



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A UVA SEMILLON E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A UVA SEMILLON E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"SERÁ A VEZ DO BAG IN BOX?"
- POR SUZANA BARELLI**



08



11

"SALVE O DOURO" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

13 **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 !

ESPUMANTE NATURE ROSÉ GAÏDA – ESTÂNCIA PARAIZO – BAGÉ / CAMPANHA GAÚCHA – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

A Estância Paraizo Vinícola Boutique é uma tradicional propriedade de pecuária e ovinocultura fundada em 1790 e que desde então está aos cuidados da mesma família de origem açoriana há dez gerações, os Mercio. Desde então, a família cultiva a paixão pela Terra, com respeito ao Bioma Pampa. A história na vitivinicultura desta família começa no ano 2000 e eles são o berço da casta Syrah no Brasil, sendo o vinhedo reconhecido pelo Ministério da Agricultura como o primeiro do país. A escolha por esta variedade se deu pela persistência do patriarca Thomaz Alves Pereira Mercio, impressionado pela história do Ermitão, em torno da lenda do Hermitage (do Vale do Rhône).

A estância está localizada na entrada principal do Bioma Pampa e da Campanha Gaúcha, a cidade de Bagé, também conhecida como Rainha da Fronteira e uma das 17 cidades históricas do Estado, e que também faz parte da lista de cidades patrimônio histórico do Brasil.

Hoje, além do apoio da esposa Monica Zara, os filhos Thomaz e Victoria participam da administração da empresa, que conta com consultoria de Javier González Michelena e Fernanda Dall'Asta como residente. Um vinho espumante criado para homenagear Margarida Bretas Mercio, carinhosamente chamada de Gaïda. Mulher forte e decidida, muito afável com sua família, sociável e extremamente elegante. Primeira mulher a morar na Estância Paraizo em 1924. Sempre viajando entre o eixo Europa-Brasil, trazendo o que havia de mais novo e moderno. Sua vibração contagiante e espírito festivo, inspirou este espumante. Sua graduação alcoólica fica em torno de 12,5%.

Corte de uvas: Syrah (100%) vinificado sob forma champenoise (ou tradicional).

Notas de Degustação: Espumante brut de coloração rosé mais carregado, intenso. Aromas de frutas vermelhas frescas como framboesas e morangos. No paladar, mostra bela acidez, e seu sabor confirma os aromas frutados, equilibrado, de boa complexidade, com final elegante e persistente. Tem um toque de levedura e pão tostado que confirma o belo trabalho na criação do espumante. Um vinho refrescante muito gostoso, que pede um segundo gole.

Estimativa de Guarda: o vinho corpo médio, que certamente aguenta guarda de 5 anos.

Notas de Harmonização: Ótima companhia para entradas leves, saladas, peixes grelhados, preparações a base de frutos do mar, aves, carne suína, e queijos de massa mole. Na visita à Estância foi servido na observação do Pôr do Sol. Já o Espumante Brut (branco, feito 100% a partir da Chardonnay) abriu o jantar, acompanhando muito bem uma tarte tatin de tomates confitados, com molho pesto e lascas de queijo parmesão.

Serviço: servir entre 7 e 8°C (Beba numa taça grande de Bordeaux para perceber os belos aromas deste espumante).

Faixa de Preço – \$\$

CONTATOS COM ESTANCIA PARAIZO – Tel.: (51)99527-5896 | (51) 99925-1213 | www.estanciaparaizo.com



A UVA SEMILLON E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuamos nossos artigos semanais sobre as principais uvas brancas, escrevendo desta vez sobre a Semillon.

De certa forma, a palavra 'Cabernet' sai tão facilmente da boca da maioria das pessoas que esquecemos que na década de 1950, a maioria dos amantes de vinhos nem sabia o que era Cabernet Sauvignon. Em meados do século passado, as pessoas bebiam vinhos de Bordeaux e nem sabiam sobre a uva, visto que os rótulos não identificam as variedades viníferas dos quais eram feitos. Com o tempo, e boom do consumo do vinho e sua globalização, Cabernet Sauvignon e Chardonnay se tornaram praticamente uma norma. Portanto, é hora de se familiarizar com algumas uvas menos conhecidas para a produção de vinho.

