



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS VULCÂNICOS – PARTE 1
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHOS VULCÂNICOS – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“DÊ UMA CHANCE AO VINHO DE ÂNFORA”-
POR SUZANA BARELLI**



09



11

**“ESCOLHER OS VINHOS DO DIA DE AÇÃO
DE GRAÇAS É A PARTE FÁCIL” - POR ERICK
ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 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 !

SASSICAIA 2019 – BOLGHERI SASSICAIA - ITÁLIA

Sassicaia é um ícone! O primeiro vinho com uvas francesas a ser classificado como supertoscano e a colocar Bolgheri definitivamente no mapa dos grandes vinhos.

Nos anos vinte, estudante em Pisa, Mario Incisa Della Rocchetta sonhava em criar um vinho de raça. O ideal era representado por grandes vinhos de Bordeaux. Depois de diversos experimentos com vários tipos de uva a decisão foi tomada escolhendo a Cabernet Sauvignon pela semelhança que tinha entre a região de Bolgheri na Toscana e a região de Graves em Bordeaux. O nome Sassicaia vem mesmo da constituição do terreno pedregoso ou "sassoso", daí Sassicaia ou lugar pedregoso.

O primeiro vinhedo de Mario Incisa é hoje considerado o berço do Cabernet italiano. Um vinho composto prevalentemente desta uva francesa representando na época uma grande mudança na cultura toscana e piemontesa do sangiovese e da nebbiolo, tanto que as primeiras opiniões não eram positivas: os complexos vinhos obtidos da Cabernet Sauvignon necessitavam de um tempo para estruturar-se.

De 1948 a 1960 o Sassicaia foi bebido somente na Tenuta San Guido, mas a cada ano poucas caixas eram postas para envelhecer nas adegas de Castiglioncello. O Marquês se deu conta que com o tempo seu vinho melhorava, pois aquilo que antes eram considerados defeitos com o tempo foram se tornando virtudes.

Em 1965 Mario plantou outros dois vinhedos de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. A safra de 1968 foi a primeira a ser comercializada no mercado com uma receptividade de um Bordeaux premier cru. Nos anos seguintes a cantina foi transferida para um local com temperatura controlada para a fermentação em tanques de aço inox e para o envelhecimento começaram a ser usadas barricas de carvalho francês.

A safra de 1985 que alcançou pontuações altíssimas é um divisor de águas para o Sassicaia, pois deu visibilidade e reconhecimento internacional sendo considerada a partir daí por unanimidade um dos grandes vinhos italianos.

A terra de Bolgheri continua a proporcionar ao mundo o Sassicaia, um vinho que tem alma nobre e a memória das pedras. Após a colheita manual, a fermentação acontece por 15 dias em tanques de inox, com as cascas e temperatura controlada e em seguida, sua guarda é feita em barricas de carvalho francês durante 24 meses seguido de afinamento em garrafa por mais 6 meses

Mais do que isso, é a única propriedade na Itália que possui sua própria denominação, a Bolgheri Sassicaia.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi escuro. Com aromas de frutas vermelhas, groselhas e cassis, além de uma estrutura de madeira bem integrada, com notas de cedro, baunilha e tabaco. É um vinho muito equilibrado, com perfeita integração de bouquet, acidez e álcool. Em boca é aveludado, com um final bem longo.

Pontuações: 98 RP / 98WS / 99 WE

Estimativa de Guarda: Ainda jovem para ser bebido, poderá evoluir por mais 20 anos em guarda.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com cordeiro, corte de carnes vermelhas assadas ou grelhadas, magret de canard, queijos cremosos. Acompanhou perfeitamente um Carré de Cordeiro em Crosta de Ervas sobre Caviar de Berinjela e Piperade de Pimentões Defumados e Molho Grego Tzatziki finamente preparado pelo Chef Douglas.

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

Faixa de Preço – Estelar

Degustado na Confraternização da AMICIVINO



VEGA SICILIA ÚNICO 2011 – RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

Os terrenos que viriam a ser Vega Sicilia, foram disputados durante anos entre Peñafiel e o Mosteiro de Valbuena e foi em 1477 que os monges e o conselho chegariam a um acordo. Estes últimos teriam a jurisdição e as terras aráveis e os monges teriam a cobertura florestal. Mas foi em 1577 que o nome Vega de Sicilia apareceu pela primeira vez na história, quando se referia à propriedade. Durante séculos a propriedade foi explorada e comprada ao Marquês de Valbuena, por Toribio Lecanda em 1848, onde o seu filho Eloy Lecanda, começou a produzir vinho de forma profissional na adega da propriedade.

