



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ASSEMBLAGE DE VINHOS – ARTE, CIÊNCIA OU UM POUCO DE CADA COISA?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

ASSEMBLAGE DE VINHOS – ARTE, CIÊNCIA OU UM POUCO DE CADA COISA? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O VINHO DE SÃO PAULO MOSTRA A SUA CARA” - POR SUZANA BARELLI



09



11

“O PULO DAS NOBRES LATINHAS” - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VINHO E CULTURA: DICA

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

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.

- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias 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 !

CAYMUS VINEYARDS ZINFANDEL 2018 – NAPA VALLEY – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

A uva Zinfandel teve sua origem através da variação Crljenak Kaštelanski, cultivada na Croácia desde o século 15. Já no século 18, foi levada à Itália, na região de Apúlia (hoje Puglia), onde é cultivada sob o nome de Primitivo graças a seu amadurecimento precoce e rápido.

Provamos alguns rótulos de Primitivo da Puglia, da vinícola Apollonio, avaliados no Vinotícias da edição 402022, sendo que estes vinhos são importado para o Brasil pela Casa do Vinho de Belo Horizonte. Também provamos alguns rótulos de Zinfandel californiano, dos quais destaquei este Caymus, por sua excelência.

A uva tinta Zinfandel é uma das mais populares nas regiões de Sonoma e Napa, na Califórnia e tem uma história bastante e interessante e cheia de reviravoltas. Embora seja consenso que a famosa uva americana tenha sido trazida para a América pelos europeus no século 19, há diversas lenda sobre sua origem.

Apesar das lendas, geneticamente, já foi comprovado que a Zinfandel é equivalente à tradicional uva italiana Primitivo que, por sua vez, é bastante próxima à uva Crljenak Kastelanski da Croácia. Contudo, o nome Zinfandel, provavelmente, é de origem austríaca.

A uva praticamente desapareceu durante a Lei Seca, mas sobreviveu também à duas Guerras Mundiais e retomou sua popularidade nos anos 70. Hoje conhecida como “a jóia Californiana” e é produzida em abundância na região, cerca de 11% dos vinhedos. Seu vinho também é produzido, em menor escala, na Austrália, México e África do Sul.

Na busca para entender se a Zinfandel e a Primitivo são as mesmas uvas (a ciência diz que sim), provamos alguns rótulos de ambas para chegar a conclusão mais óbvia.... A uva pode ser a mesma, mas os vinhos são diferentes.

Provamos alguns rótulos de Primitivo da Puglia, da vinícola Apollonio, avaliados no Vinotícias da edição 402022, sendo que estes vinhos são importado para o Brasil pela Casa do Vinho de Belo Horizonte.

O vinhedo em Santa. Helena, Califórnia, produz este vinho excepcional devido as condições do solo, idade das videiras e condução da vinha no estilo antigo, sem fios de treliça - apenas vinhas velhas retorcidas apoiadas por conta própria (sistema de vaso) ou “bush vines”. O terroir fica em Mead Ranch, com solo vermelho localizado no alto das montanhas de Atlas Peak. A maior parte das vinhas tem mais de 30 anos.

Corte de uvas: Corte de 79% Zinfandel, 21% Petite Sirah.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea, com tonalidade da ameixa escura madura. O nariz mostra aromas ricos de frutas como a amora, acentuado por um leve toque de pimenta do reino. No paladar temos os sabores das amoras e groselhas, com algo de caráter rústico e terroso. Depois aparecem as notas de baunilha que combinam perfeitamente com a fruta, refletindo a qualidade equilibrada deste vinho, com paladar bem integrado com o carvalho. Os taninos são suaves e sedosos, exibindo as características finas, num vinho de corpo, bem equilibrado e fim de boca com nota de bala toffe.

Estimativa de Guarda: embora possa ser bebido 2 a 3 anos após a safra, ele poderá evoluir por até 10 anos em grande estilo.

