



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AS VINÍCOLAS DE LAVAUX – SUÍÇA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AS VINÍCOLAS DE LAVAUX – SUÍÇA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“POR QUE O CHOCOLATE PEDE VINHO?” -
POR SUZANA BARELLI**



09



10

**“QUAL É O ACORDO COM A RIESLING” -
POR ERICK ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

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 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 !

SOALHEIRO OPPACO 2014 VINHO VERDE TINTO – MINHO IGP / VINHOS VERDES – PORTUGAL

O Soalheiro Oppaco marcou um novo capítulo na história da Quinta de Soalheiro. É o primeiro vinho tinto da vinícola. A casta Alvarinho permaneceu na região de Melgaço durante anos, e tradicionalmente as videiras eram plantadas nas margens dos campos, com os cereais a ocuparem o centro das parcelas.

Em 1974, João António Cerdeira e os seus pais, António Esteves Ferreira e Maria Cerdeira, decidiram quebrar esta tradição e plantaram a primeira parcela contínua de vinha da casta Alvarinho em Melgaço, que foi batizada com o nome “Soalheiro”, devido à sua exposição solar. O espírito pioneiro de João António marcou a história da família, que desde então está ligada à produção da casta Alvarinho em Melgaço. Hoje, é a terceira geração que dá continuidade ao legado, estendendo a visão à produção biológica.

O objetivo da vinícola foi abordar os vinhos tintos da região de forma inovadora. Começou em 2013 como um blend de duas castas da região: a casta tinta Vinhão (“Sousão” na Região do Douro) e a casta branca Alvarinho. Atualmente incluíram também a casta tinta Pinot Noir, para alcançar o equilíbrio perfeito.

Corte de uvas: elaborado com as castas Vinhão e Alvarinho. A fermentação das duas castas é de forma conjunta e 30% do vinho passa por carvalho francês.

Notas de Degustação: Vinho criado a partir da Vinhão e Alvarinho, revelando cor mais aberta do que o nome faria supor, surpreendentemente elegante, com a casta branca (Alvarinho) a amenizar as arestas da tinta (Vinhão). Surge um vinho envolvente e macio, com notas de frutas vermelhas como as framboesas e especiarias, num conjunto muito refrescante e de personalidade. Se nunca um vinho verde tinto, recomendo!!!

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer até 2024.

Reconhecimentos: 16,5/20 Jancis Robinson

Notas de Harmonização: vai muito bem com salmão ou outros peixes gordos, carnes vermelhas, cabrito, cordeiro, pato e outros pratos de caça. No meu caso acompanhou muito bem um Arroz de Polvo do Dona Maria Bistrô (na Serra). Minha sugestão para Verdes Tintos harmonizados com perfeição, seria a lampreia, uma iguaria minhota. Consumido à temperatura correta revela o seu perfil elegante, concentrado e de acidez viva, sendo perfeito para acompanhar pratos tradicionalmente associados aos vinhos brancos. Se gosta de peixe e quer acompanhar o seu prato com um vinho tinto, esta pode ser uma bela sugestão!

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

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



AS VINÍCOLAS DE LAVAUX – SUÍÇA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Poucos podem dizer que conhecem ou que já provaram algum vinho suíço. E razão é muito simples: a Suíça exporta apenas 1% de vinho que produz, tudo o resto é consumido no mercado interno.

E não se trata de uma atividade recente. A vinha é cultivada na Suíça desde a época dos romanos. Antes da filoxera, que chegou a estas terras em 1871, a área de vinha era o dobro da plantada hoje (30.000 contra quase 15.000 hectares).

As vinícolas de Lavaux, na Suíça estão ao longo de 30 km de vinhedos entre o Lago Geneva e os arredores de Lausanne, e foram incluídos na lista de Patrimônios da Humanidade da UNESCO. Assim como Lavaux, outras regiões vinícolas do planeta estão na lista da UNESCO: os terroirs da Borgonha, os vinhedos da Champagne, o distrito de Saint-Emilion, na França, a paisagem de Tokaj, na Hungria, a do Piemonte, na Itália, o Alto Douro e a ilha de Pico, em Portugal.