O vinho Semillon é apreciado pelo seu corpo encorpado, como um Chardonnay, mas com sabores mais próximos do Pinot Gris ou do Sauvignon Blanc. É um importante componente de mistura em vinhos brancos de Bordeaux e também é plantado em toda a Austrália. Nos EUA, os vinhos Sémillon costumam ter um ótimo preço por sua qualidade. Apesar de ser barato, o Sémillon tem pedigree para estar ao lado dos vinhos brancos mais populares do mundo.

Sémillon é a 3ª variedade de uva branca mais plantada da França, atrás de Sauvignon Blanc e Chardonnay. É uma variedade muito utilizada para criar os famosos vinhos de sobremesa Sauternes.



A uva Sémillon é nativa da região de Bordeaux. Era conhecida como Sémillon de Saint-Émilion em 1736, enquanto Sémillon também lembra a pronúncia local do nome da cidade. Chegou pela primeira vez na Austrália no início do século 19 e na década de 1820 a uva cobria mais de 90% dos vinhedos da África do Sul, onde era conhecida como Wyndruif, que significa "uva para vinho". Já foi considerada a uva mais plantada no mundo, embora isso não seja mais o caso. Na década de 1950, os vinhedos do Chile eram compostos por mais de 75% de Sémillon. Hoje, representa apenas 1% das vinhas sul-africanas do Cabo.

Os produtores de vinho sabem que as uvas Semillon, subestimadas em grande parte do mundo, podem produzir vinhos brancos secos muito mais interessantes, sutis e de longa duração do que o Sauvignon Blanc, que é frequentemente cultivado ao lado - principalmente em Sauternes e Barsac, onde a receita padrão é 80% Semillon a 20% Sauvignon Blanc mais uma pitada de Muscadelle local. Em muitas regiões vinícolas mais quentes, o Semillon, com sua acidez naturalmente baixa, pode precisar do nervo e da crocância fornecidos pelo Sauvignon Blanc, mas bem feito, o Semillon seco pode ser um vinho intrigante e encorpado com uma combinação satisfatória de frutas cítricas, mel e nota de grama cortada.

De fato, o Semillon maduro lembra tanto o aroma de Sauvignon Blanc que somos tentados a acreditar que eles devem estar intimamente relacionados, mesmo que a análise de DNA ainda não tenha provado

isso.

A terra natal de Semillon é, sem dúvida, o sudoeste da França, não apenas Bordeaux, mas as muitas regiões vinícolas vizinhas, como Bergerac (embora aqui alguns dos melhores produtores de Monbazillac branco doce valorizem ainda mais a vinha Muscadelle). É um ingrediente com Sauvignon Blanc, tanto maior quanto menor, tanto no básico vinho branco de Bordeaux, quanto nos grandes e secos brancos com passagem por carvalho de Graves e Pessac-Léognan – na verdade, alguns diriam que vinhos como Châteaux Haut-Brion Blanc e La Mission Haut-Brion Blanc (ambos contendo proporções substanciais de Semillon) expressam a uva no seu melhor em um vinho seco.

Estes vinhos são imensamente ricos, mas secos, e podem durar décadas, adquirindo uma extraordinária profundidade, densidade e suavidade da lanolina com uma acidez maravilhosa de limão, com a idade. Outros vinhos brancos secos finos dos solos pedregosos do sudeste da cidade de Bordeaux podem ter uma qualidade semelhante em boas safras, embora em alguns haja uma tendência ao carvalho oleoso, e nem sempre com grande idade.

São os vinhos doces desta parte do mundo que são um verdadeiro tesouro líquido. A colheita de uvas perfeitamente afetadas pela botrytis, com doçura e acidez concentradas a níveis extraordinários e uma camada extra de longevidade, pode envolver muitas passagens diferentes pela vinha para colher cada cacho em um estágio ideal de infecção (muitas vezes procurando repugnantemente como se estivessem cobertos de podridão cinza, e neste caso os bagos de uvas devem ser imediatamente suprimidos).

