



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

LISBOA PODE SER UM PERIGO, PARA O AMANTE DE VINHO! - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

LISBOA PODE SER UM PERIGO, PARA O AMANTE DE VINHO! - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“OS PEQUENOS PRODUTORES DE VINHO NA FEIRA NATUREBAS”- POR SUZANA BARELLI



08



11

“PARA ENTENDER OS BRANCOS DA ALSÁCIA, OLHE PARA O PASSADO” - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

18 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

VIVANCO SELECCIÓN DE FAMILIA RESERVA 2014 – RIOJA – ESPANHA

O nome Vivanco está ligado ao vinho desde o início do século XX, quando Pedro Vivanco González iniciou a vinificação na aldeia de Alberite (La Rioja). Agora é a quarta geração que carrega a tradição familiar em Briones (Rioja Alta) com uma adega completamente subterrânea e um impressionante museu de cultura do vinho que se estende por 4.000 m² e inclui pinturas temáticas de grandes artistas como Picasso, Miró, Sorolla, Dalí e Tapies. Vivanco Reserva vem de uma seleção de vinhas localizadas na aldeia de Briones. São vinhas com idade média de 35 anos plantadas em solos argilo-calcários. Eles usam a agricultura convencional com práticas sustentáveis que respeitam o meio ambiente natural. Quando a uva atinge a maturação ideal, é colhida manualmente em pequenas caixas.

Na adega, todas as uvas ficam em câmara fria por 24 horas antes de passarem por uma rigorosa seleção. O vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano por 24 meses e antes do engarrafamento, é refinado por alguns meses em cubas de carvalho francês. Finalmente, repousa na garrafa 2 anos antes de ser vendido.

Corte de uvas: 90% Tempranillo, 10% Graciano (Vinhas com 35 anos em média e rigorosa seleção de cachos).
Evolução: Passagem de 24 meses em barricas de carvalho e afinamento em garrafa durante 24 meses.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi intensa com reflexos violáceos. No nariz é complexo, com intensas notas de frutas vermelhas como as cerejas, compota de framboesas, com notas herbáceas e de especiarias, além de toques tostados provenientes do estágio em carvalho. Em boca é encorpado e muito fresco, com taninos redondos e macios. O fim de boca é elegante e equilibrado, refletindo as notas de frutas vermelhas.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, em um grande momento de sua vida.

Reconhecimentos de Críticos: 91RP

Notas de Harmonização: Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d'angola, carnes de caça, costeletas de cordeiro ao molho de ervas, escalope de mignon, queijos curados.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – Importado pela World Wine - Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro, BH – Tel.: (31) 3889-9405



LISBOA PODE SER UM PERIGO, PARA O AMANTE DE VINHO!

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Em recente viagem a Portugal, para participar do casamento de uma afillhada, me dei conta de quão perigosa a cidade de Lisboa e sua região podem ser para os amantes de vinhos.

A região vinícola de Lisboa, como o próprio nome indica, fica próxima à capital de Portugal, na costa oeste do país. Banhada pelo Oceano Atlântico, está localizada entre a transição dos ventos úmidos do oeste e os estios secos.

Suas características geográficas proporcionam certa complexidade à região, pois está situada climaticamente em zona de transição dos ventos úmidos e secos, uma vez que fica na “esquina da Europa”. Seu solo de idades variadas, secos, encostas e maciços montanhosos se contrapõem a várzeas, terras de aluvião (sedimentar), calcário secundário, e maciços montanhosos, muitas vezes misturados. Cada um desses terrenos pode proporcionar às uvas características completamente diferentes. Ainda sofre influência direta da capital do país localizada em um extremo da região.

O conflito entre a vida urbana e a rural foi intensificado a partir do século XIX com a industrialização e recentemente pelo sistema viário que liga Lisboa a Leiria. Toda a região mantém de forma relevante as unidades de espaço designadas ainda no período romano, as quintas (subunidades de uma vila). As quintas em sua quase totalidade estão voltadas para a produção do vinho.

A história revela que Fenícios trouxeram mudas da Síria e as introduziram na Foz do Tejo e as vinhas se adaptaram bem. A região ficou sob o domínio dos mouros durante quatro séculos e depois de retomada foi reorganizada para recuperar a produção vinícola. Acredita-se que a elaboração de vinhos seja uma atividade desde o século 12, quando os monges da Ordem de Cister se estabeleceram na região. Uma de suas principais funções era justamente a produção da bebida para a celebração de missas.

A região dispõe de grande pluralidade de condições de cultivo. Desta variedade, zonas de maior vocação são encontradas e é onde as diversas castas de uvas são utilizadas na produção de vinhos com denominação, regionais, leves, de mesa e licorosos, além de aguardente bagaceira e vínica, espumantes e de uso na mesa.

