



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OS VINHOS DE TERROIRS EXTREMOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

OS VINHOS DE TERROIRS EXTREMOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"UM ENÓLOGO INCONFORMADO FAZ UMA REVOLUÇÃO" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"A TRANSFORMAÇÃO DE CHATEAUNEUF" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 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 - \$\$\$\$\$

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE 2019 – M. CHAPOUTIER – RHÔNE – FRANÇA

A Maison M. Chapoutier é admirada em todo o mundo, graças a sua filosofia de respeito ao terroir. Fundada em 1808, passou por uma grande revolução nos anos 80 com a chegada de Michel Chapoutier, um estandarte para o vinho no país. Autêntico e visionário, Michel se intitula um agricultor, trabalhando dia-após-dia perto da terra, numa busca minuciosa para desvendar terroirs. Uma das referências de vinhos biodinâmicos, M. Chapoutier nos encanta por seus vinhos elegantes e únicos, que impressionam pela tipicidade e grande potencial de guarda. Outra grande inovação de Chapoutier se deu a partir de 1996, quando todos os seus vinhos começaram a apresentar em seus rótulos as informações em braile. Há uma lenda que M. Chapoutier teria feito os rótulos em braile por ser amigo de Ray Charles, mas não passa de uma “fake-news”. Este Chateaufneuf du Pape é uma ótima interpretação de Chapoutier para um vinho histórico “o mais emblemático do Sul do Rhône, e mereceu 93 pontos e muitos elogios da Wine Spectator na safra de 2015. Robert Parker descreveu o vinho como “impecavelmente equilibrado”.

Composição de Uvas: Corte de uva Grenache, complementada com Syrah e Mourvèdre, plantadas em solos argilo-calcários. Fermentado e estagiado por 15 meses em tanques de cimento, preserva o frescor e sutileza.

Notas de Degustação: Cor rubi. Nariz fresco, frutado e elegante, com um belo aroma de frutas vermelhas e pretas frescas, como framboesas, cerejas e ameixas, notas de especiarias, como a pimenta-preta, toque de alcaçuz, café torrado e canela, além de toques terrosos. No paladar mostra-se encorpado, com taninos macios e muito frescor. Seu final de boca é persistente e equilibrado, com toques de especiarias. Tem bom potencial de envelhecimento.



Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2029

Reconhecimentos e Premiações: 2015 - 93 pontos Wine Spectator.

Notas de Harmonização: : um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, boeuf en Daube, carne com molho de vinho e coelho com azeitonas, risoto de cogumelos, vegetais grelhados e queijos de massa amarela

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.

DOLCETTO D'ALBA BRUNO GIACOSA 2018 – PIEMONTE – ITÁLIA

Bruno Giacosa é, para muitos, o grande nome do Piemonte, elaborando vinhos no mais puro estilo tradicional, com grande classe e complexidade. Um dos vinicultores lendários do mundo, Bruno Giacosa criou prestigiados vinhos de Barolo e Barbaresco durante uma carreira que durou quase oito décadas. Ele ingressou no negócio da família aos 15 anos, representando a terceira geração de sua família de vinhos Langhe.

A busca da perfeição de Giacosa, seu palato incomparável e seu conhecimento íntimo de vinhedos na Langhe, rapidamente atraiu reconhecimento e ajudou a estabelecer o Piemonte como uma região vinícola líder.

Em 1980, Giacosa começou a adquirir parcelas principais em Serralunga d'alba, La Morra e Barbaresco para produzir vinhos que são justamente considerados como as melhores expressões de Nebbiolo. Seu legado repousa com a filha Bruna, que continua a defender a filosofia de vinificação de seu pai para respeitar as técnicas tradicionais enquanto usa o melhor da tecnologia moderna. O objetivo é que cada local distinto produza vinhos articulados e únicos. Este saboroso Dolcetto combina um frutado intenso e ótima presença no palato.

Composição de Uvas: 100% uva Dolcetto. Uvas provenientes de vinhedos localizados em Neive, Nevigle, Treiso e Alba. Permanece por 6 meses em tanques de aço inox e 1 mês em garrafa antes de chegar ao mercado.

