

# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**AS REGIÕES VINÍCOLAS DE MENDOZA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**AS REGIÕES VINÍCOLAS DE MENDOZA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"COM QUE VINHO EU VOU?" - POR SUZANA BARELLI**



09



11

**"BRANCOS 2021 DA BORGONHA - VÁ PARA O SUL" - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 VIAGEM**

**14 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.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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

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

## VALENTIN ZUSSLIN LES CHAPELLES RIESLING 2020 – ALSACIA - FRANÇA

Fundado em 1691, o Domaine Valentin Zusslin está na 13ª geração da família de viticultores e foi pioneiro na adoção da biodinâmica na Alsácia, em 1997. Hoje, comandam a vinícola o enólogo Jean-Paul Zusslin e sua irmã, Marie, responsável pela parte comercial. São 16 ha de vinhedos localizados ao redor de Orschwihr, ao sul de Colmar, em três locais excepcionais: Bollenberg (que, segundo a revista Decanter, poderia ser considerado Grand Cru), Clos Liebenberg (monopole) e o Grand Cru Pfingstberg. Seus vinhos são precisos e complexos, combinando textura e vivacidade no paladar. Este vinho, elaborado com uma combinação de uvas de diferentes parcelas de vinhedos, é produzido com um objetivo: oferecer um Riesling fresco, frutado e equilibrado, que proporcione uma introdução perfeita ao estilo da vinícola e ao terroir de Orschwihr. O nome "Les Chapelles" é uma referência às três capelas existentes nas parcelas mais emblemáticas da vinícola: Bollenberg, Grand Cru Pfingstberg e Clos Liebenberg.

**Uvas:** 100% Riesling

**Notas de Degustação:** Vinho de cor amarela bem clara, cristalino. Os aromas de boa intensidade revelam notas de frutas brancas maduras, como o pêssego branco e pêra, também notas de ervas, hortelã, maçã verde. O paladar é fresco, estimulante como o nariz. Bela intensidade no paladar com frutas brancas, levemente mineral. Bela acidez, mais espesso e mais cremoso no paladar. Persistente com grande presença aromática. Um Riesling muito equilibrado, e ao mesmo tempo ácido e muito gostoso.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda por mais 4 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

**Notas de Harmonização:** Acompanha saladas, carnes brancas grelhadas, preparações à base de pescados, frutos do mar, massas com molho branco e queijos de capa branca, como o brie. Vai bem com aperitivos e acompanhou muito bem um queijo coalho envolvido em presunto serrano com um toque de mel.

**Serviço:** servir entre 8 e 10°C

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.**



## QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO RESERVA TERROIR BLEND 2019 – DOURO – PORTUGAL

Localizada no Vale do rio Douro, esta propriedade de mais de 250 anos possui cerca de 120 hectares, sendo 85 plantados com vinhas, bem no coração da região de Cima Corgo. Cada uma das 41 parcelas de vinhas tem o seu caráter individual mostrando a singularidade da propriedade.

Esta importante quinta é administrada pela família Amorim, famosos pela produção de rolhas de cortiça, e que desde 1999 vem contribuindo para a identidade única do Douro. A adega, datada de 1764, uma das mais antigas da região, é responsável por alguns dos mais longevos e complexos vinhos da região.

Harmoniosamente integrada numa das colinas da propriedade encontra-se a adega original, datada de 1764, e a casa senhorial oitocentista com a capela (1765).

Tendo sido propriedade da Casa Real Portuguesa até 1725, tornou-se uma “quinta nova” pela junção de duas quintas numa só. Durante os séculos XVIII e XIX, por aqui viveram várias famílias portuguesas que deram vida à vinha e ao vinho, aos pomares de fruta, à azenha junto ao antigo olival e à ribeira que atravessa a quinta, numa época importante na agricultura do Douro.

No século XVII, uma pequena capela foi construída na margem do rio Douro nas terras da Quinta Nova para proteger os homens que se aventuravam nos barcos rabelos num trecho particularmente traiçoeiro do rio. Durante a viagem, quando a travessia não corria bem ou a morte lhes parecia próxima, os barqueiros faziam promessas à santa padroeira em troca de salvação e a seu pedido foi feita uma imagem em pedra de granito da Nossa Senhora do Carmo, com o escapulário da Ordem das Carmelitas. Cuidadosamente preservada ao longo dos anos, ainda hoje se encontra na pequena capela da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, que deve, portanto, o seu nome à devoção dos mareantes dos barcos rabelos.



**Uvas:** corte de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Cão e Tinta Roriz

**Notas de Degustação:** Vinho de cor rubi escuro. Os aromas de boa intensidade revelam notas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cassis, mirtilos e amoras, notas de especiarias, como pimenta branca e do reino, além de toques terrosos, defumados e de tabaco. O paladar é fresco, com boa complexidade e equilíbrio, sendo um vinho encorpado. A textura do vinho é deliciosa, taninos firmes e boa acidez. Seu final é marcado por frutas pretas maduras, além de toques de especiarias e o final de boca é bem agradável. O vinho passa 6 meses em barricas de carvalho francês (30% novas). Paciência com ele na taça, para que mostre todas suas camadas de aromas e de sabores.