A cuidadosa vinificação e o longo envelhecimento em barricas novas de carvalho podem resultar em alguns dos vinhos mais saborosos e duradouros do mundo, que

nunca são leves como um grande Riesling botrytizado pode ser, mas devem sempre ser apetitosos e provar como se contivessem o elixir da própria vida. Esses vinhos podem combinar surpreendentemente bem com uma grande variedade de alimentos salgados, principalmente queijo azul, foie gras e mariscos, mas também com muitos outros pratos.

Ainda há muitos vinhos brancos doces simples feitos em Bordeaux, no entanto, que devem sua doçura não aos mistérios da podridão nobre, mas à simples fermentação interrompida ou à adição de concentrado de uva. Outros vinhos doces nas margens de Sauternes e Barsac que devem muito a Semillon incluem Loupiac, Cérons e Ste Croix du Mont.

Semillon não é uma vinha difícil de conduzir. De fato, a menos que seu rendimento seja dizimado por botrytis, é naturalmente bastante produtiva, e suas características folhas verdes brilhantes lhe valeram o título de 'uva verde' por muitos anos na África do Sul, onde foi de longe a variedade de uva mais plantada no início século 19 – tanto que na época era apenas chamado de 'a uva do vinho'. Agora é apenas a quinta uva de vinho branco mais plantada, mas a África do Sul ainda produz uma ampla variedade de Semillons secos varietais, bem como alguns vinhos de sobremesa. Alguns dos expoentes mais admirados de vinhos varietais secos incluem Steenberg, Cape Point Vineyards e Landau du Val. É cada vez mais encontrado, embora nem sempre rotulado, como um componente de mistura com Sauvignon Blanc e outras variedades como no branco produzido pela Vergelegen.

No Novo Mundo, uma região a ser notada quando se fala de vinhos de Semillon, é a Austrália. Em meados do século 20, a uva era mais famosa por uma ampla variedade de brancos secos excelentes, de baixo teor alcoólico e de longa vida produzidos no Hunter Valley, ao norte de Sydney. Muitas vezes chamados de Riesling, Chablis e Borgonha Branco, dependendo de pequenas variações de estilo, os vinhos eram feitos de uvas Semillon colhidas cedo (antes das frequentes chuvas de verão do Hunter) e desenvolveram os caracteres mais distintos de tosta durante o tempo na garrafa.

Hoje, este estilo particular de Semillon projetado para guardar é raro, embora o Hunter Valley seja especializado nesse estilo de vinho feito de uvas colhidas cedo o suficiente para produzir um vinho com apenas 11% de álcool. Estes vinhos são bastante austeros na juventude, mas podem envelhecer magnificamente por 10 anos ou mais. No restante da Austrália, a Semillon é colhida muito mais madura e recebe passagem em carvalho e fermentação malolática para produzir um vinho muito mais rico e de longo desenvolvimento, particularmente no Barossa, em rótulos como Grant Burge, Peter Lehmann e St Hallett.

Os vinhedos mais frios do sul da Austrália Ocidental produzem um ou dois Semillons secos varietais finos, como os de Fermoy Estate. E os Semillons mais caros da Austrália são os doces feitos à imagem de Sauternes, quase exclusivamente nos vinhedos irrigados de Riverland do interior, como o Noble One De Bortoli. Eles podem ser muito impressionantes (e de bom valor) quando jovens.

Na Austrália, também é comum, hoje em dia, vinhos obtidos pela mistura de Semillon com Sauvignon Blanc. A mistura valoriza o aroma refrescante do Sauvignon Blanc junto do corpo e lastro do Semillon. O estilo nasceu na Austrália Ocidental, mas se tornou popular em todo o país. Na década de 1980, quando havia uma escassez crônica de uvas Chardonnay na Austrália, a maneira popular de entregar vinhos brancos ao consumidor sem quebrar o banco era criar misturas de 'Sem-Chard'. Um pouco de Semillon também é cultivado na Nova Zelândia, principalmente na costa leste da Ilha do Norte.

