



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 4 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



07

**ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 4 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“QUAL O SEU GUIA DE VINHO?” - POR SUZANA BARELLI**



12



15

**“O QUE HÁ DE NOVO NA WINE SOCIETY?”  
- POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**07 ARTIGO**

**12 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**16 VIAGEM**

**19 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!

## ROCIM FRESH FROM AMPHORA 2019 – HERDADE DO ROCIM – ALENTEJO - PORTUGAL

Propriedade com 75 hectares de vinha, a Herdade do Rocim, além das vinhas, inclui um espaço pedagógico, uma adega moderna, um jardim aromático, uma loja de presentes, um bar de vinhos, um anfiteatro, salas de treino, espaços amplos e polivalentes e um terraço panorâmico. É nesta propriedade que são produzidos os vinhos “Olho de Mocho”, “Rocim” e “Grande Rocim”.

**Composição de Uvas:** Tinto composto de Moreto, Tinta Grossa e Trincadeira, com estágio de 2 meses em ânforas de barro.

**Notas de Degustação:** Apresenta aromas de frutas vermelhas, de especiarias, balsâmicos, florais e de ervas, que se confirmam no palato. Gostoso de beber, ostenta tensão e frescor, com acidez afiada, taninos finos e de ótima textura e final persistente, com notas de cerejas e terrosas.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda por 5 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

**Notas de Harmonização:** Uma companhia perfeita para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas grelhadas, como aves, carnes suínas, massas com molho de tomate, vai bem com embutidos e queijos amarelos.

**Serviço:** servir entre 15 e 17°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**



## HERDADE DO SOBROSO CELLAR SELECTION SYRAH & ALICANTE BOUSCHET 2018 - ALENTEJO - PORTUGAL

A Herdade do Sobroso faz parte desta paisagem ímpar, povoada de reminiscências históricas e patrimoniais, agora fortemente marcada pela proximidade do maior lago artificial da Europa, a Barragem de Alqueva. Inserida numa região conhecida pela sua rica gastronomia e pelos doces conventuais, o restaurante da Herdade do Sobroso Country House não deixa os créditos em mãos alheias. Aqui o menu é rico em produtos da terra e variado. Difícil será a escolha entre os mil e um pratos que desde vários anos consecutivos ganham prêmios em prestigiados concursos de gastronomia.

**Composição de Uvas:** Syrah e Alicante Bouschet. As uvas foram colhidas à mão e transportadas até à adega em pequenas caixas de 20kg. Vinificação em lagares com temperatura controlada. Estagiou 12 meses em pipas de 500 litros de carvalho francês Allier, seguindo de 6 meses em garrafa.

**Notas de Degustação:** Este delicioso tinto é concentrado na cor rubi escura, densa. Aromas finos de frutas vermelhas e escuras muito maduros, revelando o cacau e a compota. Muito Macio em boca, que se revela elegante e com final prolongado e pedindo um segundo gole.

**Estimativa de Guarda:** Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por 10 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas

**Notas de Harmonização:** Uma companhia perfeita para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas grelhadas, como aves, carnes suínas, massas e risotos, carnes de caça e cordeiro, embutidos e queijos meio maduros.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Em BH – NOSSA GARRAFEIRA – Rua Alvarenga Peixoto, 295, loja 014 – Lourdes – Tel.: (31) 2526-7843**





**BRASIL**  
**ROADSHOW**  
**BELO HORIZONTE**

**26 DE ABRIL 2023**  
**HOTEL MERCURE LOURDES**  
 Av. Contorno, 7315

**SEMINÁRIO**  
 14h30 às 15h30

**DEGUSTAÇÃO**  
 15h30 às 20h30: Profissionais  
 18h30 às 20h30: Consumidores Convidados

**CONTACTOS BRASIL**  
 Sandra Almeida: [sandra.almeida@exponor.com.br](mailto:sandra.almeida@exponor.com.br)

**CONTACTOS PORTUGAL**  
 Inês Pinto: [ines.pinto@viniportugal.pt](mailto:ines.pinto@viniportugal.pt)

[f](#) VinhosdePortugalBrasil [i](#) vinhosdeportugal\_br

**PRODUTORES:**

Abegoaria Group • Adega da Vermelha • ARVAD • Aveleda • Barcos Wines | Adega Ponte da Barca • Cadeado • CARM • Carmim • Cartuxa • Fundação Eugénio de Almeida • Casa Ermelinda Freitas • Casa Relvas • Dona Maria - Julio Bastos • Enoport Wines • Falua - Wine's from Portugal • Herdade do Peso, Casa Ferreirinha • J. Portugal Ramos Family Estates • José Maria da Fonseca • Manuel Costa & Filhos • Quinta da Lapa • Quinta da Mariposa • Real Companhia Velha • Rocim Wines • Vercoope.

## ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 4

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Escrevi o artigo “ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 4” – Retornando da viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, creio que vale a pena compartilhar com os leitores do Vinotícias o que encontramos em cada uma das vinícolas visitadas, além de dicas sobre os vinhos provados.

**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.

**BODEGA CATENA ZAPATA – Visitada em 16/03/2023** - Nicola Catena, avô de Nicolás Catena Zapata, deixou a Itália para a Argentina em 1898, fugindo da escassez na Europa para uma nova e abundante terra cheia de oportunidades. Em Mendoza, com seu ar fresco da montanha, Nicola estava convencido de ter encontrado a terra prometida. De fato, ele plantou sua primeira vinha Malbec, em 1902. Até então, o Malbec havia sido usado apenas como uma uva de corte em Bordeaux. No entanto, Nicola suspeitava que ela pudesse alcançar seu esplendor escondido nos Andes - intuição que floresceria um século depois.

A família Catena dedica sua vida, a paixão e o seu espírito para transformar um oásis no deserto em uma das áreas vitícolas mais bonitas e únicas do mundo. Esta é a história de como reuniram a história da família e suas vinhas históricas com as mais modernas técnicas de vinho, com o objetivo de desenvolver grandes vinhos, expressivos de seu terroir.