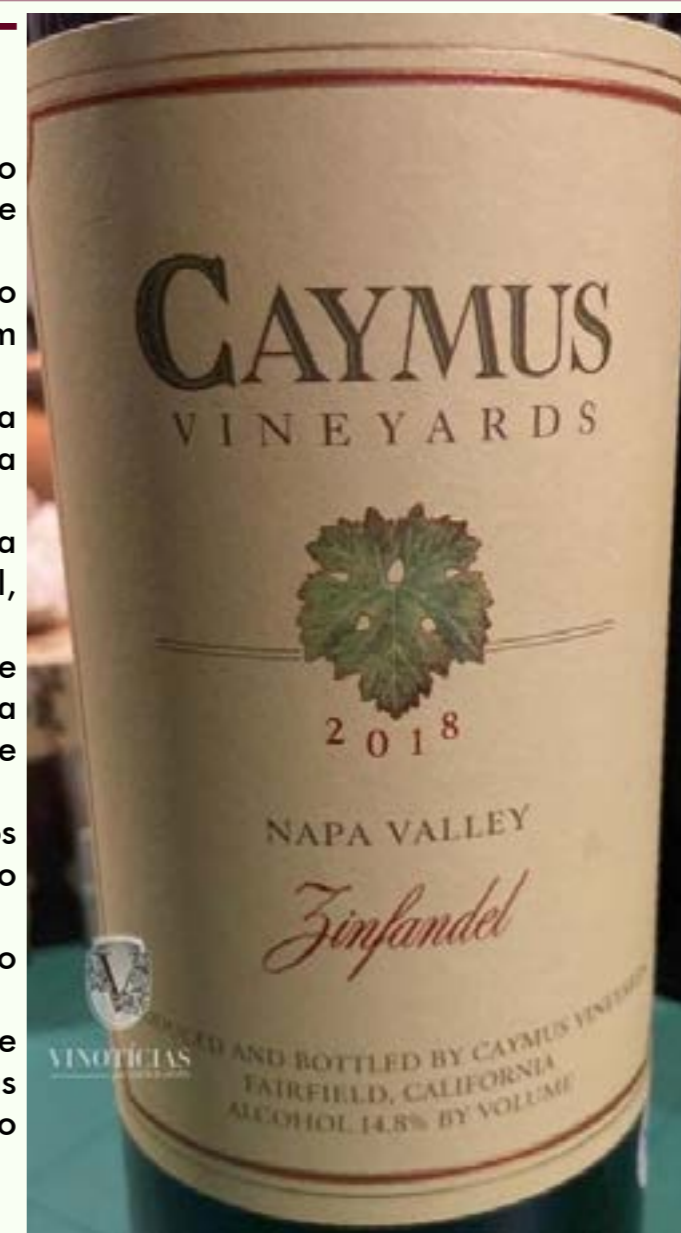
Reconhecimentos de Críticos: pontuado em vários críticos com 93 pontos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com linguíça siciliana picante, pizza, churrasco e carnes vermelhas.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



ASSEMBLAGE DE VINHOS – ARTE, CIÊNCIA OU UM POUCO DE CADA COISA?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns dos melhores vinhos do mundo são obtidos a partir da Assemblage, palavra de origem francesa, que nada mais é do que a mistura de dois ou mais vinhos elaborados com diferentes variedades de uvas. Este tipo de vinho também pode ser chamado de blend (em inglês), de taglio (na Itália), de vinho de lotes (em Portugal) ou de corte, como falamos no Brasil.

Na França e em Portugal, principalmente, os assemblages são muito comuns. E geralmente os nomes das uvas nem constam nos rótulos, e sim o da região de origem do vinho, porque o consumidor já sabe quais são as variedades características de cada denominação. Por exemplo, o corte bordalês geralmente é um vinho feito a partir da mistura de vinho da uva Cabernet Sauvignon, com Merlot, acrescido às vezes de Cabernet Franc, Petit Verdot e Côt (a nossa Malbec).

Ao longo dos últimos séculos, aprendemos que diferentes variedades de uva são geralmente melhor vinificadas (ou seja, transformadas em vinho) separadamente e depois misturadas. Antigamente, as uvas para vinho eram colhidas e vinificadas juntas - chamamos isso de "mistura de campo". (Na atualidade, o vinho do Porto é um dos poucos vinhos que ainda se pode encontrar feito desta forma!)

Depois que o vinho for armazenado com segurança em barricas (ou tanques), é hora de criar a mistura. Neste ponto, sendo difícil usar seu olfato por causa dos aromas intensos de leveduras, os produtores de vinho tendem a confiar no sabor e na textura para criar uma mistura de vinhos.

Quando você olha para os blends de vinho no mercado hoje, você percebe algumas misturas comuns: Cabernet é comumente misturado com Merlot. Se a uva for Syrah a mistura será com Grenache e Mourvèdre.

O que é interessante é que você raramente, ou nunca, encontra Cabernet com Pinot Noir. Por que é isso?

Tradição: regiões vinícolas históricas desenvolveram combinações de vinhos por um longo período de tempo. As misturas francesas clássicas são as referências de hoje.

Região e Clima: O que cresce junto, vai bem quando se mistura junto. Variedades de uva de uma mesma região e que se adaptam ao mesmo clima geralmente são bons parceiros de mistura. (Talvez por isso, por serem de diferentes regiões e climas, que Cabernet e Pinot não costumam ser misturados).

As assemblages tintas são uma das categorias mais conhecidas e bebidas mundo afora, mas você já se perguntou exatamente como os produtores de vinhos fazem essas misturas? Vamos então procurar dar uma visão sobre como eles trabalham criando os vinhos de corte.

E chegamos à questão filosófica: misturar vinhos é arte, ciência ou um pouco de ambos?

Antes de mais nada, para um enólogo ser bom em misturar vinhos, ele precisa conhecer sua ciência, conhecer as parcelas do vinhedo, as uvas plantadas, a maturação obtida na safra. Mas para ser ótimo, ele precisa trazer algo de arte e até mesmo certa magia para a tarefa.

