



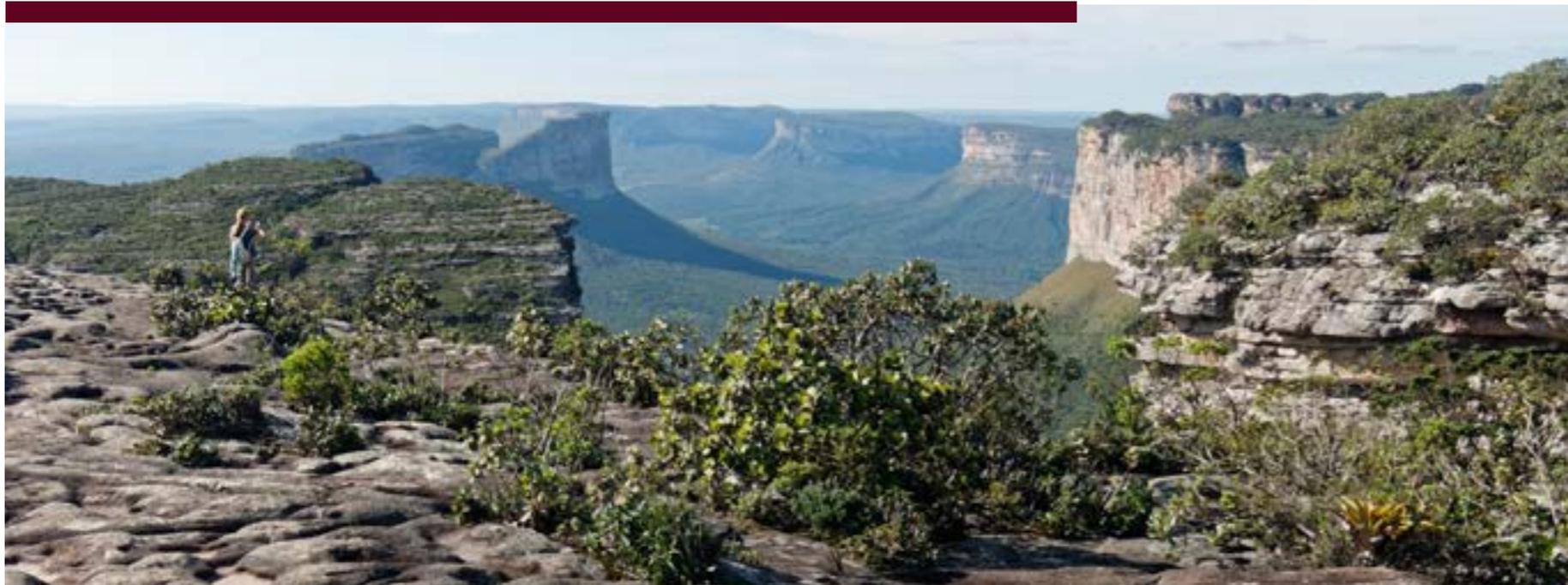
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 3
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“TODAS AS APOSTAS DO VINHO CHILENO”
- POR SUZANA BARELLI**



08



08

**“ONDE COMEÇA UM GRANDE VINHO” -
POR JORGE LUCKI**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **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 foram adiadas e parte com degustações on-line), 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.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 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 - \$\$\$\$\$

CASA FONTANARI NEBBIOLO 2018 – SÃO PEDRO/ BENTO GONÇALVES – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

Lote de apenas 390 garrafas. Maturação de 24 meses em barrica de carvalho francês, do tipo Perle Blanche. Eleito melhor Nebbiolo do Brasil, com 92 pontos e medalha de ouro no Wines of Brasil 2019. Participou de uma degustação às cegas de Barolos e foi considerado entre os melhores vinhos provados, o que mostra a capacidade da Nebbiolo criar belos vinhos no Brasil também, já que é uma uva de difícil adaptação fora do terroir do Piemonte/ Itália.

A Vinícola Casa Fontanari elabora Vinhos de Autoria – ou seja, a uva a ser vinificada é produzida no local em pequenos volumes. O processo com pequenos volumes permite e exige metódico, da produção ao envelhecimento. Esse esforço tem sido coroado por inúmeras premiações. As variedades de videiras e os métodos de condução para a produção das uvas – tem sido a tarefa dos últimos trinta anos da Casa Fontanari. Cultivam 18 variedades de viníferas, algumas ainda em experimentação, sempre limitando a produção a poucos cachos por pé, conduzidos por latada e espaldeira de montanha, em terreno íngreme, bem drenado, de solo basáltico, com clima que permite ampla variação de temperatura, fornecendo taninos de montanha. A vinícola está localizada em Caminhos de Pedra - São Pedro, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul.

