



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

MENU PARA SEMANA SANTA E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

MENU PARA SEMANA SANTA E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"OS MUITOS CASAMENTOS DE VINHO E CHOCOLATE NA PÁSCOA"
- POR SUZANA BARELLI**



09



12

**"OUTRA VARIÁVEL NO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS"
- POR ERIC ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

15 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 !

ON THE ROAD PINOT NOIR 2018 – TIKAL / ERNESTO CATENA – PATAGONIA - ARGENTINA

Fruto de uma viagem em motocicleta de Ernesto Catena e amigos pela Patagônia, este Pinot é um testemunho desta aventura pelos vinhedos em San Patricio del Chañar, Neuquen e Patagônia.

O clima fresco do sul da Argentina resulta em um vinho que combina o caráter elegante dos Pinots com convidativas notas de frutas vermelhas e escuras maduras. Cultivadas em altitude menos elevada do que em outras regiões vinícolas argentinas, como Mendoza, San Juan e Salta, as uvas patagônicas têm um período de amadurecimento mais longo e lento, que lhes confere características especiais.

Quando bem vinificados, os Pinot Noir da região mostram-se complexos e harmônicos, combinando acidez refrescante e ótima concentração de fruta, com boa expressão do terroir local. Mas não caia na tentação de compará-los aos clássicos Pinot Noir da Borgonha, porque cada um deles guarda. Atente-se à tipicidade da uva

Corte de uvas: 100% Pinot Noir

Notas de Degustação: Vinho de coloração rubi clara, típica de Pinot. Aromas delicados e frescos de frutas vermelhas como framboesa, cereja, morango, e um toque floral de violeta e coco tostado. Na boca, mostra doçura com corpo médio a leve. Evolui bem na taça, mostrando notas de caramelo, resultado do estágio em madeira - 12 meses em barricas de carvalho, sendo 85% francesas e 15% americanas - 50% barricas de terceiro uso.

Estimativa de Guarda: o vinho corpo médio para leve, e a vinícola indica guarda entre 5 até 10 anos.

Notas de Harmonização: Ótima companhia para carne delicadas e peixes potentes. Salmão, Fetuccine ao ragu de cordeiro, Risoto de cogumelos, Risoto negro e Confit de pato. Na foto foi harmonizado com Corações de Pato em Salada Verde e Folhas de Mostarda do Restaurante Turi.

Serviço: servir entre 14 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



SIESTA EN EL TAHUANTINSUYU MALBEC 2016 – TIKAL / ERNESTO CATENA - MENDOZA - ARGENTINA

Os premiados vinhos Tikal são elaborados em pequenas quantidades pelo talentoso Ernesto Catena, filho de Nicolás Catena, que segue um caminho muito próprio e criativo com seus inovadores e estilosos vinhos tintos. Os Siesta en el Tahuantinsuyu são encorpados, merecendo descansar um pouco na adega ou serem decantados para mostrarem suas melhores qualidades.

Corte de uvas: Malbec (90%) e Cabernet Sauvignon (10%)

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, profundo. Sem sinal de evolução. Os aromas são de frutas escuras maduras, como ameixa e cereja, evoluindo para toques tostados e chocolate, com boa complexidade. No paladar bem estruturado, um vinho encorpado, com taninos macios, repetindo o perfil de frutas escuras maduras, especiarias e notas defumadas. O final de boca é gostoso, equilibrado, de boa persistência, convidando ao segundo gole. Álcool de 13,5%. Vale a pena decantar.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo e promete 5 a 10 anos de guarda.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de boa intensidade, costeleta de cordeiro, guisados, carnes de caça, e queijos curados. Curiosamente vai bem com sobremesas com doce de leite.

Serviço: servido entre 16 e 18°C, numa taça grande estilo Bordeaux. Vale a pena decantar

Faixa de Preço – \$\$\$\$

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



MENU PARA SEMANA SANTA E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Semana Santa chegando, e a família espera por um almoço de confraternização, possível agora depois de um grande período em que as aglomerações familiares estavam fora de cogitação.

A grande expectativa, portanto, fica por conta do Menu e os Vinhos da Harmonização. Então, vamos aproveitar e dar dicas neste artigo para você pensar no tema e poder escolher os seus vinhos, fugindo um pouco do óbvio: não falaremos de bacalhau!