Vamos começar pela ciência - a química do vinho. Grande parte da qualidade de um vinho é resultado da condução do vinhedo (procurando baixos rendimentos por exemplo), da colheita (se feita manual ou mecânica, e a que horas da madrugada ela foi feita, por exemplo), da vinificação (com leveduras naturais ou selecionadas por exemplo), da maturação (se passa por madeira ou não) e, em seguida, do envelhecimento de vinhos que são tecnicamente estáveis. Os taninos, ácidos, pH e álcoois são estabelecidos no início da vida do vinho, então é chegada a hora de corrigir algo se o enólogo quiser evitar falhas científicas, ao invés corrigi-las mais tarde.

Sob o ponto de vista técnico, a ciência só pode levá-lo até esta fase. Se o enólogo busca criar um vinho excelente - uma mistura que resistirá ao teste do tempo e virar um ícone - ele precisará aprofundar-se na arte e na magia da alquimia do vinho. Vai ter que desafiar-se como enólogo, provar vários vinhos criando pontos de referências para produzir algo que seja verdadeiramente o seu vinho, com estilo e personalidade próprios.

Durante o processo da assemblage não se observa números ou indicadores analíticos. O enólogo cria uma visão para a mistura que pretende fazer e guia-se pelas sensações. Degusta os lotes individuais, alguns são selecionados e outros são deixados de lado. Uma vez criada a sua base, começa então a focar em qualquer ponto fraco do aroma ou do paladar de modo que a mistura final seja verdadeiramente completa e perfeita. É um processo lento, criterioso, e é mais arte do que ciência nesta hora.

Historicamente, sabe-se que certas variedades de uva possuem sinergias, como as variedades de Bordeaux e do Vale do Rhône. Essas sinergias geralmente se traduzem no Novo Mundo também, e é por isso que você encontrará muitas combinações incríveis de "estilo Bordeaux" ou "estilo Rhône" criadas no Chile, ou na Austrália, ou na Califórnia, entre outros países ou regiões produtoras do mundo do vinho.



MISTURAS CLÁSSICAS:

Bordeaux – França: Uma das regiões vinícolas mais famosas e respeitadas para a mistura é Bordeaux, na França. Esta região é conhecida por sua assemblage de Cabernet Sauvignon com Merlot, e as vezes Cabernet Franc e Petit Verdot. O estilo de mistura Bordeaux usa os sabores únicos que cada variedade de uva traz de melhor. Então o Cabernet Sauvignon traz a estrutura forte de seus taninos, enquanto Merlot aporta sabores de frutas escuras ricas e mais suaves taninos para envolver o blend. O melhor dos dois mundos quando se trata de misturas de vinhos. As cinco variedades de uvas mais populares utilizadas nestas misturas são Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec e Petit Verdot.

O Cabernet Sauvignon é um vinho encorpado com um carácter picante e uma grande textura de taninos. Termina com uma nota de carvalho, tornando-se um vinho grande e longo. Merlot e Cabernet Sauvignon são semelhantes em muitos aspectos, mas os sabores ligeiramente mais para a cereja de Merlot e mais refinado, em forma de amaciar os taninos e compensar o carácter picante das variedades Cabernet.

Os vinhos Bordeaux da “margem direita” têm predominância de Merlot e Cabernet Franc. Cabernet Franc tem um sabor apimentado que pode ser misturado com Merlot para adicionar complexidade e um acabamento dinâmico. Malbec é uma grande variedade para os amantes de sabores de frutas pretas com um final suave e delicioso. Petit Verdot é frequentemente usado em misturas para criar notas florais, tanino e adicionar cor. É mais comum em regiões com climas quentes, como Espanha, Argentina e Austrália.

Rhône – França: Grenache, Syrah e Mourvèdre são as principais uvas do blend da região do Rhone. Entretanto, no Rhône Sul, os blends podem incluir até 19 uvas diferentes, incluindo uvas brancas.

Grenache é um vinho leve, frutado e com final de leve tanicidade. É perfeito para quem quer um vinho mais frutado sem todo o peso. Syrah traz sabores ousados de frutas pretas e pimenta do reino preta na mistura, bem como cores profundas. O acabamento mais suave ajuda a se livrar de um pouco da tanicidade da Grenache. Mourvèdre é um vinho robusto com sabores ricos de frutas pretas e um sabor apimentado. É perfeito para pratos de carne ou tábuas de queijos. O vinho blend – chamado de GSM, é feito em diferentes países (como Austrália, Chile e África do Sul, para um sabor único).

Champagne – França: outro exemplo clássico de blend de uvas. Apesar da região de Bordeaux ser mundialmente conhecida pelos seus blends, Champagne talvez seja onde essa arte de criar mesclas atinja seu ponto culminante. Aqui há apenas três uvas (na verdade há outras quatro variedades autorizadas, mas sua produção é muito pequena): Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. E com somente essas três castas, os produtores criam uma infinidade de misturas e sabores.