Notas de Degustação: Cor rubi com leves reflexos granada. O nariz é intenso e complexo, com notas de frutas vermelhas frescas como morangos, cerejas e amoras, sutil toque floral e de especiarias doces. O paladar está cheio e equilibrado com uma boa estrutura, num vinho de corpo médio. Não espere por um vinho "doce", como sugere o rótulo. É seco, complexo, com taninos macios e pode ser uma ótima surpresa para quem busca um tinto diferenciado.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2028

Reconhecimentos e Premiações: 2018 - 90 pontos Wine Spectator.

Notas de Harmonização: : um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, massas com molho de tomate e carne, risoto de cogumelos, e queijos de massa branca.

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

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



OS VINHOS DE TERROIRS EXTREMOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quando escrevemos sobre produção de vinhos, os vinhedos sempre estão no centro das atenções. A localização e o ambiente exclusivo de uma vinha afetam muito o caráter de um vinho. Dá ao vinho uma tipicidade muito desejada, uma sensação de lugar, uma impressão digital que ninguém pode copiar.



A videira é uma planta muito tenaz e é cultivada em todo o mundo. A maioria dos vinhedos é bastante comum. Eles estão plantados entre as latitudes temperadas de 30° e 50° em países e regiões que você costuma ver mencionadas em um rótulo de garrafa de vinho. Mas existem algumas vinhas que estão ultrapassando estes limites, levando a uva a crescer em outros níveis.

É um fato bem conhecido que os enólogos e os vitivinicultores gostam de brincar com diferentes altitudes ao plantar vinhedos. Especialmente em regiões quentes, os vinhedos buscam refúgio em altitudes mais altas, onde a amplitude térmica é mais ampla. Mas existem vinhedos de alta altitude, como os da Vinícola Colomé, nos Altos Vales de Calchaquí, na província de Salta, na Argentina. Sua vinha mais alta, apropriadamente chamada de Altitude Máxima, fica 3.111 metros acima do nível do mar, tornando-o a vinha comercial mais alta do mundo.

Já no deserto de Atacama, no Chile, a videira se adapta a temperaturas extremas em San Pedro de Atacama, onde os produtores lidam nessa área com temperaturas negativas à noite e radiação solar extrema durante o dia.

Os produtores chilenos encontram soluções para perpetuar o cultivo da videira em um oásis, localizado em altitude e sujeitas a diferenças extremas de temperatura. No meio do deserto de Atacama, no extremo norte do Chile, Hector Espindola planta suas videiras, que sobrevivem a quase 3.000 metros acima do nível do mar em um oásis verde em Toconao, muito próximo de um rio nascido das neves da Cordilheira dos Andes. Nesta paisagem,

uma das mais áridas do mundo, florescem as videiras mais altas do Chile, longe da maior área de produção de vinhos, 1.500 km mais ao sul.

Além da altitude, você precisa lidar nessa área com temperaturas negativas à noite e radiação solar extrema durante o dia. Em sua pequena área de Toconao, a cerca de quarenta quilômetros de San Pedro de Atacama, Espindola cultiva sua vinha a 2.475 metros acima do nível do mar e plantando a “uva País” (Criolla) à sombra de marmeleiros, pereiras e figueiras, que são irrigadas graças a um riacho próximo.

A irrigação é necessária para as videiras nesta região. A taxa de fluxo do riacho permite regar a cada três ou quatro dias por inundação durante a noite, no meio das linhas de videiras, que dois meses após a colheita, exibem suas folhas de queda e esperam ser podadas. A observação sobre esta forma de rego, permite avaliar que irrigando dessa maneira, a produção é um pouco maior a cada ano, mas sempre é necessário ter cuidado porque aqui o calor é intenso.

O enólogo traz sua colheita para a Cooperativa Ayllu, que desde 2017 reúne 18 pequenos vinicultores da área. Entre eles, Cecilia Cruz, que se orgulha de ter a vinha mais alta do Chile, a 3.600 metros acima do nível do mar, em Socaire. Ela produz Syrah e Pinot Noir na sombra das redes que fornecem sombra às suas fileiras de videiras.