Quando se trata de planejar um menu de Páscoa, pense em algum alimento que seja fresco e sazonal, fácil de fazer porque ninguém vai querer ficar na cozinha muito tempo e não aproveitar da presença dos amigos. Como o salmão e o presunto são populares em muitas mesas de Páscoa, pensei em mudar as sugestões para este ano.

Páscoa é tempo de reunir a família e os amigos! O segredo para manter todos felizes? Comidas e bebidas. Um coquetel exclusivo servido bem geladinho para receber todos sempre será bem-vindo. Podemos criar uma Salada de Batatas e Ervilhas para uma primeira entrada. Depois podemos pensar num Salmão Grelhado para variar (e que é mais fácil de grelhar do que você imagina!), servido com Cenouras Assadas com Molho de Chimichurri.

Embora os acompanhamentos apresentem sabores extravagantes e pareçam quase bons demais para comer, a verdade é que eles são simples de preparar. E para quem não quiser o Salmão, haverá a opção do Presunto. Por último, uma sobremesa espetacular para um "grand finale" adequado.



O COQUETEL DE RECEPÇÃO - Pouco antes da chegada dos convidados, prepare um Clericot – Clericot é um coquetel perfeito para ser consumido no verão, ou num dia de muito calor. Uma espécie de ponche, ele leva frutas frescas e, claro, um bom vinho branco, rosé ou espumante.

Na receita original, acrescenta-se uma dose de licor de laranja também. Mas você pode fazer da maneira que achar melhor. Colocando água tônica (eu particularmente uso Citrus ou Soda Limonada), cherry brandy, água com gás, conhaque e o que mais sua imaginação permitir.

A versão clássica do Clericot foi criada na França, no século XIX, e é feita com suco de limão, xerez, brandy e soda limonada, além do vinho e das frutas. Da França, a bebida foi para a Argentina e lá se consagrou como um dos drinks mais deliciosos compostos por vinho.

O Clericot, além de ficar lindíssimo em uma jarra transparente, combina muito com pratos leves, como saladas. Você pode escolher suas frutas preferidas, e vale variar nas cores e sabores para ficar bem colorido e gostoso. Prefira vinhos brancos leves, que não passam por barricas, rosés refrescantes e espumantes são os ideais.

UMA SALADA DIFERENTE – Prepare sua salada de batata com ervilhas e acrescente alguns toques de sabor. Cozinhe a batatas (o ideal seriam aquelas pequeninas) em água e sal e quanto estiverem cozidas, corte ao meio e acrescente um molho cremoso a base de queijo e creme de leite, enquanto ainda estão quentes. Isto é um ótimo truque para dar sabor às batatas, em vez de deixar o tempero apenas do lado de fora. Quando esfriar, adicione as ervilhas, pedacinhos de peras, bacon cortado em cubinhos refogados numa frigideira, nozes e amêndoas e folhinhas de hortelã. Sirva sobre um leito de folhas verdes de alface de vários tipos e rúculas.

Molho de Queijo Parmesão e Creme de Leite - Com apenas 4 ingredientes este molho de queijo é muito fácil de fazer. Numa panela, em fogo médio, aqueça 2 xícaras de chá de creme de leite fresco. Quando estiver quase fervendo junte 1 xícara e meia de chá de queijo parmesão ralado no ralo fino (150 gramas), alecrim picado e pimenta-do-reino moída a gosto e mexa sempre até encorpar um pouco. Muito fácil...





SALMÃO GRELHADO COM ENDRO (Dill ou Funcho ou Erva-Doce) CENOURAS ASSADAS E CHIMICHURRI – Para o Salmão “pegar” mais o tempero, faça uma marinada do seu tempero preferido e passe sobre o salmão, deixando na geladeira por uma noite (ou pelo menos cerca de 12 horas. Acenda o forno, deixe pré-aquecer e coloque o Salmão sobre um tabuleiro antiaderente. Verta a marinada por cima do Salmão. Cubra tudo com uma folha de papel alumínio e leve ao forno. Não há necessidade de virar o peixe; basta cobrir e estará cozido à perfeição em cerca de 25 minutos (dependerá um pouco do tamanho do Salmão) com o forno numa temperatura entre 180 e 200°C. Tire o papel alumínio e deixe corar por mais 5 minutos.

