



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ENQUANTO O CONSUMO CRESCE NO BRASIL, OS FRANCESES ESTÃO BEBENDO MENOS VINHO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

ENQUANTO O CONSUMO CRESCE NO BRASIL, OS FRANCESES ESTÃO BEBENDO MENOS VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O QUE ESPERAR DO VINHO EM 2023"-
POR SUZANA BARELLI**



07



10

"BORGONHA 2021 - UM RETORNO AO CLASSICISMO" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

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.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** 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!

CLARENDELLE 2015 - BORDEAUX - FRANÇA

Há vinhos que trazem em seu DNA a qualidade intrínseca de seus produtores. Portanto, um vinho com enologia inspirada pela Haut-Brion deve ser provado com cuidado e critérios face à expectativa gerada pela menção do nome do Château Haut-Brion. A história do Château Haut-Brion começou nos primórdios da viticultura na região de Bordeaux e já na metade do século XVI foi reconhecido como "Cru" pelo departamento de arquivo e documentos de Gironde. Com um terroir privilegiado, foi classificado como 1er Grand Cru Classé em 1855 graças a elegância e fama que seus vinhos tinham já naquela época.

Em 1935, a propriedade foi comprada por Clarence Dillon, um norte americano que investiu na menor e a mais antiga entre os cinco 1er Grand Cru Classé de Bordeaux, fazendo do Château Haut-Brion um dos maiores vinhos de todo o mundo, um verdadeiro clássico. Atualmente tanto Haut-Brion quanto seu vizinho, o Château La Mission Haut-Brion são administrados pelo Príncipe Robert of Luxembourg e tem administração técnica de Jean Philippe Delmas. Os vinhos são produzidos pela mesma equipe técnica responsável pelo Haut-Brion e, por isso, têm todos uma garantia de qualidade. A ideia de fazer os vinhos Clarendelle foi oferecer ao público excelentes vinhos a preços mais acessíveis.

Com um blend em que a Merlot é predominante, mostra ser um vinho mais suave em aromas, mais macio em boca e menos ácido, se comparado com vinhos onde a Cabernet Sauvignon é majoritária. A Merlot é uma casta capaz de produzir vinhos macios, delicados, ainda que tenham bom corpo ou potência na boca, sem, no entanto, agredir com acidez marcada e taninos adstringentes. Os aromas que são mais facilmente associados aos bons vinhos de Merlot são as ameixas negras, o cassis, e as cerejas. E quando o vinho passa por um estágio em madeira, aparecem aromas de grãos de café, chocolate e um pouco de especiarias.

O aveludado na boca combinado com o frutado típico, os taninos leves e o álcool muitas vezes mais baixo são o que há de mais tradicional e apreciável nos bons Merlots, que merecem ser bebidos um pouco mais jovens que os vinhos de outras castas clássicas francesas, como a Cabernet Sauvignon ou a Syrah, garantido sua vivacidade e frescor.

A Merlot é uma uva de cultivo controverso na modernidade, pois os enólogos se dividem entre os que acreditam que ela deve ser colhida muito madura para concentrar mais açúcares e os que acham que ela deve ser colhida mais precocemente, para reter taninos e acidez. Seus grãos são pequenos e suculentos, com taninos tradicionalmente leves e bom teor de açúcar.



Uvas: Tinto composto de 73% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon e 13% Cabernet Franc, com estágio de parte do vinho em barricas de carvalho francês durante 18 meses. Permanece 4 anos na garrafa antes de ser comercializado.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi com leve borda granada. Aromas de boa complexidade e elegância revelando frutas vermelhas e pretas maduras (quase em compota) como as groselhas, ameixas e cerejas, notas de especiarias, como pimenta preta e alcaçuz, além de toques defumados, de couro e terrosos. Paladar de médio corpo, taninos macios e finos, com final de boca agradável e longo, com bom equilíbrio e elegância.

Reconhecimentos: James Suckling - 91 Pontos | Robert Parker - 90 Pontos

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 2 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de carnes de cordeiro, massas com molhos intensos e queijos de média cura a curados. Acompanhou muito bem um filet com molho de mostarda.

Serviço: servir entre 16 e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407

ENQUANTO O CONSUMO CRESCE NO BRASIL, OS FRANCESES ESTÃO BEBENDO MENOS VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma observação ao longo do tempo que estudo o assunto vinho, e oriento Confrarias, é que o consumo dele diminuiu em várias regiões do mundo, na medida em que o interesse pela bebida de Baco aumentou no Brasil!