Em 2021, a cooperativa recebeu 16 toneladas de uvas, permitindo a produção de 12.000 garrafas. A colheita foi melhor em 2022, com mais de 20 toneladas, o que deve dar 15.000 garrafas. Uma gota de água (aproximadamente 1%) na produção nacional chilena, mas um terroir único que o enólogo Fabian Muñoz, tenta valorizar a criação de blends específicos, valorizando o “gosto pelo deserto”, de rochas vulcânicas e, claro, o sabor das uvas, que são diferentes. No vinho Ayllu você pode provar o gosto do deserto de Atacama “.

A altitude e a pressão atmosférica inferior, bem como a amplitude térmica muito alta entre dia e noite, tornam a pele das uvas mais espessas. Isso gera mais moléculas de taninos na pele das uvas, o que dá um certo amargor ao vinho, há também a maior salinidade da terra que traz um toque de mineral na boca.

Em sua vinha ao pé da Cordilheira dos Andes, Samuel Varas finalmente plantou a uva Malbec, depois de testar diferentes variedades de uvas. Com seu parceiro agrônomo, ele percebeu que a alta quantidade do mineral boro no solo onde a vinha estava plantada fazia suas culturas morrerem. Mas observaram que a variedade de uva Malbec se adaptou, e melhor ainda, aquelas videiras que ficaram à sombra de árvores de alfarroba.



Portanto, eles substituíram todo vinhedo pela uva Malbec, sombrearam todo o vinhedo e o equiparam com um sistema de irrigação por gotejamento para tirar o máximo proveito do fluxo escasso de 20 litros por segundo que obtêm das neves dos Andes. Com essas mudanças, eles dobraram sua produção anual nos últimos três anos para entregar 500 kg de uvas à cooperativa na última colheita.

Assim como na Argentina e no Chile, em regiões do deserto do Atacama, muitos viticultores e vinicultores em todo o mundo estão fazendo muitos esforços para cultivar de maneira mais sustentável, para plantar videiras mais adequadas às mudanças das condições em seus locais específicos.

Por exemplo, Israel produz vinho há mais de 5.000 anos e finalmente está recebendo o reconhecimento que merece. O país tem uma grande variedade de terroirs, do deserto às áreas mais verdejantes, das montanhas aos climas costeiros; um longo litoral mediterrâneo; e uma das culturas vitivinícolas mais inovadoras do mundo.

Podemos ver que o vinho acaba sendo uma expressão de um pedaço particular do planeta visto através do suco de uva vinificado pelo enólogo. Há produtores de vinho que permitem que as suas uvas e as condições da colheita falem por si. Já provou vinhos destas regiões? Vamos, vale a pena se surpreender!!!

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

“UM ENÓLOGO INCONFORMADO FAZ UMA REVOLUÇÃO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 01/07/2023

Em 2019, Marcelo Retamal lançou o seu projeto pessoal, Reta, junto com sua mulher.

As apresentações do enólogo Marcelo Retamal no Brasil começam, inevitavelmente, com uma caipirinha de cachaça. Foi com o típico drinque brasileiro na mão que ele anunciou, em 2011, a radical mudança que aconteceria com a vinícola chilena De Martino. Na época, Retamal era enólogo deste projeto e convenceu os donos da bodega a mudarem totalmente o estilo de seus vinhos chilenos, que faziam muito sucesso também por aqui. “Eu não gostava dos vinhos, não abria uma garrafa em casa com meus amigos”, lembra o enólogo, com uma sinceridade incomum. Sua crítica é que os vinhos que ele elaborava eram concentrados, pesados demais e poucos consumidores passavam para a segunda taça.