Composição de Uvas: 100% Nebbiolo.

Notas de Degustação: Rubi claro, típico da casta. Aromas de frutas vermelhas, destacando o cassis e cereja, leve toque tostado, complexidade de aromas que sugere um belo vinho. No paladar, o corpo é médio, frutado e com excelente persistência. O estágio em barricas de carvalho francês resulta uma complexidade aromática em perfeita harmonia com notas elegantes e final de boca prazeroso. Passa por um belo Barolo!!!

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados ou guarde por até 5 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça, pratos condimentados, risotos ou mesmo uma pizza, queijos meio maduros.

Serviço: servir entre 15 e 17°C. Sugiro decantar por 20 a 30 minutos.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Trazido por um Confrade como uma pegadinha para o grupo de amigos. Peça pelo site: <https://www.casafontanari.com.br/produto/nebbiolo/> ou pelo Tel.: (54) 3698-1074



CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 3

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a escrever sobre a vitivinicultura baiana, em especial sobre a Chapada Diamantina, vamos escrever sobre as outras vinícolas visitadas na Região.

A **UVVA** não é a única vinícola da Chapada Diamantina, mas a primeira que foi visitada na região de Mucugê. Outras vinícolas da Chapada Diamantina são a **Reconvexo**, uma vinícola onde você se sente como na casa de um amigo, onde se degusta os aromas e sabores da Chapada Diamantina em meio a um “Wine Garden”. Visitamos também a **Vinícola Santa Maria** e a **Vaz – Vinhas do Morro** ambas na região de Morro do Chapéu. A Vaz tem diversos rótulos no mercado, entre eles os vinhos Ferro Doido Malbec, Agreste Syrah, Vaz Viognier, Vaz Rose, além de espumantes brut e rosé.

VINÍCOLA RECONVEXO - A Vinícola Reconvexo está localizada a 1.030 metros de altitude na cidade de Morro do Chapéu, na Chapada Diamantina. O terroir caracteriza-se pelo clima tropical de altitude, proporcionado boa amplitude térmica, e solo profundo com leito rochoso, qualificado como vermelho-amarelo latossólico. Essas condições, aliadas as belezas da Chapada Diamantina, no estado da Bahia, propiciam a produção de vinhos de excelente qualidade.

Lembremos que os primeiros aromas e sabores brasileiros foram encontrados na Bahia, quando da chegada de Pedro Álvares Cabral, na região conhecida como Recôncavo. Reconvexo não é só uma definição circunscrita à longitude. Ela é a reafirmação do convexo, a curva geométrica capaz de refletir a luz e ampliar a visão. O convexo nos permite enxergar com mais acuidade. O Reconvexo nos faz enxergar sensações. Reconvexo também é uma ode à Bahia e ao Brasil, um termo cantado e decantado por grandes personagens da nossa cultura. Ou seja, Reconvexo é a conjunção de elementos que, cada qual ao seu modo, representam as origens, as características e a essência do que é produzido em suas terras.

A criação da vinícola é um sonho de três engenheiros baianos: João Carlos Ramos, Murilo Plínio Nogueira Ribeiro e Rafael Gonçalves Bezerra de Araújo, projeto já implantado e em evolução, com crescente área de vinhedos e novas castas sendo cultivadas, com uma pequena cantina já em funcionamento com cave e adega subterrânea.

Hoje a vinícola já tem algumas linhas de vinhos sendo produzidas, tais como: Vila do Ventura (com os vinhos Malbec, o blend de Malbec/Syrah e o Syrah varietal); Linha TOM 9 com o Tom Rosê, blend de tempranillo e Syrah, Tom de Isabel; e, Tom de Marselan); a Linha ENLACE Brasil com as uvas Niágara, Cabernet Sauvignon e Merlot; e, a Linha PYMENT Hidromel de Syrah. As mudas de Malbec foram plantadas em outubro de 2019, posteriormente seguidas pelo plantio da Syrah e Chardonnay. Além delas, existem outras castas e experimentos que já estão dando resultados como a Tempranillo.

A Reconvexo tem irrigação, com reservatório próprio, bem como a energia elétrica é de fonte solar. Contando com projeto de enoturismo em pleno crescimento e serviços de atendimentos aos clientes com pratos de almoço, tábua de frios, embutidos e demais produtos produzidos na região.

Durante a visita ao Reconvexo tivemos a oportunidade de provar um almoço no Wine Garden, uma experiência gastronômica com a culinária Reconvexo, conduzida pelo renomado Chef Lino. Pratos selecionados para harmonizar com os vinhos.

Meu vinho comentado é o **TOM DE MARSELAN 2022** – um tinto que homenageia um cachorro mestiço, de grande porte, e de latido forte chamado TOM, que é cão de guarda da Reconvexo, de espírito brincalhão, e que não tem noção de sua força. Este tipo de homenagem é na realidade bem comum entre produtores de vinho e geralmente chamam a atenção pela qualidade. A uva francesa Marselan é resultado de um cruzamento entre as variedades Cabernet Sauvignon e Grenache Noir, e têm se adaptado extremamente bem aos terroirs da Serra e Campanha Gaúcha e agora me surpreendeu com este vinho feito na Chapada Diamantina, em parceria com a Terrazzo Manfroi (uma vinícola urbana instalada em Florianópolis/SC), o Marselan 2022 foi premiado com 91 pontos no Wine of Brazil Awards.

O vinho tem cor vermelha intensa, com nariz de aromas herbáceos, de cheiro verde com um toque de fumo. Com o tempo em taça, a complexidade se mostra em aromas confeitos como brioche, fermento e cereja escura bem madura. No paladar a complexidade se manifesta também, e os sabores são exóticos, de casca de fruta escura, toques ferrosos, com um fundo tostado. Os taninos volumosos e a acidez se destacam neste vinho. Pode acompanhar um churrasco com carnes variadas, ou uma suculenta massa ao molho de tomates, ou legumes grelhados. Bem versátil.





VINÍCOLA SANTA MARIA - A produção de vinhos em Morro do Chapéu teve início em 2009, quando foram plantadas as primeiras videiras onde hoje é a Vinícola Santa Maria. O projeto experimental, que inicialmente avaliou a adaptação de 10 variedades da espécie *Vitis vinífera* na região, foi fruto de uma parceria entre diversas instituições e perdurou até o início de 2019.

Localizada na Fazenda Capãozinho, no Vale do Ouro, é a área mais antiga da Chapada Diamantina na plantação de videiras desde 2009, começando através de um estudo de experimentação e adaptação da Embrapa. E como consequência, onde se instalou e funcionou durante muitos anos o Centro de Pesquisas da Embrapa Uva e Vinho.

A região tem potencial para produção de grandes vinhos. A latitude é baixa (11° S), mas sua altitude média de 1.100 metros garante um clima temperado e boa amplitude térmica ao longo de todo o ano. Em condições normais, os invernos são relativamente frios e secos; e os verões úmidos, com noites frescas. Os solos apresentam uma acidez mais elevada, a qual tem sido manejada com outras culturas.

A Santa Maria é, portanto, uma precursora na região, e, como consequência, tem servido de base para algumas Vinícolas que foram instaladas por lá posteriormente. Após a desativação do Centro, em 22 de março de 2022, nasceu a Vinícola Santa Maria, assumindo o local, dependências e vinhedos do que foi aquele centro de pesquisa da Embrapa.

O nome da vinícola foi escolhido pelo coração cheio de amor, fé e reverência à Santa Maria do Ouro e a capela a ela dedicada. O vinhedo com 1,2 ha e 9 variedades, será ampliado para até 5 ha introduzindo também a Syrah e Chardonnay na linha de produção. Os vinhos produzidos atualmente são saborosos, com acidez média alta, excelente cor e um perfil bastante jovem. A degustação é feita ao lado da capela que fica dentro da vinícola, sendo os vinhos harmonizados com tábua de queijos, grissinis e geleias e embutidos feitos na própria região.

Meu vinho comentado é o **SANTA MARIA GRAN RESERVA 2019** - um tinto rubi escuro, com olfativo inicialmente fechado. Com o tempo em taça mostrou os aromas de frutas escuras, como amoras e cerejas, algo de ameixa madura, além de toques tostados.

No paladar o vinho mostra boa estrutura de taninos, boa acidez, bom corpo e persistência. Ainda precisa de guarda para os taninos ficarem mais macios, mostra grande potencial gastronômico para acompanhar carnes grelhadas e embutidos.