Recentemente li um artigo da Revue du Vin de France (RVF) que faz uma análise sobre o tema. Em dez anos, a participação do público francês de 18 a 30 anos que bebe vinho pelo menos uma vez por semana caiu de 39% para 31%.

Vários fatores explicam a queda acentuada no consumo de vinho na França. Todos os estudos locais dizem isso. O consumo anual de vinho tranquilo (ou seja, não espumante) por uma família francesa caiu de 38 litros em 2008 para 29 litros em 2015, de acordo com um estudo publicado em 2019. Isto é o equivalente a uma garrafa a menos por mês e por família!



Atualmente, apenas 15 % dos franceses dizem que bebem vinho diariamente quando estavam na maioria há cerca de quarenta anos, confirma Jérôme Fourquet, diretor do Departamento de Opinião da IFOP (Instituto Francês de Opinião Pública), em seu último livro. Que fatores favoreceram essa evolução? Para começar, o comportamento dos franceses mudou. A globalização também age na vida cotidiana: as refeições familiares tradicionais não são mais a norma e cada vez mais os franceses dedicam muito menos tempo à alimentação, mais e mais frequentemente consumida na frente de uma tela. Em alguns estudos, o consumo diário de vinho durante as refeições, é restrito aos homens com mais de 50 anos, como lembra um estudo de Franceagimer publicado em 2017.

A própria composição da família francesa mudou e desempenha um papel decisivo. Sabemos que as casas compostas por uma pessoa compram muito menos bebidas alcoólicas do que as de famílias que vivem em torno de um casal e seus filhos. No entanto, o número de solteiros e famílias únicas está aumentando constantemente. Segundo a INSEE, de 8 milhões de famílias francesas com filhos menores, 23 % são únicos, duas vezes mais do que em 1990.

Esse declínio na família nuclear tradicional e o “apagamento” da refeição da família penaliza a transmissão do cultivo de vinho dentro de casa. De acordo com um estudo da IFOP, 12 % dos jovens nunca beberam vinho em família. Aqui nos aproximamos de um ponto muito sensível: três em cada dez jovens nunca bebem vinho e 66 % deles não o tocam porque não gostam do seu gosto. Verificando o caráter cultural do vinho: começar a bebendo vinhos de Bordeaux ou Borgonha não é apenas uma questão de gosto, é o resultado de um aprendizado e proximidade com o vinho, especialmente aprendido na família.

A composição sociológica da população francesa também mudou, e não foi pouco. Em 2016, 7 % dos jovens franceses declararam nunca beber vinho por causa de sua religião. Aqui está a crescente influência do Islã, a única grande religião para proibir o consumo de álcool. E podemos ver claramente, na região de Paris, que os fluxos de bebida alcoólica quase desapareceram das ruas das antigas cidades que hoje se tornaram principalmente muçulmanas, como Saint-Denis ou Trappes.

Em seu livro “O Arquipélago Francês, Nascimento de uma Nação Múltipla e Dividida”, Jérôme Fourquet também analisa a explosão do consumo de cannabis (maconha) com a diminuição não menos espetacular no consumo de vinhos. Hoje, um jovem com menos de 17 anos em dois (47,8 %) já experimentou cannabis pelo menos uma vez, enquanto 61 % dos jovens dizem que nunca ou raramente bebem vinho. “Colocar em perspectiva da evolução do consumo de vinho e cannabis torna possível observar uma inclinação geracional e cultural no processo de ocorrência diante de nossos olhos”, analisa Jérôme Fourquet.

O vinho tinto é particularmente afetado por esse desenvolvimento negativo: quase metade (43 %) do volume de vinho tinto é comprada por pessoas com mais de 65 anos ou mais, enquanto apenas 5 % por famílias com menos de 35 anos de idade. E hoje, apenas duas bebidas alcoólicas têm um perfil resolutamente jovem. Cerveja (20 % das compras por famílias abaixo de 35) e certos destilados, incluindo tequila, gin e vodka (56 % das compras por famílias abaixo de 50 anos).

Há ainda outra questão interessante na vida dos franceses hoje em dia. Janeiro é considerado um mês “sem álcool” na França e sobretudo os jovens estão adotando a postura de não beberem álcool durante este. Novembro é o mês “sem cigarro” !!! Ficar um mês em 12 sem consumir álcool traz consequências ao mercado de vinho e de bebidas em geral.