Curioso e intrigante: não são os aspectos geográficos, nem é a qualidade do vinho – embora venham dali alguns dos melhores vinhos do mundo - é outra coisa. Quando você lê a defesa que a UNESCO faz da inclusão, descobre que o valor de cada uma destas regiões está nessa forma tão humana de estar no mundo: a cultura. A maneira como os homens e a Natureza se relacionam, como interagem, os métodos de plantio e produção que desenvolveram, as tradições e os aprendizados cuidadosamente preservados. E aí, um vinho branco de Lavaux, produzido com a uva típica da Suíça, Chasselas, se iguala a um Barolo e um dos vinhos fortificados da Ilha de Pico, a um Borgonha.



Com seus magníficos edifícios Belle Époque diante do azulíssimo Lago de Genebra (ou Lac Léman), Montreux já bastaria para justificar qualquer viagem à Riviera Suíça, na parte francófona do país. Coladinha na cidade, Lavaux integra o seletor time das regiões produtoras de vinho tombadas como patrimônio universal pela UNESCO (ao lado de Champagne ou Bordeaux) – e já foi considerada a mais bonita do mundo pela revista Forbes.

A natureza ali é de arrasar: uma encosta vertiginosa que avança sobre as águas cristalinas do lago, com vistas para os Alpes. Mas boa parte do espetáculo é obra do ser humano, que há mais de mil anos desafia o relevo impossível para cultivar vinhas em mais de 10 mil terraços, seguindo a tradição dos monges Cistercienses. Hoje, esses vinhedos de história milenar são propriedade de umas 200 famílias, boa parte delas com várias gerações de tradição na produção do vinho.

CHASSELAS, A UVA ESTRELA - a grande estrela nos vinhos brancos da Suíça é a Chasselas (responsável por grande parte da produção de Vaud). Os vinhos brancos com a uva Chasselas são mineralizados e robustos. Seu tom frutado tem aromas sutis. Dizem que o delicado e emblemático aroma dos vinhos de Lavaux se deve a sua geografia. A forma como o sol ilumina o Lago de Genebra e reflete nos muros de pedras dos terraços íngremes é a essência dos vinhos de Lavaux.

Os vinhedos da região de Dezaley são os mais altos e com maior exposição a estes fatores, o que confere um sabor especial a seus vinhos.

Para saber mais sobre o cultivo e história dos vinhedos Lavaux, recomendo um belo documentário passado em várias línguas (inclusive em português) que é apresentado na loja Vinorama. O filme é curto e emocionante,

e conta os 12 meses na vida de um produtor e sua família de produtores. E poderá ajudar a você decidir que vinícolas visitar.

Os vinhedos de Lavaux são divididos em 8 unidades de produção: Lutry, Villette, Espesses, Calamin Grand Cru, Grand Cru Dezaley (outra uva bem popular nesta região), St. Saphorin, Chardonne Vevey.

DICAS DE VINÍCOLAS E A LOJA VINORAMA EM LAVAUX - Vale a pena agendar visita nos produtores locais. A grande dica é ir direto à Lavaux Vinorama – um espaço para degustação, apresentação e venda dos vinhos de Lavaux.

Entre as mesas, o clima é de total descontração. O menu oferece degustações em taças ou garrafas de vários preços. Os atendentes (há um que fala português, o Luiz!) apresentam os vinhos que vão sendo servidos. Para que ninguém ultrapasse os limites, um salgado leve é oferecido durante a degustação e numa tela especial é apresentado

o filme sobre Lavaux. Assim como os vinhedos, ela é uma escada, imitando os terraços de Lavaux

Para quem quiser se aprofundar mais no terroir e no segredo de cada garrafa, vale a pena conversar com a diretora da casa, Sandra Joye. Ela está sempre por lá no balcão. Antes de partir, não deixe de conferir os vinhos que dificilmente você encontrará no Brasil: a loja comercializa rótulos de 150 produtores regionais.