Assim, surgiu a necessidade de construir instalações, escritórios e armazéns de envelhecimento. O objetivo seria produzir vinho de qualidade igualável ao produzido em Bordeaux. Em 1982, a família Álvarez compra a propriedade mantendo-se fiel ao objetivo, ou seja, só é produzido vinho em anos de colheita excecionais.

Vega Sicilia é sem dúvida a mais prestigiosa vinícola da Espanha, lendário, quase dispensando apresentação. Emblemático, sedutor, o Único é um vinho único em todos os sentidos e que está sempre entre os melhores do mundo. Tem estilo e personalidade incomparáveis, é elegante, complexo e com grande poder de guarda, o que faz dele um dos vinhos mais disputados e colecionados do mundo.

“A grande maioria dos vinhos são criados para correr 100 metros rasos. O Vega Sicilia Unico é treinado para uma maratona de muitas décadas”. Citação de López de Castro, enólogo chefe da Bodegas y Viñedos Vega Sicilia. Feliz em suas palavras, o criador fala com propriedade da criatura (o vinho), que matura por 10 a 15 anos antes de ser liberado para o mercado de consumo e pode viver por décadas na garrafa dependendo da safra.

Um ícone internacional só elaborado em safras excepcionais, que nasce na Ribeira Del Duero, importante região da Espanha, e traz no cerne a “Tinto Fino” ou “Tinta Del Pais” (Tempranillo), emblemática casta espanhola, respaldada pelas franco/internacionais: Cabernet Sauvignon e Merlot.

A fundação da Bodega Vega Sicilia data de 1860 e produz apenas 03 vinhos: o Único (um Gran Reserva produzido somente em safras especiais e em número limitado), o Valbuena 5º Ano (segundo na sucessão hierárquica da vinícola, produzido anualmente) e o Único Reserva Especial (um vinho sem safra, de produção limitadíssima – máximo de 20 mil garrafas – elaborado eventualmente, com as melhores barricas e safras do Vega Sicilia Único).

De tão raro, este vinho já nasce com destino certo: Reis, Chefes de Estado e outros tantos milionários do globo. É praticamente impossível encontrar uma garrafa sequer desta preciosidade mesmo nas mais sofisticadas lojas e adegas do mundo. A garrafa de nº 1 era reservada especialmente para o Rei Juan Carlos. Nesta safra a maturação beirou os 10 anos.

Corte de uvas: Tinto Fino (Tempranillo) 85%, Cabernet Sauvignon 13% e Merlot 2%.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi ainda escuro. Nariz com frutas pretas maduras, notas de especiaria doce como a baunilha, tabaco, especiarias exóticas, e elegante toque herbáceo. Profundamente concentrado e enérgico no paladar, oferece sabores de frutas pretas, licor de cereja, toques de café. Os taninos são bem integrados, com bom equilíbrio e requinte em geral. O Unico é uma expressão que pode ser saboreada neste momento, embora com o tempo se torne realmente incrível. É, sem sombra de dúvida, um verdadeiro prazer bebê-lo!

Estimativa de Guarda: ainda jovem, mas foi possível apreciar sua riqueza. Poderá evoluir até 2031.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com cordeiro, corte de carnes vermelhas assadas ou grelhadas. Acompanhou muito bem um Arroz Caldoso de Pato com sua Coxa Confitada, Chorizo Espanhol, Foie Gras, Cogumelos, Avelãs Torradas e Redução ao Roti de Pato, Tangerina e Mostarda à l’Ancienne, também preparado pelo Chef Douglas.

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

Faixa de Preço – ESTELAR

Degustado na Confraternização da AMICIVINO



VINHOS VULCÂNICOS – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os artigos que escrevi sobre a recente viagem que fizemos pela Sicília e Malta, despertou a curiosidade de alguns leitores sobre este roteiro.

Preparado com profundo conhecimento dos Roteiros de Enogastronomia pelo mundo, foi fruto do trabalho da Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, com quem viajo desde 2004 levando grupos pelo mundo da enologia. Desta vez fomos 33 passageiros nesta jornada Enogastrômica e Cultural, visitando cidades, mercados, museus, vinícolas e restaurantes premiados pela Sicília e Malta, com uma extensão pela Costa Amalfitana.

Uma bela oportunidade de conhecer uma região que foi palco de diversas culturas, já que povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis; cada um deles dando uma contribuição inestimável a culinária, a enologia, e ao modo de viver do povo siciliano.

Os monumentos históricos quase intactos são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia (o melhor preservado de todos eles). E ainda conhecer castelos da época das Cruzadas, as capelas de Palermo, além de visitar o Etna.

