>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS



DICA DE PRESENTE DE NATAL PARA QUEM GOSTA DE VINHOS – JOGO MESTRE DOS VINHOS

O jogo **MESTRE DOS VINHOS – TINTOS DO MUNDO** foi idealizado e desenvolvido com o propósito de ajudar a decifrar o fascinante universo dos vinhos. De maneira simples e muito intuitiva, convida à experiência dos sentidos, reunindo amigos em torno de boas conversas e convidando todos a desvendar os mistérios de cada garrafa em degustações às cegas.

O mundo dos vinhos é dinâmico e o jogo se propõe, de forma divertida, mostrar que não existe verdade absoluta sobre esta ou aquela uva ou sobre os diferentes aspectos que envolvem a produção de um bom vinho. Assim como em outras artes, os enólogos expressam seu estilo e personalidade em cada rótulo, tornando a experiência da degustação um momento único.

O jogo MESTRE DOS VINHOS – TINTOS DO MUNDO estimula a criatividade, os sentidos e a memória olfativa e degustativa. Descubra o estilo de vinho que mais lhe agrada e, ao mesmo tempo, aprenda e se divirta com seus amigos. Desvende os segredos dos vinhos tintos por meio de degustações às cegas. Ao término de todas as rodadas, o jogador com maior pontuação receberá o título de MESTRE DOS VINHOS – TINTOS DO MUNDO. Conquiste os títulos: Explorador - Apreciador - Entusiasta - Especialista e Sommelier

ONDE COMPRAR: EMPÓRIO DO VINHO – Rua João de Freitas, n.º 164 – Bairro Santo Antônio - Fale com RAFAEL (31-99669-2660) ou ARIEL (31-99357-0814).

BAGUETE AGORA É IMÓRTAL

A baguete que franceses carregam debaixo do braço é agora é Patrimônio Cultural Imaterial da humanidade. O tradicional filão fino e comprido escolhido pela Unesco como patrimônio imaterial da humanidade, tem mais de 16 milhões de unidades consumidas diariamente na França.

A baguete, aquele pão fino e comprido que os franceses consomem religiosamente e que os brasileiros comem, mas nem tanto, agora é um Patrimônio Cultural Imaterial. Está incluída na lista atualizada anualmente pela Unesco, o órgão da ONU para tratar questões culturais.

A escolha contempla itens que não são coisas perenes, como a Grande Muralha da China ou as pirâmides do Egito. Abrange desde cenários que são determinantes na identidade cultural de um lugar, como a imensa quantidade de cafeterias em Viena, ou até culturas que atravessam fronteiras, como a Dieta Mediterrânea, conjunto de hábitos alimentares de uma dezena de países da região com bons resultados contra doenças de coração e outros males.

A baguete não é o primeiro alimento a entrar na relação, que já traz a pizza napolitana, a cerveja belga e a imensa variedade de pães alemães. Mas o que significa pertencer a essa lista?.....

Diariamente, 16 milhões de baguetes são consumidas na França. O hábito nasceu de uma imposição de lei em tempos difíceis, como explica Débora Borba de Souza, professora de Panificação no Senac. “Em 15 de novembro de 1793, durante a Revolução Francesa, um decreto orientou os franceses a comer pão em todas as refeições, não importando a classe social.

Depois, em 1856, o rei Napoleão III instituiu esse tipo de pão como patrimônio nacional.” A origem do formato é controversa. A maior corrente de historiadores atribui aos padeiros do Exército francês do século XIX a criação da forma longa e fina, mais fácil para que o alimento fosse carregado pelos soldados de Napoleão, diante do incômodo de levarem nas mochilas os pães grandes e arredondados consumidos nas casas francesas. Mas há quem defenda a figura de um austríaco, August Zang, como o criador da primeira baguete.

Segundo a coordenadora-chefe da Unesco, Audrey Azoulay, “a baguete celebra o modo de vida francês, é um ritual diário e um elemento de estruturação da refeição, carregando noções sociais de compartilhamento e convívio”. Débora Souza ressalta que trata-se de um alimento “bem democrático”, pois leva apenas farinha, água, fermento e sal... Leia mais em: <https://istoe.com.br/baguete-agora-e-imortal/> (Fonte – ISTO É – FERNANDO LAVIERI e THALES DE MENEZES - 09/12/2022)

SILVANER – ÚNICO

Os leitores de longa data sabem que a Silvaner é uma das nossas grandes paixões. Mas a variedade também é tão única em muitos aspectos que achamos difícil imaginar um mundo sem ela.

Por um lado, há seu próprio aroma e textura. Tende a ter toques de frutas muito restritas como Chardonnay, mas carece de acidez, frieza e notas cítricas sutis. Ela tem uma tendência a aromas vegetais como Sauvignon Blanc ou também de Grüner Veltliner, mas não possui os aromáticos expressivos do primeiro nem muitas vezes um pouco de fruto gordo deste último. Semelhante a Pinot Blanc, ela não tem a noz e nem a personalidade vegetal, muitas vezes absolutamente “terrosa”. O fato de ter um traminer em sua árvore genealógica pode ser visto no fato de que em anos quentes Silvaner tende a ter altos níveis de açúcar e, conseqüentemente, muito álcool, mas aromaticamente os dois dificilmente poderiam estar mais distantes.

Mas não é apenas na taça que a Silvaner reivindica um papel especial; Também é exigente na vinha, embora, graças à sua aversão a solos secos e pedregosos, ela não compete muito com Riesling pelo local certo. Essa e sua natureza de pele grossa também podem ser razões pelas quais Silvaner reage anti-cíclicamente às condições climáticas. A percepção pública sobre a qualidade de uma safra na Alemanha baseia-se principalmente em quão bom os Rieslings acabam ficando. No entanto, as safras que tendem a ser difíceis para Riesling são sempre particularmente boas para Silvaner, como 2014 e 2020.

Comparado a 2020, 2021 geralmente é a safra mais bem-sucedida para Riesling, mesmo que os resultados não sejam de forma alguma tão uniforme quanto alguns comentários sugerem. É por isso que a Silvaner não está em desvantagem em comparação com a Riesling este ano, embora 2020 tenha sido a melhor safra. Mas isso só é perceptível em nuances, se é que existe. O 2021 oferece uma riqueza de excelente da Silvaner em quase todos os estilos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-silvaner-the-unique?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_50&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 16/12/2022)

PLACOMUSAFILIA

Termo para a arte de colecionar (Philos-grego = amigo, preferência/afinidade por certos objetos) as pequenas cápsulas de metal comumente encontradas em garrafas de vinho espumante, localizadas entre a malha de arame (agraffe)) e a rolha de cortiça. Essas cápsulas, conhecidas em francês como “Plaque de Muselet”, são usadas como mídia de publicidade por meio de impressões correspondentes. Especialmente na França, há uma grande cena coletora de cápsulas de garrafa de champanhe, com selos antigos, é claro sendo particularmente procurada.

O termo é composto por “Placomuso” e “Philie”. Placomuso é uma palavra artificial formada a partir de “placa” (placa) e “muselet” (cesta de arame = agraffe)... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/placomusophilia?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_50&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS)