



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



UMA BREVE HISTÓRIA DO TOKAJI
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

UMA BREVE HISTÓRIA DO TOKAJI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"BORDEAUX É A INSPIRAÇÃO"- POR SUZANA BARELLI



08



10

"VINHOS FORTIFICADOS E DOCES FAVORITOS DE 2022" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 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 !

VALLADO DOURO 2020 – DOURO - PORTUGAL – A QUINTA DO VALLADO É UMA DAS MAIS ANTIGAS QUINTAS DO DOURO, ESTABELECIDADA EM 1716

A propriedade está localizada nas margens do Rio Corgo, um afluente do Rio Douro, próximo ao Peso da Régua. Em 1818, a Quinta do Vallado foi adquirida por António Bernardo Ferreira, sogro da lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira, a Ferreirinha, uma das mais importantes personagens da história do Douro. A vinícola conta com cem hectares de vinhedos, após adquirir a Quinta do Orgal, em Vila Nova de Foz Côa, no ano de 2009. Hoje, a Quinta do Vallado continua nas mãos da família Ferreira, sendo comandada por João Ferreira Álvares Ribeiro, Francisco Ferreira e Francisco Olazábal, netos de Dona Antónia Adelaide Ferreira.

O Vinho Vallado Douro Tinto 2020 é produzido com um corte das uvas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo) e Sousão, oriundas de vinhedos localizados na região vitivinícola do Douro, em Portugal. As uvas passam pelo processo de desengace. A fermentação é realizada em cubas de aço inox, sob temperatura controlada de 23°C a 25°C, durante aproximadamente uma semana. Uma parte do vinho (90%), estagia em cubas de aço inox, enquanto o restante (10%), envelhece em barricas de carvalho francês, durante um período de oito meses.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violáceo. Com aromas concentrados, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva (vegetação local do Douro) e violeta (típica da Touriga Nacional). O vinho é mostra complexidades que repetem o perfil aromático, equilibrado, com taninos macios. No paladar revela ainda boa estrutura, encorpado, com final persistente.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda de 10 anos sugerido pela vinícola.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com cordeiro, corte de carnes vermelhas assadas ou grelhadas, com entrecôte assado com batatas e castanhas, alheira e arroz de pato. Fez ótima harmonia com um Arroz de Bacalhau da Segredos Caseiros.

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

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA 1995 – MADEIRA – PORTUGAL

Na Madeira, as uvas brancas são consideradas as mais nobres, mas quem domina os vinhedos é a Tinta Negra Mole. De acordo com as estatísticas oficiais, ela ocupa 80% da área de vinhedos. Versátil, resistente a doenças, adaptada ao clima local, vigorosa e produtiva, ela provavelmente foi introduzida na ilha durante o Século XVIII, mas passou a dominar os vinhedos com o replantio que se seguiu à filoxera, que atingiu a ilha em 1872.

Associada a vinhos básicos, cozidos em estufagem, coloridos com caramelo, e usados principalmente na cozinha, a Negra Mole não é muito bem-vista pelos críticos de vinho. Por isso, nem costuma constar no rótulo das garrafas. Mas alguns poucos produtores da ilha perceberam que a variedade não é um problema se for bem tratada: com manejo para controlar a produtividade, vinificação cuidadosa, e sem adição de corante caramelo, é possível obter um grande Vinho Madeira, 100% de Negra Mole.

Um dos produtores a perceber seu potencial foi a Justino's Madeira, uma das empresas de maior estoque de vinhos, e maior visibilidade no mercado internacional. A prova é o Justino's Madeira Colheita 1995, um vinho 100% Negra Mole, de uma só safra (algo relativamente raro, reservado aos melhores vinhos), vinificado em bica aberta (sem contato com as cascas) e envelhecido em sistema de canteiro, em cascos (barris) de carvalho francês e americano, por ao menos 10 anos, antes do engarrafamento.