**Reconhecimentos de Críticos:** Safra 2019 - 92 pontos Público – Fugas; 17 pontos Revista de Vinhos; 17,5 pontos Grandes Escolhas; 91 pontos Wine Enthusiast; 91 pontos James Suckling.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda por mais 5 anos, desde que seja mantido em condições adequadas. Se você preferir frutas vermelhas nos aromas e sabores, beba nos próximos 3 anos.

**Notas de Harmonização:** Acompanha carnes grelhadas com molhos ricos e encorpados, carnes suínas, embutidos, cogumelos, além de queijos de massa dura e meio curados. Acompanhou muito bem um queijo mineiro da Serra do Salitre meio curado.

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C

**Faixa de Preço – \$\$\$**

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

# AS REGIÕES VINÍCOLAS DE MENDOZA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Preparando as malas para uma viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, durante o próximo mês de março. Escrevemos nesta semana sobre as regiões vinícolas de Mendoza, na Argentina.

A província de Mendoza traduz a riqueza e a excelência de qualidade vitivinícola da Argentina. Afirmar que Mendoza é a principal região vitivinícola da Argentina é redundante. Para lá foram direcionados os maiores investimentos estrangeiros e, sem dúvida, é em Mendoza que estão estabelecidas as vinícolas mais tecnológicas do país. Das centenas de vinícolas espalhadas por seus mais de 160 mil hectares sai a maioria dos vinhos produzidos no país, o que significa pelo menos 70% do que é engarrafado pelas cerca de 1500 bodegas mendocinas.

A região vinícola de Mendoza, na Argentina, era originalmente conhecida como Cuyo. Esta região experimentou um grande boom na vinificação nos séculos 19 e 20, o que resultou na área se tornando a quinta maior região vinícola do mundo e a maior de toda a América Latina.

O clima de Mendoza é continental com áreas de condições desérticas semiáridas. Existem quatro estações distintas ao longo do ano, sem extremos de temperatura reais. Isso proporciona um ciclo de crescimento muito estável para as videiras sem grandes eventos, como dormência de inverno. A principal preocupação dos vinicultores em relação ao clima é o granizo durante os meses de verão, conhecido pelos moradores como La Piedra.

Transformada a partir da irrigação artificial – utilizando-se águas tanto de degelo da Cordilheira dos Andes como dos rios que banham a região. Seus vinhedos encontram-se em áreas elevadas, começando nos 600 metros e podendo ultrapassar os 1.500 metros acima do nível do mar.

Os solos em Mendoza são predominantemente de solos aluviais que contêm areia solta sobre camadas de argila. Os muitos rios de montanha da região, incluindo os rios Desaguadero, Mendoza, Tunya, Diamante e Athel, são excelentes fontes de irrigação. A água desses rios é fornecida pelo derretimento das geleiras na Cordilheira dos Andes.

Em Mendoza, existem mais de 17.000 furos que fornecem à região o equivalente a dois rios de área de fluxo de água. Além disso, a região possui um intrincado sistema de irrigação de canais, canais e reservatórios que remonta ao século XVI.

Devido ao seu tamanho e diversidade de variedades de uvas, a região de Mendoza produz uma variedade de vinhos brancos e tintos que impressionam o paladar de diversos apreciadores de vinho. A área de Barrancas de Mendoza, por exemplo, é conhecida pela produção de vinho tinto que tem sabores de frutas mais escuras e níveis suaves de acidez. Barrancas produz Syrah, Malbec e Cabernet Sauvignon vinhos reconhecidos internacionalmente. Em Maipu, a produção de vinho tinto é dominada pelo Malbec, que confere ao vinho sabores de frutas vermelhas com notas de tabaco.

Os vinhos tintos do Vale do Uco são densos com camadas de sabores de frutas negras, como ameixas, amoras, azeitonas e framboesas. Estes vinhos apresentam notas de pimenta vermelha com um final de cacau em pó. A área de San Rafael produz principalmente vinhos tintos Cabernet Sauvignon e Malbec com sabores de frutas vermelhas torradas e um final herbal e salgado. Junto com isso, eles também produzem blends de vinhos tintos usando uvas Syrah e Malbec. Estes vinhos são roxos escuros com tons violetas.

Assim, engana-se quem acha que Mendoza tem características únicas. Cada uma de suas sub-regiões oferece condições geográficas próprias. Além da altitude, variam a composição do solo, o clima e a origem das águas, determinando terroirs e, portanto, vinhos diferentes.

Por isso, algumas das mais maiores e mais celebradas bodegas têm vários tipos de uvas plantadas nas várias sub-regiões. Com estudos e pesquisas, elas estão definindo quais são as castas mais indicadas nas mais diversas áreas, para produzir uvas capazes de gerar vinhos diferenciados e de ótima qualidade em cada uma delas. Todo esse processo, além de otimizar a produção, contribui significativamente para a melhoria do vinho argentino como um todo.