VAZ – VINHAS DO MORRO – Fundada por Jairo Vaz, um dos responsáveis pelo projeto experimental vitivinícola em Morro do Chapéu, a vinícola já teve vinhos premiados durante a 9ª edição da Grande Prova Vinhos do Brasil (GPVB). O empresário Jairo Pinto Vaz, proprietário da vinícola, explicou durante o tour pela vinícola, que os primeiros vinhos foram elaborados em 2018, em uma produção de aproximadamente 1,2 mil garrafas - Malbec, Syrah, Sauvignon Blanc e Viognier.

Já na safra 2019, foram produzidos os espumantes Brut elaborados pelo método Charmat (Pinot Noir e Chardonnay), Brut Rosé (Malbec, Sauvignon Blanc e Viognier), Moscatel (Muscat Petit Grain) e, também, os vinhos tintos Malbec e Syrah, em um total de pelo menos 10 mil garrafas.

A vinícola é muita nova, tem estilo de vinícola boutique, os vinhedos têm apenas 4 para 5 anos e, a premiação do Vinho Tinto Malbec e do Espumante Brut Branco na Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2020, classificados com 88 pontos com a medalha "Good Wine", foi um incentivo e o reconhecimento de um persistente trabalho, de se produzir vinhos e espumantes de qualidade na Chapada Diamantina e, colocando, definitivamente, esta região como um novo polo vitivinícola brasileiro.

São 20 hectares plantados com diversas castas, tais como: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc e Niágara, e o manejo é da Dupla Poda cujo ciclo de verão se inicia com a poda no começo de Primavera, no final de setembro com a colheita em Janeiro/Fevereiro, e o ciclo de inverno com a poda no final do verão, em Março e colheita em Julho/Agosto.

A cantina foi ampliada em 2021 para produzir 50 mil litros. As uvas são transportadas em caminhão climatizado (ar-condicionado) e processadas em cantinas parceiras, mediante contratos formais, sob a supervisão técnica do Enólogo Flávio Durante.

Em 2018 foram elaborados os primeiros vinhos Vaz Malbec, Syrah, Sauvignon Blanc e Viognier na cantina da Escola do Vinho do Instituto Federal Sertão em Petrolina. Em 2019 foi elaborado o vinho "Ferro Doido Malbec" na Vinícola Mandacaru em Lagoa Grande, PE, no Vale de São Francisco. Além dos espumantes Vaz Brut, Burt Rosé e Moscatel na Vinícola Vale do São Francisco em Santa Maria da Boa Vista, PE.

A vinícola tem um projeto de enoturismo sendo implantado com um condomínio de casas com os quintais tendo pequenos vinhedos, onde os proprietários poderão aprender sobre cultivo, manejo e produção de vinhos. Além disto, estão sendo instalados



barricas de vinho com a função de dormitórios onde você ficará pertinho das videiras.

Meu vinho comentado é o **PINOT NOIR VAZ 2022** - um tinto rubi mais escura que a translúcida, característica do Pinot Noir. No nariz o vinho reflete a tipicidade e delicadeza da casta, com aroma elegante e complexo, de frutas vermelhas e escuras maduras como cereja, morango, framboesa, amora preta e notas florais de violetas e rosas, além de um toque de especiaria como a pimenta preta. No paladar o se mostra harmonioso, elegante, equilibrado, com taninos macios, um agradável retrogosto frutado e levemente picante. Vai bem com pratos de massas, risotos (em especial o de cogumelos e tomilho), aves e carnes grelhadas (desde que não muito gordurosas).

Então, depois de ler sobre os vinhos da Chapada Diamantina, que tal provar um deles?

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).

Links uteis: <https://www.embrapa.br/xxi-ciencia-para-a-vida/busca-de-noticias/-/noticia/24428160/vinhos-tropicais-um-desafio-a-tradicao> | <https://www.bahia.ba.gov.br/2022/11/destaques/b1-destaque-sem-foto/estado-da-bahia-recebe-selo-de-reconhecimento-e-e-pioneiro-em-indicacao-geografica-de-vinhos-tropicais/> | <https://vaocubo.com/2020/04/13/terroirbaiano/>

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

“TODAS AS APOSTAS DO VINHO CHILENO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 09/09/2023

O Brasil foi o primeiro país a conhecer a safra 2021 do Almaviva, um dos tintos mais premiados do Chile, fruto da parceria entre a vinícola francesa Château Mouton Rothschild e a chilena Concha y Toro. Seu enólogo, o também francês Michel Friou, apresentou a safra em São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília na última semana de agosto, antes mesmo do lançamento oficial, que aconteceu na Place de Bordeaux na semana seguinte.