Corte de uvas: 100% uva Negra Mole

Notas de Degustação: Apresenta cor âmbar de reflexos dourados e aromas complexos de frutos secos como figos secos turcos, amêndoas torradas, avelãs, damasco, caramelos e um toque de café. Também é intenso na boca, com a acidez característica desses vinhos, que equilibra plenamente a alta doçura (120g/L de açúcar residual) e o álcool (19%). Tem uma grande persistência em boca, frutas e em compota, bem como notas florais e de especiarias doces, além de toques de café e de casca de laranja. Em boca, é estruturado, intenso, profundo, suculento e de final muito longo, confirmando o nariz. Surpreende pelo ótimo equilíbrio entre sua doçura e acidez vibrante. Uma delícia de vinho que pede imediatamente um segundo gole.

Estimativa de Guarda: Poderá evoluir por mais tempo, mas já tem um bom depósito de borras. Apesar de ser um vinho considerado "imortal" (porque já é um vinho totalmente cozido e oxidado), a minha garrafa apresentou um depósito no final, o que indica que provavelmente já havia sido engarrafado havia bastante tempo.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar para separar a borra. Vale por uma sobremesa. No nosso caso, acompanhou muito bem um tiramisu.

Serviço: servir entre 9 e 10°C (Beba numa taça apropriada como uma taça de degustação).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Degustado na Confraternização da CONFRARIA FOUS DE VIN. Importado pela Casa Flora e Porto a Porto.



UMA BREVE HISTÓRIA DO TOKAJI

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Esta semana, mais especificamente no dia 10 de dezembro, comemorou-se o Dia do Tokaji Aszu. A história do vinho Tokaj está profundamente enraizada na Hungria e um terroir que suporta uvas botryzadas, ou seja, uvas que passam por um processo conhecido como podridão nobre. Na podridão nobre as uvas são atacadas por um fungo chamado *Botrytis Cinerea*, que se aloja na casca durante a maturação, causando a podridão das uvas. Este processo depende do clima e condições necessárias do local onde a vinha está plantada, como ocorre, por exemplo, na produção dos Sauternes em Bordeaux.

O Tokaji já foi um dos vinhos mais importantes do mundo. Um vinho cobiçado por reis e nobres, incluindo nobres húngaros como Ferenc Rákóczi II, Pedro - o grande czar russo, o rei Luís XIV, Catarina a Grande na Rússia e até o compositor austríaco Joseph Haydn (que recebeu alguns pagamentos sob forma de vinho). Os vinhos doces de Tokaj fornecem a história mais convincente do papel da Hungria na história moderna do vinho.

Acredita-se que o começo do século XVII o Tokaji Aszú tenha sido o primeiro vinho de uva botryzado do mundo. A viticultura na região de Tokaj, na Hungria, remonta à época do Império Otomano, durante os séculos XVI e XVII. Contudo, só temos o primeiro registro quando Lady Zsuzsánna Lórántffy, que foi pioneira nesse tipo de vinho por volta de 1630 ou 1650, atrasou a colheita das uvas para o outono, permitindo que a podridão nobre afetasse mais uvas. Durante o século XVII, 27 comunidades diferentes rotularam seus vinhos Tokaji, e os vinhedos individuais foram classificados no século seguinte.

A popularidade deste vinho veio no século XVIII, quando os vinhos doces eram incrivelmente populares e os vinhos Tokaji estavam sendo servidos nas cortes dos reis franceses e dos czares russos e franceses. Há inclusive a citação de Louis XIV que o considerava "o vinho dos reis".

Entretanto, em meados do século XIX, a região de produção do Tokaj na Hungria foi afetada pela Phylloxera, a famosa praga prejudicial às videiras. A recuperação da região foi desacelerada por duas guerras mundiais e subsequente controle soviético, sob o qual a produção de vinho se concentrou na quantidade em detrimento da qualidade.