CENOURAS ASSADAS COM CHIMICHURRI - Super doces e versáteis, as cenouras baby são um acompanhamento perfeito para este Salmão é para o Presunto. SE não tiver cenouras baby, use cenouras comuns. Procure as cenouras com o topo verde bonito e, como são tão tenras, não perca tempo descascando-as; apenas esfregue-os suavemente para limpá-las. Cozinhe as cenouras até ficarem douradas, tire fora a água do cozimento e caramelize as cenouras com um pouco de açúcar, o que enfatiza sua doçura natural. Sirva com um molho generoso de chimichurri herbáceo de inspiração argentina. Essas cenouras são tão deliciosas servidas em temperatura ambiente quanto quentes. Podem acompanhar tanto o Salmão quanto o Presunto.

PRESUNTO COM MOLHO DE FRUTAS AMARELAS - Ao servir uma refeição, é sempre bom ter dois pratos principais para capturar as preferências de carne (ou falta de carne) de todos. A nossa receita para o Presunto é fácil de ser feita. Comece preparando seu presunto

(ou tender) retirando-o da embalagem e fazendo cortes quadriculares nele, com uma faca. Isso ajuda o tender a ficar mais tenro e absorver o molho. Há quem goste de espetar cravinhos da Índia nas junções dos cortes e reserve. Prepare o molho do tender misturando em uma tigela o mel, a mostarda e o molho barbecue. Acomode o tender numa assadeira, pincele nele a manteiga e verta o molho preparado anteriormente. Embrulhe em papel alumínio e leve o tender a assar no forno pré-aquecido a 200°C durante 1h. Passado esse tempo retire o papel alumínio e deixe o tender assando mais 15 a 30 minutos, para dourar, regando-o de vez em quando com o molho. Quando o tender estiver pronto coloque-o em um prato de servir, decore com frutas amarelas como pedaços de damasco e passas amarelas. Esta é uma receita agridoce e você pode fazer um molho de damasco (por exemplo) para acompanhar esse presunto. O primeiro passo desta receita de molho de damasco é cortar os damascos em pedaços e colocar hidratando numa tigela com a água ou o vinho, durante 10-15 minutos. Derreta a manteiga numa panela em fogo médio e acrescente os damascos escorridos e a maisena dissolvida na água ou vinho em que estiveram hidratando. Mexa o preparado de vez em quando, até se formar uma calda. Nesse momento bata no liquidificador junto com o mel, de forma a obter um creme de damasco. Tempere o molho de damasco a gosto com sal e um toque de pimenta do reino e sirva junto com o presunto.



GELADO DE FRUTAS – Uma dica refrescante, saborosa e mais leve. Ótima opção para fugir do chocolate que fatalmente estará presente nos ovos de Páscoa e outros quitutes desta época. Começamos com iogurte batido no liquidificador com algumas frutas de sua preferência até dar consistência de sorvete. Coloque frutas picadas (como morangos, ameixas, uvas, mangas) no fundo de taças de sorvete. Sirva o iogurte batido sobre elas e mantenha na geladeira até a hora de servir quando então coloque um fio de Vinho do Porto Tawny ou Ruby sobre a taça. Fácil de fazer e com certeza vai encantar!



E OS VINHOS PARA ESTE MENU ? – Bastante versátil, este menu vai muito bem com vinhos brancos, rosés ou tintos leves. Já teremos um vinho branco ou espumante servido no Clericot. Minha sugestão é ter uma ou mais garrafas dele para acompanhar a Salada, e o Salmão. Entretanto, o Salmão pode ser acompanhado por vinhos brancos como um Chardonnay sem passagem na barrica, ou um Rosé mais leve (preferencialmente sem passagem por madeira) e um tinto leve como um Pinot Noir ou Pinotage. No Brasil tem sido frequente o uso de vinhos da uva Gamay nesta época da Páscoa e uma boa sugestão é provar o Miolo Wild Gamay que é o primeiro vinho engarrafado da safra 2022, do clássico estilo francês Beaujolais Nouveau. Possui elaboração natural e com baixa intervenção, a partir de fermentação espontânea com leveduras selvagens, naturais da própria uva Gamay, e não possui adição de sulfitos. Ideal como aperitivo, com muita intensidade aromática de morango, goiaba e maçã caramelada. Um vinho tinto que devido à sua baixa concentração tânica pode acompanhar, saladas, peixes, massas de molhos brandos, pizzas, carnes brancas e queijos de massa mole e semidura, como o ementhal. Para o Presunto, tenha em mente um Tempranillo, um Malbec ou um Syrah que não sejam muito encorpados.