Coletivamente, a região produzia um volume maior de vinho do que qualquer outra em Portugal, mas há muito tempo, por conta disto, tinha uma reputação de baixa qualidade, dominada por cooperativas e a produção de vinhos de mesa, destinados para os inúmeros bares e restaurantes da zona da Ribeira do Tejo.

Tudo começou a mudar com o foco em qualidade e a região que era conhecida até 2008 como “Estremadura”, (mas o termo causava confusão com a região vinícola de mesmo nome situada na

Espanha), passou a nomeada em 2009 em homenagem à capital - Lisboa.

A região vinícola de Lisboa, tem mais de 30 hectares de cultivo com mais de 9 mil hectares aptos à produção de Vinho Regional de Lisboa e Vinho com Denominação de Origem Controlada.

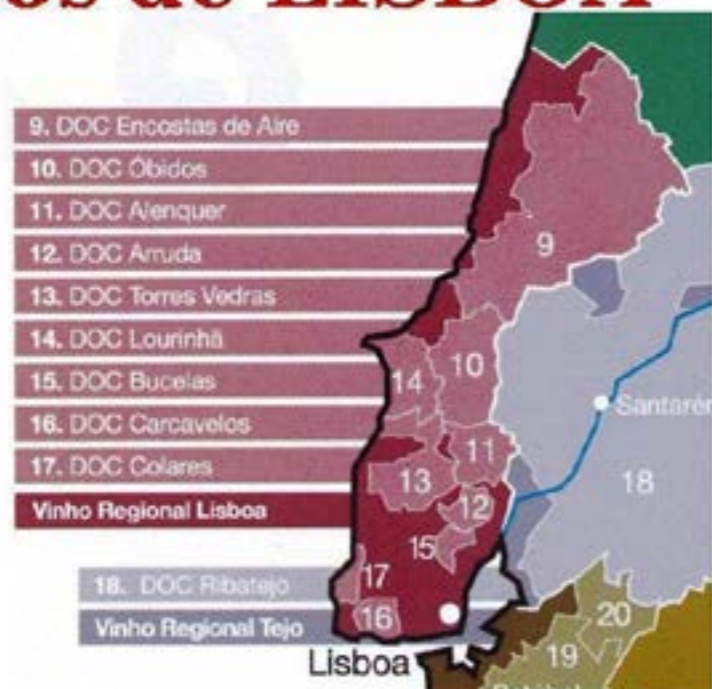
A região é dividida em nove sub-regiões sendo a maioria Denominações de Origem. Próximo a Lisboa, no sul estão Colares, Bucelas e Carcavelos. Alenquer, Arruda, Torres Vedras, Lourinhã e Óbidos ocupam a parte central e Encostas D’Aire ao norte.

Entre as principais uvas cultivadas podemos citar as brancas Arinto, Fernão Pires (ambas naturais de Portugal) e Malvasia, e as tintas, Alicante Bouschet, Castelão, Touriga Nacional e Aragonez (como é chamada a Tempranillo na região).

Denominações de origem de Lisboa - Assim como outras grandes regiões vinícolas, Lisboa é dividida em denominações de origem, cada uma com suas próprias particularidades, e que produz tipos diferentes de vinhos. As três Denominações mais próximas da capital - Bucelas, Colares e Carcavelos - estão desaparecendo lentamente devido às pressões inexoráveis da população urbana em expansão.

DOC de Carcavelos - Localizada ao sul de Lisboa, próxima do rio Tejo, é uma denominação de origem muito tradicional em Portugal, se dedicando à viticultura desde meados do século 18. Os principais vinhos produzidos na região são os fortificados e envelhecidos, com cor de topázio e sabores e aromas amendoados. Carcavelos sofreu

Vinhos de LISBOA



o máximo nas especulações imobiliárias suburbanas, apenas 25 hectares de vinha permanecem. Os vinhos tintos são produzidos a partir de um mínimo combinado de 75% Castelão e Preto Martinho, e os vinhos brancos são uma mistura de Arinto, Galego Dourado e Ratinho. Os vinhos são fermentados secos, depois são fortificados e adoçados com vinho abafado, um mosto parcialmente fermentado, preservado com álcool. Após a fortificação, os vinhos Carcavelos são envelhecidos em barril por pelo menos dois anos, seguidos de pelo menos seis meses em garrafa.

DOC Colares - Os principais vinhos produzidos na denominação de origem de Colares são os tintos delicados, com corpo leve e taninos intensos, feitos com a uva Ramisco, que é típica da região. Os vinhos de Colares podem ser tintos ou brancos; seus solos arenosos forneceram um baluarte contra a incursão da filoxera e as videiras da região foram tradicionalmente plantadas em trincheiras para protegê-las dos ventos salgados do mar. Ramisco e Malvasia em pé franco representam pelo menos 80% dos vinhos tintos e brancos de Colares, respectivamente. Um segundo, tipo de solo mais difícil, o chão rijo, está localizado mais adentro da denominação, e a uva Castelão é mais frequentemente plantada lá.