O retorno da demanda pelo Tokaj veio no século XX. Alguns produtores e enólogos mantiveram suas tradições por essas décadas difíceis, e o colapso da União Soviética por volta de 1989 viu o início de um ressurgimento dos Tokaji. Investidores estrangeiros – entre eles Jacob Rothschild, o escritor britânico de vinhos Hugh Johnson e o enólogo de Bordeaux, Peter Vinding-Diers- se destacaram com os enólogos locais para formar a Royal Tokaji Wine Company. Nos anos seguintes, os estrangeiros continuaram a injetar dinheiro em Tokaj, trazendo o vinho de volta da obscuridade.

O mais desejável desses néctares (e o mais caro) é o de Tokaji Eszencia, uma pasta líquida que contém tanta doçura quanto um xarope. É tão intenso que Eszencia normalmente é apreciado em uma colher de sopa. Devido ao alto teor de açúcar, ele pode envelhecer por mais de 200 anos.

COMO OS VINHOS TOKAJI ASZÚ SÃO FEITOS?

A região de Tokaj talvez seja mais famosa pelo processo exclusivo de vinificação usado para produzir seus vinhos Tokaji Aszú.

1. Colheita Seleccionada ou Escolha: As uvas botryzadas, conhecidas como bagas de Aszú ou uvas Aszú, são escolhidas a dedo no outono. No entanto, não são todas as uvas que podem passar por esse processo. No caso do Tokaji, são utilizadas as variedades: Furmint (que ocupa 60% da área), Hárslevelű (ocupa 30% e é conhecida também como Feuille de Tilleul) e Yellow Muscat ou Muscat Lunel. A colheita das uvas botryzadas ocorre de forma manual, onde são escolhidos apenas os melhores bagos. Sendo as uvas levadas para um processo de maceração, entre 12 até 60 h.

2. Fazendo uma pasta: as uvas botryzadas são amassadas formando uma pasta.

3. Segunda colheita: Durante esta fase de produção de vinho base, as uvas não afetadas por *Botrytis* são colhidas e prensadas para a produção de um vinho base.

4. Imersão da Pasta em Vinho Base: A pasta de uva botryzada é embebida no vinho base por pelo menos oito horas e até três dias.

5. Segunda Fermentação: O vinho com a pasta de uvas botryzadas é levado a fermentar pela segunda vez. Os altos níveis de açúcar e as condições frias das adegas significam que a fermentação ocorre lentamente durante um período que pode durar de meses a anos.

6. Envelhecimento: O vinho resultante deve ter envelhecimento em barris de carvalho húngaro por pelo menos dois anos e depois mais um ano na garrafa antes de ir ao mercado.



VARIAÇÕES DA VINIFICAÇÃO DOS TOKAJI: Dois dos melhores vinhos de Tokaj seguem um método ligeiramente diferente: Tokaj Eszencia e Tokaj Aszú Eszencia (também descritos como Tokaj Essencia). O melhor dos melhores, Tokaj Eszencia é feito apenas durante anos em que uvas em quantidade suficiente foram infectadas com Botrytis para que o vinho possa ser feito apenas com essas uvas.

As uvas afetadas são colocadas em um barril e o suco destas uvas passas - que tem um teor de açúcar de 45 % - é fermentado para criar Tokaji Eszencia, um vinho incrivelmente raro e caro, sem serem imersas em vinho base. Um pouco mais comum é a Tokaji Aszú Eszencia, feito a partir da mistura do vinho base de uvas não botrytizadas e parte do vinho de Tokaji Eszencia.



AS UVAS USADAS PARA CRIAR O TOKAJI ASZÚ:

As variedades de uva mais importantes da região são as usadas para fazer Tokaji Aszú. Em ordem de importância, eles são:

1. Furmint: Esta uva branca na colheita tardia é propensa a Botrytis e representa 60 % das vinhas na região, tornando-a a uva dominante nas misturas de Aszú. A acidez natural da Furmint ajuda a equilibrar a doçura dos vinhos Tokaji. As uvas não-botrytizadas também são transformadas em vinhos secos varietais.