Do alto da arquibancada com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália, podendo ver a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos pés do Etna, o mais alto (3352 metros acima do nível do mar) e ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita. Visitamos Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto a tradição do vinho da ilha remonta a mais de 2.000 anos, as últimas décadas viram um verdadeiro “boom” em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho das vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés; e porque as variedades de uvas autóctones de Malta guardam sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a “Melaw” (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco no método tradicional de vaso.

Esta viagem foi portanto uma ótima oportunidade de conhecermos o vasto patrimônio histórico, artístico e monumental, um grande legado da Humanidade, que nos oferecem estas antigas civilizações do Mediterrâneo. Uma experiência que adicionou novos sabores e saberes para cada um dos participantes do roteiro, além da degustação de 84 rótulos de vinhos provados ao longo de 8 visitas a vinícolas e 14 refeições oficiais do Roteiro. Durante as tardes e noites livres de uma programação oficial, o grupo teve oportunidade de provar outros rótulos e outros sabores da culinária local. Os vinhos bebidos na Costa Amalfitana estão fora desta conta!

Se na Sicília tivemos a chance de conhecer o Etna e seus vinhos, na Costa Amalfitana visitamos Pompéia aos pés do Vesúvio e provamos vários rótulos.

VINHOS VULCÂNICOS - Nos últimos anos, “Vulcânico” se tornou uma palavra da moda no mundo do vinho, com garrafas da Sicília, Santorini e outras ilhas vulcânicas disparando em procura por rótulos e popularidade.

Um número muito pequeno de regiões vinícolas está localizado próximo a vulcões ativos, adormecidos ou extintos, onde cinzas e lava de erupções passadas criaram um solo vulcânico único. Compreendendo apenas 1% da superfície mundial, é surpreendente que o solo vulcânico tenha uma importância tão grande contribuinte para vinhedos em todo o mundo. Quando as videiras são plantadas nestes locais, os vinhos resultantes podem ser incrivelmente distintos, com acidez pronunciada e características minerais salgadas. Os enólogos se reúnem em torno dos solos vulcânicos por conta da produção de uvas de qualidade superior, resultando em vinhos diferenciados.

Os solos vulcânicos são tipicamente inférteis, ao contrário de outros tipos de solo, pois não retêm a água. Embora isso possa impedir o agricultor comum de plantar vinhedos, os antigos viticultores e os enólogos acreditavam que há um tipo diferente de beleza no cultivo de uvas de vinho em solo vulcânico. As condições adversas das videiras que buscam a água e os nutrientes através do solo rochoso tornam as uvas menores, com as peles mais grossas, dando a estrutura ao vinho e o sabor mais rico.

A rocha e o solo vulcânicos dão ao vinho um caráter distinto. Enquanto a umidade pode ser limitadora, a densidade mineral no solo é alta, dando ao vinho uma



estrutura e um perfil diferente de sabor. Esse aprimoramento da uva (e do vinho) atrai os produtores de vinho para plantar suas vinhas em solo vulcânico - mesmo quando pode ser mais complexo que o plantio em regiões de solo argiloso ou arenoso.

Embora uma vinha plantada em solo vulcânico possa ter menos rendimento por safra, isso não é de fato negativo. A combinação do pequeno teor de água da uva e das peles grossas dá ao vinho vulcânico seu famoso gosto que tantos desejem ao pedir uma taça de vinho tinto ou branco. Ano após ano, os vinhedos em regiões vulcânicas vão se desenvolvendo e suas uvas dão vida e o sabor aos vinhos produzidos.

Os vinhos vulcânicos mais conhecidos são da Sicília, a ilha na ponta da bota da Itália. Aqui, o vulcão Etna tem até uma denominação de origem controlada (DOC) onde os vinhedos crescem a 3.000 metros de altitude. As uvas autóctones Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio fazem vinhos tintos leves a médios encorpados, e se destacam pela elegância com um toque mineral. Os enólogos da região do Etna também fazem brancos de variedades locais como Carricante e Catarratto e essa mineralidade se repete.

Em outros lugares da Itália, o Vesúvio, famoso por ter soterrado Pompéia sob 30 metros de cinzas, influenciou os vinhos da região da Campânia. Procure pelos tintos da Taurasi, feitos a partir da robusta e picante uva – a Aglianico. Além disso, a Falanghina, Fiano e Greco di Tufo que são uvas brancas importantes na região, geralmente mostram seu caráter mineralmente.

Quem é apreciador de vinhos sabe o quanto as condições climáticas, geográficas e topográficas possuem uma influência considerável na qualidade, sabor e aroma da bebida, certo? Afinal, são essas características, unidas aos processos de produção, que dão a cada vinho exclusividade e personalidade.