São cinco grandes sub-regiões em Mendoza: Central, Norte, Leste, Vale de Uco e San Rafael, cujas extremidades chegam a ter mais de 200 quilômetros de distância uma da outra.

**REGIÃO CENTRAL** - Com clima temperado de fresco a quente, o centro da província de Mendoza, que compreende os distritos de Maipú e Luján de Cuyo, oferece uma das melhores condições do continente para o cultivo de uvas viníferas, em altitudes de 650 a 1.100 metros. Não por acaso foi ali que imigrantes italianos plantaram os primeiros vinhedos da Argentina e onde hoje estão a maioria das vinícolas tradicionais do país.

Luján de Cuyo abrange, entre outros, os conhecidos e reputados distritos de Las Compuertas, Vistalba, Perdriel, Agrelo e Ugarteche. Maipú inclui Lunlunta, Las Barrancas, Cruz de Piedra, Beltrán e Coquimbito.

O Rio Mendoza é uma região vitivinícola antiga e tradicional, também conhecida como a “primeira zona” dos vinhos argentinos. Estando ao sul da cidade de Mendoza,

com os melhores solos da província - pedregosos, pobres e ricos em calcário -, fatores excepcionais para o cultivo da videira, que contribuem significativamente para que os vinhos produzidos na região estejam entre os melhores do país. Há uma diversidade de microclimas e a maioria das vinícolas se utiliza de uvas dessa área na produção de seus vinhos.

A casta mais característica da região é a Malbec, a partir da qual se obtêm vinhos emblemáticos, representativos da região, da província e do próprio país. Aliás, em Luján de Cuyo está a DOC - Denominação de Origem Controlada - para elaboração de Malbec. Lá, a fruta atinge aromas complexos, cor e ótima concentração. Entretanto, a Malbec obviamente não é a única casta cultivada na Região Central, onde se produzem bons vinhos também a partir de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Entre as vinícolas de destaque na região estão: Alta Vista, Catena Zapata, Finca Flichman, Finca La Anita, Luigi Bosca, Mendel, Norton, Pulenta Estate, Rucá Malen, Santa Julia, Séptima, Terrazas de Los Andes, Trapiche, Trivento, Viña Alicia e Zuccardi.

**LUJÁN DE CUYO** - Aos pés da Cordilheira dos Andes, com altitudes acima de 1.000 metros, Luján de Cuyo abriga a Denominação de Origem Controlada para produção de Malbec do país. O vinho Norton Malbec D.O.C. foi o primeiro do país a estampar a sigla em seu rótulo. Aliás, a primeira vinícola da Bodega Norton, a centenária Finca Perdriel, fundada em 1895, fica em Luján de Cuyo, justamente na sub-região de Perdriel. Além de Perdriel, compõem a sub-região Las Compuertas, Vistalba, Agrelo e Ugarteche.

**MAIPÚ** - Em uma região mais baixa e quente, Maipú conta com inúmeros vinhedos antigos, do início do século 20. Assim como em Luján, há escassez de chuvas e a água advém do Rio Mendoza. Ela compreende os distritos de Lunlunta, Las Barrancas, Cruz de Piedra, Beltrán e Coquimbito.

**REGIÃO NORTE E LESTE** - Integram a parte mais baixa da província de Mendoza, a menos de 750 metros do nível do mar, perfazendo uma planície desértica, com solo arenoso e clima quente. Abriga a maior parte das sedes de vinícolas da região, ainda que isso esteja mudando. Produz vinhos fáceis de se beber, de consumo rápido, mais maduros e frutados, por isso são consideradas potências vitivinícolas. A região Norte engloba o departamento de Lavalle e parte dos departamentos de Maipú, Guaymallén, Las Heras e San Martín. Já o Leste abriga os departamentos

de Junín, Rivadavia, San Martín, La Paz e Santa Rosa.

Abrangendo ainda áreas de menor altitude, irrigadas pelo Rio Mendoza. A altitude pode variar entre 600 e 750 metros acima do nível do mar, com pequeno declive, e predominam solos de areia fina.

Destacam-se a produção de vinhos brancos a partir de Chardonnay, Sauvignon, Chenin Blanc, Ugni Blanc e Torrontés, e de tintos feitos com Syrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Malbec. Aqui e na região Leste o foco está na produção de vinhos mais acessíveis e de maior volume de produção.

Considerando a superfície de vinhedos e a quantidade de vinícolas estabelecidas na região, o Leste da província de Mendoza constitui verdadeira potência vitivinícola. Com altitudes que descendem de 750 a 640 metros, apresenta diferenças substanciais no clima, solo e amplitude térmica, de acordo com diferentes áreas.

Nos setores localizados nos arredores da cidade de Mendoza, os solos apresentam pouca capacidade de drenagem. Já no extremo leste, especialmente nos departamentos de Santa Rosa e Rivadavia, a terra em geral é arenosa e bem permeável; a paisagem é desértica e verifica-se grande amplitude térmica. Todos esses fatores contribuem para que vinhos do Leste - e também do Norte - sejam mais maduros e frutados, próprios para consumo rápido e agradem a maioria dos paladares.