2. Hárslevelű: Descendente de Furmint, essa uva branca também é ácida e propensa a Botrytis, mas mais aromática com um perfume frutado e florido. Como Furmint, Hárslevelű também é transformada em vinhos varietais.

3. Sárga Muskotály: Também conhecida como Muscat Blanc à Petit Grãos, essa variedade aromática e ácida é usada principalmente para saborizar as misturas.

4. Zéta: Também conhecida como Oremus, essa variedade, suscetível a Botrytis, foi permitida em Tokaji Aszú a partir de 1993.

Esse é o Tokaji, sendo o termo Aszú uma palavra húngara para bagas murchas e afetadas por botrytis e o vinho resultante que elas fazem. Daí o Tokaji Aszú. Que faz parte de uma das classificações atuais

desses vinhos após a eliminação do Termo Puttonyos que regulamentava o grau de açúcar do vinho, sendo agora classificada como: Eszencia; Aszú; Szamorodni Édes; Fordítás Édes; Máslás Édes; Késői szüretelésű bor.

Essas classificações vão determinar a forma de produção e o nível de açúcar residual desse néctar.

MAS, O QUE SÃO OS PUTTONYOS?

Puttonyo ("Cesto") é um termo antigo usado na Hungria para descrever a doçura dos vinhos Tokaji Aszú. A maioria dos vinhos de Aszú é feita misturando uma pasta de uvas botrytizadas com vinho base. O número de Puttonyos referia -se à quantidade de cestos de pasta usada na mistura - mais pasta, mais doce o vinho. Hoje, apenas cinco e seis Puttonyos são permitidos em rótulos, sendo cinco Puttonyos contendo 12 a 15 % de açúcar residual e seis Puttonyos contendo 15 a 18 %.

Então, se você vir um vinho rotulado como "Tokaji Aszú 5 Puttonyos" ou "Tokaji Aszú 6 Puttonyos", com certeza será muito doce, e produzido antes da alteração da regulamentação.

OUTROS VINHOS TOKAJI

Hoje, o vinho doce não é tão popular quanto durante o século XVIII, e a mudança climática limitou o número de uvas botrytizadas disponíveis, tornando o Tokaji um vinho que era raro, ainda mais raro (e portanto, caro!). O Tokaji Aszú compreende apenas cerca de 10 % da produção de vinho da região de Tokaj.

As uvas usadas para fazer Tokaji Aszú também podem ser transformadas em vinhos brancos seco e semi-doce em vários estilos. Por exemplo, Szamorodni ("à medida que cresce") é fabricado sem separar as uvas botrytizadas dos não-botrytizados. Szamorodni pode ser seco, semi-seco ou semi-doce, e é tradicionalmente amadurecido sob um véu de leveduras, tornando-o um pouco oxidado (como Jerez).

Em geral, o Tokaji feito com uvas botrytizadas é um vinho muito untuoso de coloração dourada, com notas de casca de laranja, frutas cítricas, amêndoas, nozes e damasco. Um verdadeiro néctar dos Deuses! 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

“BORDEAUX É A INSPIRAÇÃO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 10/12/2022

Vinte cinco anos atrás nascia o projeto Almagiva, resultado da joint-venture entre a francesa Baron Philippe Rothschild (leia-se Château Mouton Rothschild, um dos grandes vinhos de Bordeaux) e a Viña Concha y Toro, o maior grupo vinícola do Chile. Para marcar a data comemorativa, seu enólogo Michel Friou passou essa semana no Brasil, apresentando a safra de 2020, que deve chegar ao mercado em 2023, ainda sem preço definido (a safra de 2019 vale R\$ 2.587, na Wine.com.br).