O foco no Brasil revela a importância do nosso país para o mercado chileno. No caso do Almaviva, o pré-lançamento é mais uma questão de prestígio, já que a demanda pelas garrafas (a safra de 2020 é vendida por R\$ 3.490, na World Wine) é maior do que a procura. Mas o mesmo não acontece com muitos dos demais vinhos do país andino.

O último relatório da Wines of Chile sobre as exportações do primeiro semestre mostra uma forte queda. De janeiro a junho deste ano, comparado com igual período de 2022, a venda de vinhos chilenos para os demais países caiu 23,9%, em valor, chegando a US\$ 702,9 milhões. Em volume de garrafas, a redução foi de 24,2%, o equivalente a 23,8 milhões de caixas. No Brasil, que ocupa a liderança em volume de garrafas enviadas pelo Chile e a vice-liderança em valores, atrás apenas da China, a retração foi de 11,18% e 10,52% respectivamente.

O caminho para recuperar este espaço parece ser o Chile insistir em mostrar que seus brancos e tintos têm qualidade e diversidade. A própria Wines of Chile acrescentou uma segunda masterclass na sua já tradicional degustação anual em São Paulo. Pilotadas pelo educador Paulo Brammer, a primeira focou nos vinhos de extremos do Chile e a segunda, nos novos clássicos do país.

Extremos, palavra que indica vinhos elaborados em condições adversas para a viticultura,... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/todas-as-apostas-do-chile/>

“ONDE COMEÇA UM GRANDE VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 09/09/2023

Colaboração internacional motivada por concurso consegue cadastrar o maior número possível de vinhedos antigos existentes mundo afora.

No concurso destinado a eleger os melhores artigos sobre vinhos, que o prestigiado site da inglesa Jancis Robinson promove anualmente desde 2016, o de dois anos atrás tinha como tema “Vinhas veias”. Aberto a quem quisesse participar, seja profissionais experientes ou entusiastas por vinhos, este foro que teve, até hoje, o maior número de inscrições. A proposta é que não fosse um tratado acadêmico e colocasse a vinha, prontamente, dentro de um contexto social e vitícola, mostrando os motivos pelos quais ela foi preservada e o que é feito hoje com as suas uvas.

O vencedor, Chris Howard, trabalha em Wellington, Nova Zelândia, como antropólogo social, que estuda a sociedade humana, suas culturas, instituições e interações sociais, ele fez um relato preciso e emocionado da Evangelho, uma vinha plantada na década de 1890 em San Francisco, Califórnia, hoje cercada por uma usina, ferros-velhos, um Burger King e um motel.

Empreendimentos habitacionais têm pressionado cada vez mais os vinhedos os poucos vinhedos remanescentes daquela zona. Diz ele que é como se as videiras tivessem de alguma forma sobrevivido ao apocalipse enquanto todo o resto pereceu. “Se algo vem crescendo há mais de 100 anos, não só merece o respeito de nós, humanos, mas provavelmente também faz um bom vinho”.

Howard descreveu com detalhe tudo que envolve a vinha, não deixando de comentar que os vinhos da Evangelho são “tão únicos e complexos quanto seu ambiente “heterotópico”, que desafia as normas sociais e culturais. Eféreos, perfumados e elegantes, próximos do perfil de um pinot noir comparativamente a robustez dos zinfanders de Sonoma, próximo dali. Ele termina escrevendo que parece haver uma “inquietante dicotomia - urbano/rural, utópico/distópico, belo/feio -, fazendo com que o caminho para apreciar o vinho Evangelho passe pela arte de perceber para evitar de celebrá-lo com muita avidez.

Entre os vários artigos que tiveram destaque, há um que narra... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/brasil/coluna/jorge-lucki-a-base-de-dados-online-mais-abrangente-de-vinhas-velhas-do-planeta.ghtml>



12 A 18. NOVEMBRO – 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 está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COM O CALOR, A COLHEITA VAI PRODUZIR UM VINHO MAIS CONCENTRADO

Um vinho mais concentrado em álcool, uma colheita provavelmente menos abundante: a onda de calor que se estabeleceu na França também tem repercussões nas vinhas.