DOC Bucelas - É conhecida por sua excelente produção de vinhos brancos e espumantes. Entre as técnicas utilizadas, é possível citar o processo de fermentação fria, a colheita tardia das uvas e o método Champenoise. A principal característica que aparece nos vinhos de Bucelas é a acidez, originada tanto das uvas Arinto e Esgana Cão, quanto do clima sub-Mediterrâneo. Bucelas produz vinhos brancos secos de um mínimo de 75% de Arinto.

DOC Arruda - Por fim, outra denominação notável é a de Arruda, situada na região central de Lisboa. Fica à margem direita do Rio Tejo e é irrigada por seus afluentes, além de possuir um clima temperado mediterrânico. Entre os vinhos cultivados na região estão tintos intensos e envelhecidos e brancos leves e aromáticos, ambos de altíssima qualidade.

Muitos leitores do Vinotícias perguntarão onde o perigo começa? Pois bem, podemos começar pela facilidade de falar a mesma língua, apesar de que mesmas palavras não tenham o mesmo sentido. Aqui falamos taça de vinho, na Terrinha é copo. Aqui falamos moça, lá rapariga – se trocar a palavra pode levar um tapa no rosto! E vamos citando 4 vinícolas próximas a Lisboa. São elas:

Quinta da Bacalhôa - Localizada na cidade de Setúbal, a vinícola está a 40 minutos de Lisboa, e é uma das mais famosas do país. A propriedade é muito bonita, com jardins e instalações muito bem cuidados e produz uma grande variedade de vinhos; do branco moscatel, ao tinto e ao rose.

Quinta da Alorna - Localizada em Almeirim, a 1 hora de distância de Lisboa, produz vinhos concentrados e de sabor intenso. Aproveite e visite o Jardim das Portas do Sol, a Igreja da Graça e a Sé de Santarém.

Cartuxa – Localizada em Évora, a 2 horas de distância de Lisboa, produzindo vinhos jovens, fáceis de beber e para consumo imediato. Se for conhecer a Cartuxa, aproveite para visitar a Capela dos Ossos, o Templo Romano e a Praça Giraldo.

Herdade do Esporão - Fica a 2 horas e meia de Lisboa, em pleno coração do Alentejo, produzindo uma grande diversidade de vinhos brancos e tintos numa propriedade de 700 hectares de vinhas. Fica próxima da cidade de Évora.

E em seguida algumas dicas de lojas que vendem vinhos. Recomendo antes de viajarem, que façam uma lista comparativa dos valores dos rótulos que pretendem comprar e trazer na mala. Esta atitude pode ser uma grande econômica quando se vê que rótulos de 30 euros (R\$ 170), serem vendidos aqui por R\$1.000,00!!!

El Corte Inglés – se apresentar seu passaporte brasileiro ganha um cartão de descontos de 10%(vale para vinhos, mas não vale para todos os setores do shopping) mais bonificações a cada compra, além da devolução do IVA (o Imposto de Valor Agregado é devolvido por você ser turista). Pode-se receber em dinheiro no aeroporto de saída, ou pelo cartão de crédito utilizado. O Espaço Gourmet é um verdadeiro paraíso de Baco.

Garrafeira Nacional – outro espaço formidável, com grandes rótulos em promoção. Fica na Rua Santa Justa, 18 – Lisboa. Tem um site fácil de trabalhar e você pode fazer tudo pela internet.

Garrafeira Estado d'Alma – menos conhecida, mas que vale a pena ser visitada pelo amante de vinhos. Fica na Rua Alexandre Herculano, 45A – Lisboa.

Temple Wines – do querido amigo Guilherme Correa e seu sócio Igor Beron. Entre em contato com eles, receba o portfólio, escolha o quer! Faça seu pedido e receba no Hotel. Nada mais fácil e a preços excelentes. Alguns dos seus rótulos (numa seleção muito apurada), são verdadeiros vinhos de contemplação. E se está achando estranho, o valor dos vinhos na Europa é de enlouquecer qualquer amantes de vinho. Na Temple Wines há Barolos de 46,90 euros, Gevrey-Chambertin de 56,80 euros, Champagne de 36 euros!!! Entre em contato com: <https://templewines.eu/>

Depois disto tudo, é ou não uma visita perigosa conhecer Lisboa! 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

“OS PEQUENOS PRODUTORES DE VINHO NA FEIRA NATUREBAS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 25/06/2022

Em sua décima edição, a Naturebas é a parada obrigatória para quem aprecia ou quer conhecer mais sobre os vinhos elaborados de acordo com filosofias de menor intervenção, como os orgânicos, biodinâmicos e os naturais.