Cultivam-se praticamente todas as castas existentes na Argentina, destacando-se, entretanto, as produções das brancas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Torrontés e Viognier e das tintas Sangiovese, Syrah, Bonarda e Tempranillo. Merecem destaque as vinícolas Santa Rosa e Zuccardi.

**REGIÃO DO VALE DE UCO** - Com grandes investimentos internacionais, é a região que mais cresce na Argentina em termos de vitivinicultura. O solo pedregoso irrigado por águas puras de degelo e altitudes de até 1.700 metros acima do nível do mar são um convidativo diferencial. Seus vinhos de altitude fazem sucesso, como acontece com os rótulos e os lançamentos batizados Altura, com Malbec, Cabernet Franc e Pinot Noir.

O Vale de Uco é composto por diversos distritos, com destaque para Altamira, Gualtallary, Chacayes, Vista Flores, Tupungato, Tunuyán e San Carlos, que incluem, entre



outras, as reputadas localidades de Vista Flores, La Consulta, Altamira e Gualtallary, conhecidas pela alta qualidade dos vinhos produzidos. Com clima ameno, grande amplitude térmica e solo pobre, pedregoso e bem drenado, caracterizam-se por sua capacidade de produzir uvas de qualidade superior, com bom tanino, cor e ótimo equilíbrio entre acidez e açúcar; qualidades que permitem a vinificação de brancos e tintos capazes de envelhecer por longo período.

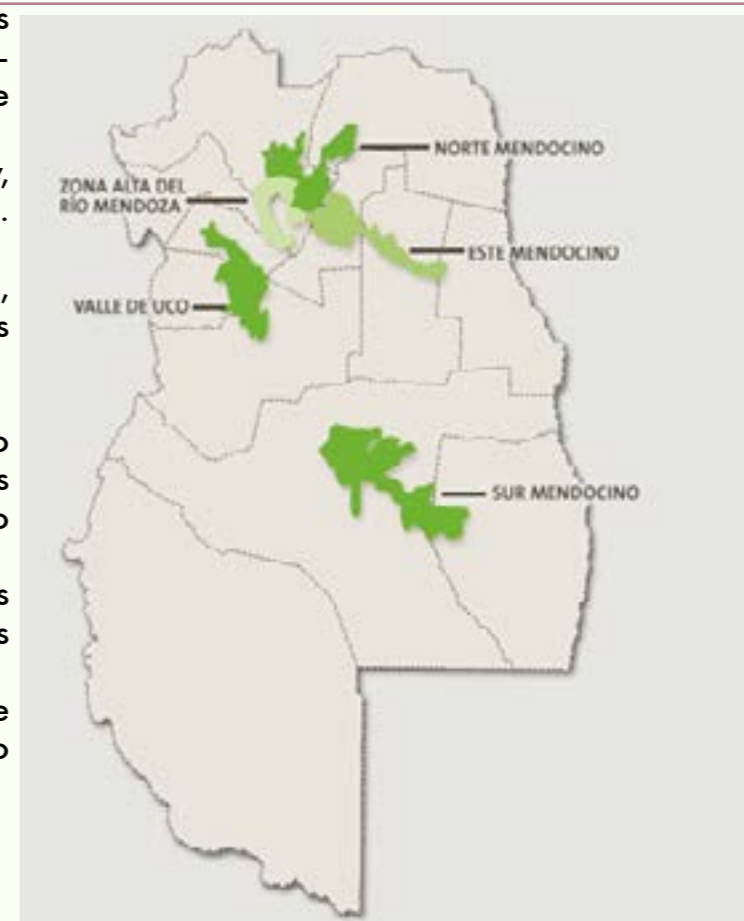
Tradicionalmente, cultiva-se na região Sémillon e Malbec. Mais recentemente, foram introduzidas Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Merlot, que mostram grande adaptabilidade ao terroir local, assim como Syrah e Tempranillo. Hoje o vale vive seu auge, recebendo investimentos internacionais e produzindo grandes vinhos.

Destaque para diversas vinícolas, entre elas, Andeluna Cellars, Atamisque, Catena Zapata, Clos de Los Siete, Doña Paula, Finca Sopenia, Flecha de Los Andes, François Lurton, Montevejo, O. Fournier, Rutini, Salentein, Terrazas de Los Andes, Trivento e Vistalba.

**REGIÃO DE SAN RAFAEL** - Localizado na porção sul de Mendoza, onde também fica General Alvear, possui solo calcário e uma altitude descendente de 800 a 450 metros acima do nível do mar. Seu clima é mediano, ameno e os solos calcários, a irrigação é feita pelos rios Atuel e Diamante. Ainda que ampla e um tanto genérica, existe uma Denominação de Origem Controlada San Rafael.

Destaca-se como a principal área de cultivo de Chenin Blanc na Argentina, além de produzir também bons vinhos a partir de Chardonnay, Malbec, Sauvignon Blanc, Merlot e Cabernet Sauvignon. Merecem destaque na região, as vinícolas Casa Bianchi e Alfredo Roca.