É uma história que começa no século XIX na Itália e continua até hoje nos solos calcáreos de Mendoza, com viagens inesperadas ao ensolarado Napa Valley, na Califórnia, e às preciosas vinhas de Bordeaux. Aprendendo com o passado, descobrindo e estudando os segredos da natureza em vista para o futuro, tem o orgulho de ter transformado o terroir de Mendoza na fonte dos vinhos que suportam o nome da família.

Nicolás Catena Zapata tem sido o silencioso revolucionário na história da família. Foi ele quem descreveu o caminho para um novo estilo de vinificação, juntando-se ao que aprenderam na vinha com o que aprenderam na universidade, ousando desafiar a sabedoria convencional.

Durante os anos 60, a família Catena teve que enfrentar grandes desafios. A economia da Argentina estava passando por uma era de confusão e as taxas de inflação era enorme. Um dia, Don Domingo percebeu que lhe custaria mais para colher do que deixar a fruta na vinha. Ele consultou Nicolás Catena Zapata, seu filho de 22 anos, recentemente formado como economista, o que enfrentar neste dilema. (O sobrenome Zapata vem dos ancestrais da família de Nicolás do lado de sua mãe, que pertencia a uma família tradicional de proprietários de terras de épocas da colônia – e de acordo com a lei argentina, o sobrenome Zapata deve continuar junto com o sobrenome Catena).

Don Domingo não pôde seguir o conselho de seu filho e, seguindo seu dever de consciência, ele colheu as uvas. Quando Nicolás teve que assumir as rédeas da vinícola, a Argentina ainda estava enfrentando uma grande crise política e econômica, com um governo militar que acabara de declarar a guerra ao Reino Unido. Nicolás decidiu se concentrar primeiro para expandir a distribuição na Argentina. No entanto, no início dos anos 80, surgiu uma oportunidade de que ele não pôde rejeitar: ele foi convidado a ensinar economia como professor visitante na Universidade de Berkeley, Califórnia.

Até então, ninguém no mundo ousou desafiar a supremacia da França como produtora de qualidade - exceto os californianos, que decidiram elaborar um Cabernet Sauvignon e um Chardonnay que poderia competir com os melhores vinhos europeus. A Califórnia, e especialmente a região ensolarada de Napa Valley, foi uma inspiração autêntica para Nicolás e sua esposa Elena, que costumavam passar nos fins de semana lá, com a filha mais nova Adrianna, que acabara de nascer. Nicolás Catena Zapata voltou a Mendoza com uma visão em mente: uma visão californiana.

Naquela época, a Argentina, como o Chile, era percebida como um país produtor de vinho a granel. Indo completamente contra a corrente, de um dia para outro, Nicolás vendeu vinícola que produzia os vinhos de mesa e ficou apenas com a Bodega Esmeralda, a vinícola do vinho fino da família. Muitos de seus colegas argentinos disseram que ele era “completamente louco”. No entanto, tendo sido o primeiro exportador de vinhos finos da Argentina, Catena lançou as fundações para o posicionamento do país no mapa do vinho mundial.

Nicolás dedicou -se a identificar as melhores áreas para a plantação de vinhedos em Mendoza. Ele considerou que a única maneira de dar um grande salto qualitativo era arriscar para exceder os limites do cultivo da videira. Em 1992, ele plantou videiras em Gualtallary Alto a 1.500 metros acima do nível do mar. Esta vinha, na região mais

alta de Tupungato, se beneficia de um clima frio, protegido da geada pelas montanhas circundantes. A vinha também tem uma ligeira colina e uma pequena montanha. Nicolás decidiu chamá-lo de "Adrianna", em homenagem a sua filha mais nova.

Apesar de que seu agrônomo dizer que o Malbec nunca amadureceria lá, nas altas áreas de Gualtallary, a uva se adaptou e amadureceu maravilhosamente bem. De fato, Nicolás descobriu que Mendoza tem qualidades excepcionais para o cultivo da videira e que cada área com certa altitude fornece um microclima ideal para cada variedade. Ele descobriu que os solos pobres dos Andes, descartados pelos primeiros imigrantes por sua baixa fertilidade, constituíam o solo ideal para o cultivo de uvas de qualidade - um terroir que naturalmente deu rendimentos baixos e onde as uvas amadureceram lentamente no verão, obtendo vinhos de grande equilíbrio, elegância e taninos de seda.

Com o vinhedo plantado em Gualtallary veio o desafio de decidir o que fazer com a uva Malbec. Nicolás não tinha a mesma convicção de seu pai ou seu avô sobre o potencial desta uva. Naquela época, a maioria dos vinhos procurados por colecionadores eram cortes de Cabernet Sauvignon ou Chardonnay, e Nicolás se perguntou se o Malbec poderia algum dia alcançar esses níveis de qualidade. De fato, essa consideração foi muito importante para Nicolás em seu objetivo de tornar os vinhos capazes de competir com os melhores do mundo. Em 1985, quando seu pai Domingo morreu, Nicolás decidiu se concentrar na missão de verificar se a intuição de seu pai estava correta. Somente depois de cinco anos de intenso trabalho no vinhedo Angelica de 85 anos de idade da vinha, ele se sentiu muito satisfeito com os resultados e, em 1994, ele decidiu fazer o vinho Catena Malbec. "Parabéns a Nicolás Catena", escreveu Robert Parker, elogiando o sucesso retumbante deste vinho.

Mas Nicolás teve que enfrentar outro desafio: quais seleções Malbec plantar em suas novas vinhas? Desde que na Argentina não houve seleção clonal de Malbec, os clones de Cahors da França foram importados. Os clones franceses de Chardonnay deram a ele seu melhor vinho branco. Mas os resultados com os clones franceses de Malbec foram desencorajadores. Eles deram bagos grandes e com aromas e sabores rústicos. Nicolás então decidiu desenvolver sua própria seleção clonal de Malbec, plantando 135 clones na vinha, na pirâmide de Agrelo. Desses 135 clones iniciais, os cinco melhores foram finalmente selecionados - aqueles que deram bagos menores, rendimentos equilibrados e sabores melhores e foram plantados em diferentes microclimas, em diferentes altitudes do vale de Uco. Atualmente, as "estacas de Catena", como a seleção de plantas malbec de Catena é chamada, tem papel importante no perfil de sabores, elegância e tipicidade dos vinhos familiares do Malbec.