Assim, de brancos e tintos chilenos bem potentes, com muitas notas frutadas e longos estágios em carvalho, ele mostrou que vinhos em ânforas poderiam ter elegância. O primeiro exemplo foi o Viejas Tinajas, um moscatel fermentado por meses em potes de terracota, lançado quando poucos ousavam desafiar a supremacia dos tanques de inox para vinificação. Retamal foi pioneiro em mostrar que a América do Sul poderia, sim, elaborar vinhos com aromas de frutas mais frescas e corpo mais leve, sem o predomínio das notas de madeira, que traduzimos como baunilha, chocolate, cacau e afins.

NOVOS VALES, NOVOS PROJETOS - Não foi fácil para a De Martino mostrar ao mundo seu novo perfil, até porque os antigos vinhos, mesmo potentes, eram muito bons. Assim como não tardou para a enologia de Retamal ganhar novos terroirs, resultado do seu inconformismo com os vinhos que fazia. Para ele, era preciso conhecer outros vales, outros solos, outras uvas. O primeiro projeto foi o Viñedos de Alcohuz, em parceria com a família Flaño, no vale de Elqui, no norte do Chile, conhecido então pelas uvas para o pisco... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-enologo-inconformado-faz-uma-revolucao/>

“PERSONAGENS ESPECIAIS NO VINHOS DE PORTUGAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 30/06/2023

Muitos rótulos ou regiões hoje em evidência começaram a partir da visão de algum maluco beleza que resolveu produzir algo diferente do que se fazia.

Embora a personalidade do produtor não se manifeste claramente no vinho que ele elabora, não há dúvida de que existe uma relação profunda entre os dois. Assim, tão fascinantes quanto os grandes vinhos, são os personagens a eles ligados diretamente. Muitos rótulos ou regiões hoje em evidência começaram a partir da visão ou delírio de algum maluco beleza que resolveu produzir algo diferente do que se fazia.

Foi com este espírito que elegi os temas de quatro das palestras que conduzi no recém-terminado Vinhos de Portugal deste ano. Para celebrar à altura a 10ª edição do evento. Com vinhos vindos especialmente da origem, muitos deles indisponíveis no mercado (dentro e fora do Brasil).

Não só em vinho, mas em outros setores, só sonhar ou ser ousado não basta para dar certo. É preciso talento, trabalho e determinação. São atributos que caracterizam Celso Pereira, condutor do Vértice, espumante de excelência em Portugal e um dos grandes responsáveis pelo crescimento do gênero na terrinha e seu reconhecimento internacional (distribuído no Brasil pela Adega Alentejana). Ele acompanhou sua implantação desde o princípio, em 1988, assumindo a direção no ano seguinte.

O objetivo era audacioso: produzir espumantes de alta qualidade numa região que até então vivia sobretudo do vinho do Porto, e os vinhos de mesa do Douro apenas começavam a dar os primeiros passos. Buscando o frescor e a elegância necessários para atingir o padrão que caracteriza os grandes espumantes, como o champagne, era preciso um terroir adequado, fator que o Planalto de Alijó, situado no limite norte da região demarcada do Douro, a 600 metros de altitude e solo granítico (supostamente), proporcionariam... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-sucesso-de-publico-vinhos-de-portugal-debate-enoturismo-e-sustentabilidade.ghtml>

“A TRANSFORMAÇÃO DE CHATEAUNEUF” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 01/07/2023

Desde 2005, por pelo menos 10 anos, até Richard Hemming MW assumir o controle, fui a Châteauneuf-Du-Pape no final do ano para provar a última safra em garrafa (veja minhas mais de 3.000 notas de degustação de Châteauneuf). Eu me sentava na sede da organização dos produtores locais e, entre provar literalmente centenas de garrafas mascaradas, olhando para vistas como a acima com o milagroso de novembro de Provence em novembro nas videiras douradas, o cone branco de Mont Ventoux à distância.