Recomendados os seguintes vinhos: Clos des Abbayes Dézaley Syrah Diolinoir, produzido nos vinhedos de Lausanne

ENTRE LAGOS E MONTANHAS - As condições climáticas da Suíça são moldadas pelos lagos e montanhas. Os Alpes ocupam 61% do seu território, por isso em muitos casos trata-se de viticultura de montanha, com diferentes altitudes e exposições. As vinhas sobem encostas, por vezes vertiginosas, com escadaria de socacos, o que impossibilita mecanização, dificulta o trabalho na vinha e aumenta o custo de produção.

Se em Bordeaux por ano são necessárias cerca de 300 horas/hectare de trabalho, nas vinhas da Suíça este valor vai de 400 a 1500 horas/ hectare (como no Douro, diga-se de passagem). Em contrapartida, os viticultores suíços recebem 4,5-5 francos por quilo de uva. Os vinhos também não são baratos, é difícil encontrar vinho por menos de 10 francos suíços. Em alguns cantões até o preço de Grand Cru é controlado. Por exemplo, segundo um produtor em Valais, o vinho classificado como Grand Cru não pode ser vendido por um preço inferior a 25 francos.

Os lagos também desempenham um papel importante, amenizando a continentalidade do clima e refletindo o sol através dos grandes espelhos de água. O lago Léman, três lagos interligados (Neuchâtel, Biemme e Morat), de Zurique, de Constance e de Lugano são os maiores.

MUITAS CASTAS - A área de vinha na Suíça é apenas cerca de 15 000 hectares (equivalente ao Dão em Portugal). A grande surpresa é o número de castas existentes. São 252, das quais 80 autóctones! Nestas últimas também estão incluídas as castas criadas por cruzamentos, como Gamaret e Garanoir (filhas de Gamay e Reichensteiner), Divona e Dívico (filhas de Gamaret e Bronner) entre muitas outras, e híbridos de Vitis Vinifera com outras espécies de videira. Desde os anos 70, o centro de soluções para agricultura na Suíça, Agroscope, é incansável na criação de castas novas com determinadas características e mais resistentes a doenças.

As castas estrangeiras, plantadas antes de 1900, obtiveram o estatuto de tradicionais, por terem grande histórico de plantação no país. É o caso de Pinot Noir, Gamay, Sylvaner, Savagnin entre outras.

O ícone da Suíça vitivinícola é Chasselas (chamada de Fendant na região de Valais e Gutedel na região de Zurique), a mais importante e mais plantada das castas autóctones, com área de 3.733 hectares, que representa 61% das castas brancas do país. É originária do norte do lago Léman, com referências desde o século XVII, está mais plantada na parte francesa da Suíça, em cantões de Vaud, Valais, Genebra e Três Lagos. Produz vinhos delicados, com certa subtileza, a expressar aromas de flores brancas, pera e limão e apontamentos amanteigados e minerais. Na Suíça até existe um concurso mundial só de Chasselas, organizado desde 2012.

A Petite Arvine é outra das castas autóctones, embora com muito menos expressão (197 ha), que é capaz de produzir vinhos brancos de grande qualidade com aromas citrinos e de ananás, notas salinas e ótima acidez. Dá origem a vinhos tranquilos, espumantes e colheitas tardias.

A Pinot Noir é plantada em todas as regiões da Suíça e já ultrapassou Chasselas em termos de área, ocupando 4070 hectares. É muito utilizada para fazer rosé clarinho, chamado Oeil de Perdrix (Olho de perdiz), onde pode ser adicionada uma décima parte de Pinot Gris; Em Neuchâtel produzem a sua versão branca – Perdrix Blanche.

Gamay é outra casta com uma área de plantação significativa (1277 ha), cuja popularidade anda a oscilar um pouco ao gosto do consumidor. Pinot Noir e Gamay constituem 85% (e Pinot Noir predomina) do vinho Dôle, simples, fresco e frutado, tradicional na região de Valais.