A colheita de 1997 foi um ano excepcional para o Cabernet Sauvignon. Nicolás Catena Zapata decidiu criar um vinho top, cumprindo o sonho iniciado no início dos anos 80. O vinho, chamado "Nicolás Catena Zapata", em homenagem a Laura Catena a seu pai Nicolás, é uma mistura de 95% de Cabernet Sauvignon e 5% Malbec. O lançamento foi realizado em 2001, através de uma série de degustações às cegas feitas nos EUA e na Europa, contra grandes vinhos do mundo como Château Latour, Château Haut Brion, Solaia, Caymus e Opus One. Em todas as degustações, o vinho Nicolás Catena Zapata saiu em primeiro ou segundo. O reconhecimento da marca estava reconhecido e consolidado.

É possível definir Catena Zapata em apenas uma frase. O melhor produtor da Argentina. Quem afirma são os críticos. Para Jancis Robinson, trata-se do "maior e mais confiável nome da Argentina"; na opinião de Robert Parker, "Catena representa o máximo em vinhos da América do Sul"; a Wine Spectator considera a bodega "líder inquestionável em qualidade na Argentina (...) praticamente todos os melhores vinhos argentinos são produzidos pela Catena Zapata".

São muitos os feitos da Catena. O produtor foi o grande pioneiro de qualidade em seu país, ao elaborar na década de 1990 os primeiros vinhos argentinos em pé de igualdade com os melhores vinhos do mundo. Os consagrados Catena Alta, Catena Zapata, Malbec Argentino e Nicolás Catena Zapata são exemplos dessa época e verdadeiras obras-primas na atualidade.

Nicolas Catena também foi o responsável pelo ressurgimento da Malbec. Ao realizar a primeira grande seleção clonal da uva, deu uma nova dimensão a essa variedade, que cultivada nos vinhedos de altitude da família passou a produzir tintos de Malbec absolutamente fantásticos, incrivelmente aromáticos e com taninos sedosos, em um estilo que serviu de inspiração a outros produtores, inclusive na França, berço da variedade.

Com a fundação do Catena Institute of Wine, em 1995, a vinícola deu início a um extenso e profundo estudo do vinhedo Adrianna, a menina dos olhos do produtor. O vinhedo é fonte dos primeiros grands crus da América do Sul, e originou os primeiros vinhos do continente a conquistar em 2018 os 100 pontos de Robert Parker - o Catena Zapata Malbec Adrianna River Stones 2016. O Vinhedo Adrianna já rendeu também 4 notas 100 pontos de James Suckling, com um desempenho realmente impressionante.

Em 2020, Catena recebeu da Drinks International Magazine o título de "A marca de vinho mais admirada do mundo", coroando a trajetória meteórica da mais premiada vinícola da América do Sul. Eleita 12 vezes pela Wine&Spirits uma das 100 melhores vinícolas do mundo e com mais de 50 vinhos com nota igual ou maior a 95 pontos de Robert Parker. Também foi a vinícola argentina campeã do primeiro Extraordinary Winery Awards, em 2017, organizado por Parker em parceria com o influente guia Michelin de restaurantes.

Atualmente, as uvas para criar os vinhos Catena Zapata tem origem em seis vinhas históricas: Angélica, Pyramid, Nicasia, Domingo, Adrianna e Angélica Sur. Com





mais de um século produzindo Malbec em Mendoza, com grande respeito por sua terra natal, a experiência e tradição converteram Nicolás e Laura Catena (3ª e 4ª geração de vinhateiros), em verdadeiros embaixadores do Malbec ao redor do mundo.

Os cortes de Malbec, elaborados a partir de lotes selecionados especialmente em vinhedos de mais altitude da família, exibem o melhor e o mais distintivo de cada vinhedo: as intensas frutas negras do vinhedo Adrianna a quase 1500 m, a suave e mole textura do vinhedo Angélica de mais de 80 anos e os explosivos aromas florais do vinhedo Altamira no sul. No total são quase 500 ha de vinhedos e na planta de vinificação com estrutura para processamento de quase 4 milhões de kg, capacidade de quase 3 milhões de litros em inox e 5 mil barricas.

Aqui provamos os seguintes vinhos:

**ESPUMANTE DV CATENA BRUT NATURE** – rótulo criado pelo método tradicional, um blend de 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir, de clones especialmente selecionados para a produção de espumantes. As uvas são provenientes dos vinhedos em Tupungato, plantados a 1500 metros de altitude. O vinho base Chardonnay oferece aromas intensos de flores brancas e frutas cítricas e um comprimento notavelmente bom. Já o Pinot Noir garante um bom equilíbrio ácido adicionando estrutura e complexidade à mistura final. O “licor de tiragem” confere aromas de pão recém tostado que se desenvolvem no palato, com um final macio e cremoso.

**CATENA ZAPATA PARCELA NICOLA BONARDA 2019** – apontado em sua primeira safra como o melhor Bonarda da Argentina por James Suckling, este tinto é uma homenagem a Nicola Catena, avô de Nicolás Catena. É elaborado com uvas de uma pequena parcela familiar de mais de 80 anos, com rendimentos muito baixos, garantindo concentração e complexidade dificilmente encontradas em um vinho produzido com esta uva. Maturado 18 meses em barricas de carvalho francês, é uma referência para esta uva na América do Sul, sendo capaz de evoluir por muitos anos. Mesmo assim, com todos estes predicados, não é minha uva preferida!