O tinto é uma mescla de cabernet sauvignon (responsável por 68% deste blend), carmenère (24%), cabernet franc (6%) e petit verdot (2%). Suas uvas foram colhidas e o vinho começou a ser elaborado nos primeiros meses da pandemia, em 2020, quando Friou (como os demais enólogos do país) tinha autorização especial para circular entre a casa e o trabalho. Isso mesmo com o lockdown da época, o que mostra a importância do vinho para a economia chilena – o país andino exporta mais de 80% de sua produção e é o quarto maior exportador mundial de brancos e tintos. “Pelas condições climáticas, precisamos colher mais rápido em 2020, o que nos ajudou também pela covid”, recorda o enólogo.

Na taça, o tinto, ainda muito jovem, mostra que o Chile vem construindo um espaço entre os grandes rótulos mundiais, numa história que começou a ser escrita no final da década de 1990 – neste período, além do Almagiva, surgiram rótulos como Don Melchor, Casa Real, Señal, e muitos outros foram lançados nas décadas seguintes. No Almagiva, a proposta da joint-venture é unir a elegância francesa com o terroir chileno. Na comparação entre a safra de 2007, degustada no tour do enólogo pelo Brasil, e a 2020, percebe-se que esta filosofia vem sendo aprimorada safra após safra – o tinto é mesmo elegante, com taninos bem presentes, mas sem arestas, por exemplo. A porcentagem da carmenère (a variedade de alma chilena) talvez seja a responsável por trazer o toque do país andino.

O Almagiva, ainda, foi o primeiro vinho não francês a ser comercializado na nobre Place de Bordeaux em 1998, muito por influência da família Rothschild. Apesar do nome, não se trata de uma praça propriamente dita, mas de um sistema de comercialização, em que os negociantes de Bordeaux compram os vinhos direto dos châteaux e os revendem para todo o mundo. Começou apenas com os grandes rótulos de Bordeaux, com lançamentos sempre em abril; mas, nos últimos anos, vem crescendo a importância dos vinhos fora de Bordeaux na place, com lançamentos em setembro.

O tinto Epu, que é o segundo vinho da Almagiva, também entrou neste seleto mercado em setembro de 2021. E, agora, Friou também traz garrafas deste tinto para mostrar aos brasileiros. A ideia do segundo vinho é clássica em Bordeaux, na qual os châteaux elaboram o seu grand vin e, com uvas de videiras que ainda não atingiram a qualidade para este blend, fazem um segundo vinho. “Esperamos ter volume suficiente para vender este vinho fora do Chile”, conta o enólogo. Em meados do ano 2000, o tinto era vendido apenas na vinícola, depois começou a estar em alguns poucos pontos no Chile e a ser exportado para o Brasil. A produção do Epu corresponde a um terço da do Almagiva, como, ensina Friou, acontece em Bordeaux (o volume de produção total não é revelado)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/bordeaux-e-a-inspiracao/>

“EM BUSCA DO TESOURO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 09/12/2022

O desenvolvimento da Campânia como região produtora de grandes vinhos na Itália.

Numa longa conversa que tive, cerca de 20 anos atrás, com Riccardo Cotarella, o mais importante consultor de vinhos da Itália (a entrevista foi publicada aqui no Valor, em 2003), ele apontou a Campania como uma das regiões italianas de maior potencial para produzir grandes vinhos. Os tintos, onde reina soberana a aglianico, e os brancos, com a greco e a fiano (e a falanghina, um degrau abaixo), estariam, assegurou Cotarella, entre os melhores de seus gêneros na Itália. Maior reconhecimento por parte dos consumidores era uma questão de tempo - algumas dessas áreas, inclusive, embora tivessem longa história vitivinícola, despontaram só recentemente, sendo promovidas a DOCG em 2003.

A Aglianico não é, como se poderia esperar, uma uva fácil de ser manejada. O fato de estar concentrada no sul da Itália se deve a seu inusitadamente longo ciclo vegetativo, necessitando de sol para amadurecer a contento. Significa que, além de brotar relativamente cedo, é a última a ser colhida, entrando muitas vezes nomes de novembro, o que, a despeito dos riscos de a chegada do outono implicar mudanças no tempo, pode ser considerado positivo, por atingir a fase final de maturação em temperaturas mais amenas – grau alcoólico não tão elevado e níveis de acidez resguardados.