A Clos Santa Ana é um pequeno projeto vinícola no vale de Colchagua, no Chile. O embaixador chileno Roberto Ibarra e o vinhateiro brasileiro Luiz Allegretti se encantaram com o local, que tinha um vinhedo abandonado, uma casa em adobe quase destruída pelos diversos terremotos e um solo exaurido por décadas de cultivo de arroz... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,os-pequenos-produtores-de-vinho-na-feira-naturebas,70004100198>

“POR QUE OS VINHOS AUSTRALIANOS ESTÃO ENTRE OS PREDILETOS DOS CONSUMIDORES MODERNOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 24/06/2022

País tem uma das mais bem desenvolvidas técnicas vitivinícolas do mundo.

Na hora de escolher um vinho para beber, normalmente não me direciono a alguma região ou país em particular. Agrupados por origem, dou uma passada de olhos na lista e decido. Sempre prezo a diversidade. Como já escrevi, mais do que admitida, a infidelidade deve ser incentivada no mundo do vinho.

Embora eu tenha alguns bons rótulos australianos – de não mais de uma dezena de produtores – admito que acabo não dando muita atenção à Austrália.

Ainda sobraram e de vez em quando pego um McRae Wood Shiraz 1996, da Jim Barry, um dos meus produtores australianos favoritos, que a KMM trazia. Entrou na minha lista dos melhores de 2020.

Mas os Jim Berry não são o que se pode considerar “padrão australiano”, ao menos, no que se refere ao grosso que o país exporta. Que não é pouco: é o quinto maior exportador de vinhos em volume, atrás de Itália, Espanha, França e Chile, liderando o ranking de importação no Reino Unido, o maior mercado de vinhos importados.

A Austrália tem uma das mais bem desenvolvidas técnicas vitivinícolas do mundo, com alto grau de mecanização e avançada tecnologia de cantina, servindo de modelo e exportando enólogos para países com tradição e tempo de estrada. O estilo proposto pelos australianos é o que os “novos” consumidores (ou “consumidores modernos”) querem: descompromissados, transbordando de fruta e baratos.

Um bom exemplo desse conceito, que logo alcançou enorme sucesso, é o Yellow Tail, concebido em 2001 por John Casella, imigrante que veio da Sicília em 1957, instalando-se numa pequena cidade de Nova Gales do Sul, 500 km a oeste de Sydney. A ideia era fazer um vinho fácil de escolher, de beber e de entender. Em 2005, o Yellow Tail, sozinho, vendeu mais garrafas nos EUA que todos os produtores franceses juntos (7,5 milhões de caixas).

Por coincidência, encontrei o mentor desse vinho, a quem Casella pediu para colocar em prática sua visão, o enólogo John Quarisa, no Japan Wine Challenge de 2006, em Tóquio, quando, como jurados, tivemos a oportunidade de sentar à mesa em algumas sessões de degustação e discutir os vinhos propostos.

Nossas diferenças eram nos vinhos comuns, para os quais minha postura era (bem) mais crítica, economizando na concessão de “Seal of Approval”, um tipo de “menção honrosa”, abaixo de “medalha de bronze”, enquanto ele era benevolente. Dentro da maior cordialidade eu sustentava que deveríamos seguir as diretrizes do concurso, que consistia em procurar “ausência de defeitos significativos; sabores puros e frescos: equilíbrio, concentração (mas não excesso de concentração, como muitos vinhos do Novo Mundo) e complexidade”.

Para fazer frente à concorrência e o desafio de continuar crescendo, caminho iniciado na década de 1980/1990, nada melhor do que juntar esforços. Assim nasceram e se fortaleceram grandes grupos vinícolas na Austrália, o que fez com que 80% do volume produzido no país fosse dominado por apenas quatro empresas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-os-vinhos-australianos-estao-entre-os-prediletos-dos-consumidores-modernos.ghtml>

“DIJON – MUITO MAIS QUE MOSTARDA” - MATTHEW HAYES

SITE JANCIS ROBINSON - 30/06/2022

Dijon está em alta. Perfeitamente situada para um fim de semana no norte da Europa, Dijon fica a apenas cinco horas de carro (Reims e champanhe para o almoço) de Calais, tornando-a o pit stop perfeito para os britânicos a caminho dos Alpes ou da Côte d’Azur, uma hora e meia de Paris pelo TGV e apenas duas horas e meia de Genebra, para quem vem de longe. Eu recomendo um passeio panorâmico pelo Jura, em vez da autoestrada monótona e com armadilha de velocidade via Macon.

Dijon é a Florença da Borgonha, a Siena de Beaune, embora ambas com significativamente mais chuva. Dijon é muito maior, com uma cidade agora baseada na riqueza industrial do século 19, em vez da cidade de uma única indústria que é Beaune. Para os obcecados por vinho, Beaune pode ser o destino mais lógico com sua própria Piazza del Campo – La Place Carnot – adornada com infinitas lojas de vinhos elegantes e a deliciosa e aromática fromagerie (queijaria) Alain Hess. No entanto, além dos belos Hospices de Beaune góticos, sua triste Salle des Pôvres e o magnífico Rogier van der Weyden tríptico, é um pouco culturalmente limitada. Minha esposa classifica-a como uma cidade de 45 minutos: “on a vite fait le tour” (se for rápido faz a volta!). Embora, vou acrescentar, você pode comer muito bem.