AS MELHORES VINÍCOLAS PARA VISITAR NA SUÍÇA EM LAVAUX - Recomendo primeiro ir à Lavaux Vinorama e conferir as dicas de onde ir e que vinhos degustar.



Domaine de La Crausaz - localizado no coração das vinhas de Lavaux, a poucos minutos de Lausanne e Vevey, esta propriedade oferece um panorama único com seu grande terraço.

Domaine Jean-René Germanier - Uma das vinícolas mais antigas suíças produzindo vinhos orgânicos premium.

Domaine Croix Duplex

Terres de Lavaux

Les Celliers de Sion

AS PRINCIPAIS REGIÕES - **Valais** é a maior e, aparentemente, mais antiga região vitivinícola da Suíça, responsável pela 33% da plantação de vinha no país. Rodeada de montanhas e com solos variados, segue o curso do rio Rhône. O clima é seco e solarengo, a contar com 2500 horas de sol e 650 mm de precipitação anuais, é acentuado pelos secos e quentes ventos "Foehn". Nestas condições, a irrigação torna-se importante. Felizmente, a água dos glaciares não falta, e para colhê-la foram construídos os canais de irrigação chamados "bisses" e muitos deles continuam a ser usados.

A maior parte das vinhas ficam numa altitude de 460-760 metros. A inclinação em certos pontos chega a ser 90% (42°) e o transporte da uva vindimada só pode ser feito por um sistema de monocarril. As castas mais utilizadas em Valais são Pinot Noir, Chasselas e Gamay.

Vaud é a segunda maior região com 26% da área de vinha e é a única na Suíça que produz mais vinho branco do que tinto. Os vinhedos abraçam a margem norte do lago Léman. As vinhas do AOC Lavaux esculpidas em estreitos terraços, são impressionantes e fazem parte do património mundial da humanidade da UNESCO desde 2007. É o reino da Chasselas que expressa bem os diferentes terroirs, provavelmente por isto, nos rótulos figura não o nome da casta, mas sim o nome do local da sua origem, como por exemplo os Grand Crus Calamin e Dézaley, cujos solos argiloso-calcários originam vinhos particularmente expressivos. Pinot Noir e Gamay também estão bem presentes na região, mas dado às novas tendências, as castas Gamaret, Garanoir e Merlot estão a ganhar terreno.

As vinhas na região de Genebra começam a poucos quilômetros do centro da cidade e ultrapassam a fronteira com França, sendo que 122 dos 1413 hectares situados no território francês pertencem aos produtores suíços e podem ser certificados como AOC Genebra. Gamay e Chasselas são as principais castas utilizadas, seguidas de Pinot Noir, Gamaret e Chardonnay.

Ticino – Paraíso para Turistas - É a região que não se parece com nenhuma outra na Suíça. É a única que fica do lado sul dos Alpes. Para lá chegar é preciso atravessar uma montanha num túnel de 57 km, o mais comprido do mundo. Ou quem não tem pressa, pode ir observando as vistas fabulosas pelas janelas enormes do comboio panorâmico (Gotthard Panorama Express ou Bernina Express).

Com fronteira com o norte de Itália, é um autêntico oásis mediterrânico da Suíça, que se tornou numa zona de férias por excelência para o resto do país. É uma combinação perfeita da cultura latina com organização suíça.

O clima é mais moderado do que no resto do país. É uma região com sol generoso (2.200 horas por ano), mas também com chuvas frequentes. A precipitação anual fica nos 1600 mm, a lembrar o nosso Minho. Mas as chuvas lá não são prolongadas, caem de repente em grande quantidade. O vento "foehn", que também sopra nestes lados, ajuda a secar as vinhas depois das chuvas. O granizo é frequente, por isso proteger as vinhas com uma rede especial é quase imperativo.