Votos que todos tenham uma Páscoa em família com muita Paz e Harmonia!!!!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

“OS MUITOS CASAMENTOS DE VINHO E CHOCOLATE NA PÁSCOA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 09/04/2022

Depende do chocolate e do tipo de vinho escolhido; veja como harmonizar um e outro com dicas certeiras de rótulos.

O casamento clássico de chocolate – nesta semana, leia-se ovos de Páscoa – com vinho é o Banyuls. O vinho fortificado do sul da França tem toda a potência e teor alcoólico para combinar com este doce bastante gorduroso. E a uva grenache, base de muitos Banyuls, tende a ter notas aromáticas que lembram o chocolate. Mas esse vinho não é (ainda bem) a única opção para harmonizar com os ovos de chocolate, além de ser difícil encontrá-lo no Brasil. Se a procura por vinhos fortificados já é pequena por aqui, é menor ainda para estilos menos conhecidos como o Banyuls.

Assim como o chocolate, que aparece em diferentes intensidades, existem diferentes estilos de vinho do Porto.

Isso abre espaço para propor outras combinações enogastronômicas e mostrar que a boa harmonização não se resume a uma única opção.

Por aqui, o clássico casamento é com vinho do Porto, a bebida fortificada (tem ao redor de 20% de teor alcoólico) do norte de Portugal. Há dois estilos principais de Porto, o ruby, com destaque para as notas de frutas vermelhas, e o tawny, que lembra frutas secas e um toque mais oxidado.

As melhores harmonizações com o chocolate vão com o tawny, principalmente quando o doce tem castanhas, amêndoas, avelãs e outras frutas secas – e muitos dos ovos de Páscoa são assim. Na categoria tawny, os vinhos vão ganhando complexidade com a idade. Um de 10 anos, como o Quinta do Noval (R\$ 364, na Adega Alentejana), e até um de 20, como o Taylor's (R\$ 660, na Qualimpor), são boas sugestões.

Outra pedida são os LBVs, aqui um ruby com mais tempo em barricas e que costuma apresentar taninos mais macios pelo tempo de guarda. A força do vinho permite combiná-lo com chocolates amargos, nos ovos mais gourmets.

“Um bom LBV com um chocolate amargo 70% cria aquele terceiro sabor, que lembra os bombons de cereja”, destaca o especialista Eduardo Sartori, presidente da ABS Campinas e diretor da ABS-SP.

Nas melhores harmonizações, o que se objetiva é exatamente isso: o gosto da comida com o do vinho se unem e criam uma terceira e também muito prazeroso sabor no paladar. Aqui, gosto do LBV do Niepoort (R\$ 170, na Vinci).

Explorando as opções, nesta semana eu testei um chocolate amargo com laranja com um Moscatel de Setúbal, um vinho licoroso com 17,5% de teor alcoólico. Deu match! Primeiro pelos aromas cítricos do doce e do vinho, depois porque a acidez do vinho equilibra a doçura do fruto do cacau. Outro fortificado que combina com o chocolate é o vinho da Madeira, em harmonizações semelhantes ao do Porto tawny, como o Justino's 10 anos (R\$ 489, na Casa Flora)... Leia a reportagem completa em:

<https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,chocolate-combina-com-vinho,70004028946>

“GUARDIÃO DO TEMPLO PASSA O BASTÃO” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 08/04/2022

Aubert de Villaine deixa o comando do mítico Domaine de la Romanée-Conti. Mitos mexem com a nossa emoção. No mundo do vinho, o Romanée-Conti tem esse poder, talvez mais do que qualquer outro rótulo. Foi, na verdade, para conhecê-lo de perto que fiz minha primeira viagem a uma região vinícola em dezembro de 1980. Era o ponto alto de um roteiro pela Borgonha, região que, por sua complexidade, mais chamou minha atenção quando comecei a me aprofundar no assunto vinho em meados dos anos 1970. Começar do ápice pode parecer pretensioso, mas sonhos não podem ser regulados.