Dijon, pelo contrário, tem pelo menos o suficiente para preencher um fim de semana e um dia com comida, cultura e vinho. Uma vez atormentado por Peugeots mal estacionados e ônibus que exalam fumaça, sob a prefeitura do ex-ministro do Emprego François Rebsamen, o centro de Dijon foi totalmente modificado para pedestres. Da estação até a Place de la Libération central são apenas dez minutos a pé, e quase tudo de interesse fica em um raio de 500 metros; Dijon é tão concentrado quanto as famosas mostardas da Maison Maille. Este extenso rejuvenescimento libertou o centro e deu justiça a uma arquitetura predominantemente renascentista digna da capital de um ducado que já se espalhou de Lyon para Haia.

Melhor apreciado em uma primavera amena ou em uma noite de outono, o centro de Dijon é uma massa de igrejas góticas e vastas mansões patricias construídas no auge de Dijon dos séculos XVI a XVIII. Se, depois de 20 anos morando aqui, detecto um sentimento dominante que define Dijon, é uma descrição calma e satisfeita. Tal é o charme conservador de Dijon que você pode sentir que é presunçoso, mas o investimento incessante puxou Dijon para o século XXI.

Este movimento ascendente será coroado pela iminente abertura da Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon. Superando a concorrência de Lyon, Tours e Rungis (o local do enorme mercado atacadista de alimentos de Paris), Dijon foi selecionado em 2012 com a missão de celebrar a ideia (ou é ideal?) terroir! Ambos estão inscritos na lista do Patrimônio Mundial da UNESCO. Inevitavelmente atrasado pelo COVID-19, o Cité International deve finalmente abrir suas portas em abril de 2022 no local de 6,5 ha (16 acres) do antigo Hôpital Général. Este universo gastronômico abrigará uma infinidade de restaurantes, wine bars, lojas gastronômicas e de vinhos, combinados com outros elementos dedicados à educação e à cultura. O projeto não é nada senão ambicioso.

Então, como se isso não bastasse para atrair os amantes da boa comida e vinhos para visitar, aqui está uma breve lista de alguns dos pontos altos imperdíveis de Dijon.

COMPRANDO COMIDA:

Fromagerie Porcheret 18 rue Banellier – Uma queijaria de Dijon, completa com piso de vidro, onde, sucumbindo ao odor de soro de leite fermentado, você pode contemplar rodas de queijo Comté amadurecendo suavemente. Não é só queijo. Há também um pouco de vinho e charcutaria fina para um piquenique perfeito, ou o passeio de trem para casa.

Maison Maille 32 rue de la Liberté - A loja de mostarda Maille oferece uma enorme variedade de mostardas, incluindo recargas pela bomba – é como servir uma cerveja! Uma porção de meio litro especialmente perfumada é a moutarde à la truffe. É verdade que as trufas da Borgonha são apenas uma penumbra perfumada de seus primos Perigord ou Albese, mas essa mostarda pode ser uma adição bem-vinda a um bife bem cozido.

Les Halles de Dijon Place des Halles - Um templo para o turismo gastronômico. Nos dias de mercado, estes salões do século XIX e as ruas circundantes enchem-se de uma vasta seleção de talhos, peixarias, queijeiras e vendedores de legumes de toda a região e não só. Se precisar de um estímulo, há um bar de vinhos no local para uma taça fresca de Chablis ou um copo restaurador de Gamay. Na temporada, você encontrará montes de cèpes (cogumelos porcini) e praticamente qualquer outra coisa gourmet para esvaziar sua carteira outrora gorda. Esteja avisado, 100 euros nunca é suficiente. Aberto das 8h às 13h, terça, sexta e sábado... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/dijon-much-more-mustard>

“PARA ENTENDER OS BRANCOS DA ALSÁCIA, OLHE PARA O PASSADO” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE- 24/06/2022

Os vinhos podem ser fáceis de apreciar, mas são difíceis de encontrar nos Estados Unidos. As razões podem ser encontradas na história recente da região.

É verdade que tenho idade suficiente para acumular um estoque considerável de memórias e experiências. Mas eu estive focado no passado toda a minha vida.

Não porque eu acredite em alguma idade de ouro nebulosa da qual tudo foi ladeira abaixo. Isso é preguiçoso e egoísta. É porque não se pode compreender o presente sem ao menos tentar entender o passado. Isso vale tanto para o vinho quanto para a política, a música ou a economia.

Tenho pensado nisso enquanto vários leitores explicaram como era difícil para eles encontrar vinhos da Alsácia, a região que examinamos na Wine School no último mês. Para entender por que você tem que olhar para trás.