Nos próximos artigos falaremos mais sobre as outras regiões de produção além de Mendoza. Não perca a chance de provar uma taça de vinho argentino !!! 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

## “COM QUE VINHO EU VOU?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 11/02/2023

Quais os estilos de espumantes, brancos e rosados que podem fazer sucesso para embalar os bloquinhos e desfiles de carnaval.

A cantora baiana Claudia Leitte apresenta neste Carnaval o seu primeiro vinho em lata. O espumante é uma edição limitada da Artse, empresa especializada no envase de espumantes, brancos e tintos nas latinhas, e as primeiras 2 mil unidades serão vendidas por R\$ 15 para os foliões do bloco Largadinho, que desfila em Salvador. Na teoria, o vinho em lata é a bebida ideal para quem quer embalar a folia com a bebida do deus Baco. Prático, descompromissado e feito para beber geladinho, ele acompanha bem a festa e, a cada carnaval, há a expectativa para ver se o vinho em lata vai decolar por aqui – quando chegou, um pouco antes do início da pandemia do coronavírus, esta embalagem era vista como a mais promissora para o público jovem que estava chegando ao vinho.

Mas hoje, pós-covid, ele disputa espaço com as demais latinhas, das populares cervejas aos drinques prontos para beber. Mas há certa dificuldade de encontrar estes vinhos nos ambulantes que rodeiam os bloquinhos de carnaval e a bebida ainda não ganhou volume para ter um valor mais competitivo. Hoje, seu preço muitas vezes afasta vários consumidores – no Pão de Açúcar, a embalagem de 269 ml do básico Rosé Frisante da Vivant é vendida por R\$ 16,99, por exemplo.

Para quem quer ficar no vinho e na folia, Karene Villela, sócia da importadora Portus, sugere o portônica, coquetel preparado com vinho do Porto, água tônica e um toque cítrico, de limão ou laranja. “Ele é super refrescante, combina com o carnaval”, afirma ela. Carnavalesca por vocação, Karene conta que já preparou o drinque e o levou, bem geladinho, em garrafas térmicas para a folia em anos passados. Em breve, a vida de Karene e dos demais fãs deste drinque deve ficar mais fácil. Depois de diversos problemas na importação, o portônica em lata, da portuguesa Taylor’s, deve chegar ao Brasil, distribuído pela Heineken, informa Fernando Seixas, responsável pelo mercado brasileiro na Taylor’s. Mas só depois do carnaval.

A saída é degustar o vinho antes de ir para a folia, ou depois. Na procura destes rótulos algumas dicas podem ajudar. A primeira é preferir as garrafas fechadas com tampa de rosca, o que elimina o saca-rolhas no item de acessórios necessários. E este fecho, ainda, é muito usado naquelas garrafas que não devem envelhecer por muito tempo, em geral, vinhos mais leves e frutados, que são o estilo que combina com a folia. Outra dica é lembrar que as taças de plástico ou acrílico são ideias para a situação – aqui, nada de cristal ou vidro. E pensar em vinhos que combinem com a descontração do Carnaval.

Nos estilos, os espumantes têm a proposta da folia. Mas nada de apostar nos rótulos mais sofisticados, como aqueles vintage ou safrados (elaborado com uva de uma única safra) ou com longa autólise (o período em que as leveduras ficam em contato com o vinho na garrafa). A não ser que o seu carnaval for no sofá de casa. As borbulhas para o folião podem ter o estilo brut, que, salvo exceções, são bem-feitas e combinam com a alegria da festa. Se a opção for pelos representantes brasileiros, as marcas vendidas nos supermercados funcionam bem para a ocasião... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/com-que-vinho-eu-vou/>

## “O QUE É PRECISO PARA SER UM BOM SOMMELIER?” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 10/02/2023

William Wouters, presidente da associação internacional, dá destaque não apenas a concursos, mas ao desenvolvimento profissional e educacional

O fato de ter conseguido trazer o Concurso Mundial de Sommeliers de 2019 para a Bélgica, desbancando as pretensões da França (o fato de o primeiro campeonato da categoria ter sido realizado em Bruxelas 50 anos antes foi um argumento decisivo), e a organização ter sido um sucesso, animou o então presidente da associação belga de sommeliers, William Wouters, a disputar a presidência da Association de La Sommellerie Internationale (ASI), cuja votação se realizaria no fim do ano seguinte. Isso significaria ter que dedicar parte importante de seu tempo como diretor e coproprietário, ao lado da esposa, Filipa Pato, da vinícola que leva o nome do casal na região da Bairrada, em Portugal.

Com uma vida profissional muito vinculada à “sommellerie” (quinta geração de uma família ligada à gastronomia, Wouters foi campeão belga da categoria em várias ocasiões e trabalhou em casas estreladas na Europa antes de abrir o Pazzo, em 1998, (um dos restaurantes mais concorridos de sua cidade natal, Antuérpia), era quase imperativo atender àquele chamado, e a própria Filipa deu força para ele ir em frente. Seria, em todo caso menos complicado que os primeiros anos de casados (estão juntos desde 2006), quando William não podia se ausentar muito do restaurante e o casal já com dois filhos vivia se dividindo entre duas casas. Foi assim até Wouters tomar a decisão de vender o restaurante, em 2014.