**DV CATENA MALBEC-MALBEC 2018** – produzido a partir de um vinhedo Malbec, cultivado a 920 metros de altitude, no Vinhedo Angélica, e a 950 metros de altitude, no Vinhedo La Pirámide, dentro da região vitivinícola de Mendoza, na Argentina. Cor rubi profunda, revela no nariz os aromas de frutas negras e vermelhas, como ameixa e amora, além de notas de especiarias, como pimenta-do-reino preta e cravo-da-índia. Em boca, o vinho é complexo, com taninos sedosos, boa acidez e um final longo e persistente.



**ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY 2020** – incrivelmente concentrado e potente, possui uma textura redonda e macia, com um leve toque amanteigado. Sem dúvida, um dos melhores Chardonnays da Argentina.

**MALBEC ARGENTINO 2020** – O Catena Zapata Malbec Argentino 2020 é produzido 100% com a uva Malbec, oriunda de vinhas velhas, cultivadas a 920 metros de altitude no Vinhedo Angelica e a 1.095 metros de altitude no Vinhedo Nicasia, dentro da região vitivinícola de Mendoza, na Argentina. A fermentação é realizada com leveduras nativas, em barris de carvalho francês, sob temperatura controlada, durante um período de trinta dias e depois o vinho envelhece em barris de carvalho francês durante um período de dezoito meses. No seu rótulo figuram quatro mulheres, que representam, de maneira simbólica, os estágios da história da uva Malbec, Eleanor of Aquitaine, a Imigrante, a Phyloxera e Adrianna Catena. Cor rubi profunda, revela, no nariz, aromas florais, notas de frutas vermelhas maduras, como de cereja e cassis, nuances de especiarias, além de um leve toque de tabaco. Em boca, mostra elegância, com taninos maduros e boa acidez. Tem excepcional potencial de guarda, podendo envelhecer na garrafa por até quarenta anos!

**NICOLAS CATENA ZAPATA 2019** – produzido com as uvas Cabernet Sauvignon (70%) dos vinhedos Adrianna, Malbec (25%) vindas de Adrianna e Nicasia e Cabernet Franc (5%) vindo de Nicasia na região do Uco. A fermentação é realizada em barris de carvalho, tanques de aço inox e de concreto. O amadurecimento ocorre em barris de carvalho francês, durante dezoito meses. Cor violeta profunda, bem escuro. Aromas de frutas vermelhas (amoras e cassis), notas florais, minerais, especiarias, ervas e alcaçuz. Em boca é complexo, com taninos refinados e um final longo e persistente. Guarda possível por mais de dez anos.

**VIÑA COBOS – Visitada em 16/03/2023** – Em 1997, Andrea Machiori e Luis Barraud conheceram Paul na Califórnia, onde decidiram juntos iniciar a criação de Viña Cobos. Desde então, os três sócios continuaram a aumentar o portfólio de vinhos ultra Premium, pelos quais recebem grande reconhecimento internacional. Todos e cada um dos seus vinhos têm uma expressão autêntica da vinha, alicerçada no equilíbrio e na harmonia que conseguem no trabalho da vinha e da adega.

A Viña Cobos produz vinhos que naturalmente expressam o terroir de onde eles vêm. Paul Hobbs, sócio-fundador e enólogo de Viña Cobos, trabalha desde 1988 na exploração dos diferentes terroirs de Mendoza, procurando as regiões de maior destaque em Luján de Cuyo e Valle de Uco, para a elaboração de vinhos únicos.

Considerado um visionário internacional por suas realizações na vinha e na vinícola, Paul Hobbs combina suas raízes de infância na fazenda da família no oeste de Nova York com uma abordagem científica inovadora para refinar a arte da criação de vinho. Ele é reconhecido em todo o mundo por romper com a tradição e forjar novos

caminhos na busca pela excelência, tanto na administração da terra quanto na fabricação de vinhos que representam o conceito purista de lugar, liderando o caminho no início dos anos 90 como pioneiro de vinhos designados para vinhedos específicos do local.

Hoje, Paul é o proprietário/enólogo de sete vinícolas em 4 continentes. Suas três vinícolas nacionais incluem Paul Hobbs Winery (1991) e Crossbarn Winery (2000) em Sebastopol, Califórnia. Hillick & Hobbs Estate (2019) localizado na região de Finger Lakes, no estado de Nova York, é dedicado à produção de Riesling. Suas quatro parcerias internacionais incluem Viña Cobos, Mendoza (1999); Crocus (Açafrão), em Cahors (2011); Yacoubian-Hobbs, Armênia (2014) e Alvaredos-Hobbs, na Galiza (2018).

Sem sombra de dúvidas, Paul Hobbs é um dos maiores nomes da enologia. Especialista no uso de carvalho para o envelhecimento, ele foi considerado o “Steve Jobs do vinho” pela revista Forbes devido a precisão de suas criações. Também foi nomeado por Robert Parker duas vezes como a “Personalidade do Vinho do Ano” e está na lista dos cinco consultores de enologia mais importantes do mundo.

Uma gestão sustentável da vinha na vinícola Cobos permite alcançar colheitas equilibradas e fruta de alta qualidade, daí um tratamento cuidadoso da uva e um meticuloso processo de elaboração, dá origem a vinhos complexos e elegantes, de grande sutileza e equilíbrio.

Desde a primeira colheita de Cobos Malbec em 1999, Viña Cobos marcou um marco na viticultura, desafiando os limites de qualidade para colocar a Argentina ao lado dos grandes produtores mundiais. Atualmente, seu prestígio é reconhecido pelos críticos e consumidores de todo o mundo.

Viticultura de precisão, vinhedos de classe mundial

**Interação com a vinha:** em cada um dos estágios durante o ciclo da videira, o trabalho específico é realizado para aprimorar cada planta, alcançando cachos de qualidade e a maior expressão possível. Essas tarefas são realizadas em momentos exatos, em nossas próprias vinhas e nas de nossos produtores.