Os vinhos da Alsácia na década de 1980 eram conhecidos como excelentes valores, combinando excelente qualidade com preços moderados. Os rieslings eram considerados contrastes secos com seus equivalentes alemães geralmente doces, enquanto entre os aficionados por comida e vinho os gewürztraminers eram a recomendação para comida chinesa.

Minhas memórias podem ter sido um pouco coloridas pela quantidade de tempo que passei como estudante de pós-graduação em Austin, Texas, na pequena cidade de Castroville, conhecida como “Pequena Alsácia”. Garrafas compridas e finas de brancos da Alsácia eram fáceis de encontrar em seus pequenos restaurantes.

Mas isso também era verdade para Nova York na década de 1980. O melhor restaurante da cidade era o Lutèce, de propriedade do chef superstar André Soltner, que por acaso era alsaciano. Você pode obter os melhores Borgonhas e Bordeaux em Lutèce, mas pode ter recebido um pouco de atenção extra da cozinha se tivesse escolhido uma garrafa de sua igualmente impressionante seleção da Alsácia.

Não que os nova-iorquinos ou americanos estivessem bebendo muitos vinhos da Alsácia na época. Como Frank J. Prial, o colunista de vinhos de longa data do The Times, escreveu em 1985: “Não importa o que aconteça na Alsácia, é quase impossível interessar mais do que um punhado de americanos nela. Uma pena, porque o canto nordeste da França, entre o Reno e as montanhas Vosges, é uma das melhores regiões produtoras de vinho do mundo.”

Naquela época, no entanto, restaurantes, comerciantes de vinho e escritores de vinho pelo menos se esforçavam para promover as virtudes dos vinhos da Alsácia. Já faz muito tempo que isso não acontece mais. O que aconteceu?

Várias coisas, mas o mais importante: os vinhos da Alsácia durante a década de 1990 estavam se tornando visivelmente mais doces e voluptuosos. A região sempre produziu vinhos doces, mas eram claramente rotulados como colheita tardia (vendange tardive) ou seleção especial (seleção de grãos nobres). Esses vinhos mais novos eram um problema porque não eram rotulados como doces. Foi uma surpresa desagradável servir um vinho que se esperava seco e encontrar algo doce e desequilibrado.

As explicações variaram. Alguns disseram que a viticultura melhorada resultou em uvas mais maduras que naturalmente produziam vinhos doces. Outros disseram que os vinhos estavam sendo adaptados ao paladar dos críticos de vinho americanos, que deram notas altas. As mudanças climáticas, sem dúvida, contribuíram. Seja qual for o motivo, os vinhos da Alsácia escaparam da consciência americana.

Na última década, porém, a Alsácia percorreu um longo caminho para corrigir esses problemas. Alguns produtores começaram a usar uma escala em seu rótulo para indicar aos consumidores o nível de doçura. Outros fizeram um esforço maior para equilibrar a doçura com a acidez viva ou para fazer vinhos mais secos. Mas restaurantes e comerciantes de vinho não os abraçaram novamente, e eles continuam sendo difíceis de encontrar.

No entanto, os vinhos da Alsácia são distintos e vale a pena conhecer.

Como eu disse, os leitores ficaram consternados com a dificuldade de encontrar os vinhos. “Alguma explicação por que os vinhos da Alsácia se tornaram mais difíceis de encontrar?” R. Stuart da Carolina do Norte se perguntou. “Lembro-me de quando costumava haver uma boa seleção em quase todos os supermercados.”

.....

Vários leitores mencionaram desfrutar de pinot gris da Alsácia, o que me fez pensar. É um vinho que tenho evitado porque muitas vezes encontrei exemplos pesados, arrogantes e desequilibrados. Mas, como é um preceito da Wine School reexaminar suas opiniões firmes de tempos em tempos, é melhor eu beber um pouco de pinot gris logo... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/06/24/dining/drinks/wine-school-alsace-white.html>

VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

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.



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4* SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), 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 (Kaiken -3 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
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO

3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

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

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ENCONTRANDO SEU FUTURO OLHANDO PARA O PASSADO

UMA ENTREVISTA COM EVE E PHILIPPE GUIGAL NA COTE-ROTIE. Falam sobre a implementação de projetos inovadores para a Casa. Côte-Rôtie é um vinhedo com 2.400 anos de história. Um patrimônio excepcional, muito dinâmico a todos os níveis, onde coexistem tradição e modernidade. Conhecemos a Eve e o Philippe Guigal, da casa homônima, que apresentam alguns dos desafios que enfrentam no dia-a-dia. Por uma visão de longo prazo, orientada para o desenvolvimento sustentável.

Philippe Guigal, você está à frente da Maison Guigal localizada em Ampuis, no sopé das vinhas Côte-Rôtie, com seu pai Marcel e sua esposa, Eve, no marketing. Quais inovações você introduziu recentemente? Em primeiro lugar, na vinha.