O tempo estava o melhor, uma mudança bem-vinda do frio e cinza Londres. A pior parte foi a extraordinária falta de bons hotéis e restaurantes em Châteauneuf, uma vila bonita, histórica e extensa responsável por e compartilhando um nome com um dos vinhos mais famosos do mundo. Como eu estava por muitos anos para levar um volante com uma corrente sanguínea cheia de 15% de vinho, fiquei no hotel extremamente modesto da cidade (uma estrela? Mas, eventualmente, eu já tive o suficiente de folhas de nylon e descobri que a família Perrin, que fazia alguns dos melhores châteauneuf em Ch de Beaucastel, havia convertido uma casa na vila muito menor de Gigondas não muito longe em acomodações elegantes com o excelente Restaurante L'Oustalet ao virar da esquina. Isso transformou minhas visitas ao sul do Rhône em um prazer positivo, embora a meia hora de carro tenha sido um teste.

Fui convidada de volta a Châteauneuf no mês passado para comemorar o centenário da formação do Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-Du-Pape e fiquei completamente impressionada com a transformação do local. Na primeira metade do século passado, Châteauneuf estava no RN7, a estrada principal de Paris para a Itália, que era então conhecida como a “Route des Vacances” (The Holiday Road – Estrada das Férias). Com suas conexões com o vinho, foi um ponto de parada perfeito para viajantes famintos, principalmente uma vez que Germaine Vion (que cozinhou para o presidente francês) se estabeleceu em um restaurante de hotel na estrada principal pela famosa fonte da vila. Ela tornou La Mère Germaine ainda mais famosa.

Nos primeiros anos deste século, o estabelecimento estava em um estado lamentável. Mas então veio os Strassers. Arnaud Strasser, nascido belga, é o vice-presidente do conselho da empresa que possui os supermercados Casino. Isabelle Strasser é uma professora de francês em Paris que, como seu marido, ama vinho e comida. Após anos de vida corporativa, seis deles em São Paulo, eles estavam procurando uma mudança. Eles sempre adoraram a luz em Provence e favoreceram o Mediterrâneo ao invés do Atlântico, onde passaram suas férias de infância.

Então, em 2016, eles compraram uma propriedade vinícola no sul de Luberon, Domaine de la Pouterle, que Arnaud descreve como “um belo domínio que parecia um refúgio do Casino e do Brasil”. Isabelle então começou a colocar em prática parte da teoria aprendida nas aulas de vinho em Paris, arrancando algumas das vinhas antigas e plantando uvas para vinho branco. A primeira safra de Cuvée Isabelle, feita principalmente de Rolle e em parte maturada vidros para vinhos da moda, foi 2020. (Rolle é o mesmo que o popular Vermentino, um nome que os italianos fizeram lobby com sucesso por terem restringido a seus vinhos.)

Mas, por toda a experiência comercial de Arnaud, eles acharam a venda de Luberon Wines uma luta difícil e decidiram o que precisavam ser uma propriedade com uma denominação muito mais famosa, Châteauneuf-du-Pape, para colocar os Vignobles Strasser Radziwill no mapa. Eventualmente, em 2019, eles conseguiram adquirir a propriedade que costumava ser conhecida como Domaine La Millière, perto de La Vieille Julienne, no arenoso norte da denominação, o setor conhecido como Cabrières. Eles foram atraídos pelas videiras antigas e relativamente tardias por lá e pelo fato de já ter sido certificadas orgânicas, e a renomearam Dom. le Prieuré des Papes, aumentando o número extraordinário de produtores de Châteauneuf religiosamente chamados, reconstruíram os porões quer eram apertados e criaram uma loja de vinhos. No dia em que visitamos no mês passado, eles esperavam um grupo de visitantes para uma degustação mais tarde e claramente se destacam no enoturismo... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/transformation-chateauneuf>

23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro 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 e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu 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 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife

e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

RESERVAS: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto 2023 | Mucugê e Morro do Chapéu | Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

JEAN-MICHEL CAZES, UM MONUMENTO DO VINHO DESAPARECE

O imenso Jean-Michel Cazes, proprietário em particular do Château Lynch-Bages, ardente defensor de vinhos de Bordeaux, embaixador dos Crus do Médoc, memória do mundo do vinho, morreu em 28 de junho aos 88 anos.