**Viticultura de precisão:** Cada setor da vinha é estudado em profundidade, com o objetivo de tomar as melhores decisões de gerenciamento e estratégias de planejamento para obter o maior potencial de cada vinha, de maneira sustentável. A integração de diferentes estudos, análises, mapeamento com a ajuda da tecnologia e longas caminhadas ao longo de cada linha permitem uma compreensão completa de cada site.

**Avaliação sensorial:** a combinação de conhecimento, experiências e exploração do terroir que nos permite identificar o potencial de cada planta dentro da vinha.

Procuram com sucesso que, ano após ano, os seus vinhos expressem a melhor tipicidade de cada casta e de cada terroir. Sua arquitetura é a manifestação de um pensamento prático e racional. Primam as formas simples, proporções lineais, espaços claros e bem ventilados, enfocados para facilitar o processo de vinificação. Sua capacidade é para quase 900 mil kg e 1 milhão de litros em inox e 300 mil em barricas.

O seu vinho «Cobos Malbec 2011», ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Suckling. As linhas da Viña Cobos são as seguintes: Linha Cobos, a mais conhecida da Viña Cobos: Os vinhos desta linha são feitos das uvas que vem das vinhas mais antigas do vinhedo Marchiori. São caracterizados por elegância e potência.

**Linha Felino:** Os vinhos são intensos e brilhantes, com acidez expressiva e taninos equilibrados.

**Linha Cocodrilo:** Linha com um único vinho, corte de Cabernet Sauvignon e Malbec. O que mais chama a atenção neste tinto equilibrado é o caráter mineral e a grande complexidade aromática.

**Linha Bramare:** Da palavra italiana que significa “anelar” que explora a diferenciação de terroirs entre Luján de Cuyo e Valle de Uco. Marcada pela complexidade aromática dos seus vinhos, que se apresentam elegante e expressivos.

**Vinculum:** Celebra a conexão entre Cobos e seus produtores de uva, um vínculo essencial forjado na troca de conhecimentos que leva a produzir vinhos sobressalentes.

**Vineyard Designate:** Reflete o estudo intensivo e compreensão dos terroir Grand Cru para revelar o que os fazem único e distintivos.

**Voltorno:** Com um único vinho varietal de Cabernet Sauvignon.

**Cobos:** Também um único vinho da varietal Malbec, caracterizado pela elegância e potência.

Aqui provamos os seguintes vinhos:

**VINCULUM CHARDONNAY 2021** – vinho feito a partir de colheita noturna para preservar a pureza da fruta. 25% do vinho passa por carvalho de 1º uso e 75% do vinho passa por carvalho de 3º uso. Cor amarelo pálido brilhante. Aromas de pera, maçã verde, damasco e notas de chocolate branco (nada como uma malolática benfeita). Em boca apresenta boa mineralidade e textura, com acidez balanceada e um largo e longo final. Delicioso!

**VINCULUM MALBEC 2018** – Cor rubi violeta, muito escuro. Nariz expressivo com floral e aromas de ameixas e cerejas, com notas de baunilha. Na boca é um vinho expressivo, fresco e floral. Tem um bom corpo, taninos macios, elegante.

**VINEYARD DESIGNATED ZINGARETTI ESTATE 2018** – o vinhedo Zingaretti foi plantado a 1.257 metros de altitude, em 1920, no Vale do Uco, sendo um vinhedo tradicional, plantação de alta densidade e irrigação por sulcos. Este vinho 100% Malbec provém de vinhas com mais de 100 anos. A safra teve excelentes condições de cultivo, com chuvas mínimas, grande amplitude térmica e temperaturas dentro das médias históricas. Estagiou 18 meses em carvalho francês novo (50%) e segundo uso (50%). Engarrafado sem colagem e sem filtração em novembro de 2019. Cor profunda, de tons violáceos escuros. No nariz mostra aromas de chá preto, violetas, mirtilos e frutas vermelhas. Na boca tem boa acidez, taninos macios e mineralidade. Potencial para longa guarda.



**VINEYARD DESIGNATED CHAÑARES ESTATE 2019** – Chañares é um terroir único, localizado em Los Árboles, Vale de Uco a 1.175 metros de altitude. Há vinhedos de Malbec, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Uma das particularidades deste vinhedo é que conserva diversos bosques nativos de chañares - um arbusto típico da região - como reserva natural de flora e fauna autóctones. Solos pedregosos, com boa drenagem, natural, criando condições das videiras terem raízes profundas. Um vinho rubi brilhante com tons violetas. Aromas de pimenta do reino rosa, frutas vermelhas, um toque de tabaco. No paladar se percebe os taninos finos e macios, com boa estrutura e final largo.

**CABERNET FRANC CHAÑARES 2019** – Elaborado em Chañares Estate, que está no distrito mendocino de Los Árboles, Vale de Uco. Um vinho rubi. Nariz mostra especiaria típica de pimenta do reino. Paladar fresco, com taninos finos, notas de chá preto, frutas como o mirtilo, e pequenas frutas vermelhas.

**Ao longo dos artigos sobre a viticultura argentina você poderá criar um belo Guia para sua próxima viagem. Aliás, já estamos preparando um Novo Roteiro para 12 a 18 de Novembro de 2023!!! 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

## “QUAL O SEU GUIA DE VINHO?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 08/04/2023

Focado na América Latina, o Descorchados chega a sua 25ª edição; conheça quais guias acompanham os vinhos sul-americanos.

O crítico Robert Parker fez história ao criar sua escala de até 100 pontos na avaliação de vinhos. Suas notas, publicadas na newsletter Wine Advocate, eram capazes de mudar o rumo de uma garrafa. Ter 100 pontos seguidos das letrinhas mágicas RP era sinônimo de reajustes (para cima) no preço e estoques zerados tamanha a procura pela garrafa. Com a sua aposentadoria, em meados da década passada, nenhum degustador ainda foi capaz de ocupar este espaço.