Apesar de alguns vinhos sobressaírem em zonas específicas da Campania, as mais representativas DOC e DOCG que levam Aglianico em sua composição são aquelas situadas nas províncias de Benevento (a pouco conhecida Aglianico de Taburno) e Avelino. Essa principalmente, e há razões para tanto.

Até que estudos recentes descartassem qualquer parentesco, supunha-se que a Aglianico tivesse sido trazida da Grécia em função da origem de seu nome, uma corruptela italiana de “helênico”. Se não era por aí, não estava longe. É certo que as primeiras parreiras dessa variedade foram plantadas pelos habitantes de um antigo povoado grego que se instalou na Campania, segundo consta nas proximidades da cidade de Avelino. Ao longo do tempo provou-se que é onde ela se expressa melhor, em particular na zona de Taurasi, Contribuem para isso o solo de variações vulcânicas com dominante calcário e a altitude mais elevada, entre 400 metros e 600 m e lhe permite reter mais acidez.

Esse tão importante componente de frescor é ainda mais significativo no caso da aglianico por dar necessário equilíbrio à grande estrutura e bela trama tânica que caracteriza seus vinhos, permitindo, de quebra, ressaltar o paladar frutado e lhes garantir longevidade, e, nessa evolução, ganhar mais complexidade. Ainda que os atuais aglianicos sejam mais abordáveis quando jovens do que no passado, desfrutar deles demanda certa paciência, bem mais do que os três anos - ao menos um ano deles em barris/tonéis - exigidos pela legislação para que os Taurasi sejam comercializados (quatro anos para os “riserva”, dos quais um mínimo de 18 meses de estágio em madeira). A exigência não vale para as demais DOCs que levam aglianico (Irpinia e Falemo del Massico, por exemplo), que, sem perder as muitas virtudes que a casta oferece, são vinhos bastante representativos e algo mais abordáveis no curto e médio prazo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-desenvolvimento-da-campania-como-regiao-produtora-de-grandes-vinhos.ghtml>

“VINHOS FORTIFICADOS E DOCES FAVORITOS DE 2022” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 10/12/2022

Aqui estão eles, os vinhos “Cinderellas” do mundo do vinho ... e porque tão poucas pessoas parecem querer beber vinhos doces ou fortificados, muitos deles são muito caros. Lembre-se de que as garrafas abertas dos Portos Tawny podem ser mantidas por até oito semanas. Como em qualquer vinho, o armazenamento frio prolonga a vida ativa.

Originalmente, eu tinha mais Sauternes, mas no Reino Unido eles são vergonhosamente difíceis de encontrar em estoque e pela única garrafa.

Os vinhos são apresentados em ordem crescente de preço por cl:

Fortificados e secos:

Waitrose NV Manzanilla 15% - LUSTAU fornece essa barganha excepcional, o tipo de xerez mais leve, mais pálido e seco que é tão refrescante e versátil quanto muitos outros vinhos brancos. Adorável nariz e palato de pão, com sabor de curry. Salgado, amanteigado e quentinho. Um vinho seriamente interessante com muito mais do que muitos manzanillas. Só espero que a remessa atual em qualquer minuto esteja tão boa quanto a que eu provei no final de setembro. £ 8,99 Waitrose

Waitrose Amontillado NV Sherry 18,5% - Essa pechincha mais rica e sombria vem de uma Sánchez Romate Solera. Tawny esverdeado transparente. Um pouco de doçura e obviamente vinda da idade. £ 8,99 é uma piada de um preço para um vinho com essa quantidade de passagens por carvalho. Um vinho amanteigado que seria adorável com queijo. £ 8,99 Waitrose

Hidalgo, La Gitana NV Manzanilla 15% - A marca clássica da versão mais leve, seca e mais apetitosa de todos da Andalucia. £ 9,75 (reduzido de £ 12,75 até 1 de janeiro de 2023) Waitrose, £ 8,50 por 50 Cl Tesco e muitos outros estoques