O Monte Ceneri divide a região pelo sul (Sopraceneri) e norte (Sottoceneri). A parte sul é mais pequena em termos de dimensão, mas tem mais produtores, maior área plantada nas suas encostas pacatas e produz vinhos elegantes e com mais fruta. A parte norte, dado ao seu relevo montanhoso, embora tenha um território maior, tem menos vinha. Nos seus solos pedregosos nascem os vinhos mais austeros que precisam de tempo em garrafa.

Ao contrário de outras regiões da Suíça, onde reina Chasselas, em Ticino a estrela é Merlot, responsável por 80% dos vinhos. A seguir ao surto da filoxera que chegou a Ticino só em 1897, foram iniciados os estudos das castas que melhor se adaptassem e pudessem trazer sucesso à região, superando as videiras americanas (York Madeira e omnipresente Isabella) e castas rústicas autóctones, como a Bondola, por exemplo. Esta perdeu terreno até quase à sua extinção e está agora a atravessar um ligeiro renascimento.

De Merlot, em Ticino faz-se tudo, começando pelos sérios e aveludados tintos, inspirados por Bordeaux, com alguns vinhos a rivalizar com os melhores Merlot do mundo; leves rosés; espumantes e até bastante popular Bianco di Merlot, vinificado em branco. Este corresponde a cerca de 20% de Merlot produzido na região. É mesmo o caso para dizer que a casta foi bem adotada e bem adaptada.

Qualquer enófilo, ao visitar a região, será sempre bem-vindo na Casa del Vino Ticino, onde pode obter toda a informação e provar mais de 200 referências, que representam 90% dos produtores da região. Mas não há nada mais enriquecedor do que visitar produtores diferentes em termos de dimensão e filosofia.

A Valsangiacomo Vini é a casa mais antiga em Ticino, fundada em 1831, primeiro como importadora e distribuidora de vinho e a partir do início do século 20 focou-se na produção própria. Já está nas mãos da sexta geração.

Família Tamborini, um dos maiores (à medida da região) produtores, possui uma propriedade, Vallombrosa, onde foram plantadas as primeiras vinhas de Merlot em Ticino em 1908. Para além dos 25 hectares de vinha própria, compram muitas uvas a viticultores da região. Esta propriedade ainda dispõe de um conjunto de quartos no conceito Bed&Breakfast, decorados por artistas locais. Em 2012 Cláudio Tamborini foi considerado o enólogo do ano no concurso nacional "Grand Prix des Vins Suisses".

Dois anos antes este prémio foi entregue ao enólogo da Agriloro, fundada em 1981, onde em cada vinho reconhece bem o estilo do produtor.

A aliança de Gialdi e Brivio resultou no maior produtor da região, que produz anualmente cerca de 1 milhão de garrafas. Funciona como negociante: não possui vinhas, mas trabalha com cerca de 320 produtores no Sopraceneri e no Sottoceneri, controlando toda a parte da viticultura.

Cantine Monti é uma pequena empresa familiar com muita alma. Ivo Monti, depois de deixar uma carreira de oficial num cargueiro, encontrou a sua verdadeira vocação junto do seu pai que adquiriu a propriedade em 1976. Uma adega, pequena, mas extremamente funcional e bem pensada, fica numa altitude de 550 metros numa encosta inclinada obrigando a grande exercício físico de quem os visita e lá trabalha. Ainda bem que só têm 4 hectares. Os vinhos produzidos são cheios de personalidade.

A moderna e bem equipada adega da Fattoria Moncucchetto projetada pelo famoso arquiteto Mario Botta fica a mais de 400 m de altitude e oferece uma vista magnífica sobre dois lagos. E ainda possuem um espaço elegante para eventos com cozinha à responsabilidade do chef Andrea Muggiano.