Hoje há vários críticos internacionais que pontuam brancos e tintos. Quatro deles focam com mais atenção na América do Sul, que representa 65% dos vinhos importados pelo Brasil, nos dados da Ideal Consulting. São eles o chileno Patricio Tapia, do guia Descorchados; o espanhol Luis Gutiérrez, da Wine Advocate; o americano James Suckling, e o inglês Tim Atkin.

Tapia, que está comemorando a 25ª edição do seu Descorchados, é o mais conhecido por aqui. Seu projeto nasceu avaliando apenas os vinhos chilenos. No início, Tapia nem pontuava os vinhos provados. Descrevia os vinhos e concedia de uma a cinco estrelas. “Minha história com as pontuações é de amor e ódio. Nunca dei 100 pontos para um vinho. Isso seria um vinho perfeito. Mas entendo que a nota é uma linguagem universal”, conta ele.

Em 2010, Tapia cruzou a Cordilheira dos Andes e passou a avaliar também a produção argentina. Depois vieram o Uruguai e o Brasil, que hoje formam um guia com três volumes e que, juntos, tem mais de 1 mil páginas. Na edição comemorativa, que será lançada nesta próxima semana em São Paulo, entram também os vinhos do Peru e da Bolívia.

Um dos seus diferenciais é a atenção aos rótulos brasileiros, com maior ênfase nos espumantes – os demais degustadores internacionais dão notas apenas pontuais para os vinhos brasileiros, em geral quando visitam o País ou provam rótulos que acreditam que valem o destaque.

Nesta edição, há um empate entre as melhores borbulhas: a Cave Geisse Terroir Nature Blend 2019 e o Guatambu Blanc de Blancs Nature 2021 receberam 94 pontos. Suas notas mais altas foram para Chile e Argentina.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/qual-o-seu-guia-de-vinho/>

## “A VOCAÇÃO DO VINHO É À MESA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 06/04/2023

As refeições em que se pratica a arte de viver bem implicam a compatibilização da bebida com os pratos.

Por mais que se possa discorrer sobre vinho e falar sobre seus atributos, é inquestionável que a vocação dessa bebida mágica é mesmo à mesa. É numa refeição que o vinho tem condições de expressar plenamente suas qualidades, em especial se houver uma perfeita compatibilização entre ele e os pratos servidos. Não há nada de elitista em procurar um vinho adequado a um determinado prato, muito menos é bobagem se preocupar com isso. pregando a desmitificação do prazer de comer e beber bem.

Sentar-se à mesa é um ritual social particularmente característico na França, reconhecido pela Unesco, em 2010 como patrimônio imaterial da humanidade “le repas gastronomique des français (A refeição gastronômica dos franceses), denominação oficial da inscrição na organização enfatiza o aspecto convivial e o estar juntos, seja num encontro entre amigos, almoços festivos ou de negócios, banquetes e todas as refeições durante o qual praticam a arte de viver bem, o que implica atenção especial a compatibilização de vinho com comida. como foi explicitamente mencionado no dossiê de apresentação da candidatura alista na época

Apesar dos discursos modernistas, até estimulados pela liberdade de criação que caracteriza a culinária da atualidade, proporem ousar nas harmonizações entre vinho e comida, rompendo com conceitos clássicos, não dá para escapar do tradicional peixe com brancos e carnes vermelhas com tintos”, ao menos se o objetivo for realmente criar uma perfeita afinidade entre prato e vinho.

Não há como fugir do velho, mas inquestionável princípio básico: um não pode ofuscar o outro. Peixes, assim como crustáceos e frutos do mar, em geral têm carne macia e sabor delicado, sensações que ficam prejudicadas diante do vigor e da presença de taninos, elementos que caracterizam os vinhos tintos. A incompatibilidade é primária: produtos do mar contém iodo, que em contato com os taninos resulta numa sensação metálica na boca... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-as-conclusoes-de-uma-pesquisa-sobre-harmonizacao-de-vinhos.ghtml>

## “COMEÇA A 23ª EDIÇÃO DO COMIDA DI BUTECO, COM DIREITO A ESPUMANTES” - MIRAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 07/04/2023

Falar de vinho é falar de bebidas, de gastronomia, dos ambientes animados pela energia do beber e comer e, mais amplamente, da sociabilidade. Cada país e região são mais identificados com certos alimentos e bebidas e criam ambientes mais sintonizados com sua cultura gastronômica. É uma fusão de elementos que se sobrepõem e vão se inspirando mutuamente, ao mesmo tempo que dão o tom e os contornos que estimulam o encontro, a festa.

O vinho é uma bebida muito afinada à sociabilidade europeia, especialmente em sua porção mais ocidental e meridional e, em termos de locais de consumo, remete às ambientações das antigas tabernas, decoradas com barris de onde muitas vezes vertia-se diretamente a própria bebida. A sua entrada na modernidade, em outros países nos quais não teria essa conexão cultural identitária, se dá mais como um elemento da alta gastronomia, em ambientes sofisticados e com preços menos acessíveis à grande população. Nos países de consumo tradicional, no entanto, ele perpassa os dois universos: está presente nas releituras das tabernas e na grande restauração.

Outras bebidas alcoólicas, como as cervejas e os destilados, também têm seus consumos globalmente difundidos, podendo predominar em algumas culturas e em seus ambientes de consumo originários, como nos pubs britânicos, com suas cervejas e whiskies, nos american bars, em seus coquetéis. Um dos mais prestigiados lugares da festa no Brasil é o boteco, uma modalidade de bar muito nossa, que herda traços das nossas influências fundantes, mas que resulta em algo original e próprio.

No boteco, come-se bem, mas de forma menos estruturada – várias pessoas compartilham muitos pratos aos poucos. A estada é duradoura e normalmente não termina com uma garrafa de vinho ou uma sobremesa. A cerveja bem leve ou o chopp combinam com o molhar da palavra constante, entremeado de petiscos e uma dose de cachaça, para os mais resistentes. Talvez o vinho mais apropriado para esse contexto seja um espumante ou branco fresco – aos poucos, o boteco vai encontrando um cantinho para esse sedutor “estrangeiro” em seu ambiente.