Essa visão geral não seria completa sem mencionar a evolução dos gostos. Os gostos alimentares dos paladares franceses são cada vez mais direcionados para os doces, para refrigerantes, para sorvetes. Entre os jovens, o estudo de Franceagimer confirma que os franceses estão bebendo cada vez mais bebidas refrescantes e sem álcool. Por que os jovens favorecem a cerveja? Por ser mais barato, muitas vezes doce e “quase nunca decepciona, ao contrário do vinho”, analisa Olivier Duga, consultor de Bordeaux, já que muitas vezes a expectativa de quem não tem costume de beber vinho seria por uma bebida suave, mas encontra uma bebida seca. As cervejas artesanais, abrem novos horizontes em termos de gostos, métodos, embalagens, enquanto os vinhos tradicionais tendem a não agradar os paladares de muitos jovens.

Um número final, de um estudo recente, dá uma idéia da representação do vinho entre os jovens: se 32 % deles associavam a cerveja como um aperitivo e 43 % como

bebida para festas em 2017, eles são apenas 12 % para associar o vinho como aperitivo e 13 % para festas no estudo mais recente. Para a maioria dos jovens (40 %), o vinho está associado a refeições durante o fim de semana. Apenas 18 % para associam-no à refeição realizada durante a semana.

Enquanto a tendência francesa é de redução na demanda de vinhos, o consumo da bebida no Brasil cresceu durante a pandemia de covid-19, de acordo com um relatório divulgado pela Diretoria de Agronegócio do Itaú BBA. Os brasileiros compraram 430 milhões de litros de vinho em 2020, o que representa um avanço de 18,4% sobre o ano anterior e o maior volume desde 2000. Mais de 50 milhões de brasileiros, ou cerca de 36% da população adulta do País, consome a bebida regularmente, uma proporção equivalente à dos Estados Unidos, segundo a Wine Intelligence.

Cada brasileiro, em média, bebeu 2,64 litros de vinho em 2021, segundo estimativa da Ideal Consulting. Os argentinos, que registram o maior consumo per capita nas Américas, bebem 30 litros por ano, enquanto os portugueses, os maiores consumidores individuais do mundo, chegam a 69 litros por ano.

Além disto, os brasileiros estão procurando vinhos de maior qualidade, e o mercado brasileiro está passando por uma mudança de perfil do consumo. Em 2021, pela primeira vez, houve um aumento na procura por bebidas de maior qualidade. Foram comercializados 217 milhões de litros de rótulos finos, enquanto os vinhos de mesa responderam por 205 milhões das vendas, aponta a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra).

Hoje, um público muito maior se interessa em provar vinhos, em parte resultado de um esforço das vinícolas investirem em marketing, e aumentarem a presença na internet desde a pandemia. A frequência na apreciação de vinho aumentou para 28% dos brasileiros durante a pandemia, segundo estudo "O Mercado de Vinhos", realizado no fim de 2021 pelo clube de assinaturas Wine. A pesquisa aponta que 20% dos brasileiros passaram a beber em ocasiões diferentes, e 15% costumam consumir vinhos quando estão sozinhos.

Esta expansão do consumo nacional de vinhos tem chamado a atenção do mercado internacional. As importações saltaram de 120 mil toneladas, com valor total de US\$ 372 milhões em 2019, para 160 mil toneladas e US\$ 478 milhões em 2021, de acordo com informações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

O Chile, quarto maior exportador de vinhos do mundo em volume, tem o Brasil como o segundo maior destino de suas bebidas, atrás apenas da China. Em 2021, o país vizinho representou mais de 43% das importações brasileiras do setor, com o envio de 70 mil toneladas que totalizaram US\$ 183 milhões.

Além dos chilenos, os argentinos - responsáveis por 17% das compras brasileiras - contam com a isenção de impostos alfandegários devido ao Mercado Comum do Sul (Mercosul), que garante uma vantagem competitiva em relação aos europeus. Ainda assim, Portugal, Espanha, Itália e França representaram 40% das importações do Brasil em 2021.

A produção nacional, especialmente da Região Sul do Brasil - Serra Gaúcha, concentra 90% da produção da viticultura nacional, segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). A cadeia produtiva de vinhos e uvas movimentou R\$ 11 bilhões em 2019, incluindo os diferentes canais de distribuição e o enoturismo, e emprega mais de 200 mil pessoas. O Brasil é o único país do mundo que conta com três tipos de viticultura, o que proporciona uma diversidade única de sabores para a produção nacional. A viticultura tradicional se desenvolve amplamente nos Estados do Sul, além de pontos do Rio de Janeiro, de Minas Gerais e de São Paulo, e está presente há mais de um século no Brasil.