Não era muito comum, nem politicamente correto, alguém tocar a campainha desse templo sem prévio aviso e pedir para visitar as instalações. Era meu dia de sorte: Messieurs Henri de Villaine e André Noblet, cogerente e responsável técnico respectivamente, estavam indo degustar os vinhos recém-produzidos e aceitaram que eu os acompanhasse. Qualquer tentativa de exprimir o que senti a partir daí e pelas duas horas seguintes vai parecer sentimentalismo barato

Graças à generosidade celestial eu teria oportunidade de beber várias outras safras desse rotulo mítico, eventualmente até superiores, mas o 1980 me marcou para sempre. Aquele dia valeu para perceber que o verdadeiro (!) mundo do vinho é composto de gente sensível e movida pela paixão, e que humildade é um dom inexorável. Só nos anos 1990 voltei a visitar a propriedade. No lugar dos meus primeiros anfitriões estavam seus filhos, Aubert de Villaine e Bernard Noblet. Aparentemente pouca coisa mudara. Até o estilo dos dois lembrava muito os antecessores. É a força da instituição.

O padrão dos vinhos do Domaine de la Romanée-Conti atingiu uma consistência e um nível de excelência sem precedentes depois que Aubert de Villaine assumiu integralmente a direção, no início da década de 1990. Ele, no entanto, mantém uma postura simples e afável como se sua participação fosse irrelevante diante do enorme patrimônio vitícola que tem pela frente. Em 2010, ao ser escolhido “Man of the Year”, deferência que a revista inglesa “Decanter”, a mais influente e respeitada do setor, concede anualmente desde 1984, Monsieur de Villaine disse que era apenas o atual guardião da propriedade e que as premiações devem sempre derivar da qualidade dos vinhos em vez da personalidade de seus proprietários. Apropriadamente, a chamada da matéria na revista anunciando sua eleição dizia “nunca houve um Man of the Year tão humilde”.

A atuação e postura irretocável de Aubert de Villaine não se limitaram a zelar pelo Domaine de la Romanée-Conti... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-guardiao-do-mitico-vinho-romanee-conti-passa-o-bastao.ghtml>

“VOCAÇÃO E CONFLITOS MARCAM HISTÓRIA DOS VINHOS DA EUROPA ORIENTAL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 08/04/2022

Muitos compartilham a nobre latitude da produção vitivinícola mundial e inauguraram sua relação com o vinho muito cedo.

Após a indesejada convivência com o conflito entre Ucrânia e Rússia, de algum modo ficamos mais próximos e informados sobre o que se passa ou que se passou nessas regiões que constituem a Europa Oriental ou o Leste Europeu (denominação de cunho mais político-ideológico). Recentemente, apresentei Master Classes sobre vinhos de alguns desses países e percebi que existe uma grande curiosidade pelo tema.

Este interesse se dá pelo próprio desconhecimento em relação a esses universos mais distanciados da gente, mas também por estarmos numa fase de franca expansão da diversidade de vinhos mundiais, que tem como mola propulsora o perfil de um consumidor “enófilo”. Consumidores que não se contentam mais em beber apenas vinhos das regiões e uvas consagradas e que são seduzidos pelo inédito, pelo conhecimento de cepas autóctones e outros tipos de vinhos.

Sendo países europeus, muitos compartilham a mesma faixa latitudinal tradicionalmente vocacionada à produção vitivinícola, isto é, entre 30º e 50º Norte, e inauguraram sua relação com o vinho desde muito cedo: acredita-se que o marco inicial da origem do vinho tenha se dado na região do Cáucaso, hoje Geórgia, há cerca de 8 mil anos.