Mesmo assim, a mudança para a Bairrada não foi imediata. Bastante conhecido no setor gastronômico belga, tão logo correu a notícia que ele havia se desvinculado do restaurante, Wouters foi convidado para acompanhar a seleção de futebol da Bélgica que disputaria a Copa do Mundo de 2014 no Brasil. Era para se responsabilizar pela alimentação dos atletas, valendo-se de sua experiência na área de catering e da facilidade de se comunicar em português-criado bilingue, francês e flamengo, Wouters aprendeu e fala fluentemente inglês e português, além de italiano e alemão em nível profissional. Fanático por futebol, ele não iria recusar o convite.

William Wouters aceitou o desafio de assumir a presidência da ASI num momento em que a profissão de sommelier estava sendo bastante afetada pela pandemia da covid-19... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-e-preciso-para-ser-um-bom-sommelier.ghtml>

## “BRANCOS 2021 DA BORGONHA – VÁ PARA O SUL!” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 11/02/2023

– Este é o ano para começar a levar a sério os borgonhas brancos dos Mâconnais. À medida que os Borgonhas brancos de 2021 chegam ao mercado, os preços daqueles das denominações mais reconhecidas da Côte d’Or, como Meursault e Montrachets, são, francamente, risíveis. A colheita era tão pequena e a demanda global tão aparentemente inesgotável que até os vinhos das comunas mostrados durante as degustações de Borgonha do mês passado em Londres eram frequentemente oferecidas por mais de 300 libras, às vezes mais de £ 400, para um caso de seis garrafas em fiança. Isso significa que, quando eles forem armazenados até atingirem a maturidade, e os Impostos de importação e o IVA forem pagos, os amantes da Borgonha podem estar efetivamente pagando quase £ 100 por uma garrafa de um village de Puligny-Montrachet, e pelos Premiers Crus e Grand Crus, é claro, ainda mais.

Enquanto eu provei minha rodada das ofertas dos comerciantes do Reino Unido da safra de 2021, fiquei cada vez mais ciente de quão bons os brancos de 2021 dos Mâconnais são. Eles são feitos da mesma uva, Chardonnay, mas cresceram bem ao sul da Côte d’Or, ao norte da região de Beaujolais. No passado, vinhos de apelacões de Mâconnais como St-Véran, Viré-Clessé, Pouillys e muitas variações sobre a palavra Mâcon costumavam ter um pouco de gordura para o meu gosto, sem a tensão e sabor que uma boa Côte d’Or geralmente pode oferecer. Mas, em geral, os vinhos de 2021 Mâconnais têm tensão admirável, bem-vinda, bem como as frutas puras e maduras da chardonnay que sempre os caracterizaram.

Não sei por que esse é o caso, mas pode ser porque os Mâconnais foram particularmente afetados pelas cruéis geadas do início de abril de 2021. Alguns produtores dificilmente conseguiram produzir em 2021 e praticamente todos eles viram suas videiras produzirem muito menos uvas do que o normal. Talvez isso, juntamente com o vento norte e o calor do final de agosto, tenha concentrado a acidez e os sabores que as bagas acabaram produzindo.

Isso pode ter aumentado um pouco os preços dos vinhos do ano 2021, mas a diferença de preços entre os vinhos da Côte d’Or e os dos Mâconnais aumentou ainda mais. Apesar disso, o valor em oferta no sul da Borgonha parece não ter sido notado por muitos compradores. Praticamente todos os comerciantes que participaram da Borgonha Week em Londres no mês passado têm estoques desses vinhos adoráveis restantes. Os únicos para os quais aparentemente houve alguma demanda perceptível são os premiers Crus recém-criados, vinhedos superiores especificados, em Pouilly-fuissé, e o melhor dos vinhos de vinhedos em Pouilly-Vinzelles como Les Quarts, que deve ser receber o status de Premier Cru em 2024.

Adam Bruntlett, comprador da Borgonha, da Berry Bros & Rudd, ressalta que “os vinhos Mâconnais geralmente são menos populares no primeiro momento”. Ele observa que o preço certamente não está acompanhando o ritmo da Côte de Beaune. Até o Premier Cru Pouillys tem cerca de metade do preço de um vinho da comuna dos três grandes - Meursault, Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet. Jason Haynes, da Flint e Stannary Wine, também admite que, entre seus clientes, os vinhos Mâconnais são “muitas vezes negligenciados”.

Peço que você aproveite essa situação enquanto durarem os estoques. Os vinhos geralmente continuarão melhorando nos próximos cinco anos e, às vezes, muito mais anos. Quanto mais caro o vinho, mais tempo geralmente valerá a pena manter, com os melhores Pouilly-Fuissés tendo tanta longevidade quanto um vinho de comuna da Côte d’Or.