E quando se trata dos chamados vinhos vulcânicos, essa premissa não poderia ser mais verdadeira. Mas por que produtores e vinícolas escolheriam regiões próximas a vulcões para cultivar vinhas? Qual a influência e características desses locais que os tornam tão especiais e interessantes para a viticultura?

O Solo Vulcânico - Os solos de origem vulcânica são muito escuros – quase negros – e são ricos em nutrientes como magnésio, cálcio, sódio, ferro e potássio, vindos não dos depósitos de lava em si, mas da ação da água que “passa” por esses depósitos, irrigando a terra e carregando todos esses compostos para o solo e infiltrando-os.



Os solos vulcânicos são os que se formam diretamente a partir do intemperismo de rochas vulcânicas, também conhecidas como rochas “ígneas extrusivas”. Solos e terroirs vulcânicos podem realmente ser altamente variáveis um do outro, dependendo de sua química e cenário climático, mas no geral, os terroirs vulcânicos tendem a ser relativamente jovens e a produzir solos ácidos e superficiais.

Além disso, a porosidade das rochas vulcânicas faz com que elas consigam estocar muita água, que é liberada gradual e constantemente para a terra sob a camada de lava, garantindo uma ótima irrigação natural até em épocas de seca. Assim, as raízes das plantas se mantêm sempre ativas e bem nutridas.

As vinhas, suas uvas (que normalmente apresentam bastante concentração) e, conseqüentemente os vinhos, acabam sendo influenciados. Assim sendo, vinhos vulcânicos são aqueles produzidos com uvas cultivadas em solos também chamados vulcânicos, encontrados nas cercanias de vulcões ativos, adormecidos ou extintos.

As características desse tipo de solo são únicas na natureza, e por mais que pareça um mero detalhe, quando se trata de agricultura, os componentes e minerais presentes no solo possuem uma influência extremamente significativa na qualidade das espécies vegetais nele cultivadas.

Os terroirs basálticos compõem uma parcela significativa dos terroirs vulcânicos globais, são vermelhos escuros a pretos, férteis e retentores, com phs ligeiramente ácidos. As regiões com terroirs basálticos incluem o Etna,

Willamette Valley no Oregon (Estados Unidos), Ilhas Canárias e Vale Yarra da Austrália.

Os solos vulcânicos compõem terroirs intermediários e félsicos. Nascidos de erupções extremamente violentas, esses solos não são tão consistentes quanto os solos basálticos. Esses terroirs incluem termos como andesita, riolito, tuff e obsidiana, e são encontrados nos vales de Napa e Sonoma nos Estados Unidos, Alsácia, Tokaj e Santorini.

Enquanto solos vulcânicos em regiões globais como Tenerife (na Espanha) pode ter mais de três milhões de anos, a maioria dos solos vulcânicos na costa oeste dos Estados Unidos é realmente muito jovem em comparação com outros tipos de solo, sendo que os solos vulcânicos dos Estados Unidos são tipicamente ricos em ferro.

Na região de Languedoc, no sul da França, os solos vulcânicos bem drenados criam excelentes condições para o cultivo de videiras. Esses solos levam a rendimentos mais baixos e mais concentração e corpo nos vinhos produzidos.

A excelente drenagem dos solos vulcânicos torna as videiras cultivadas neles, menos suscetíveis à filoxera. Isso leva a uma concentração sem precedentes nas uvas. As uvas concentradas não são necessariamente maduras ou frutadas, mas há menos água em relação às outras moléculas em cada uva, o que significa que a acidez também

se concentra e, em climas vulcânicos mais frios, como as ilhas dos Açores de Portugal, você obtém uma concentração incomparável de compostos ácidos e sabores minerais.

Os vinhos feitos a partir de uvas cultivadas em solos vulcânicos podem ter perfis de sabor variados e complexos. A quantidade de ferro e potássio em muitos solos vulcânicos pode emprestar uma “doçura salgada” aos vinhos resultantes, e o Pinot Noir de áreas com solo vulcânico de argila rico em ferro tende a ser bastante elegante (Nova Zelândia é um bom exemplo).

Alguns enólogos acreditam que os solos vulcânicos podem contribuir com uma tensão emocionante, com alguma ousadia e qualidade salgada para os vinhos que produzem. Muitas pessoas percebem essa sensação na boca como mineralidade, mas é o reflexo de um vinho da abundância de pedra, metal e nutrientes no solo. Os solos vulcânicos fornecem grandes atributos aromáticos e pureza dos frutos do que outros solos, além de não apresentar muita secura fenólica e levar a um acabamento geral flexível e de dar água na boca.