Poucos homens conseguiram posar, com tanta humildade, seu olhar e sua força de convicção no mundo do vinho. Bordeaux perde aqui um monumento de viticultura, uma de suas maiores mentes, tanto na França quanto em todo o mundo. A Revue du Vin de France anunciou em 28 de junho a morte de Jean-Michel Cazes, aos 88 anos. Ele sentiu, acima de tudo, a evolução dos métodos de consumo, a abertura dos mercados americanos e asiáticos, o lugar que os vinhos classificados levariam como motores para abrir mercados, mas também o lugar do turismo de vinho.

Um dos maiores embaixadores dos vinhos Bordeaux desaparece - Depois de 88 anos, ele era de todas as aventuras, individual e coletivo. Ex-engenheiro da IBM, nos Estados Unidos, na França, na década de 1960, ele se juntou, a pedido de seu pai, na administração da propriedade da família, que estava na beira do abismo. Seu pai, corretor de seguros em Pauillac e prefeito da cidade, também ofereceu a ele para se tornar um corretor de seguros em Pauillac e cuidar das duas propriedades históricas da família, Lynch-Bages e Ormes de Pez em Saint-Estèphe em 1973, no meio de uma crise de petróleo. Graças à energia desse filho pródigo, sua criatividade e sua visão internacional do comércio de vinhos em um período particularmente difícil, enquanto nenhuma propriedade ganhou o menor centavo, ele remodelou e modernizou as propriedades. Ele também desempenhará o papel do embaixador dos vinhos de Bordeaux, sempre destacando a grandeza dos vinhos da região, antes de seus próprios vinhos.

Até o final, será uma personalidade solar para todo o setor, um guia em tempos difíceis. No ano passado, ele também publicou com Glénat um trabalho notável, "Bordeaux Grand Crus, The ReconQuest", onde ele contou a sua vida pessoal, mas também como Bordeaux, durante o século XX, havia superado as crises, a ponto de se tornar a vinha mais conhecida no mundo e a mais influente. Uma maneira dele iluminar novamente com seu brilhante espírito, o futuro dos vinhos de Bordeaux. Para seus filhos, sua esposa, a Revue du Vin de France apresenta suas condolências mais sinceras... Leia mais em: <https://www.larvf.com/jean-michel-cazes-un-monument-du-vin-disparait,4835441.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Jérôme Baudouin - 28/06/2023)

EM CÔTE-ROTIE, AS COLHEITAS ACROBÁTICAS DE UMA VINHA EXTRAORDINÁRIA

Alice e Gilles Barge - Domaine Barge, usam um monotrilha nas vinhas. Os tornozelos dobrados, a caixa no ombro, equilibrados em um terraço estreito: a colheita nas fronteiras da Côte-Rôtie em acrobacias, como o trabalho diário nessa vinha íngreme do sul de Lyon, condenada à excelência por seus custos.

Na encosta de Combard, no sul, onde a encosta atinge 60%, Gilles instalou em 2003 o único monotrilha francês usado em videiras. Esta máquina de fabricação suíça, montada em um trilho forjado sob medida, alivia a tarefa da colheita das uvas.

A mecanização para por aí. A colheita, acostuada na maioria das vezes, pode ajudar com a mão de obra nas passagens mais íngremes. Tesoura para colheita na mão, eles mantêm um olho vigilante nas paredes, às vezes com três metros de altura. "Estamos no lugar mais difícil de trabalhar na França. Mas se as videiras estiverem lá há 24 séculos, é porque deve haver algumas razões para fazer vinho", considera Gilles Barge, que preside o local da Union Local of Winegrowers.

Nas alturas de Ampuis, o berço da denominação da Côte-Rôtie, as uvas douraram ao sol e do vento sul, estimulados pelo Rhône, que previnem da podridão. No chão, um balanço espesso onde calcário e xisto são tingidos com sílica e óxido de ferro.

Este vinhedo mal sobreviveu à Segunda Guerra Mundial. A Syrah, uva tinta e tânica picante, suaviza em contato com a Viognier branca. Suas notas de couro e vegetação rasteira, sensíveis ao longo do tempo, misturam-se com aromas de flores e pêssego da variedade de uva do Condrieu vizinho. "Todos nós colocamos menos viognier do que os 20% autorizados pela denominação. É um pequeno toque, como o pedaço de manteiga em batatas cozidas na água", fala Gilles Barge, em busca de "requinte" para seus vinhos.