O Mestre do Vinho David Roberts, do importador do Reino Unido, Goedhuis, que é especialmente bom em farejar o valor de um Borgonha, está compreensivelmente interessado nos vinhos de Mâconnais do Domaine Jean-Marc Boillot de Pommard, que adquiriu consideráveis participações no Mâconnais, seguindo os passos de Dominique Lafon, de Meursault, e a falecida Anne-Claude Leflaive, de Puligny-Montrachet, os dois grandes nomes da Côte d’Or que investiram em vinhedos Mâconnais na virada do milênio.

Minha nota no excelente Mâcon-Chardonnay, de J-M Boillot, Les Buserettes (£ 245 por 12 na Goedhuis) é simplesmente: “isso tem gosto como um branco da Côte d’Or, por que não seguir!” Seguido pelo ‘GV’ em Jancisrobinson. com incluir notas de degustação sobre vinhos que achamos particularmente um bom valor. Eu escrevi isso antes de ler na última edição da Borgonha de Jasper Morris que, na Boillot, eles fazem todos os seus brancos, ambos da Côte d’Or e Mâconnais, exatamente da mesma maneira. Tanto o Mâcon-Chardonnay regular quanto o Mâcon-Chardonnay, Le Berceau, também são ótimas compras por £ 198 e £ 245 por 12, respectivamente.

Incontavelmente, pelas minhas luzes, nem todos os vinhos Mâconnais de Heritiers du Comte Lafon foram comprados. Esses vinhos têm sido pechinchas óbvias... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/white-burgundy-2021-go-south>

## 25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

VINS DE  
PROVENCE

*le Goût du Style*

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiência enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época,



o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados “Vin du Pape” (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (\*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

**Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br**



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### COMO VOCÊ RECONHECE UM VINHO NA MATURIDADE?

Só há uma coisa pior do que beber um vinho muito cedo: beber tarde demais. O maior prazer é beber um vinho no auge: quando atingiu sua maturidade ideal para beber.

No entanto, esse momento pode ser diferente para todo amante de vinho - dependendo de suas preferências pessoais. Todo bom vinho passa por diferentes fases no decorrer de sua "vida" após o engarrafamento, durante a qual muda seu aroma e também sua textura. Muitas pessoas preferem vinhos jovens e frutados com um aroma fresco e sabor harmonioso, outras preferem vinhos mais maduros que são caracterizados por aromas complexos e menos frutados, mas são particularmente duradouros.

Pelo menos 80 % de todos os vinhos produzidos no mundo destinam-se a beber no primeiro a dois anos após a colheita. Esses vinhos atingem a maturidade de seis a oito semanas após o engarrafamento. Estes são principalmente vinhos básicos, destinados a fornecer prazer de beber descomplicado.

**INDICADORES PARA O POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO** - O potencial de envelhecimento de um vinho depende de vários fatores, o que não menos influencia sua vida útil. Isso inclui o extrato (dependendo do rendimento e da idade das videiras), o teor de açúcar residual, a acidez, o conteúdo do tanino e a mineralidade. Todos esses fatores são, por sua vez, determinados pela variedade de uvas e pelo terroir.

Como regra geral, quanto maior o nível de qualidade (determinado pela proximidade da origem e/ou do prediado), mais potencial de envelhecimento o vinho tem. Os vinhos cujas uvas vêm de uma única vinha ou parcela têm a origem mais próxima. Na Alemanha, a Associação de Prädikat Wine Estates (VDP) classificou as vinhas novamente.

Os vinhos da mais alta qualidade vêm dos chamados "Erste Lagen" e Große Lagen. Na Áustria, vinhos com status DAC - nas áreas que o premiam - têm maior potencial de maturação. Nos países latinos da Europa (França, Itália, Espanha, Portugal), a estreiteza da origem é indicada pelo status de AOC ou DOC. O prediado - que é relevante para os vinhos alemão e austríaco - é baseado no peso obrigatório das uvas, isto é, a soma das substâncias de extrato dissolvido. Os principais prediados são Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein.

**FASES DO PROCESSO DE MATURAÇÃO** - Um vinho jovem é como uma criança pequena: impetuosa, um pouco imatura e selvagem, ainda não totalmente desenvolvida em caráter. Os componentes individuais (frutas, acidez, tanino, possivelmente madeira) ainda não estão integrados e talvez ainda "fiquem próximos um do outro": cada componente está presente e identificável por si só. Especialmente a acidez pode ser bastante dominante (às vezes apontado) nesta fase; bem como a madeira, que pode abafar todos os outros aromas com notas de fumaça, tostados, baunilha e caramelo, e em vinhos tintos, o tanino, o que deixa uma sensação de secagem na língua e mucosas da boca. A fruta é intensamente pronunciada nesta fase, remanescente de frutas frescas e, dependendo da variedade de uva, vegetais ou outras plantas

Depois de um certo tempo, o vinho entra na "puberdade": fica inacessível, fecha e se torna não bebível. Nesta fase, ocorre uma transformação química. Os ingredientes individuais reagem entre si, os compostos de aroma são dissolvidos e ligados novamente, as frutas recuam, acidez, tanino e madeira são gradualmente integradas. Nesta fase, que geralmente pode durar alguns ou vários anos, o vinho não chega a ser prazeroso. Simplesmente precisa de tempo de guarda e deve se desenvolver na adega.