No entanto, as conexões entre o tipo de solo e os sabores de vinho ou aromas são complexos. Parece que os terroirs que expressam aromas distintos e esfumaçados estão no ou muito perto de um vulcão verdadeiramente ativo. É possível que haja algum remanescente de cinzas vulcânicas no ar ou dentro do solo que é incorporado ao vinho, mas não há nenhuma pesquisa específica sobre o assunto, portanto neste sentido temos suposições apenas.

Na próxima semana continuaremos escrevendo sobre os Vinhos Vulcânicos !!! 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).

Serviço: **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812

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

“DÊ UMA CHANCE AO VINHO DE ÂNFORA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 26/11/2022

O Bojador, projeto pessoal do enólogo Pedro Ribeiro, foi o primeiro tinto a chamar atenção para os vinhos em talha fora das fronteiras do Alentejo. Foi em 2017, quando a crítica inglesa Jancis Robinson escolheu o tinto como uma das tendências para os vinhos portugueses. Cinco anos se passaram, e Ribeiro não apenas cresceu seu portfólio de vinhos em talha, fermentados ou envelhecidos nesses potes, como organiza o evento que mais valoriza esses vinhos.

É o Amphora Wine Day, um dia para degustar brancos e tintos do Alentejo, mas também da Georgia (considerado o berço desses vinhos), na Ucrânia, na França, na Itália, entre outras regiões que estão recuperando essa cultura. Neste ano foram mais de 50 vinícolas participantes, com pequenos estandes na Herdade do Rocim, a vinícola de Ribeiro e sua mulher, Catarina Vieira.

Realizado sempre próximo ao dia de São Martinho, comemorado em 11 de novembro, data em que as ânforas começam a ser abertas no Alentejo. O evento mostra o ganho de qualidade desses vinhos. Maiores cuidados com a limpeza das talhas, com a temperatura de fermentação e, principalmente, com a qualidade das uvas que são colhidas e colocadas nesses potes de terracota ajudam a explicar por que esses vinhos vem ganhando equilíbrio e perdendo aqueles aromas mais voláteis, como de ácido acético, às vezes de vinagre, e de enxofre.

A tradução continua na forma de vinificar. As uvas são colocadas inteiras nas talhas e fermentam junto com as peles e os engaços até pelo menos o dia de São Martinho... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,de-uma-chance-ao-vinho-em-anfora,70004159358>

“UMA DRAMÁTICA HISTÓRIA DE SUCESSO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 25/11/2022

Como a Herdade do Esporão liderou a ascensão do Alentejo no mundo vitivinícola.

Há personagens que, pelo seu pioneirismo, tem lugar de destaque na história. Sem levar para o lado da inconsequência, no fundo, são aventureiros que deram certo. Em se tratando de vinho, muitos rótulos ou regiões hoje em evidência começaram a partir da visão ou delírio de alguém que ali se instalou, acreditando ser possível produzir algo diferente do que se fazia nesse universo, contudo, só sonho ou audácia não bastam. É preciso ter muito trabalho e muita determinação.

O Alentejo é um desses casos mais emblemáticos. Sua incrível ascensão dentro do mapa vitivinícola de Portugal - de uma produção quase insignificante no início da década de 1970, hoje representa cerca de 35% do mercado interno do país e 30% das exportações de vinho português ao Brasil - está diretamente ligada a José Roquette, que, em 1973, fundou a Herdade do Esporão, um dos grupos vitivinícolas mais importantes do país. Recentemente, foi apontada como uma das 50 marcas mais admiradas do mundo pela publicação inglesa Drinks International”. Para o Esporão chegar a esse ponto, muita água passou sob a ponte.

Formado em economia e ocupando uma posição importante num banco em Portugal. José Roquette, então com 35 anos, recebeu um amigo, Joaquim Bandeira, pessoa viajada e com grande cultura vinícola, pleiteando um empréstimo para comprar uma propriedade no Alentejo, região sem expressão vitivinícola, onde acreditava ser possível produzir vinhos de qualidade. Sua ideia era fazer uma espécie de chateau estilo Bordeaux, e achava que o Alentejo tinha condições perfeitas para isso. Roquette achou o projeto fascinante, também pela possibilidade de desenvolver o interior do país, em particular o Alentejo, que então vivia a ressaca do plano de Salazar, que era transformar a região em celeiro de Portugal. Levou a proposta aos donos do banco, defendendo sua aprovação, e, até mesmo, participação no negócio. A comissão de crédito foi contrária, considerando que o momento não era propício, o projeto era utópico e não ia funcionar.