Até bem recentemente, Semillon foi amplamente plantado no Chile, mesmo que raramente fosse visto como um vinho varietal lá. No Chile, a partir de 1970, a Chardonnay e Sauvignon tornaram-se muito mais populares e poucos produtores realmente levam a variedade a sério. Na Argentina também é encontrado principalmente como ingrediente em mistura.

Na América do Norte é raramente encontrado em um rótulo de vinho, embora nobres exceções incluem Ecole 41 em Walla que produziu um vinho interessante, encorpado, varietal seco de limão por anos e há sinais de um pequeno ressurgimento desta variedade há muito negligenciada em Califórnia.

AROMAS E SABORES - Os principais sabores de frutas no vinho Sémillon são limão, maçã, pera e mamão verde. Há algo muito ceroso no sabor de Sémillon que os críticos e escritores de vinho costumam descrever como lanolina. Dependendo de onde o Sémillon é cultivado, ele pode variar de um vinho picante e que limpa o paladar, lembrando um Sauvignon Blanc, a um vinho rico, cremoso e com sabor de limão siciliano, como um Chardonnay com passagem pelo carvalho.

Quando plantada em clima quente, a uva Sémillon gera vinhos com aromas e sabores de frutas mais maduras, incluindo manga, pêsego amarelo e mamão. Não é incomum encontrar vinhos dessas regiões com envelhecimento moderado em carvalho para adicionar notas amanteigadas ao sabor. Regiões de clima quente incluem Califórnia, África do Sul, Argentina e Austrália do Sul. Nestas regiões, os vinhos terão álcool ligeiramente superior em torno de 12-14% de álcool.

Já em clima frio a uva Sémillon, quando os vinicultores escolhem o Sémillon menos maduro, os vinhos têm muito mais acidez e muitas vezes lembram seu primo mais popular, o Sauvignon Blanc. Os sabores cítricos de limão, raspas de lima e toranja são acentuados neste estilo quando os vinicultores não envelhecem seu Sémillon. Num clima mais fresco o vinho Sémillon também poderá ter mais aromas de flores. Os vinhos Sémillon de clima mais frio incluem Bordeaux, Hunter Valley na Austrália (um microclima único!), Regiões de Western Austrália e Washington State. Nestas áreas, os vinhos terão cerca de 10-12% de álcool.

O Sémillon é comumente misturado com Sauvignon Blanc e Muscadelle em vinhos brancos de Bordeaux, sendo também o ingrediente principal nos vinhos de sobremesa de podridão nobre de Bordeaux, que incluem Sauternes, Barsac, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Cérons e Premieres Côtes de Bordeaux.

PRINCIPAIS HARMONIZAÇÕES – Como o vinho Sémillon tem um corpo moderado, mantendo um sabor fresco e encorpado, ele suporta pratos aromáticos mais ousados.

Experimente especiarias indianas (mas não muito picantes), especiarias asiáticas, até mesmo especiarias amadeiradas marrons como canela e anis estrelado.

Atualmente, o vinho branco de Bordeaux tem a reputação de ser um vinho para os amantes do sushi. Sem dúvida, essa reputação se deve à forma como Sémillon equilibra peixe cru e gengibre em conserva. Um prato clássico com vinhos de sobremesa Sémillon (como Sauternes) é o Foie Gras. Também achamos “ridiculamente” bom com sorvete de caramelo salgado.

Harmonização com Carnes - Carnes brancas incluindo Frango, Costeleta de Porco, Presunto, Peru, Foie Gras e Pato. Peixes, incluindo truta, cioba, garoupa, bacalhau, pescada, peixe negro, alabote, tamboril, robalo chileno.

Harmonização com Especiarias e ervas - Coentro, cravo, canela, anis estrelado, erva-doce, açafrão, açafrão, endro, cebolinha, chalota

Harmonização com Queijos - Procure por leite de vaca e queijos de leite de ovelha ricamente aromatizados e com nozes. Exemplos: Compté, Gruyère, Cheddar

Harmonização com Vegetais e pratos vegetarianos – vai bem com legumes temperados, ensopados e assados. Experimente saladas com molhos à base de frutas cítricas e frutas secas e nozes. Procure por estes ingredientes: Abóbora, Milho, Amêndoa, Gergelim, Cenoura, Pimentão, Cebola Verde, Abobrinha, Alho-porro, Batata, Inhame.