Em Champagne o que conta não é apenas a proporção de cada uma das castas, definida obviamente pelo estilo de cada casa, mas também a mescla dos famosos vinhos de reserva, porções que são separadas de todas as safras para se misturarem com safras futuras e fazer com que os sabores do Champagne se mantenham quase que inalterados, ano após ano. Um chef de cave precisa ser capaz de mesclar uma quantidade significativa tanto de vinhos da safra corrente como de vinhos de safras antigas para criar uma única cuvée. Para isso, são necessários anos de experiência. Além disso, é preciso entender como cada uma das variedades, vindas de diversos terroirs, contribuem com o sabor.

Itália – Uma região vinícola clássica de mistura de vinhos é a Itália. Este país é o lar de vários cortes famosos. Um dos blends de vinhos italianos mais famosos é o Chianti Classico. Este vinho é uma mistura de uvas Sangiovese e atualmente com o Cabernet Sauvignon. Com o aporte do Cabernet Sauvignon, os enólogos podem criar um vinho complexo com notas de frutas escuras, ervas e especiarias.

Vinhos da Toscana: Os vinhos da Super Toscanos são elaborados com uma mistura de Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e/ou Cabernet Franc. Estes vinhos são conhecidos por seus intensos sabores de frutas e gracioso potencial de envelhecimento.

Espanha - Os vinhos espanhóis são vinhos típicos de misturas de diferentes castas. Isso ocorre porque o clima e o solo na Espanha variam tanto de região para região que muitas vezes é necessário um blend de variedades de uvas para criar um vinho com o perfil de sabor desejado. Em algumas regiões, como Rioja, quase todos os vinhos são vinhos de blend de Tempranillo e Garnacha. No entanto, existem também algumas regiões, como Priorat, onde os vinhos monovarietais são mais comuns. Independentemente da região, a maioria dos vinhos espanhóis são blends de diferentes castas. Isso dá aos amantes de vinho na Espanha uma grande variedade de perfis de sabor para escolher, tornando os vinhos espanhóis alguns dos mais interessantes e complexos do mundo.

Portugal - A maior parte da produção vitivinícola em Portugal é dedicada aos vinhos de assemblage (de lote). De fato, muitos dos melhores vinhos do país são o resultado de uma cuidadosa mistura de diferentes castas. Isso permite que os enólogos criem um vinho único representante do terroir de seus vinhedos, atendendo às preferências

dos clientes.

Muitos vinhos portugueses são elaborados com um blend de castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, produzindo um vinho rico e encorpado com notas picantes.

No entanto, existem muitas outras variedades de uvas que podem ser usadas em lotes, resultando em uma grande variedade de estilos. As técnicas de mistura variam de produtor para produtor, mas geralmente envolvem fermentar diferentes sucos de uva (mostos) separadamente e depois misturá-los antes do engarrafamento.

Isso permite que o enólogo controle cuidadosamente o caráter do vinho. Embora muitos vinhos portugueses sejam exportados, também existem excelentes blends locais que valem a pena experimentar.

Croácia - Como na Espanha, a mistura de vinhos é muito comum na Croácia. Isso ocorre porque o clima e o solo na Croácia diferem tanto de região para região que muitas vezes é necessário um blend de variedades de uvas para criar um vinho com o perfil de sabor desejado. Em algumas regiões, como Ístria, muitos vinhos são misturas. No entanto, existem também algumas regiões, como Dalmácia, onde os vinhos de uma variedade única são mais comuns. Na tradição do vinho Eslavônia, datada do século VIII, a região agora abriga mais de 8 vinícolas, e o Plavac Mali - uva nativa da Dalmácia e Ístria é cultivado, gerando vinhos conhecidos pelo seu sabor intenso e alto teor alcoólico.

Vinhos Gregos Blends: O grego Rapsani Blend é feito com uvas que crescem nas altas encostas abaixo do Monte Olimpo, incluindo Xinomavro, Krasoto e Stravroto. Estas uvas oferecem sabores de framboesa e tomate seco ao sol com um alto tanino e acidez. O blend traz frutas mais redondas, macias, volumosas e um final suave. Alguns acreditam que Stravroto adiciona cor ao vinho.

Em resumo, a produção de um excelente vinho começa pela ciência e termina com a arte! Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

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

“O VINHO DE SÃO PAULO MOSTRA A SUA CARA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 08/10/2022

Técnica de colheita de inverno colocou o produto paulista no mapa da produção de tintos e brancos.

Na ProWine, a Associação Nacional dos Produtores dos Vinhos de Inverno reuniu 12 vinícolas da região, que engloba Serra da Mantiqueira, Serra da Canastra, entre outros terroirs.

Foi a técnica de colheita de inverno, também chamada de dupla poda ou colheita invertida, que colocou os vinhos paulistas no mapa da produção de tintos e brancos. Com uma vitivinicultura que une novas podas, irrigação e hormônios, a videira dá seus frutos durante o inverno, estação do ano que não apenas em São Paulo, mas na região Sudeste e Centro-Oeste, significa dias de maior amplitude termina (que as plantas adoram para a complexidade da uva) e ausência de chuvas (que deixa as uvas mais concentradas e evita o aparecimento de doenças) ... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/geral,o-vinho-de-sao-paulo-mostra-sua-cara,70004151760>

“A ARTE DE SERVIR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 07/10/2022

Melhor sommelier do mundo conta os segredos para o espanhol Celler de Can Roca ser reconhecido como um restaurante 3 estrelas de excelência ímpar.