Tenho grande admiração pelo projeto Comida di Buteco, nascido em meu estado, Minas Gerais, e tornado nacional. Minas Gerais é de fato terra de muitos botecos, e o projeto deu uma visibilidade impressionante à sua diversidade. Ao levar mais pessoas a botecos só localmente conhecidos pela sua boa mesa, motivou a transformação desses locais em ambientes mais agradáveis de se ficar e mais criativos em suas produções gastronômicas.

No Rio de Janeiro, o Comida di Buteco realiza em 2023 a sua 16ª edição, entre 7 de abril e 7 de maio e, dessa vez, com um número recorde de bares participantes. Ao todo, são 132 botecos espalhados na capital, Niterói, Baixada Fluminense, ilhas de Paquetá e Gigóia. Cada boteco concorre com um petisco criado especialmente para o evento, respeitando uma temática de referência e o valor fixo de R\$ 30 para cada prato. Neste ano, a edição trouxe um tema que remonta aos primórdios da história da humanidade: ervas e especiarias.

O projeto acontece, simultaneamente, em 24 regiões do Brasil: todos no mesmo período, com o mesmo tema e mesmo valor. A dinâmica é de um concurso, em que o público tem papel-chave, já que ele vai aos locais, prova os petiscos e avalia alguns quesitos da experiência: sabor do petisco, temperatura da bebida, higiene do local e atendimento. Paralelamente, um corpo de jurados faz as mesmas avaliações. O petisco leva 70% do peso da nota, e as demais categorias, 10% cada uma. O voto do público vale 50% do peso total, e dos jurados, 50%. Após avaliações, serão computados votos e premiados os botecos vencedores.

Desde 2016, os vencedores de cada local concorrem entre si em nova etapa do concurso para a eleição do Melhor Boteco do Brasil. O projeto conta com um grupo de patrocinadores, dentre os quais sempre esteve alguma marca de cerveja. De alguns anos para cá, o vinho fez a sua entrada com os espumantes da Chandon. Assim, a pessoa pode escolher acompanhar o petisco também com o espumante. E que venham mais vinhos!... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/comeca-a-23a-edicao-do-comida-di-buteco-com-direito-a-espumantes/>

## “O QUE HÁ DE NOVO NA WINE SOCIETY?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 08/04/2023

Há más notícias para os bebedores de vinho no Reino Unido. Como o Chanceler do Tesouro do Reino Unido Jeremy Hunt anunciou clandestinamente em seu orçamento recente, a partir de 1 de agosto em uma garrafa de vinho de mesa aumentará em 44p, uma garrafa de xerez em 97p e uma garrafa de porta em £ 1,30 - o maior imposto de vinho Aumento desde 1975.

A julgar pelo que aconteceu na sequência dos aumentos anteriores, sinto que alguns varejistas não estarão dispostos a aumentar o preço de seus próprios estoques por isso, pode muito bem procurar um vinho mais barato e geralmente de qualidade mais pobre para eles. Os comerciantes de vinho menores ou mais tradicionais podem ter que respirar fundo e explicar aos seus clientes por que seus preços aumentaram - ou esperam que este golpe entre o agora e depois seja suavizado pelos movimentos da moeda.

Mas um varejista significativo de vinhos na Grã -Bretanha decidiu prometer a seus clientes que os preços (e qualidade) atuais serão mantidos até o final do ano. “Isso prejudicará nossa margem”, o CEO da Wine Society, Steve Finlan, me admitiu na exibição da sociedade de achados recentes à mídia de vinho, “mas acho que podemos fazê-lo. É uma coisa que Wine Society pode fazer. Ninguém mais poderia. ‘

O que ele quer dizer é que os acionistas da cooperativa de compra de vinhos de 149 anos são seus membros de compra de vinho, cada uma das ações custa apenas 40 libras com metade disso resgatável contra sua primeira ordem. Portanto, a sociedade não precisa pagar dividendos ou mesmo obter lucro. Seus membros participantes simplesmente têm a satisfação de saber que os preços e a qualidade da Wine Society são alguns dos melhores da terra, se não os melhores em termos de preços.

Finlan sente que pode fazer a ousada promessa de manter os preços porque o maior investimento da sociedade até hoje, um quinto armazém com temperatura controlada para as reservas de seus membros ao lado da sede de Stevenage, já foi contabilizado. (A mudança para Stevenage do centro de Londres foi feita quando o presidente da sociedade foi o falecido Edmund Penning-Rowell, que evitando escrupulosamente mencionar a sociedade em suas colunas para o FT, onde ele me precedeu como correspondente de vinhos.)

A sociedade possui uma equipe de compradores profissionais de vinhos que são incentivados a comprar diretamente e não de importadores do Reino Unido, e estão cada vez mais adquirindo vinhos especiais para serem rotulados como X da Sociedade ou, até maior qualidade, a exposição X da sociedade, uma referência a Exposição Internacional de 1874 no Albert Hall, que levou à formação da sociedade (como uma maneira de mostrar alguns vinhos portugueses que haviam sido enviados para ela, mas não foram ignorados sem querer – esta é uma longa história).

.....  
Finlan é otimista sobre as vendas atuais e prevê um recorde para o Natal - ‘Mas cada libra teve que ser batalhada. Nossos membros compram em supermercados e o nível de desconto nos supermercados tem sido extraordinário. A inflação do preço do vinho no supermercado tem sido tão baixa que parece que eles devem estar usando o vinho como líder de perda. Quando o imposto aumentar, eu não ficaria surpreso se eles usassem uma técnica para “diminuir o preço” (Hi-lo).’

‘Hi-lo?’ Eu pergunto, antes de perceber que ele está se referindo ao bem conhecido método do supermercado aumentar deliberadamente o preço de um vinho e depois “reduzi-lo” para o que eles realmente planejam vendê-lo para que possam apresentá-lo como uma oferta especial.