Para melhor entender os vinhos feitos a partir da Semillon, busque dois rótulos varietais, um jovem e outro envelhecido e compare seus aromas e como reagem na sua boca, percebendo a textura, o corpo e a acidez. E melhor ainda se puder provar um rótulo no estilo doce. Aí a experiência será reveladora e surpreendente !!! Saúde !!!

Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações 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

“SERÁ A VEZ DO BAG IN BOX?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 23/04/2022

Mais popular nos países europeus, o bag in box ainda patina no Brasil.

Em uma embalagem estilosa e formato inusitado, o Lekubi é o mais novo vinho em embalagem bag in box a chegar ao mercado brasileiro. Envasado, ao menos por enquanto, apenas com brancos e tintos portugueses, a proposta dos sócios da Lekubi rompe paradigmas e não apenas pela embalagem mais quadrada e não tão alta, ao contrário dos demais bag in box disponíveis no mercado brasileiro.

E o primeiro ponto é a qualidade do vinho. O líquido, selecionado pelo enólogo português Luís Patrão, se diferencia da maioria dos bag in box encontrados no Brasil – uma exceção é o projeto liderado pela sommelière brasileira Gabriela Monteleone, do Vinho de Combate. No Lekubi, o Monte da Ravasqueira Reserva é o tinto premium de uma linha com nove rótulos e preço ao consumidor entre R\$ 199 e R\$ 499. Três litros, é sempre bom explicar, corresponde à quatro garrafas de 750 ml. O Vinho de Combate, que não revela quais as uvas utilizadas em sua elaboração, é vendido por R\$ 260, no www.vinhodecombate.com.br

“O Brasil está no momento de ter esta categoria valorizada”, afirma Ricardo Braga, sócio do projeto. Mais popular nos países europeus, o bag in box ainda patina no Brasil. Uma das questões é que vários dos brancos, tintos e até roses envazados na embalagem característica não têm a qualidade como preocupação principal.

Até agora, o bag in box era mais utilizado nos restaurantes para os vinhos em taça – e este é um dos espaços para estes vinhos, pela sua alta durabilidade. Se mantido na geladeira, o vinho chega a durar até dois meses depois de aberto, resultado da sua tecnologia de envaze. E, por esta razão, as vendas e importações da categoria registraram queda no ano passado, quando os restaurantes estavam fechados ou operando com restrições. Segundo dados da Ideal Consulting, a importação dos vinhos nesta embalagem teve queda de 25% em volume do ano passado, comparado com 2020, e de 26% em valor. Portugal é a principal origem destes vinhos, seguido pelo Chile e, em terceiro lugar pela Espanha.

Outro ponto para o horizonte do bag in box é a reformulação da Lei do Vinho.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,sera-a-vez-do-bag-in-box,70004044890>

“EMPRESÁRIOS FRANCESES INVESTEM EM CHATEAUX” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 21/04/2022

Objetivo não é apenas promover negócios ou ter retorno financeiro: há poucos símbolos de status tão fortes quanto ser proprietário.

Os vinhos de Bordeaux têm vivido momentos de grande prestígio e, conseqüentemente, de grande valorização ao longo dos últimos 30 anos. Diante dessa consistente ascensão, imune mesmo às várias crises que abalaram a economia mundial, propriedades naquela que é considerada a região vinícola mais famosa do planeta começaram a atrair a atenção de grupos dos mais diversos setores, assim como empresários bem sucedidos.

O objetivo não é apenas promover negócios ou ter retorno financeiro. Há poucos símbolos tão fortes quanto ser proprietário de um desses chateaux. Além disso, o investimento traz benefícios fiscais como não entrar no cálculo de Grandes Fortunas, item pesado nas declarações anuais de pessoa física na França, desde que consagre o essencial de seu tempo ao novo projeto. Entre buscar exílio fiscal na Inglaterra ou Bélgica e se ocupar de seus próprios vinhos, convenhamos que, na medida das possibilidades, esta última é infinitamente mais prazerosa.