Restaurantes com uma ou duas estrelas no Guia Michelin, resguardadas as diferenças entre eles, se distinguem pela qualidade da comida, por um serviço adequado e uma decoração mais ou menos sofisticada. Já em um em um três estrelas o nível de exigência deve ser bem maior. Não é para ir todo dia. Não faz parte de um programa, ele “é” o programa> Espera-se não somente pratos surpreendentes, mas também um serviço e ambiente impecáveis. Tudo tem que ser perfeito para que seja inesquecível, e isto tem a ver com transmitir emoção.

Poucos três estrelas conseguem atingir de fato esse grau de excelência como El Celler de Can Roca, celebrado restaurante situado em Girona, 100 quilômetros ao norte de Barcelona. A casa é comandada pelos três irmãos Roca, Joan, o primogênito, domina a cozinha, Jordi, o caçula é o patissier, e Josep “Pitu” Roca é o diretor de sala e sommelier, recentemente, aliás, ele foi escolhido Melhor Sommelier do Mundo pelo 50’s World Best Restaurants, prêmio concedido pela primeira vez pela revista Restaurant... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-segredos-para-merecer-3-estrelas-no-guia-michelin-segundo-o-melhor-sommelier-do-mundo.ghtml>

“ECOS DE UMA GUERRA MUNDIAL EM VINHOS DO INÍCIO DOS ANOS 1940” - ERICK ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 06/10/2022

Uma degustação de garrafas dos anos de guerra, produzidas em circunstâncias muitas vezes brutais, traz vida à história.

A oportunidade de beber vinhos realmente velhos é uma alegria rara, não só pelo que há dentro da taça. Crucial para a experiência é a história. O que estava acontecendo no mundo no ano em que o vinho foi produzido? Alguns podem argumentar que o vinho em si é tudo o que importa, mas a história e a imaginação são o que dá significado ao vinho, acrescentando-lhe um belo, importante, muitas vezes dimensão alegre e às vezes pungente.

É por isso que muitas pessoas comemoram o nascimento de um filho com vinhos da mesma safra ou procurar um vinho feito no ano do casamento. Os vinhos envelhecidos têm o poder para trazer à vida eventos que ocorreram há muito tempo. Eles expressam tangivelmente a passagem do tempo.

Garrafas como essas têm um grande significado pessoal. Mas quando as safras coincidem com acontecimentos históricos profundos, ampliam-se o significado do ano e do vinho, as emoções que o acompanham.

Por isso, quando recentemente recebi um convite para um pequeno jantar organizado para o propósito de beber vinhos produzidos durante a Segunda Guerra Mundial, agarrei a oportunidade.

Em parte foi a rara oportunidade de provar vinhos com cerca de 80 anos. Nas vinhas da Europa, cultivadores e produtores trabalhavam em condições de guerra. Viticultores franceses também suportaram as condições brutais e aterrorizantes da ocupação nazista, tudo contra o pano de fundo da deportação de judeus e outros e os horrores do Holocausto.

A sua perseverança é testemunho da sua coragem e engenho, bem como da cultura importância do vinho na França, onde era considerado uma espécie de emblema nacional vale a pena proteger com a vida.

É difícil todo esse tempo depois imaginar os anos começando em setembro de 1939, bem na época da colheita, quando a Alemanha invadiu a Polônia e a França e a Grã-Bretanha declararam guerra à Alemanha.

O exército da França se mobilizou, interrompendo a colheita quando jovens “vignerons” (viticultores) e outros trabalhadores agrícolas deixaram seus campos para cumprir suas obrigações militares. As mulheres, cuja miríade de responsabilidades normalmente não incluíam o trabalho na vinha e na adega, e os idosos eram deixados para supervisionar a colheita e a produção de vinho.

A safra de 1940 na França foi muito pior, pois a Alemanha invadiu a França em junho e ocupou a metade norte do país, enquanto colocava seus colaboradores de Vichy no comando do resto.

Nos anos seguintes, de Champagne no norte a Borgonha no leste e Bordeaux no sudoeste, os alemães saquearam adegas de preciosas garrafas antigas enquanto requisitavam grande parte da produção atual e futura para suas próprias tropas e população.

Por sua vez, os viticultores franceses fizeram um grande esforço para esconder suas melhores garrafas dos alemães e para sabotar o vinho com destino à Alemanha. As histórias desses vigneron, angustiantes e heróicas, são contadas em detalhes fascinantes no soberbo livro “Wine and War” (Vinho e Guerra) de Don e Petie Kladstrup.

As dificuldades não pararam no perigo e na coação. Materiais básicos para agricultura e vinificação eram extremamente difíceis de encontrar. O sulfato de cobre, um componente crucial na prevenção de mofo e bolor nas vinhas, foi reservado para o esforço de guerra alemão. Vidro para garrafas era escasso.