A imponente adega de Zanini Vinotierri com uma sala de barricas a lembrar um anfiteatro e outra feita em espiral com 18 metros de profundidade. O seu topo de gama Castello Luigi Rosso de 2,5 ha com 80% Merlot e 20% de Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, vinho aristocrata vendido a 139 euros, certamente é um dos melhores de Ticino. Que tal provar um vinho suíço? 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

“POR QUE O CHOCOLATE PEDE VINHO?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 10/09/2022

Por alguma razão, nós, colunistas de vinho, tendemos a escrever de vinhos com chocolate na Páscoa, quando esta harmonização é inevitável. Parece até que esquecemos que o chocolate é um dos doces queridinhos dos brasileiros. Feita esta, digamos, mea-culpa, vale contar da aula do especialista Pedro Araújo, diretor do Museu do Chocolate no WOW, em Portugal, que parece convencer qualquer pessoa de que o melhor par para o chocolate é o vinho do Porto.

Avaliador profissional do fruto do cacau, Araújo coordena esse museu, um dos sete do WOW, centro de cultura e gastronomia em Vila Nova de Gaia, ao norte do país. É ele que conduz a harmonização de vinho do Porto com chocolate, que pode ser agendada no final da visita ao museu, por 35 euros. Em uma área de 4 mil metros quadrados, o espaço interativo traz toda a história do chocolate desde as antigas civilizações da América do Sul, sua adaptação ao gosto europeu (no século 16, o chocolate passou a ser preparado com canela, açúcar e até mel) até os tabletes atuais.

A aula de Araújo ocorre em uma sala específica para a degustação e começa com diversos chocolates colocados diante de cada consumidor. A instrução é provar o chocolate primeiramente com o nariz tampado. A técnica permite perceber quais são os aromas, como as notas frutadas ou lácteas, que não aparecem com o nariz vedado, e o amargor que, por ser um sabor, é bem percebido nesse momento, principalmente nos que têm maior porcentagem de cacau... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,por-que-o-chocolate-pede-vinho,70004143520>

“CONTRATEMPOS CLIMÁTICOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/09/2022

Estiagem e chuvas fora de hora têm se alternado e sido uma constante nos últimos anos, gerando quedas sensíveis na produção e dificultando sobremaneira o trabalho do viticultor.

No vinho, tudo é uma questão de tempo (no sentido amplo da palavra). São necessários anos para a parreira crescer e desenvolver suas raízes, nutrindo melhor seus frutos; anos para um bom vinho chegar no seu apogeu e tempo para degustá-lo com calma. Tão ou mais importante é o tempo com sentido de clima. O vinhateiro passa o ano inteiro, literalmente, dependente da meteorologia.

O ciclo vegetativo da parreira requer estações bem definidas, com frio, chuva, luz e calor. Cada um no seu devido momento. Frio é benéfico no inverno para que a planta repouse; chuvas na medida certa são bem-vindas até a época da floração, no começo da primavera; tempo seco e ensolarado na fase de maturação das uvas, que se desenvolve durante o verão e início do outono até a colheita (com noites frescas para manter a acidez).

A questão é que o clima é instável e imprevisível, e isso tem sido mais frequente nestas duas décadas. Estiagem e chuvas tem se alternado e sido uma constante nos últimos anos, gerando quedas sensíveis na produção e dificultando sobremaneira o trabalho do viticultor. Falar em “safra clássica” é coisa do passado.

Por mais que se tenha consciência dessa inconstância, o que aconteceu na Europa nos últimos três anos atesta as mudanças climáticas pelas quais o planeta está passando. Tomando a França como exemplo para não generalizar muito, depois de um 2020 quente, sem grandes acidentes climáticos e terminando com uma colheita ensolarada, 2021 começou estável e promissor.

Os problemas começaram a surgir logo na primeira semana de abril, com quedas históricas de temperatura e geadas generalizadas por três ou mais noites seguidas. Os danos foram mais graves devido ao clima inusitadamente quente da semana anterior, que acelerou o crescimento dos brotos, especialmente das variedades precoces, queimando boa parte do que havia germinado.