Barbadillo, pasta nv manzanilla pasada en rama 15% - Preço louco para um vinho de oito anos (não filtrado). Menos fresco, mas mais complexo do que um manzanilla comum. Menos frutado, mas com fermento e pão. Um deleite com presunto e outras charcutarias. £ 20 e £ 10 por metade de uma garrafa de ampla variedade de independentes.... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/favourite-strong-and-sweet-wines-2022>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS



DICA DE PRESENTE DE NATAL PARA QUEM GOSTA DE VINHOS – JOGO MESTRE DOS VINHOS

O jogo **MESTRE DOS VINHOS – TINTOS DO MUNDO** foi idealizado e desenvolvido com o propósito de ajudar a decifrar o fascinante universo dos vinhos. De maneira simples e muito intuitiva, convida à experiência dos sentidos, reunindo amigos em torno de boas conversas e convidando todos a desvendar os mistérios de cada garrafa em degustações às cegas.

O mundo dos vinhos é dinâmico e o jogo se propõe, de forma divertida, mostrar que não existe verdade absoluta sobre esta ou aquela uva ou sobre os diferentes aspectos que envolvem a produção de um bom vinho. Assim como em outras artes, os enólogos expressam seu estilo e personalidade em cada rótulo, tornando a experiência da degustação um momento único.

O jogo MESTRE DOS VINHOS – TINTOS DO MUNDO estimula a criatividade, os sentidos e a memória olfativa e degustativa. Descubra o estilo de vinho que mais lhe agrada e, ao mesmo tempo, aprenda e se divirta com seus amigos. Desvende os segredos dos vinhos tintos por meio de degustações às cegas. Ao término de todas as rodadas, o jogador com maior pontuação receberá o título de MESTRE DOS VINHOS – TINTOS DO MUNDO. Conquiste os títulos: Explorador - Apreciador - Entusiasta - Especialista e Sommelier

ONDE COMPRAR: EMPÓRIO DO VINHO – Rua João de Freitas, n.º 164 – Bairro Santo Antônio - Fale com RAFAEL (31-99669-2660) ou ARIEL (31-99357-0814).

UM QUERIDO ODIADO – DICAS DE PRATOS ADEQUADOS PARA O SAUVIGNON BLANC INDICADOS PELO SOMMELIER MAXIMILIAN WILM

Sauvignon Blanc é o querido dos fãs de vinhos. Em todo o mundo, os criadores de vinho estão plantando hectare após hectare para participar do boom. Mas o que comer com esse vinho? O melhor sommelier Maximilian de Hamburgo dá dicas sobre o que combina com os estilos esparsos e opulentos.

Era uma vez uma ilha, longe do resto do mundo do vinho. Havia algumas videiras lá, principalmente da uva Müller-Thurgau. Mas então, cerca de 40 anos atrás, uma pessoa chamada David Hohnen chegou a uma baía muito específica nesta ilha e começou a fazer vinho. A baía se chamava Cloudy Bay, a ilha Nova Zelândia e a variedade de uvas que Hohnen escolheu foi Sauvignon Blanc. O resto é história.

Em 1985, Hohnen apresentou seu Cloudy Bay Sauvignon Blanc pela primeira vez nas degustações na Europa e nos EUA. Os críticos estavam entusiasmados. Porque o vinho tinha um sabor completamente diferente de qualquer coisa conhecida dessa variedade de uva. Ela geralmente vinha do Loire e era bastante escasso em grande estilo. O Cloudy Bay, por outro lado, era - e ainda é - um pedaço de hedonismo fácil de beber que tem um sabor de groselha, limão, maracujá e mamão papaya.

Isso não acontece frequentemente na história que um único vinho influencia como uma variedade de uva se desenvolve em todo o mundo. Naquela época, cada vez mais enólogos em todo o mundo plantaram Sauvignon Blanc e imitaram esse estilo frutado da Nova Zelândia. Mas lá também, as vinhas praticamente explodiram. No início da década de 1980, não havia nem 50 hectares, hoje existem mais de 20.000. E mais de 80 % do vinho exportado da Nova Zelândia é Sauvignon Blanc.