A certa altura, mais tarde na guerra, grandes produtores foram obrigados a destilar metade de sua produção para uso pelos alemães como solventes e combustível...
Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/10/06/dining/drinks/world-war-wines.html>

“JURANÇON: O QUE VEM POR AÍ E O QUE JÁ EXISTE NO BRASIL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS –07/10/2022

Ao encerrar a série de artigos sobre a sub-região do Sudoeste da França, próxima dos Pirineus e oceano Atlântico, destaco aqui dois produtores visitados na AOC Jurançon. Fiz também um levantamento de rótulos da região que já podem ser encontrados no Brasil e, tendo em vista que ainda são poucos e que as cepas tão elogiadas por mim não são muito conhecidas, resolvi incluir alguns rótulos das mesmas uvas que vêm sendo produzidos na América do Sul. Fiquei surpresa com essa descoberta, mas se pensarmos no sucesso das tintas Malbec e Tannat por aqui, nada impede do mesmo acontecer com as brancas do sudoeste francês. O desafio provavelmente não passa pela qualidade, mas por convencer o público consumidor a trocar, de vez em quando, os vinhos tintos pelos brancos.

Quero destacar duas vinícolas visitadas em Jurançon: o Domaine Cauhapé e o Domaine de Souch. Um pouco mais afastado de Pau (33km), está o Domaine Cauhapé, um estabelecimento que mescla o porte de grande produtor, com 54ha de vinhedos, à simplicidade de uma vinícola familiar. O proprietário é Henri Ramonteau, um produtor apaixonado pelo que faz, membro da Academia dos Vinhos da França e, desde 1980, proprietário do Domaine Cauhapé, anteriormente fazenda de seus pais. Além dos vinhedos das brancas vedetes da região – Petit e Gros Manseng –, há outras cepas nativas: Corbu, Lauzet e Camaralet. Os solos são compostos por argila com camadas de silício e partes pedregosas e alguns vinhedos estão plantados em altitudes que podem chegar a 300/400m. Um clima que valoriza o já acentuado equilíbrio açúcar/acidez de suas variedades.

Um total de 12 rótulos AOCs Jurançon (doces) e Jurançon Sec (secos) são produzidos pelo Domaine Cauhapé, além de mais dois ultra premium, que são o Quintessence Doux e o Folie de Janvier, ambos feitos com 100% Petit Manseng colhidas bem tardiamente (dezembro e janeiro). Além desses, três rótulos sem AOC, para dar lugar a inovações, como um rosé e um estilo laranja, chamado “Le Mystère Jaune”, que muito me agradou. Os vinhos do Domaine Cauhapé devem ser importados pelo Brasil em breve e valem a pena serem conhecidos.

Quando marquei minha visita ao Domaine de Souch, o enólogo Emmanuel Jecker me convidou para um almoço junto com o proprietário, que chegaria de Paris na data e que adora o Brasil, já que sua filha mora no Rio de Janeiro. Passamos uma tarde deliciosa, degustando seus excelentes Jurançons doces e secos numa refeição campestre. Em 7ha de viticultura biodinâmica, a apenas 8km de Pau, a família Hégoburu produz vinhos desde 1987. Vinhedos altos, com forte inclinação, aos quais se chega por uma estrada íngreme e sinuosa. Paisagem linda! Apesar do M. Hégoburu vir com frequência ao Brasil visitar a filha, os seus vinhos ainda não estão aqui. A produção é pequena e primorosa, e eu destaco a qualidade de seus vinhos secos, crescentemente valorizados na região do Jurançon, que, no passado, ganhou renome mais pelos vinhos doces... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/jurancon-o-que-vem-por-ai-e-o-que-ja-existe-no-brasil/>

“O PULO DAS NOBRES LATINHAS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 08/10/2022

Fui a uma degustação de 120 vinhos de alguns dos produtores mais admirados da África do Sul outro dia. Eu não provei todos, mas consegui uma boa parte deles e o vinho que se destacou para mim vem em uma lata de 25 cl vendida no varejo por £ 5.

É certo que o nome é memorável. O molho Worcester é típico da criatividade do dono da marca The Liberator, e proselitista do vinho enlatado, Mestre do Vinho Richard Kelley. Ele vem da região vinícola do Cabo Worcester e é um vinho tinto forte, doce e pálido feito de Muscadelle Tinta, a versão de pele escura do tipo mais elegante de uva Moscatel. É fresco e aromático, mas longe de ser insípido, permanecendo no paladar com bastante presença e aderência. Achei que era de grande valor e isso me distraiu do outro vinho doce lá, o aclamado vinho de palha Lost and Found (Perdido e Achado) do produtor de vinhos Chris Alheit a £ 75 por meia garrafa (também de vinhas de Muscat, neste caso plantadas antes da Guerra dos Bôeres aparentemente).

Mas o molho Worcester está longe de ser o único vinho excepcional que abri com um puxão de anel recentemente. O vinho enlatado parece estar se movendo rapidamente de novidade conveniente para uma categoria de real interesse para produtores de vinho sérios e, portanto, bebedores.