Esta bebida elegante quase desapareceu. Criado pelos romanos, um vinho reconhecido no exterior por suas habilidades de guarda, ele sobreviveu à Primeira Guerra Mundial. Verão de 1914: Os viticultores, que operavam 300 hectares de encostas, "deixaram para serem cortadas em outro lugar", lembra

Gilles Barge..... Gradual, a renascença aguardou a chegada na década de 1970 de um punhado de jovens, que decidiram replantar a vinha.

“Demorou 40 anos para chegar aos 285 hectares atuais. Mais alguns anos e estaremos concluídos. Sem dúvida, haverá, então, as relações entre os cem operadores”, disse Gilles Barge, que saiu para 1974. Sua última encosta, Le Combard, ilustra esse trabalho condenado. Puxar o vinho desses dois hectares invadidos por árvores levou 12 anos, enquanto “plantar 50 hectares pode estar” plantando em um único ano em vinhas mecanizáveis “.

..... O vinhedo seduz menos os novos ricos russos ou chineses do que as grandes denominações: Bordeaux ou Châteauneuf-du-Pape”, mas se beneficia da notoriedade de seus grandes comerciantes, Guigal ou Chapoutier, sublinha o economista.

Para Gilles Barge, em Côte-Rôtie, que é difícil encontrar uma garrafa de 30 euros, tem pouca escolha: “É doloroso explorar, mas a dor não vende. Se o produto não fizer a diferença, o consumidor vai comprar outra coisa.”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-vendanges-acrobatiques-cote-rotie-vignobles-la-revue-du-vin-de-france,2001118,4360506.asp?dicbo=v2-olF13E7> (Fonte – Revue du Vin de France - 28/06/2023)

FOI LANÇADO O BANCO MUNDIAL DE DADOS PARA VINHEDOS COM VIDEIRAS ANTIGAS

O novo banco de dados on-line Old Vine Registry (OVR) documenta vinhedos em todo o mundo com videiras com pelo menos 35 anos de idade. O projeto iniciado por Jancis Robinson MW e sua equipe está online há alguns dias e está disponível para todas as partes interessadas gratuitamente. As vinícolas e os amantes de vinho podem entrar nos dados das próprias vinhas históricas. Atualmente, 2.200 vinhedos são registrados no registro. A maioria dos dados no início vem de Portugal e Espanha, com vinhedos registrados 822 e 383. Os Estados Unidos estão em terceiro lugar com 334 locais, seguidos pela Austrália e França com 208 e 142, respectivamente. Atualmente, 28 sites estão listados na Alemanha. O projeto é apoiado financeiramente pelo grupo de vinhos dos EUA Jackson Family Wines.

Sobre a importância das videiras antigas, o OVR escreve em seu site: “As vinhas antigas se adaptaram ao estresse ao longo de décadas e até séculos. Eles geralmente são mais resistentes em tempos de seca e ondas de calor, aprenderam a viver ou desenvolver imunidade a pragas e doenças, e elas sobreviveram a eventos climáticos extremos. Ao contrário das videiras jovens, elas não precisam ser irrigadas e exigem menos ou nenhuma entrada química para sobreviver. Os vinhedos antigos também são frequentemente ricos em diversidade clonal e variedades raras. O material genético das videiras antigas pode ser pesquisado e pode ser propagado para videiras jovens mais resistentes.

Precisamos valorizar mais videiras do que nós. Os governos precisam parar de financiar programas descontrolados, onde as videiras mais velhas são substituídas por jovens videiras que precisam ser irrigadas por muitos anos “.

Para expandir o registro, a equipe do OVR está pedindo a todos os vitivinicultores e amantes de vinho para adicionar os dados de mais vinhedos on-line... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/worldwide-database-for-vineyards-with-old-vines-launched-old-vine-registry-by-jancis-robinson?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_26&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 29/06/2023)