A produção tropical, desenvolvida no final da década de 90, está presente no Vale do Rio São Francisco, entre Bahia e Pernambuco, numa latitude até então impensável para o mundo do vinho (8°), a região caminha para ser uma das importantes produtoras vitivinícolas do país e desperta a curiosidade mundial. Responsável por 99% da uva de mesa exportada pelo Brasil e pela produção de mais de 5 milhões de litros de vinho por ano, o vale vem se destacando como modelo de desenvolvimento para o Nordeste. A viticultura pernambucana/baiana emprega diretamente mais de 30 mil pessoas na única região do mundo que produz duas safras e meia por ano.

Já a viticultura dos chamados vinhos de Colheita de Inverno abrange locais com altitude entre 700 metros e 1,2 mil metros, com destaque para a Chapada Diamantina (BA), os Estados do Sudeste como Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo, além de Goiás e o Distrito Federal.

A partir das condições climáticas de inverno da região (pouca chuva, frescor noturno) e as situações ideais para maturação e boa colheita da uva e, assim, apostar na mudança do ciclo da videira – fazendo duas podas anuais, para colher as uvas no inverno, o calendário do vinho foi modificado. A colheita das uvas para os vinhos começa em junho, e assim o período de crescimento fica mais longo; o potencial alcoólico, maior; os precursores aromáticos e compostos fenólicos, mais numerosos; a acidez, mais preservada; e o rendimento, superior.

A dupla poda (também chamada de poda invertida), vem dando muito certo na região. Tornou o Sudeste brasileiro uma bem-sucedida região produtora de vinho, com algumas vinícolas nos arredores da Serra da Mantiqueira premiadas internacionalmente. É aqui que ficam, por exemplo, Guaspari, Casa Geraldo, Maria Maria, Stella Valentino – apenas para citar algumas, já florescendo na região de Diamantina, no norte de Minas.

A nós brasileiros resta fortalecer a produção nacional! Então, beba vinho e tenha orgulho dos nossos vinhos !!! 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 QUE ESPERAR DO VINHO EM 2023” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 07/01/2022

As liquidações são quase uma tradição do mundo do vinho no início de ano e em 2023 não deve ser diferente já que vários lojistas entraram o ano bastante estocados. Neste ano, a importadora Grand Cru saiu na frente e começou a sua promoção de brancos e tintos ainda na primeira semana do ano. Na lista de garrafas com descontos que chegam a até 40%, estão rótulos como os da vinícola italiana Allegrini, como o Valpolicella DOC, de R\$ 219,90 por R\$ 131,94 ou o La Grola Veronese, de R\$ 489,90 por R\$ 293,94, entre outros.

Neste cenário, espera-se que novas lojas anunciem os seus descontos em breve e que os consumidores aproveitem para abastecer a sua adega. Mas não são apenas as liquidações que devem caracterizar o mundo do vinho em 2023, por mais que o preço do vinho deva ter mais destaque este ano.

Neste início de novo governo, ainda não dá para saber como vai se comportar a taxa de câmbio nos próximos meses, o que influi também no custo o vinho importado. Na prática, a previsão é que deve ter muita variação de valores de um mesmo produto, conforme o ponto de venda. Ou seja, vale a máxima de pesquisar muito antes de comprar. Conforme a política de preços de cada lojista, boas pechinchas podem aparecer.

O ano de 2023 também deve consolidar os novos locais para consumo de vinho. Pesquisa da consultoria inglesa Wine Intelligence sobre o mercado brasileiro aponta um consumo crescente desta bebida em bares, o que não era comum antes da pandemia. “A tendência é ter vinhos disponíveis em cada vez mais canais de venda”, afirma Rodrigo Lanari, que representa a Wine Intelligence no Brasil. Isso significa desde garrafas em aplicativos de entrega (tem pouco mais de um ano que a Ambev colocou garrafas de vinho no Zé Delivery, por exemplo); nos quiosques nas praias, entre outros pontos de venda.

Os espumantes devem continuar a brilhar, mostrando que não são mesmo uma bebida apenas para festas. Atualmente, nos cálculos da consultoria Ideal, as borbulhas representam 17% do mercado dos chamados vinhos finos, aqueles elaborados com uvas viníferas, e devem aumentar a sua participação. O mesmo deve acontecer com os vinhos brancos, categoria que combina muito com muitas das receitas brasileiras, mas que começou a conquistar espaço nas taças dos brasileiros recentemente. “Os brancos devem crescer, enquanto a força do rosé parece estar diminuindo por aqui”, afirma Felipe Galtaroça, CEO da Ideal.