Os países mais colados à Europa Central apresentam muitas similaridades ao perfil vitícola da Alemanha, Áustria, Itália e foram menos tocados pela produção predominante no período socialista, em que integravam o chamado bloco da Cortina de Ferro, expressão consagrada após a construção do muro entre Berlim Ocidental e Oriental, que estabeleceu uma divisão física e, principalmente, simbólica entre os mundos capitalista e socialista. É o caso da Hungria, um dos expoentes da viticultura da Europa Oriental, sempre respeitado, especialmente pela produção de um dos grandes ícones mundiais: o vinho licoroso Tokaji.

Croácia e Eslovênia (antes partes da Iugoslávia) são países com tradição produtiva e que apresentam atualmente franca expansão num perfil de produção que se aproxima do nordeste italiano, também banhado pelo Mar Adriático. A Europa Oriental apresenta um território bem acidentado com cadeias montanhosas importantes (Balcãs, Cárpatos, Urais), um bom sistema hídrico composto de mares (Báltico, Mediterrâneo e Negro) e rios (Danúbio e outros), além de uma diversidade de paisagens e riquezas em recursos naturais e minerais.

Alguns desses países, especialmente os banhados pelo Mar Negro, são bons produtores de vinhos e, não fosse um histórico tumultuado por múltiplas invasões, limites territoriais mutantes e longos domínios de governos ditatoriais, certamente teriam uma vitivinicultura mais conhecida.

No próximo artigo, entrarei em mais detalhes sobre a vitivinicultura desses países... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vocacao-e-conflitos-marcam-historia-dos-vinhos-da-europa-oriental>

“OUTRA VARIÁVEL NO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 07/04/2022

Após dois anos de incêndios, a vinícola californiana Donkey & Goat aprendeu a girar, combinando denominações e até safras para transformar o desespero em delícia.

BERKELEY, Califórnia - Se alguém duvida do efeito chocante que as mudanças climáticas já tiveram na indústria vinícola da Califórnia, amplas evidências foram exibidas no final de março na área de degustação ao ar livre da Donkey & Goat, neste bairro de oficinas de motocicletas e vinícolas urbanas.

Em mesas de piquenique em frente a uma parede de blocos de concreto grafitada, os visitantes provavam os vinhos naturais recém-lançados da Donkey & Goat, um grupo que nem os fãs mais fervorosos do produtor reconheceriam.

Em vez das garrafas usuais, destacando as características de terroir hiperespecíficas de vinhedos únicos no norte da Califórnia, que se estendem de Mendocino e Sonoma a leste de El Dorado e Sierra Foothills, os vinhos Donkey & Goat 2021 disponíveis para degustação foram rotulados com a denominação genérica “Califórnia”. ou vinham de vinhas que não faziam parte do seu alinhamento habitual.

Os fãs de vinho que valorizam garrafas com um senso de lugar procuram especificidade nas denominações, esperando que os vinhos reflitam as qualidades de uma área ou vinhedo. Esse sempre foi o forte de Donkey & Goat. No passado, qualquer um de seus vinhos rotulados como “Califórnia” era feito de uvas baratas e tinha um preço modesto.

Mas este ano, algumas de suas uvas mais caras estão indo para os vinhos da “Califórnia”. Culturas de várias denominações foram combinadas em um esforço para compensar as deficiências após os incêndios de 2021 no norte da Califórnia.

Os incêndios catastróficos das últimas safras na Costa Oeste transformaram o que antes era o ritual anual de colheita e vinificação relativamente rotineiro e alegre, ainda que cheio de adrenalina, em um período de medo e ansiedade. Produtores e vinicultores agora devem considerar se os incêndios voltarão e o que fazer a respeito.

Os danos causados pelo fogo, juntamente com a fumaça e as cinzas, são devastadores para qualquer vinhedo e produtor. As vinícolas de bilionários ou grandes corporações têm recursos para suportar colheitas reduzidas, ou mesmo um ano ou dois sem vinho. Mas pequenas empresas como Donkey & Goat agora enfrentam ameaças existenciais a cada ano e se perguntam se serão capazes de produzir vinho suficiente para cobrir os custos.

Por uma questão de sobrevivência, as vinícolas da Costa Oeste tiveram que inovar, transformando uvas que poderiam ter sido destinadas a um tipo de vinho em outro completamente diferente.