Assim, na Borgonha a chardonnay foi mais afetada que a pinot noir, inclusive até mais nos vinhedos de encosta, onde estão os 1er Crus e Grands Crus, pelo fato de as vinhas situadas na parte baixa estarem mais atrasadas. Brancos e tintos não escapariam dos entraves climáticos que viriam a seguir com as chuvas e o tempo úmido de junho e julho, condições que favoreceram o desenvolvimento de pragas e fungos como o oídio e o míldio... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-saiba-como-a-mudanca-climatica-vem-afetando-os-vinhos.ghtml>

“QUAL É O ACORDO COM A RIESLING” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINE – 04/08/2022

Ao apresentar o assunto de Rieslings alemães secos no mês passado, me perguntei por que tantas pessoas dizem que não gostam dos vinhos, secos ou doces. Depois de passar o mês passado bebendo e lendo comentários, confesso, não surpreendentemente, que não cheguei mais perto de encontrar uma resposta.

Uma das razões pelas quais fiquei curioso é que, desde que eu amei vinho, amei Rieslings. Entre as primeiras epifanias que tive com o vinho na década de 1980, havia uma garrafa de Riesling levemente doce, um delicado e cintilante Kabinett de Joh. Jos. Prüm's Gracher Himmelreich Vineyard.

Fiquei tão empolgado ao saber o quão animado e refrescante poderia ser, frágil, tenso e pulsando com energia. Parecia, como na Borgonha vermelha, outro vinho que eu estava descobrindo na época, para incorporar o ideal de intensidade sem peso. Por que todo mundo não tem a mesma experiência?

Uma pergunta boba, eu sei. A percepção e o sabor são subjetivos e as experiências de vinho estão sujeitas a um número enorme de variáveis.

Vinhos como os Prüm Kabinett não são mais fáceis de encontrar. As mudanças climáticas tornaram mais fácil amadurecer as uvas nas principais áreas da Alemanha para Riesling, mas tornou impossível a maioria dos anos fazer o tipo de kabinetts suaves que eu costumava premiar (embora 2021 chuvoso possa ser uma safra de retrocesso).

Mas, diferentemente da década de 1980, a Alemanha agora faz alguns dos maiores rieslings secos do mundo. Os três vinhos que eu sugeri, a marca Pfalz Riesling Trocken 2021, Dreissigacker Rheinhessen Riesling Trocken 2021 e Georg Breuer Rheingau Estate Lorch 2020 foram todos bons rótulos introdutórios.

A marca, daquela safra mais fria de 21, era vivaz - pedregosa, terrosa e texturizada com sabores brilhantes e picantes de citros e gengibre. Quase pulsou com energia.

O Dreissigacker, também um '21, também era enérgico. Tinha sabores terrosos de frutas cítricas, flores e ervas que persistiram muito tempo depois de eu engolir. Era um vinho mais silencioso que a marca, mas não menos insistente.

O Breuer era um 2020, um ano mais quente e mais seco, mais típico, até agora, da era das mudanças climáticas. Parecia mais amplo, mais rico e mais frutado, com um sabor pêssego. Era animado, sem a energia nervosa dos outros dois... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/09/05/dining/drinks/wine-school-dry-riesling.html>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O VINHO CERTO PARA A COZINHA DE VEGETAIS

Os vegetais estão cada vez mais passando de apoiadores para serem os atores principais no prato. Mas quais vinhos combinam com quais pratos vegetarianos? Daniela Dejnega falou com dois sommeliers que enfatizam uma coisa acima de tudo: não há mais respostas gerais.

Muito mudou para melhor na cozinha vegetal. A autora deste artigo, uma amante de vinho e vegetariana há mais de 20 anos, só pode concordar. Por décadas, a oferta para comedores que não são de carne em restaurantes simples era basicamente escassa e, mesmo em restaurantes de luxo, você tinha mais ou menos as portas fechadas. Hoje, no entanto, mais e mais pessoas estão se conscientizando de quantas boas razões existem para comer menos carne e mais vegetais. Há muito tempo é normal em restaurantes oferecer vários pratos sem carne ou um menu vegetariano. É somente quando se trata de escolher o vinho certo que as pessoas geralmente perdem. Então, como os profissionais combinam com o acompanhamento do vinho à cozinha vegetal?