.....
Ah! E sobre as liquidações, não esquecer que um cuidado importante nestes momentos é evitar adquirir safras mais antigas. Nos brancos, fique naqueles elaborados há no máximo dois anos; os tintos aguentam um pouco mais, de três a quatro anos. É certo que há vinhos que envelhecem bem, outros não, mas nestas vendas de impulso nem sempre se sabe como a garrafa foi armazenada (o que influi, significativamente, na sua qualidade). Há, ainda, quem tente passar para frente vinhos que já perderam seu frescor ou estão oxidados ou com problemas de vazamento na rolha. Se o preço estiver mesmo convidativo, compre uma garrafa, prove. Se gostar, aí sim volte e compre as demais garrafas... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-que-esperar-do-vinho-em-2023/>

“O ÚNICO MASTER OF WINE DA ITÁLIA QUER COLOCAR OS VINHOS ITALIANOS EM OUTRO PATAMAR” - MARCEL MIWA

NEOFEEED – VINHOS – 08/10/2022

Ser Master of Wine significa pertencer ao círculo mais poderoso entre os profissionais de atuação na cadeia produtiva. Existem enólogos, proprietários de vinícolas, comerciantes, jornalistas, cientistas, professores que são referências do vinho em seus respectivos setores. Mas um Master of Wine está, definitivamente, em outro patamar.

Conhecida por ser a qualificação mais rigorosa existente no setor de vinhos, apenas 498 pessoas se graduaram no instituto desde sua criação. Hoje são 420 profissionais ativos, dos quais 151 são mulheres e 269 homens. O Brasil tem seu representante, Dirceu Vianna Junior, MW desde 2008 e atualmente vive na Inglaterra.

Na Itália, Gabriele Gorelli foi o primeiro (e ainda único) Master of Wine italiano. Ele esteve no Brasil, na semana passada, na Wine South America, em Bento Gonçalves (RS), uma das maiores feiras de vinho hoje no país, realizada pela Veronafiere (proprietários da feira italiana Vinitaly). Na ocasião, participou de degustações e montou um panorama sobre a identidade do vinho italiano.

Nascido e criado em Montalcino, Gorelli, cresceu acompanhando o trabalho do avô nos vinhedos da família. Porém com a venda da vinícola em 1998, Gorelli tinha claro que seu retorno ao mundo do vinho não seria pelo campo.

“Notei que havia uma grande distância entre o produtor e os consumidores e minha atuação deveria ser ali”, contou ao NeoFeed, Gabriele Gorelli, que, aos 38 anos, é também um dos mais jovens a obter o título.

Formado em design e comunicação, Gorelli concentrou seu tempo no aprendizado de diferentes línguas com foco especial em inglês, língua dominante no mercado de vinhos e idioma oficial do IMW.

Em sua primeira visita ao Brasil confirmou a boa impressão com os espumantes locais e ressaltou que sempre haverá espaço para vinhos com autenticidade e personalidade.

Nas suas apresentações, Gorelli ressaltou que além da diversidade dos vinhos italianos, em boa parte dada pelas variedades de uvas locais, existe personalidade nos vinhos da bota, que pode ir desde um vinho simples e barato como o Lambrusco Puro! da vinícola Frangareggi, com potencial de ser comercializado no Brasil na faixa dos R\$ 100 (ainda não disponível no Brasil) ou um caro Brunello di Montalcino Riserva 2015 de Tenuta di Sesta (R\$ 1.119,00, na Belle Cave), um vinho clássico de um ano de clima quente, mas nas mãos de um produtor habilidoso resulta em um vinho complexo e equilibrado.

♦ Foi mais fácil para um italiano nascido em meio aos vinhedos obter a qualificação de Master of Wine? Nasci em Montalcino e minha infância foi podando e conduzindo os vinhedos do meu avô, uma pequena propriedade de menos de um hectare. Em 2018 meu tio, que é consultor em enologia em Montalcino, recuperou a marca Gorelli e está voltando a produzir os vinhos. No entanto, o IMW pede um conhecimento abrangente e aprofundado, muito maior do que acompanhava de perto na Toscana.

♦ Você não passou pela grade da WSET (Wine & Spirits Education Trust), considerada uma formação base para ingressar no IMW. Qual foi seu caminho? Sabia que não seria um produtor de vinhos logo no início e que trabalharia na comunicação do vinho. Já tinha concluído o curso de degustador da AIS (Associação Italiana de Sommellerie) e era um curioso; meu interesse era conhecer o máximo sobre vinhos.....