Após a conclusão da guarda, o vinho cresceu, atinge o auge. Os componentes individuais (frutas, acidez, tanino, madeira) agora são harmoniosamente combinados, novos aromas foram criados, o vinho se tornou mais complexo e elegante e encontrou seu equilíbrio interno; o personagem está totalmente desenvolvido. Os aromas de frutas agora são menos proeminentes, mais contidos, mas mais complexos. À medida que o vinho amadurece, eles diminuem cada vez mais a favor de aromas "outonais" (nozes, amêndoas, terra, cogumelos, folhas). O tanino se torna suave, a textura macia, suave e encorpada. A cor fica mais escura: amarelo dourado para vinhos brancos, acastanhado para vinhos tintos.

Se não bebido em seu auge, o vinho segue pela fase de degeneração: o vinho lentamente “morre”. A cor perde o brilho e se torna cada vez mais escura (âmbar para marrom em vinhos brancos, tijolo vermelho a marrom avermelhado em vinhos tintos), a fruta desaparece completamente, o aroma se torna cada vez mais terroso e picante e finalmente difuso e sem graça. A textura se torna mais chata, sem acidez, o tanino quebradiço, os componentes individuais se separam novamente de sua conexão, acidez e amargura, em última análise, permanecem como um “esqueleto”.

A esse respeito, as analogias podem ser desenhadas - como já foi feito aqui - entre o desenvolvimento de um vinho e os estágios da vida de uma pessoa ou a sequência das estações. Um vinho tem sua maturidade ideal na idade adulta ou em seu “verão”. Esta fase leva mais tempo na “vida” de vinhos de alta qualidade e se estende ao longo de vários anos.

Portanto, beber maturidade não é realmente um ponto no tempo, mas um período de tempo. Para encontrar o tempo certo, pode-se orientar-se sobre os pontos de referência acima mencionados. Depende sempre das condições de armazenamento sob as quais o vinho amadureceu. Em caso de dúvida, há apenas uma coisa a fazer: experimente!

**ANTECIPANDO O PROCESSO DE ENVELHECIMENTO** - Para estimar como um vinho se desenvolverá no futuro, ele pode ser exposto ao ar de maneira controlada, porque a influência do oxigênio é a principal causa do aroma e textura do vinho mudar com o tempo. Um vinho que não se decompõe ou mesmo fica melhor (mais complexo, harmonioso, liso) depois de um, dois ou três dias na garrafa ou uma jarra aberta tem um grande potencial de envelhecimento (mais de cinco anos).

No entanto, esse experimento deve ser feito principalmente com vinhos mais jovens. Os vinhos antigos geralmente agem de maneira rápida e inexoravelmente com o ar. Um vinho jovem que sobrevive apenas algumas horas no ar não tem potencial de envelhecimento e deve estar bêbado nos próximos meses.

**BEBENDO POR TABELAS DE MATURIDADE** - A maioria dos guias e críticos do vinho oferece recomendações explícitas de beber: eles nomeiam o período de tempo dentro do qual o vinho em questão deve desenvolver positiva ou pelo menos não negativamente quando armazenada corretamente (escura, bastante fria e a uma temperatura constante).

Além disso, a revista “Vinum” ou o “Guia de Bolso de Hugh Johnson”, do crítico britânico de vinhos Hugh Johnson, por exemplo, oferecem tabelas detalhadas de maturidade para as safras em regiões individuais de cultivo de vinho... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/faq/wine-storage-and-preservation/how-do-you-recognise-drinking-maturity?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_06&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/faq/wine-storage-and-preservation/how-do-you-recognise-drinking-maturity?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_06&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 02/2023)

### **CONSUMO DE VINHO EM DECLÍNIO NA ALEMANHA**

O consumo de vinho na Alemanha caiu 4 %. Conforme anunciado pelo Instituto de Vinho Alemão (DWI), o consumo per capita de vinhos ainda caiu de 20,7 litros para 19,9 litros no ano do vinho de 01.08.2021 a 31.07.2022. Isso significa que cada habitante bebeu, em média, cerca de uma garrafa a menos do que no mesmo período do ano anterior. O consumo de vinhos espumantes permaneceu estável a 3,2 litros por pessoa.

No total, 19,4 milhões de HL de vinho alemão e importado, 2,7 milhões de HL dos quais com espumante, foram bebidos na Alemanha durante o período em revisão, 500.000 HL menos do que no ano anterior. Como a população cresceu quase um milhão de pessoas para 84,1 milhões de habitantes, isso resulta em um consumo per capita de 23,1 litros por ano... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/declining-wine-consumption-in-germany-one-bottle-less-per-head?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_06&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/declining-wine-consumption-in-germany-one-bottle-less-per-head?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_06&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 08/02/2023)