Achando que era um bom investimento para o futuro, Roquette ficou com a ideia na cabeça e conversou com a sua mulher, na época grávida de seu sexto filho, João. Mesmo com um pé atrás, com seis filhos para criar, ela concordou em juntar todos os recursos que tinham para entrarem de sócios com o amigo Bandeira na compra da Herdade do Esporão, mais de 1200 hectares de terra crua. Começaram o projeto contando com o professor Colaço do Rosário, profissional importante da Universidade de Évora e muito próximo a Bandeira. Plantaram 180 hectares até 1974, quando veio o golpe militar, e Roquette foi preso porque tinha uma posição importante no banco. Um ano depois, com o agravamento da situação, o Esporão foi nacionalizado, e novamente Roquette foi preso, desta vez por quatro meses. Isso fez com que toda família Roquette resolvesse se mudar, inclusive os irmãos de José, os gémeos António e Jorge (que depois viria a criar a Quinta do Crasto) e João, o mais jovem, vindo morar no Brasil (antes, a família de José Roquette passou quase um ano em Londres).

Depois de cinco anos fora e com a normalidade democrática instaurada em Portugal, os Roquette retornaram ao país. O Esporão havia conseguido se manter sem maiores problemas nas mãos de Bandeira, que tinha boa flexibilidade política e se relacionava bem com a esquerda no poder.

Produzia um vinho, direcionado para a Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz. Era basicamente vinho de garrafão, como as outras cooperativas faziam, para dar conta dos 90 litros per capita que se consumia em Portugal na época.

Com boa visão de mercado e pensando numa mudança em direção a vinhos de melhor qualidade, Bandeira pegou Roquette e foram viajar e conhecer adegas na Austrália e França com a finalidade de construir a primeira adega moderna do Esporão. Para fazer parte da equipe técnica, logo vieram Luís Duarte e Amândio Rodrigues, recém-formados na Universidade de Vila Real. Em 1985 já eram 300 pessoas e em 1987 foi inaugurada a adega, escavada num buraco com 50 metros de profundidade, dotada de instalações modernas, cubas inox e um parque de barricas de gente grande. O custo foi para o espaço. O preço das garrafas, muito acima do mercado, fez o estoque encalhar. Uma colheita desastrosa em 1988 completou o quadro ruim. O Esporão foi a falência

A solução proposta por Jose Roquette era cobrir o rombo parte com dinheiro próprio dos dois sócios e o resto de eventuais investidores, mas sob a condição de colocar um diretor-geral que colocasse ordem na casa, com o que Bandeira não concordou, dizendo que preferia vender o negócio.

A década seguinte seria marcada por uma consolidação e expansão da imagem do Esporão com a entrada do filho mais novo do fundador, João, aquele que estava prestes a nascer quando o pai resolveu apostar nesse projeto. Ele não havia se preparado para assumir a empresa e, em princípio, nem tinha perfil para tanto. Seu percurso não é nada óbvio. A seguir, trechos de entrevista de João Roquette, concedida durante sua passagem por São Paulo no mês passado. Para acompanhar a conversa, João trouxe a nova safra do Torre, o ícone da vinícola, que só é produzido em safras excepcionais... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-dramatica-historia-de-sucesso-do-vinho-alentejano.ghtml>

“ESCOLHER OS VINHOS DO DIA DE AÇÃO DE GRAÇAS É A PARTE FÁCIL” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES – WINE – 09/11/2022

Com todos os elementos complicados que são criados para criar o banquete de Ação de Graças, o papel do vinho pode desaparecer nos enfeites de fundo com as abóboras e o milho ornamental.

O peru é a parte difícil. Organizar o recheio e o menu será um desafio, enquanto o espaço para o forno para acompanhamentos requer técnicas avançadas na logística e na psicologia.

O vinho pode parecer uma reflexão tardia. Isso é perfeitamente compreensível, pois a seleção das garrafas pode ser a mais simples das tarefas, a coisa mais fácil de cruzar sua lista. Feito com a quantidade mais modesta de consideração, o vinho será o passo mais fácil da sua preparação de Ação de Graças.

No entanto, como o vinho às vezes se perde no pântano de tarefas mais árduas, vale a pena levar um momento para refletir sobre sua importância.

Elementar, mas crucialmente, o vinho está sobre a mesa para atualizar, revigorar e encantar. Se o seu Dia de Ação de Graças é como o meu tem sido historicamente, será um dia longo, gratificante, mas cansativo. O bom vinho ilumina a carga, renova o paladar cansado e reabre o apetite.

O bom vinho também aprimorará a comida. Não de uma maneira mais exigente e específica para pratos particulares. A refeição do feriado é muito complicada para isso. A menos que sua refeição de Ação de Graças imite um pequeno jantar, esqueça o emparelhamento de alimentos e vinhos. O importante é selecionar garrafas que serão versáteis com todos os tipos de alimentos, que oferecerão uma deliciosa explosão de energia que você não pode esperar por outro gole após a próxima mordida.