Tracey Rogers Brandt, gerente geral e enóloga da Donkey & Goat, espera que os vinhos incomuns que ela foi obrigada a fazer em 2021 não sejam rebaixados por serem diferentes ou inesperados. Ela espera que o que ela chama de “vinhos criativos movidos pelo clima” seja reconhecido como respostas inventivas a eventos desastrosos e valorizado de acordo.

Todos os anos, o Isabel’s Cuvée, um rosé de vinhedo único feito de grenache gris cultivado no Gibson Ranch, no Vale McDowell, no condado de Mendocino, é um vinho essencial para Donkey & Goat.

A Sra. Rogers Brandt teve muitas uvas em 2021 para produzir a quantidade usual de Isabel. Mas o Caldor Fire devastou os vinhedos de El Dorado, onde Donkey & Goat obtém quase 55% das uvas para sua produção anual de vinhos tintos.

A Donkey & Goat conseguiu recuperar cerca de 40% de suas uvas tintas, principalmente syrah, grenache e mourvèdre. Mas quando a fumaça e as cinzas se depositam nas uvas tintas, as cascas das uvas, que dão cor e estrutura ao vinho, devem ser descartadas. O vinho tinto não pode ser produzido sem submeter o vinho aos tipos de manipulações tecnológicas que Donkey & Goat detestam... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/04/07/dining/drinks/wine-climate-change.html>

19 A 27.ABR. 2022 - VAMOS A CAMPANHA GAÚCHA - SAÍDA GARANTIDA - LOTAÇÃO ESGOTADA

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.

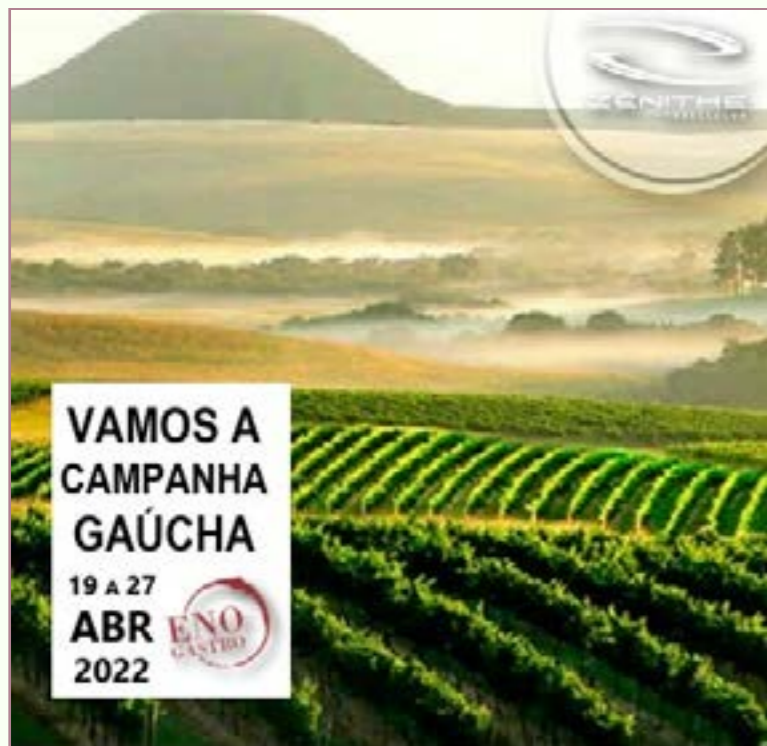
As grandes extensões de áreas planas ou de baixa declividade também são um diferencial da Campanha. Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos e possibilitar maior escala de produção.

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

WACHAU – O RETORNO DA FINESSE

Degustar os vinhos de Wachau na temporada passada nos deu ainda mais prazer do que esperávamos - e isso apesar de alguns dos principais produtores não nos apresentarem seus vinhos.

Depois que os anos muito quentes e secos de 2017 e 2018 dificultaram até mesmo para os maiores especialistas a produção de vinhos elegantes e finos sem peso alcoólico perceptível, 2019 e especialmente 2020 ofereceram uma abundância de vinhos precisos, frescos e animados, mas ao mesmo tempo concentrados, vinhos multicamadas, profundos e aromáticos maduros, como não experimentamos aqui há muito tempo.