“A cozinha vegetal está à sombra da cozinha de carne para os sommeliers, embora sua tridimensionalidade signifique que ela pertence ao primeiro plano”, diz André Drechsel, gerente de restaurantes e sommelier no restaurante de Viena, Tian, o único restaurante vegetariano com estrela Michelin na Áustria. “Os pratos de carne são mais limitados, enquanto os pratos de vegetais são muito mais amplos, mais flexíveis e mais variados. Um tipo de vegetal pode ser usado para preparar 100 pratos, todos com um sabor diferente”, continua ele. Quanto mais refinada e variada a cozinha vegetariana, mais complexa é a escolha dos vinhos. Em Tian, mais de 80 % dos hóspedes que bebem vinhos pedem o acompanhamento do vinho no menu. Os sommeliers explicam todos os vinhos com muita precisão... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-right-wine-for-vegetable-cooking-what-top-sommeliers-recommend-with-meatless-dishes?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_36&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Daniela Dejnega - 06/09/2022).

SOBRE A TRADUÇÃO E USO DO TERMO BARRICAS

Termo para o barril de carvalho francês, mas também frequentemente usado para o envelhecimento de um vinho em um recipiente, ou seja, envelhecimento em barrica. Diz-se que deriva da barricada, porque durante a Revolução de julho em 1830 com a derrubada final dos Bourbons, os barris cheios de terra serviram como obstáculos para avanços de tropas. No entanto, a medida do volume de um navio ser medida em barricas de 225 litros já era usada em Bordeaux na Idade Média. Este volume é exatamente $\frac{1}{4}$ do Tonneau com 900 litros, um tipo comum de barril. Na França, o barril, também chamado de barrica também é chamado de “modelo Château”. A peça usada na Borgonha e Champagne também possui aproximadamente esse volume, assim como o Oxhoft inglês, que pode ser considerado o precursor da barrica. As barricas também são usadas para o envelhecimento de destilados como o whiskey ou cerveja... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/barrique?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_36&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS)

A DISPUTA POR MIRAVAL: JOLIE ACIONA PITT POR 250 MILHÕES DE DÓLARES. PITT TERIA TENTADO ASSUMIR O CONTROLE DA VINÍCOLA

Angelina Jolie volta à disputa legal sobre a propriedade vinícola do Château Miraval. Sua empresa Nouvel está exigindo 250 milhões de dólares em danos de seu ex-marido Brad Pitt. Os advogados acusam Brad Pitt de tentar obter controle exclusivo sobre o Château Miraval, ao contrário dos acordos. Eles também alegam que Pitt desperdiçou dinheiro em projetos de prestígio, como uma piscina e a restauração do Studio de Som Miraval, causando sérios danos ao Nouvel.

O processo também é direcionado aos parceiros de negócios de Pitt, como Marc Perrin, do Château de Beaucastel, e alguns diretores da Miraval. Depois que Angelina Jolie tentou vender suas ações na vinícola para o grupo Stoli, ela foi processada por Brad Pitt. De acordo com um contrato pós-divórcio em 2016, as ações não poderiam ser vendidas sem o consentimento um do outro para preservar a herança para seus filhos conjuntos. Pitt também alegou que Jolie havia contribuído com “nada” para o sucesso de Miraval.

O ex-casal dos sonhos de Hollywood comprou o Château Miraval em 2008 por 25 milhões de dólares. Há também um estúdio de gravação nas instalações em que, entre outras coisas, foram gravadas partes do álbum “The Wall” do grupo de rock Pink Floyd... Leia mais em: <https://magazine.>

wein.plus/news/miraval-dispute-jolie-sues-pitt-for-250-million-dollars-brad-pitt-reportedly-trying-to-take-control-of-the-joint-winery?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_36&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 09/09/2022)