O preço médio de uma garrafa de vinho comprado na Wine Society é de £ 11,50, quase o dobro da média nacional, e isso aumentou um pouco recentemente, “talvez por causa da tendência de trocar e beber menos”. Mas £ 40 milhões em suas vendas anuais são de vinhos abaixo de £ 10. “Não temos grandes ambições nesse segmento, exceto em manter a participação de mercado e qualidade”, de acordo com Finlan.

Dos seus 500.000 membros, cerca de 175.000 são ativos, atraídos talvez não apenas pelos preços e qualidade justos, mas pela entrega gratuita (cerca de 35% das entregas - Menos no Natal - são feitos por suas próprias 37 vans que, na minha experiência, entregam com cortesia incomum, prontidão e precisão).

O membro estereotipado da Sociedade de Vinhos é um amante de Claret (vinho de Bordeaux), pelo menos de meia idade, mas Finlan afirma que, durante o “lockdown” da pandemia, a idade média dos novos membros era 10 anos a menos do que antes e nas degustações de vinhos da Borgonha e do Rhône, a multidão foi mais jovem do que nunca... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/whats-new-wine-society>

## 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](mailto:german@zenithe.tur.br)**



## 23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

**Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:**

**23 a 27 AGO 2023** com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

**27 AGO a 2 SET** com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

**Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali.** Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

**RESERVAS:** Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | [financeiro@zenithe.tur.br](mailto:financeiro@zenithe.tur.br) Gestor: Germán Alarcón-Martín. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br) e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.



**Maiores informações:** XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - "VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023" - 23 a 27 de Agosto 2023 | Mucugê e Morro do Chapéu | Bahia (BA). [vamosmontanha@gmail.com](mailto:vamosmontanha@gmail.com) | @vamosamontanha | [www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### RIESLING ALEMÃO – COMPENSANDO O MEDO

2021 realmente não facilitou muito para os viticultores. A primavera fresca fez com que a brotação ocorresse até quatro semanas mais tarde do que nos anos anteriores, o que não evitou danos causados por geadas tardias em todos os lugares, mas acabou sendo uma grande vantagem no final. Mas isso não se sabia na época.

O quente junho permitiu que as vinhas se recuperassem, mas o tempo permaneceu úmido - e isso até o verão. O resultado foi uma enorme pressão de doenças em muitos lugares. O míldio afetou especialmente os vinhedos. Mas os problemas eram tudo menos distribuídos de forma justa. Enquanto algumas vinhas sofreram perdas totais, pelo menos com algumas variedades, os viticultores de outros lugares ficaram felizes com rendimentos muito superiores aos dos anos anteriores, afetados por secas consideráveis e, por vezes, geadas devastadoras ou danos causados por granizo.

Mas os viticultores tiveram que temer por seu sucesso por muito tempo. Foi apenas no final do verão e no outono que o clima ficou bastante estável, permitindo que as uvas ficassem penduradas em videiras saudáveis até o outono. O abrolhamento tardio acabou por ser um golpe de sorte: há muito tempo que as uvas não conseguiam amadurecer tão tarde como em 2021. Os produtores puderam relaxar e observar como os aromas evoluíram nos dias quentes e secos e noites frescas, sem que os ácidos entrassem na adega e os níveis de açúcar disparassem.

Então tudo está bem quando acaba bem? Não é tão fácil. Embora se falasse rapidamente da grande e, sobretudo, longa colheita, a avaliação só se aplica a parte da vindima. Resultados convincentes não poderiam ser alcançados sem o devido esforço nas vinhas, sorte com o local e o instinto certo na adega.

Não queremos falar muito sobre os verdadeiros fracassos que também ocorreram em 2021, os vinhos sem graça, ralos, sem graça, ora amargos, ora penetrantemente azedos, ora completamente sem vida. Na maior parte, os resultados para Riesling são extremamente agradáveis. Idealmente, os vinhos da safra combinam brilho e suculência com uma estrutura firme, acidez nítida e espinha dorsal, densidade e profundidade. Mas o último às vezes está faltando. Muitos Rieslings de 2021 já são muito divertidos hoje graças à sua vivacidade, sua aparência esguia, mas suculenta, mas falta concentração e profundidade reais em uma inspeção mais detalhada. Isso dificilmente diminui o prazer de beber, mas se esses vinhos extremamente estimulantes podem se desenvolver positivamente por um longo tempo, deve-se duvidar, pelo menos com cautela. Porque a substância real é muito mais importante do que muito ácido... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/lohn-der-angst-im-fokus-deutscher-riesling?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_14&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/lohn-der-angst-im-fokus-deutscher-riesling?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_14&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster – 05/04/2023)

### VINHO E SAÚDE – QUAL GOSTO PERCEBEMOS ESPECIALMENTE NA FRETE DA LINGUA?

**O SALGADO** - Uma das seis sensações gustativas (além de amargo, gorduroso, azedo, doce, umami) que é percebida principalmente na borda frontal da língua. No entanto, esta sensação gustativa também depende da temperatura do vinho e é intensificada a baixas temperaturas. As substâncias quantitativamente mais importantes com sabor salgado no vinho são os minerais inorgânicos potássio, magnésio, sódio e cálcio. A videira absorve essas substâncias inorgânicas do solo.

Nas uvas e posteriormente no vinho produzido a partir delas, os minerais estão predominantemente presentes na forma de sais de ácidos orgânicos. Os ácidos orgânicos mais comuns desses sais são tartarato (tartárico), malato (málico), lactato (láctico), succinato (succínico) e citrato (cítrico). Os ácidos orgânicos são formados pela própria vinha ou surgem durante a fermentação e posterior maturação do vinho por leveduras ou bactérias. A concentração dessas substâncias de sabor salgado no vinho podem variar muito. Isso é principalmente de 2 a 5 g/l de minerais inorgânicos e com uma ampla faixa de 5 a 20 g/l de ácidos orgânicos, como sais juntos de 7 a 25 g/l... Leia mais em: [https://glossar.wein.plus/salzig?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_14&utm\\_medium=EN](https://glossar.wein.plus/salzig?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_14&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 04/2023)