♦ Este foi o grande desafio por ser italiano? Conhecer bastante sobre os vinhos locais mas não tanto sobre vinhos internacionais. Sim, sem dúvida. Na Itália nunca tivemos uma cultura de comprar vinhos estrangeiros. Conhecemos os vinhos locais e alguns clássicos como Bordeaux e Champagne. A atitude também é diferente. Os italianos não simpatizam com a ideia que venha um estrangeiro ensinar sobre vinhos para um italiano. Produzimos vinho há muito tempo e há um certo orgulho sobre o tema, que impede uma abertura maior. Hoje este cenário está mudando. Ao menos nas vinícolas já há a preocupação para saber onde estão frente aos outros vinhos do mundo, em que prateleira estão e em que faixa de preço estão posicionados.

♦ E isso explica por que a Itália demorou tanto a ter um Master of Wine? Temos que entender que os ingleses compram vinhos do mundo todo há séculos. É um mercado com longa história e natural que tenham um conhecimento abrangente e aprofundado. Eles precisavam ter conhecimento e discernimento sobre a qualidade de vinhos do mundo todo, comparar melhor e vender melhor.

♦ Esta visão global de um vinícola italiana pode implicar numa standardização dos vinhos para atender, supostamente, um gosto global? O vinho bem-sucedido comercialmente não precisa ser um vinho standardizado. Com este mindset fica mais fácil a busca pela unicidade do vinho italiano. Temos um grande universo de variedades autóctones italianas que podem ter seus atrativos. Devemos fazer as coisas porque acreditamos nelas, em vez de fazer algo ok mas que atende o mercado.

..... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-unico-master-of-wine-da-italia-quer-colocar-os-vinhos-italianos-em-outro-patamar/>

“BORGONHA 2021 – UM RETORNO AO CLASSICISMO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 07/01/2023

Embora o interesse na região e o nível de preços gerais dos vinhos nunca tenha sido mais alto, em 2021 a natureza deu um tapa na cara na forma de geadas cruéis de abril de início que apararam gravemente a colheita, em até 80% nas aldeias como St-Aubin e mais de 50% na região em geral. O Chardonnay anterior foi particularmente afetado, de modo que a Borgonha branca 2021 está disponível em quantidade ainda mais reduzida do que o tinto. (Quanto aos preços, não pergunte.)

Mas as geadas da primavera foram seguidas por temperaturas de arrefecer e gerar gemidos e um verão geralmente frio, nublado e úmido, que trouxe consigo a constante ameaça de ambos os tipos de oídio. Os vinhateiros, que tiveram que gastar praticamente toda a estação de crescimento na vinha, começaram a se perguntar se as uvas - para tintas e para brancos - amadureceriam, principalmente por causa de uma chuva bastante forte em meados de setembro. De acordo com o relatório de safra do Négociant Jean-Claude Boisset, “a região raramente experimentou condições tão adversas, mesmo as gerações mais velhas só podem se lembrar da safra de 1951 como sendo tão extrema”.

Como relatei em outubro de 2021, no entanto, o tempo mudou de repente em 22 de setembro e as uvas que haviam na videira foram trazidas em condições ensolaradas. Atualmente, todo porão decente tem uma mesa de classificação, ou mesmo um classificador óptico, para que as uvas sejam selecionadas e divididas, podres, geadas ou até queimadas solares pudessem ser rejeitadas - diminuindo ainda mais as quantidades.

Problemas práticos também incluíam o fato de que, em áreas de geada, algumas videiras tinham brotos de primeira e segunda geração, amadurecendo em momentos muito diferentes. Portanto, os cachos secundários tiveram que ser descartados antes da colheita, ou os catadores extremamente conhecedores tiveram que ser enviados duas vezes pela vinha em momentos diferentes. E os volumes reduzidos significavam que certos vinhos, especialmente os premiers Crus, tinham que ser combinados - ou eram feitos em um volume muito pequeno para o menor tanque ou tanque único. O carvalho novo foi usado com moderação, em vista da delicadeza e escassez dos vinhos.

Não é de surpreender, portanto, que muitos dos comerciantes de vinho do Reino Unido que geralmente têm degustações da safra mais recente para seus clientes e comentaristas durante a semana da Borgonha estão de fora este ano. Conhecemos cerca de uma dúzia de degustações na próxima semana, quando em alguns anos mais abundantes houve mais de 20, às vezes oito em um único dia.