A Djuce, com sede em Berlim, coloca vinho de alguns endereços surpreendentemente inteligentes em latas e oferece devoluções e frete grátis – mas entrega apenas na Alemanha, Dinamarca, Suécia e Holanda. Verget, Guffens-Heynen e Dominique Piron na França e Meinklang na Áustria forneceram vinho para Djuce e posso entender por que o vinho de laranja 11,5% de contato com a pele do Meinklang 2021 já esgotou.

O discurso de vendas de Djuce não hesita em explicar os benefícios ambientais de uma lata sobre uma garrafa de vidro. Em seu site, o Djuce afirma que os bebedores de vinho devem se dar um tapinha nas costas quando escolhem uma lata em vez de uma garrafa de vidro, alegando, com base em uma pesquisa detalhada do monopólio sueco de álcool altamente consciente Systembolaget, que uma lata é ‘28 vezes mais eficiente para reciclar do que garrafas’ e que “três quartos de todo o alumínio já extraído ainda está em uso hoje”. De acordo com a mesma pesquisa, produzir três latas de alumínio de 25 cl em vez de uma garrafa de vinho tradicional de 75 cl pode reduzir as emissões de carbono em 79%.

O vidro pode ser útil e exclusivamente inerte para vinhos destinados a serem guardados por anos, mas para os 95% de todo o vinho consumido dentro de meses, muitas vezes horas, após a compra, as garrafas são recipientes cada vez mais caros, quebráveis, pesados e de formato inconveniente. Todos os produtores de vinho com quem conversei relatam uma escassez atual de garrafas de vidro, com seu custo subindo, às vezes dobrando, graças à escassez de matérias-primas e custos de energia disparados.

Fornos de vidro requerem enormes quantidades de energia e, embora a conversão de alguns deles em fontes de combustível de baixo carbono esteja em andamento, não é uma solução da noite para o dia. A produção de alumínio para latas contribui para as emissões de gases de efeito estufa, mas a reciclagem de latas emite apenas cerca de 5% da quantidade de carbono que a reciclagem de garrafas – onde existe um sistema eficiente de reciclagem de vidro (o que não existe em grande parte da os EUA, por exemplo).

Mas há muito defendo que esperar que os recém-chegados ao vinho batam por 75 cl completos, além de muito possivelmente um implemento especial (um saca-rolhas) para acessar a garrafa, é bastante irracional. As latas de vinho são muito menores, normalmente 25 cl (um terço de uma garrafa), e dificilmente poderiam ser mais fáceis de abrir. Portanto, eles certamente são muito mais atraentes para o tipo de bebedor mais jovem que o comércio global de vinhos está tentando desesperadamente atrair diante da crescente concorrência de cervejas artesanais, destilados artesanais, coquetéis e bebidas sem ou com baixo teor de álcool.

E isso sem considerar o fator de conveniência. As latas são leves, inquebráveis, refrigeradas rapidamente e fáceis de armazenar e reciclar, os sistemas de reciclagem de latas estão em vigor desde a década de 1960, quando tantas outras bebidas se tornaram disponíveis em latas.

O consumo de vinho enlatado já é enorme nos EUA, com observadores do comércio relatando que as vendas dobraram para US\$ 253 milhões no ano passado, e já está crescendo rapidamente em outros lugares. A Grand View Research prevê que o mercado global de vinho enlatado valerá US\$ 571,8 milhões até 2028, tendo crescido mais de 13% ao ano.

Dito isso, até eu acho difícil imaginar receber amigos para jantar com uma série de latas na mesa. Mas eu poderia facilmente imaginar tirar latas de uma bolsa gelada em Glyndebourne, ou em qualquer lugar ao ar livre. E parece claro para mim que beber ao ar livre se tornou muito mais popular no Reino Unido agora que, graças ao aquecimento global, nosso clima é muito menos fresco.

Uma lata de 25 cl fornece duas das porções regulares menores comumente encontradas no Reino Unido. (Houve um aumento notável em servir volumes maiores – 175 ml em vez dos tradicionais 125 ml – mas acho que isso é um pouco demais, especialmente se o vinho for servido gelado.)... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/noble-ring-pulls>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PLANETA ASSUME A VINÍCOLA MAIS ANTIGA DO ETNA – O CASTELLO SOLICCHIATA CULTIVA APENAS VARIEDADES DE UVAS FRANCESAS

A Planeta, uma das principais empresas vinícolas da Sicília, está assumindo a gestão e distribuição da Feudi Spitaleri, a vinícola mais antiga do Etna, com efeito imediato. O Castello Solicchiata foi fundado em meados do século XIX pela nobre família Spitaleri di Muglia. O nome deriva dos “Ospidaliari”, cruzados de São João, que chegaram ao Etna no final do século XIII, voltando de Jerusalém. Eles afirmam ter introduzido a viticultura no Etna. A vinícola foi fundada em 1852, quando Felice Spitaleri tinha um castelo em estilo chateau - o Castello Solicchiata - construído e plantado exclusivamente com castas francesas, uma prática que se mantém até hoje. A família vive em completa reclusão e os vinhos são muito difíceis de obter.