O mais importante, porém, e muitas vezes perdido na discussão de quais garrafas escolher e como servir, é o papel simbólico e ritualístico do vinho em reunir as pessoas e reafirmar os laços sociais.

Ao longo da história, da Bíblia e das antigas culturas de vinificação em quase todas as ocasiões cerimoniais modernas, o vinho é o que bebemos. É o vinho que derramamos para levantar um copo, olhar nos olhos um do outro e declarar amor, carinho, confiança e crença nos laços, familiares ou escolhidos, que nos mantêm unidos. Bebemos para os nascidos e para aqueles que partem e, independentemente da emoção predominante, o vinho nos faz sentir mais próximos um do outro.

Não é disso que se trata o Dia de Ação de Graças? Além do futebol e da comida, é claro.

Estas são as razões para dar um pouco mais do vinho do que um pensamento passageiro nos preparativos de Ação de Graças. Mas certamente não vale agonizar. Com uma capacidade finita de solução de problemas do feriado, deixe o vinho ser a parte mais fácil do seu plano.

Por quase 20 anos, o painel de vinhos de Ação de Graças do Times está se reunindo com o único objetivo de ajudá-lo a tornar a carga de vinho levemente. Realizamos uma refeição de feriado antecipada e bebemos um monte de vinhos, não tanto com o objetivo de recomendar garrafas específicas, embora tenhamos feito isso todos os anos, mas para demonstrar o tipo de vinhos que funcionarão melhor com o banquete. Esses são os detalhes cruciais: não as próprias garrafas, mas as características que funcionam melhor.

Este ano, a velha guarda da seção de alimentos se reuniu - Florence Fabricant, Julia Moskin, Pete Wells e eu - junto com Victoria Taylor, a cabeça de Sommelier em Bar Boulud, onde comemos uma refeição que, se não um fac-símile do feriado, ao menos imitou bem.

Como sempre, a tarefa era para cada um de nós trazer duas garrafas, um branco e um tinto, com cada um custando não mais que US \$ 25. Esse preço não vacilou desde 2006, se o quadro econômico parecia ensolarado, deprimido ou inflado. Por quê? Como o alcance de US \$ 15 a US \$ 25 e agora representa a área de maior valor no vinho, onde você pode encontrar garrafas que não são meramente sólidas, mas que são emocionantes e distintas.

Minha suposição é que o Dia de Ação de Graças será uma festa grande e indisciplinada. Seja servido em uma única mesa ou estilo buffet, a idéia é ter muito vinho. O número a ter em mente é uma garrafa por adulto que beba vinho. Isso pode parecer muito. Mas não é uma recomendação de que todos bebam uma garrafa inteira. É simplesmente uma fórmula para não acabar. Nada mata o espírito de generosidade de Ação de Graças mais do que “Desculpe, essa é a última garrafa”.

Você quer um branco e um tinto. (Como eu disse, este não é hora de combinações de alimentos.) Os tornem disponíveis desde o início e tenham muitos. Se você deseja complementar com vinho espumante, rosé, vinho “laranja” ou qualquer outra coisa, tudo bem. Mas forneça o básico.

Da mesma forma, não se preocupe com os copos. Se você tem copos de vinho suficientes de qualquer forma e tamanho, isso é ótimo. Dê a cada bebedor um copo e permita que eles o reutilizem, independentemente da cor ou de que garrafa estão se servindo. Não há taças suficientes? Use copos ou copos de suco.

A única coisa a evitar são os copos de plástico de uso único: eles são um desastre ambiental. Se você precisar usar plástico, muitas opções reutilizáveis estão por aí.

Exceção a este conselho? Se você está tendo um pequeno Dia de Ação de Graças, digamos, com oito ou menos pessoas, trate-o como um jantar, servindo as garrafas que preferir nas suas melhores taças, com vinhos diferentes para cada curso, como quiser.

.....
Mesmo se você se desviar, ainda é vinho. Você tem boa comida e, o mais importante, tem um ao outro.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/11/09/dining/drinks/best-thanksgiving-wine.html>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

LEILÃO DO HOSPICES DE BEAUNE LEVANTOU 31 MILHÕES DE EUROS – UM RECORDE MUNDIAL QUE VAI PARA A CARIDADE

O leilão anual de vinhos no Hospice de Beaune levantou 31 milhões de euros no fim de semana passado. De acordo com a Sotheby's, este é o "recorde mundial para um leilão de vinhos".