Mas não são apenas as safras que são responsáveis por essa situação. Cada vez mais viticultores do Wachau parecem estar se despedindo do estilo altamente maduro e opulento, que por muito tempo quase não teve alternativa no Smaragden e em outros grandes vinhedos, mas também fez com que muitos amantes do vinho se afastassem da região. Só podemos aconselhá-los - assim como a todos os outros amigos dos vinhos brancos de primeira classe - a voltarem a envolver-se mais com esta lendária região vitivinícola.

Nós, pelo menos, ficamos emocionados com alguns dos cerca de 160 vinhos que pudemos provar do Wachau nos últimos meses... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-wachau-the-return-of-finesse?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_14&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 30/03/2022).

NOVA ASSOCIAÇÃO QUER RESTABELECE A NORMANDIA COMO REGIÃO VINÍCOLA

Cerca de 30 viticultores fundaram a associação “Les Vignerons de Normandie”. O objetivo é “revitalizar a região vitivinícola, estruturar o setor e orientar quem quer começar a cultivar uvas”, explica o presidente Édouard Capron.

Ele dirige o Domaine Saint Exedit, onde plantou dois hectares de vinha em 2016. “Representamos cerca de trinta agricultores que plantaram vinhas ou estão a preparar um projeto de viticultura”, continua Capron. A associação é apoiada pelo Conselho Regional da Normandia e pela Câmara de Agricultura.

A viticultura existe na Normandia desde os tempos romanos, dependendo das condições climáticas. O pioneiro da cultura do vinho normando moderno é Gérard Samson, que fundou seu vinhedo de 6,6 hectares Les Arpents du Soleil em Saint-Pierre-sur-Dives (Calvados) em 1995. Segundo Samson, as mudanças climáticas não eram um fator motivador naquela época ou agora : “Eu baseio meu trabalho na história. O local do meu vinhedo foi plantado com vinhas desde antes da Revolução Francesa e tem as mesmas condições geológicas que a Côte de Nuits”, explica ele, acrescentando que suas uvas sempre amadureceram. Samson prova assim que é possível viver da viticultura na Normandia... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/new-association-wants-to-re-establish-normandy-as-a-wine-region-30-farmers-winegrowers-and-winemakers-provide-reconstruction-aid?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_14&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 08/04/2022)

VINÍCOLA UCRANIANA TENTA MANTER SUAS EXPORTAÇÕES EM MEIO À GUERRA

O relato foi feito por Svetlana Tsybak, diretora da vinícola Beykush. Não, não se trata de uma tentativa de contrabando, mas sim de um envio para a participação no Decanter World Wine Awards, evento da revista britânica Decanter.

A vinícola é a ucraniana Beykush que fica no sul do país na margem do Mar Negro e fez um esforço incrível para conseguir enviar suas garrafas à competição. No final conseguiram em um prazo de duas semanas transportar seis caixas de seus vinhos até o escritório de um amigo na Hungria. Devido os perigos da guerra a logística foi feita com uma caixa por vez. De lá, um amigo da família voou de Londres, pegou os vinhos e voltou para a capital inglesa.

A situação mostra como as vinícolas ucranianas tentam sobreviver durante a guerra. “Ontem enviamos três paletes, cerca de 1.200 garrafas, e hoje a mesma quantidade”, disse a diretora da vinícola Beykush, Svetlana Tsybak.

Ela deu uma entrevista à revista britânica e explicou que, em termos de negócios, as exportações podem ser uma fonte crucial de receita para as vinícolas

durante a guerra uma vez que o consumo de álcool na Ucrânia está proibido.

Segundo ela, há um interesse particular de empresas do Reino Unido no vinho laranja produzido pela Beykush a partir da variedade Rkatsiteli. A vinícola aguardará suas notas para confirmar sua qualidade e quem sabe começar a sair da situação em grande estilo... Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pesquisa-mostra-que-elite-de-jerusalem-misturava-baunilha-no-vinho.html> (Fonte – REVISTA ADEGA – André De Fraia – 07/04/2022)