Quantidades de Borgonhas da safra 2021 são tão limitadas que é uma verdadeira dor de cabeça para todos. Para os produtores, é claro. Para os negociantes, que tiveram que pagar muito mais por suas misturas. Para os importadores, que têm tão pouco a percorrer, e para nós, consumidores que quase certamente não conseguiremos ficar, muito menos pagar, os vinhos que desejamos.

Assim que viu os efeitos das geadas de abril e o certo déficit de suprimento, Charles Taylor MW, do comerciante de vinhos do Reino Unido, Montrachet, foi procurar novos fornecedores, em 12 viagens de compra separadas à Borgonha. Considerando que ele costumava comprar de quatro produtores em Chablis, por exemplo, ele agora compra de 10. Ele descreve os preços do ano de 2021 como ‘irregulares’, com alguns produtores nas áreas de pior (geralmente vinho branco) aumentando seus preços apenas o suficiente para cobrir o aumento dos custos de produtos fixos, combustível e mão-de-obra. Outros aumentaram tanto seus preços que ele recusou a oferta. Este ano, os comerciantes de vinho do Reino Unido precisam decidir quais de seus clientes terão a sorte de obter os vinhos mais raros. Brett Fleming, da Armit, reconhece: ‘É um inferno agora ter que descobrir quem obtém o que da nossa minúscula alocação, pois não satisfazemos ninguém!’.

Embora o Reino Unido seja o mercado mais antigo em que a nova safra da Borgonha é vendida, os produtores precisam garantir que tenham vinho suficiente para fornecer para todos os outros. As ofertas nos EUA provavelmente sairão na primavera e no outono deste ano.

Mas até que ponto haverá demanda por esses sobreviventes caros de uma estação de crescimento cansativa? Alguns amantes da Borgonha parecem convencidos de que os desafios na vinha resultarão automaticamente em vinhos desafiadores. No entanto, tendo visto a qualidade das uvas sendo colhidas, tenho antecipado profundamente a chance de provar os anos 2021, pois encontrei os produtos dos anos quentes de 2018, 2019 e 2020 desconfortavelmente atípicos em alguns casos, com acidez muito baixas para um verdadeiro frescor e níveis de álcool muito acima do meu ideal platônico do Borgonha real.... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/burgundy-2021-return-classicism>

12 A 18.MARÇO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.



Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil km²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos

gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro inclui: • 12 visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos (Nieto Senetiner - 4 vinhos, Vistalba – 3 vinhos, Piedra Infinita – 4 vinhos, Salentein – 4 vinhos, La Azul – 3 vinhos, Trapiche – 4 vinhos, Santa Julia – 3 vinhos, Catena - 5 vinhos, Cobos – 5 vinhos, Domínio del Plata – 4 vinhos, Trivento – 3 vinhos, El Enemigo – 3 vinhos), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)

• 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Vistalba - 5 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)

• 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE's.

• No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.

• 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza.

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



25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiencia enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.



Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século



XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época, o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados "Vin du Pape" (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PRODUTORES DE VINHO FRANCESES TEM QUE O CLIMA QUENTE DURANTE O INVERNO TERMINE COM A DORMÊNCIA DAS VIDEIRAS

Devido às temperaturas muito leves no inverno, os viticultores na França têm medo de que as videiras brotem muito cedo. “Devido as temperaturas estarem em torno de dois graus acima da média desde dezembro, a situação climática continuará pelo menos até meados de janeiro. Portanto, as videiras serão expostas a uma primavera falsa por quase um mês”, disse o agro-climatologista Serge Zaka à revista Wine Vitisphere.

Como resultado do clima excepcionalmente quente, as videiras em Bordeaux, sudoeste da França, Jurançon, Languedoc e Roussillon, bem como em toda a região do Mediterrâneo, poderiam brotar já em fevereiro. O inverno suave e úmido também favoreceria o desenvolvimento de doenças.