O preço médio por lote foi de 39.155 euros, 12 % mais em comparação com o recorde anterior de 2021. 10,7 milhões de euros foram levantados para vinhos brancos do Hospice de Beaune e 18,74 milhões de euros para vinhos tintos. Além disso, os principais vinhos e os eux-de-vie da Borgonha foram arrematados pela batida do martelo.

"Os resultados são históricos e espetaculares", disse o diretor do Hospices François Poher. Para a chamada peça do presidente, um barril de 228 litros, 810.000 euros foram alcançados pelos lances. Foram leiloados vinhos das empresas Badet Clément, Albert Bichot, Groupe Boisset, Bouchard Père et Fils, Champy, Chanson, Joseph Drouhin, Faiveley, Louis Jadot, Olivier Leflaive, Patriarche e Veuve Ambal. Este ano, os recursos serão destinados às duas instituições de caridade para crianças e serão dedicadas ao recém-falecido comerciante de vinhos Louis-Fabrice Latour... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/hospices-de-beaune-wine-auction-raises-31m-new-world-record-sum-goes-to-charity?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_47&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 21/11/2022).

CONSUMO DE VINHO TINTO CONTINUA CAINDO NA FRANÇA

O consumo de vinho tinto na França diminuiu 32 % desde 2011. Este foi o resultado de um estudo da Kantar Consulting Company.

Segundo o estudo, o consumo de vinho no país como um todo caiu consideravelmente, mas especialmente o do vinho tinto. Especialmente as pessoas mais jovens bebem menos vinho: na faixa etária de 19 a 35 anos, o número de consumidores de vinho tinto diminuiu 7 % na última década. Isso pode ser devido a uma mudança nos hábitos alimentares.

De acordo com isso, o vinho tinto é percebido como parte da cultura da mesa - especialmente como um acompanhamento à carne vermelha. No entanto, o consumo de carne diminuiu 12 % na França entre 2008 e 2018, de acordo com um estudo do Centro de Recherche Pour L'Étude et L'Semestration des Conditios de Vie (Crèdoc). Além disso, menos vinho está sendo bebido à mesa.

De acordo com a empresa de pesquisa Wine Intelligence, hoje são principalmente membros da faixa etária com mais de 55 anos que bebem vinho na vida cotidiana. Os consumidores mais jovens o abrem apenas em ocasiões extraordinárias, como banquetes ou festas. Para isso, no entanto, eles estão dispostos a gastar mais dinheiro.

No grupo de 18 a 24 anos, 42 % preferem outras bebidas ao vinho. Apenas 29 % deles dizem que gostam do sabor do vinho. Muitos deles evitam vinhos tânicos e amadeirados e preferem vinhos leves com baixo teor de álcool e um sabor mais frutado.

Para a indústria do vinho francês, é a segunda peça de notícia este mês. No início de novembro, um relatório da Agência Europeia do Meio Ambiente (EEA) descobriu que a França teria sofrido as maiores perdas econômicas das mudanças climáticas de qualquer país do mundo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/red-wine-consumption-in-france-down-by-a-third-since-2011-only-29-percent-of-young-consumers-still-like-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_47&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 24/11/2022)

COPA DO MUNDO NO CATAR. VINHO E CHAMPANHE SÃO SERVIDOS APESAR DAS PROIBIÇÕES DE ÁLCOOL NOS ESTÁDIOS

Na Copa do Mundo de 2022, no Catar, o vinho e o champanhe continuarão sendo servidos nos lounges VIP e de negócios, apesar da proibição de álcool nos estádios.

Atualmente, o site da FIFA oferece as "suítes privadas" para as partidas individuais, que agora estão totalmente reservadas. Eles incluem lounges separados com a melhor vista do campo, vagas de estacionamento no estacionamento do estádio, um menu de cinco pratos, além de "refrigerantes, vários

tipos de cerveja, champanhe, vinhos selecionados pelo Sommelier e Spirits Premium”. O preço por partida, dependendo da escolha de extras, é de pelo menos 22.450 dólares americanos.

Os fãs do estádio, no entanto, só receberão cerveja não alcoólica, porque a FIFA surpreendentemente proibiu a porção planejada da Budweiser dois dias antes do início da Copa do Mundo. A empresa de cerveja dos EUA estimou a perda no equivalente a cerca de 72,5 milhões de euros e pode entrar com uma ação judicial. O Catar é um país muçulmano conservador, onde é proibido o consumo de álcool para os moradores... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/world-cup-in-qatar-wine-and-champagne-served-despite-alcohol-ban-vip-lounges-serve-wines-selected-by-the-sommelier?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_47&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 23/11/2022)