Maximilian Wilm é um sommelier e gerente de operações da “Kin felts - Kitchen & Wine” em Hamburgo, e a julgar pelos seus prêmios da indústria, um dos melhores do país. No próximo ano, ele representará a Alemanha no Sommelier World Championship em Paris. Ele lamenta um pouco o quanto a variedade de uva mudou de um bom companheiro de comida para um vinho de fácil bebida. Talvez isso também tenha a ver com o fato de que Sauvignon Blanc não é fácil de combinar com a comida. Wilm, de qualquer forma, não conhece nenhum colega de sommelier que nomeie Sauvignon Blanc como sua variedade de uva favorita... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-hated-darling-sauvignon-blanc-tips-on-suitable-dishes-from-top-sommelier-maximilian-wilm?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_49&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Patrick Hemminger - 02/12/2022)

EM FOCO: GUTEDEL E MULLER-THURGAU SÃO SUBESTIMADOS

À primeira vista, Müller-Thurgau e Gutedel têm pouco em comum. Gutedel Müller-Thurgau, que é chamado chasselas na Suíça e cada vez mais também neste país, é a variedade de uva cultivada mais antiga de tudo e já tinha a reputação de ser uma variedade particularmente nobre na Alemanha, quando Riesling ainda era considerado uma uva azeda. Müller-Thurgau, por outro lado, só foi atravessado de Riesling e Madeleine Royale no início do século XX pelo criador suíço Hermann Müller em Geisenheim e depois se desenvolveu ainda mais no Wädenswil Research Institute, onde recebeu seu nome em 1913. Sempre foi considerado uma variedade fácil de cultivar para vinhos diários sem demandas especiais.

A reputação do Müller dificilmente mudou até hoje, mas a do Gutedel - apesar dos produtores dedicados aqui e ali. E é aqui que as semelhanças começam: porque ambas estão sendo feitas uma injustiça.

A ruína do Gutedel era que ele tem tão pouca acidez. Nas condições climáticas anteriores, essa falta de acidez era uma vantagem decisiva, pois os vinhos de chasselas também eram agradáveis em anos frios - e eles já foram a regra - sem muito açúcar. Mas com o tempo, a variedade foi expulsa da maioria das áreas de plantio. Somente as vinícolas do Markgräflerland entre Freiburg e a fronteira suíça se mantiveram.

Müller-Thurgau, por outro lado, obteve um sucesso triunfante no século XX como fornecedor de vinhos baratos, descomplicados e potáveis de rendimentos em massa, o que a tornou a variedade mais cultivada na Alemanha por um tempo, mas ao mesmo tempo cimentada sua reputação como uma variedade de uva inferior. Hoje, Müller ainda ocupa mais de 10 % da área de vinhedos no país. Enquanto isso, mais e mais produtores reconheceram seu potencial - e não apenas na Franconia, onde sua reputação nunca escorregou até outros lugares.

Por um longo tempo, a produção de chasselas no Markgräflerland estava firmemente nas mãos de cooperativas que tinham pouco interesse em pressionar um vinho sofisticado, que não ajudou exatamente sua reputação. Logo, essa nobre antiga variedade, cuja qualidade e também maturidade nunca estavam em dúvida na Suíça, tinha a reputação na Alemanha de ser um fornecedor de vinho banal para a mesa sem qualquer potencial de desenvolvimento. Até o Instituto de Vinhos Alemão espalha o conto de fadas em sua página inicial que Gutedel não pode amadurecer por causa de sua baixa acidez. Na prática, a falta de maturação era principalmente verdadeira, mas era menos devido à falta de acidez do que ao compromisso dos produtores... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-gutedel-and-mueller-thurgau-the-underestimated?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_49&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - Marcus Hofschuster - 09/12/2022)