Philippe Guigal: Às vezes podemos encontrar o nosso futuro olhando para o passado. Côte-Rôtie é uma vinha com encostas íngremes em socacos. As paredes que sustentam estes terraços datam, na sua maioria, da época romana. Este é o nosso patrimônio, a ser preservado. Ao mesmo tempo, são necessários terraços para trabalhar as vinhas. Atualmente, estamos adaptando nossos terraços à chamada viticultura moderna, que leva em consideração a agricultura orgânica em particular. Somos HVE nível 3 (Alto Valor Ambiental) e não é tão simples quanto parece. É uma questão de vontade, equipamentos e pessoas. Na Côte-Rôtie infelizmente não temos nenhum equipamento neste contexto de declives acentuados: a mecanização não existe. O equipamento é, portanto, principalmente os homens. Com ajudas... como guinchos. Quando refazemos as paredes dos terraços, sempre imaginamos como guinchar entre duas trepadeiras: em uma lagarta, por meio de um trator? Toda uma parte histórica da Côte-Rôtie não pode ser puxada, como Côte Blonde ou La Mouline. Lá, você tem que sair... o bigod. É uma ferramenta que data da antiguidade: uma espécie de picareta com dois dentes. Com isso você pode fazer tudo: capinar, limpar... Todo o trabalho no solo é feito à mão, com suor. Este bigod pode ser visto no nosso museu na adega do castelo. No entanto, há dois anos, conseguimos evoluir em termos de equipamentos, graças a uma exclusividade mundial com a Unimog: veículos extremos, na gama agrícola. Agora podemos transportar 4 toneladas de uvas em declives de 45 graus. Todas as características de segurança alemãs estão à nossa disposição: antiderrapante, 4 rodas que giram ao mesmo tempo.

A vinha Côte Rôtie atingiu seu tamanho máximo? Philippe Guigal: A denominação Côte-Rôtie agora tem 330 ha, e o potencial para plantação é de 340 ha ou mesmo 350 ha, dependendo das rochas, das áreas florestais classificadas ou da rede europeia de preservação da biodiversidade, Natura 2000. Tínhamos muito pousio. Estamos trabalhando no desenvolvimento de diferentes terroirs, que estão extremamente bem posicionados. Em particular, temos um cru excepcional ao lado da Côte Brune, chamado La Reynarde, que pode ser nosso quarto cru depois de La Mouline, La Turque e La Landonne. Se tudo correr bem, devemos ter nossa primeira safra em 2022, e depois a maturação, que faria um lançamento em 2026. Também temos novos plantios: Nève, e o impressionante La Chapuisse, em Saint Cyr Sur Rhône, no norte da appelação. Estes são terroirs mais frios e posteriores. Com o aquecimento global, faz sentido diversificar.

E, coletivamente, em que inovações na vinha estão trabalhando os viticultores da denominação? Philippe Guigal: A denominação está investindo em drones para tratamentos orgânicos. Côte-Rôtie faz parte do centro nacional de experimentação. A ideia é ser muito direcionado e passar da viticultura tradicional para a viticultura de precisão. Estabelecemos uma rede de serviços meteorológicos com estações dedicadas. Os gerentes de vinhedos estão equipados com um aplicativo que fornece o clima local preciso. Estes modelos meteorológicos permitem prever o desenvolvimento de doenças da vinha: oídio, míldio, podridão negra, etc., e assim ajustar os tratamentos. Este é um grande projeto de P&D em andamento, realizado por todos na denominação.

Na sua adega, você introduziu alguma novidade? Philippe Guigal: Nossa vinícola é como a Côte-Rôtie: tradicional e moderna. Para a nossa vinificação, dispomos de cubas de inox, termo reguladas, às quais sou muito apegado. Este material é neutro e muito limpo. Embora a Maison Guigal tenha crescido muito e com vinhos vindos de todo o Vale do Ródano em quantidade, vinificamos exclusivamente com leveduras indígenas. Para o envelhecimento, temos 5.000 barris. A coisa mais importante com esses barris é sua limpeza. Estamos, portanto, extremamente vigilantes sobre a limpeza deles. Fomos pioneiros na utilização da tecnologia de um fornecedor suíço, especialista na limpeza de recipientes de vinho chamado Moog. Após 2 anos de P&D com eles, criamos uma estação de lavagem com 5 tanques ao mesmo tempo, com vapor, ozônio, secagem... Além disso, temos nossa própria tanoaria. Refinamos a precisão das nossas barricas: algumas estão agora adaptadas à maturação dos vinhos tintos e outras aos brancos... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/finding-your->

[future-by-looking-to-the-past-interview-eve-and-philippe-guigal-in-cote-rotie-talk-about-the-implementation-of-innovative-projects-for-the-house?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_25&utm_medium=EN](https://www.wein.plus/news/future-by-looking-to-the-past-interview-eve-and-philippe-guigal-in-cote-rotie-talk-about-the-implementation-of-innovative-projects-for-the-house?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_25&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Audrey Domenach - 20/06/2022).