Com mais de 100 quilômetros de paredes de pedra de lava e 60 hectares de vinhas em altitudes entre 700 e 1.000 metros, Solicchiata é provavelmente a maior vinha em terraços do mundo. É composto por 70% de Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon, 10% de Merlot e 10% de outras variedades de uvas Bordeaux, todas plantadas em Alberello. Esta é provavelmente a maior plantação do mundo nesta formação de vinha. A vinícola também é proprietária do Feudo Boschetto, que é plantado com Pinot Noir - alguns deles ainda do plantio original.

Conforme explica o diretor do Planeta, sua família vai contribuir com seu know-how para a parceria. “Os vinhos do Castello Solicchiata expressam a determinação com que uma família de homens extraordinários projetou, construiu e finalmente desenvolveu sua ideia de vinho, escolhendo o Etna como o lugar ideal”, diz Alessio Planeta... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/planeta-takes-over-the-oldest-winery-on-etna-the-record-breaking-castello-solicchiata-grows-only-french-grape-varieties?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_40&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 07/10/2022).

O VERÃO CHEGOU TARDE – EM FOCO: BAROLO

O ano de 2018 começou com um inverno excepcionalmente frio, seguido de uma primavera úmida e também fria demais. Embora isso tivesse a vantagem das reservas de água no solo terem sido reabastecidas um pouco após o ano anterior extremamente seco, a precipitação foi tão forte, especialmente no final de maio e início de junho, que as vinhas eram em parte dificilmente acessíveis ou inacessíveis em tudo - e certamente não dirigível. Posteriormente, as condições tornaram-se mais favoráveis e, a partir de meados de julho, o clima estável de alta pressão garantiu um processo de maturação mais tranquilo. Outubro também ofereceu um clima de colheita estável, para que os viticultores pudessem colher suas uvas sem qualquer agitação.

No Langhe, fala-se de uma safra clássica ou de um ano dos viticultores - ambas cifras para uma safra rica em desafios e que exigiu muito dos viticultores. Isso também é evidente nos vinhos, que abrangem toda a gama de qualidades e estilos que Barolo tem a oferecer. Os melhores vinhos da safra encontram-se sobretudo no lado mais elegante e, portanto, mais entre os tradicionalistas - mesmo que a linha divisória aqui não seja mais tão clara quanto antes. Na melhor das hipóteses, eles são complexos, finos, profundos e idealmente já sedutores. No entanto, muitos Barolos da safra também têm um tanino relativamente quebradiço, que nem sempre é combatido com suco maduro suficiente. Na outra ponta da escala, por outro lado, estão os vinhos com bastante poder alcoólico, mas apenas alguns com concentração e profundidade suficientes para atingir um bom equilíbrio.

2018 é uma safra para a qual aconselhamos cautela no que diz respeito ao armazenamento longo. Os grandes clássicos não terão problemas com 20 anos ou mais, e que embora a maioria deles tenham um sabor irresistível até hoje. A maioria dos vinhos, por outro lado, provavelmente atingirá sua melhor fase de consumo em apenas alguns anos. Especialmente aqueles com taninos bastante quebradiços ou um certo excesso de álcool costumam precisar de tempo suficiente para harmonizar. Isso sempre foi uma ilusão.

Os melhores pré-requisitos para uma maturação harmoniosa são sempre aqueles vinhos que já estão em equilíbrio na juventude. Eles podem não ser a maioria em 2018, mas certamente são abundantes - e onde tudo está certo, os vinhos são tão deliciosos que você deve definitivamente ficar de olho neles... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/summer-came-late-in-focus-barolo?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_40&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster – 07/10/2022)

QUAL É O NOME DO VINHO MAIS ANTIGO DO MUNDO COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM?

Os limites de origem do vinho mais antigo do mundo com denominação de origem já estavam definidos em 1756. Como se chama? Porto, Champanhe, Tokay ou Chianti? Vinho do Porto - Vinho de sobremesa mundialmente famoso de Portugal, que, como "Vinho do Porto" ou simplesmente "Porto", não tem o nome da sua região de origem, o Douro, mas sim da cidade portuária do Porto, de onde é expedido.

Os ingleses foram fundamentais em sua criação em conexão com suas guerras comerciais com a França. No século XVII, a importação de vinhos franceses para a Inglaterra foi proibida por um tempo e depois onerada com altas taxas alfandegárias. Isso levou a uma escassez de oferta. Em 1678, um comerciante de vinhos de Liverpool enviou os seus dois filhos a Viana do Castelo, perto da cidade do Porto, para comprar vinho. Em Lamego chegaram a um mosteiro onde o abade lhes ofereceu um vinho de que se deliciaram. O padre contou-lhes o segredo do motivo pelo qual este vinho era tão agradavelmente doce e suave, nomeadamente infundindo-o com aguardente, ou seja, fortificado durante a fermentação. Os dois então compraram todo o suprimento, enviaram a carga para a Inglaterra e começou a marcha triunfal do vinho do Porto, inicialmente chamado de "Portugal Tinto"... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/port-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_40&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 08/10/2022)