“Se estamos na colheita manual ou mecânica, o calor reduz o horário no qual podemos trabalhar”, explica Laure Cayla, diretora do novo Pólo da Aquitânia do Instituto Francês de Vigne e Wine, enóloga em treinamento. A colheita não pode funcionar à tarde sob o calor. Alguns produtores que usam máquinas de colheita mecânica concentram a vindima no final da noite ou no início do dia.

Se, entre a colheita e a chegada a cantina, as uvas estão muito quentes, isso aumenta o risco de oxidação, um início descontrolado de fermentação e degradação de certos aromas, explica Jean-Marc Touzard, diretor de pesquisa do Instituto Nacional de Pesquisa para Agricultura, Alimentos e Meio Ambiente (INRAE) em Montpellier.

O calor pode, portanto, jogar no método da colheita usado: mesmo que sejam menos delicados na colheita dos vinhedos, as máquinas podem funcionar à noite enquanto os humanos, arriscando a si mesmos, não podem colher na escuridão. Diante de uvas muito quentes, os produtores de vinho também podem optar por esfriar a colheita na chegada à adega, aplicando dióxido de carbono... Leia mais em: <https://www.larvf.com/avec-les-chaieurs-des-vendanges-bousculees-un-vin-plus-concentre,4839274.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf - 08/09/2023)

ATÉ 6,5 MILHÕES DE EUROS EM AJUDA PARA DESTILAÇÃO DE VINHOS, TAMBÉM ESTÃO SENDO PREPARADOS NA ALEMANHA

Depois da França, Itália e Espanha, a destilação relacionada à crise dos vinhos tintos e rosés também poderá ocorrer na Alemanha. De acordo com o Ministério Federal de Alimentação e Agricultura (BMEL), atualmente está preparando os rascunhos para os regulamentos correspondentes.

A UE disponibilizou um total de 330 milhões de euros em um pacote de crise para apoiar a agricultura em 22 países membros. A Alemanha receberá 36 milhões de euros, incluindo 6,5 milhões de euros para o setor de vinhos. Isso é para compensar “distúrbios regionais do mercado”, o que significa que nem todas as áreas em crescimento teriam que se beneficiar.

O orçamento está disponível apenas para a eliminação dos vinhos Tinto e Rosé. A destilação pode ser apoiada com 65 centavos por litro... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/crisis-distillation-is-also-being-prepared-in-germany-up-to-6-5-million-euros-in-aid-from-the-eu?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_36&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 08/09/2023)

AFRICA DO SUL: 39% DOS PRODUTORES TÊM PERDAS

Na África do Sul, 39 % de todos os produtores de vinho estão registrando perdas. Isso foi publicado em um relatório do Bureau de Política Agrícola e Agrícola da Organização sem fins lucrativos (BFAP). Segundo o relatório, apenas 12% por cento dos produtores são lucrativos a longo prazo, 49 % obtêm apenas lucros baixos ou são capazes de cobrir seus custos. Em 2022, a área sob videiras havia caído abaixo de 90.000 hectares pela primeira vez desde 1998.

O relatório prevê que os vinhedos atingirão seu ponto mais baixo até 2025. Em 2022, a área de vinhedos limpos foi novamente maior que a das vinhas recém-plantadas. A indústria do vinho da África do Sul está enfrentando grandes desafios, diz: cortes de energia frequentes afetam o trabalho em vinhedos e adegas. Os reservatórios de irrigação não estão bem cheios devido a vários anos secos. A taxa de câmbio do rand sul-africano leva a altos custos de investimento. Gerenciamento portuário ineficiente e pouco apoio do governo são ainda mais obstáculos ao desenvolvimento.

Rico Basson, diretor executivo da Associação Comercial de Vinhos da África do Sul, no entanto, também vê uma oportunidade na situação: “Embora essas previsões mostrem um momento difícil para os produtores de vinho e conhaque, eles também oferecem oportunidades e incentivam todos os produtores a tomar nota e planejar. É hora de encontrar parceiros comerciais de longo prazo, atrair investimentos, reavaliar os preços dos vinhos engarrafados em massa e reposicionar-se para o futuro”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/south-africa-39-percent-of-winegrowers-make-a-loss-wine-industry-faces-upheavals?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_36&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 08/09/2023)