Segundo o relatório, o começo frio do inverno colocou as videiras na dormência precoce em muitas vinhas. Mas depois de cerca de dez dias com temperaturas acima de dez a doze graus, as videiras começam sua fase de brotamento. Portanto, os viticultores teriam que estar preparados para uma luta contra a geada em caso de uma onda de frio em fevereiro, o que é bastante comum. Eles temem danos graves... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-winegrowers-fear-much-too-early-budbreak-too-warm-weather-ends-winter-dormancy-of-the-vines-frost-damage-threatens?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 05/01/2023)

CHINA TAMBÉM CONTA AGORA COM VARIEDADES DE UVAS BRANCAS PARA CRIAR VINHOS PARA COMPLEMENTAR OS BLENDS NO ESTILOS DE BORDEAUX

A indústria vinícola da China está cada vez mais experimentando variedades de uvas além de Cabernet Sauvignon e Merlot. É isso que a francesa Christelle Chene, diretora de assuntos internacionais da Xige Estate Winery, na região de Ningxia (imagem), explicou à revista British Harper's Trade. A Xige Estate foi fundada em 2017 pelo investidor e ex-enólogo de Changyu Zhang Yanzhi e agora conta com mais de 20 variedades diferentes em suas vinhas, incluindo Syrah, Marselan, Dunkelfelder, Chenin Blanc, Ugni Blanc e Welschriesling. Segundo Chene, a região de Ningxia atualmente trabalha com cerca de 60 variedades de uvas. Ela nomeia Cabernet Gernischt, Malbec e Chardonnay como as mais importantes

Depois que a jovem indústria de vinhos chineses se concentrou inicialmente na segurança, eram principalmente variedades de uvas em Bordeaux que foram plantadas. Especialmente no clima extremo de Ningxia, onde as videiras devem ser escavadas devido aos invernos frios e os rendimentos são baixos, a maioria dos produtores focou na produção de vinhos internacionalmente comparáveis ao estilo de Bordeaux.

“Isso mudou muito nos últimos cinco a seis anos, à medida que os produtores de vinho experimentaram e fizeram novas plantações. Os produtores estão cada vez mais procurando as melhores combinações em potencial de videira e terroir”, disse Chene. Além disso, ele disse, a tendência do consumidor é para os vinhos mais frescos que são mais adequados para as diferentes culturas alimentares e alimentares chinesas. O governo apoia esse desenvolvimento das regiões vinícolas. Os atuais 38.000 hectares de vinhedos devem ser expandidos para 100.000 hectares até 2035, e o objetivo também é aumentar significativamente as exportações... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/china-now-also-relies-on-white-grape-varieties-fresher-wine-styles-to-complement-bordeaux-blends?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS- 05/01/2023)

PINOT NOIR SOBREVIVE ATÉ 150 DIAS SEM SUPRIMENTO DE ÁGUA

Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon e Silvaner também sobrevivem por um longo tempo. Pinot Noir pode sobreviver por 150 dias sem suprimento de água, enquanto cultivares tolerantes a doenças como Floreal, Vidoc e Voltis só podem sobreviver por 50 dias. Isso foi descoberto por Sylvain Delzon, especialista em ecofisiologia do Instituto Nacional de Pesquisa Francesa de Agricultura, Alimentos e Meio Ambiente (INRAE). Ele testou 30 variedades de uva para sua resistência à seca e chegou à conclusão de que Pinot Noir - juntamente com Merlot, Cabernet Sauvignon e Silvaner – são as mais robustas neste quesito. De acordo com os resultados da pesquisa, quando há uma falta de água, as bolhas de ar se formam nos vasos de suco (“cavitação”), o que leva à embolia e desidratação dos órgãos. As videiras se protegem contra isso, fechando os estômatos em suas folhas para parar a evaporação. Se a seca continuar, eles

derramam suas folhas para proteger o tronco e seus componentes perenes.

Segundo Delzon, as videiras são tão sensíveis à seca quanto os tomates. Ele estudou o risco de insuficiência hidráulica durante as secas em 329 vinhedos em todo o mundo. "As vinhas de Cognac, com seus 85 % Ugni Blanc, ou Marlborough, com seus 78 % de Sauvignon, têm tudo a temer da mudança climática", alerta ele.

Embora Delzon não tenha visto a morte de videira puramente relacionada à seca em Saint-Emilion ou Napa nos últimos 20 anos, ele e seus colegas descobriram até 12 % de cavitação nos troncos, afetando o crescimento e o rendimento. Ele chama os criadores de uvas para incluir características de resistência hidráulica em programas de melhoria genética, além de oídio, oídio em pó ou doenças pretas: "Você definitivamente pode atravessar variedades de uva para torná-las mais tolerantes à seca". e se desenrolar e assim o estado de intoxicação desaparece e a quebra do álcool começa... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/pinot-noir-survives-up-to-150-days-without-water-study-merlot-cabernet-sauvignon-and-silvaner-also-survive-for-a-long-time?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 04/01/2023)