VITICULTORES DO NORTE DA ITÁLIA TEMEM PELA SAFRA DE 2022

REGIÕES PEDEM ESTADO DE EMERGÊNCIA DEVIDO A SECA EXTREMA - O norte da Itália está sofrendo com uma seca extrema com níveis historicamente baixos de lagos e rios. Piemonte, Lombardia, Vêneto e Emilia-Romagna são particularmente afetados. De acordo com a associação de agricultores italianos Confagricoltura, os danos à agricultura já chegam a dois bilhões de euros. O secretário de Estado do Ministério da Agricultura, Gianmarco Centinaio, anunciou um decreto para salvar a agricultura. A situação é grave. As regiões italianas estão, portanto, pedindo um estado nacional de emergência e aguardam uma ajuda rápida do governo. As primeiras regiões já decidiram pelo racionamento, muitos municípios proibiram o uso de água à noite. Emilia-Romagna declarou estado de emergência em 21 de junho.

O Vale do Pó, em particular, sofre com a escassez extrema de água porque não houve neve neste inverno. O baixo nível do maior rio da Itália é particularmente problemático porque a água salgada do mar agora flui cerca de 21 quilômetros para o interior. Para ajudar os agricultores, foram feitos pedidos para aumentar a vazão do Lago de Garda, primeiro em dez e depois em 30 metros cúbicos por segundo. Com seus 50 quilômetros cúbicos de capacidade, o Lago Garda é o maior reservatório de água do norte da Itália. Como o Lago Garda é relativamente bem preenchido em comparação com o Lago Como e o Lago Maggiore, em cerca de 60%, os especialistas consideram que a abertura das eclusas é perfeitamente justificável. Mas as comunidades do Lago de Garda estão soando o alarme e temem que, depois do Pó, o lago em breve esgote suas reservas. Os fornecedores de eletricidade Enel, Edison e A2A se solidarizaram com os agricultores ao concordarem em liberar um total de cinco milhões de metros cúbicos de seus reservatórios nos próximos dias.

Os viticultores do norte da Itália também temem por sua colheita. O enólogo de Moscato Francesco Bocchino (Vinícola Tojo) do Piemonte expressa preocupação: “Nossas vinhas estão sofrendo muito com o estresse da seca, especialmente aquelas voltadas para o sul. Todas as reservas de água estão esgotadas, os poços secaram, os rios estão muito. Apesar de ter chovido um pouco hoje, se não houver chuvas significativas nas próximas semanas, vejo preto para este ano.”

A enóloga de Lambrusco Silvia Zucchi, de San Prospero, perto de Modena, também está desesperada. Seus vinhedos recém-plantados estão à beira do colapso. “Instalamos especialmente um sistema de irrigação muito caro, mas agora fomos proibidos pelo governo regional de irrigar as vinhas. É um desastre financeiro para nós.”

Os agricultores ficam apenas com a esperança de chuva, mas as previsões meteorológicas para os próximos dias prometem recordes de calor para o norte e centro da Itália... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/northern-italian-winegrowers-fear-for-the-2022-harvest-regions-call-for-state-of-emergency-due-to-extreme-drought?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_25&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 22/06/2022)

GASTRONOMIA ALEMÃ “NA CRISE MAIS GRAVE DO PÓS-GUERRA”

A gastronomia alemã está atualmente “na mais grave crise do pós-guerra”. Foi o que disse Guido Zöllick, presidente da Associação Alemã de Hotéis e Restaurantes (Dehoga), em entrevista coletiva em Berlim. O reinício da indústria após negociações e fechamentos de transações Covid está sendo assegurado “pelos estudos de crise massivamente resultado da guerra e incertezas crescentes como resultado da guerra”. “Os desafios poderão ser maiores”, enfatizou Zöllick.

Em 2020, o volume de negócios na indústria da restauração e hotelaria caiu 39,0% em termos reais (-36,5 % em termos nominais) face a 2019, de acordo com o Serviço Federal de Estatística. O ano de 2021 foi ainda pior em relação ao ano pré-crise, com perdas reais de 40,1% (nominal -36,1%). No primeiro trimestre de 2022, o setor de hospitalidade também sofreu uma perda real de 32,5% no faturamento, segundo o presidente da Dehoga. “De março de 2020 a 2022, a indústria perdeu 74,9 bilhões de euros nominais”, explicou Guido Zöllick.

De acordo com um levantamento da associação, os custos de energia (85,6%), os preços dos alimentos (85,4%) e os custos com pessoal (67,0%) foram atualmente as maiores preocupações das empresas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/german-gastronomy-in-the-most-serious-crisis-of-the-post-war-period-massive-turnover-losses-and-acute-staff-shortages?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_25&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 22/06/2022)