Quem logo percebeu as vantagens da mudança foram os irmãos Laurent e Renaud Momméja, cuja família controla o celebrado grupo Hermès. Eles compraram, em 2006, o Chateau Fourcas Hosten, um conceituado Cru Bourgeois de Listrac, entre Margaux e St. Julien e a dois passos do Chateau Clarke, pertencente aos amigos, a família Edmond de Rothschild. Laurent chegou a passar ali 80% de seu tempo, em vez de um dia por semana, como previra no princípio... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-empresarios-franceses-investem-em-vinhos-de-bordeaux.ghtml>

“ESSÊNCIA DOCE DOS MONTES DE TOKAJ” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 22/04/2022

Um tesouro que sobreviveu às crises e expressa a nobreza e ancestralidade da vitivinicultura da Europa Oriental.

Para falar da vitivinicultura da Europa Oriental, o primeiro passo deve ser pela Hungria, como eu já mencionei no último artigo, em função da sua grande estrela – o vinho doce Tokaji – que arranca suspiros dos mais diversos universos de consumidores vip de vinhos, mesmo que tenha estagnado a sua produção entre 1949 e 1989.

Há registros de êxito na produção de vinhos húngaros desde o Império Romano. Em recente viagem à Suíça, eu participei de uma feira em que degustei alguns vinhos produzidos em um mosteiro beneditino fundado no século 10, hoje habitado por novas gerações de monges, que, após a era comunista, recuperaram vinhedos confiscados e produzem vários rótulos de vinhos varietais com uvas internacionais. Os rótulos são assinados como Pannonhalmi Apatsagi Pinceszeti (significa: Vinícola da Abadia de Pannonhalma).

Em termos de cepas mais nativas, as brancas Furmint, Hárslevelű e Sárga Muskotály são grandes forças, vinificadas solo, mas também como partes do corte do Tokaji – que conta com a acidez e a predisposição à botrytis da Furmint, com o aroma floral e sabor frutado da Hárslevelű e com a pungência aromática da Sarga Muskotály (da família Moscatel). Outras cepas podem entrar em menor proporção. Há vários Tokajis (secos inclusive) e os mais famosos são os Aszù, que levam a indicação dos puttonyos: um cesto contendo mosto de uvas ultra doces, colhidas tardiamente botritizadas (desidratadas pelo fungo botrytis cinerea, fenômeno que dá origem a podridão nobre).

Esse cesto deve conter uvas selecionadas bago a bago em suas melhores condições, e os seus vinhos devem conter um açúcar residual mínimo de 120 g/l. Cada puttonyo equivale a cerca de 25 quilos de mosto cru, que será adicionado ao vinho branco fresco (vinho base) dessas mesmas uvas, para rápida maceração, prensagem, fermentação e maturação em barris, por tempos e formatos variados, buscando ganhar mais complexidade. A quantidade de puttonyos atualmente praticada é de 3 a 6 puttonyos, que vem indicada no rótulo – quanto maior, mais doce, nobre e caro.

Há ainda o Tokaji Eszencia, produzido em anos excepcionais só com o mosto doce fermentado, sem diluição em vinho fresco. Seu líquido viscoso é amadurecido por longos anos em garrafas de vidros, onde sofrerá uma lentíssima fermentação. Os vinhos são feitos em mínimas quantidades e têm baixa graduação alcoólica (em torno de 5%), preservando o açúcar residual de, no mínimo, 450g/l.

Conversando com o diretor de uma das vinícolas do stand da Hungria na feira, ele me disse que o rótulo Tokaji campeão de vendas é o Tokaji Szamorodni, porque, em sua opinião, ele apresenta a melhor relação preço/qualidade. Os vinhos Aszù, com indicação dos puttonyos, dependem muito das condições de cada safra e nem sempre são produzidos, o que acaba elevando o seu valor. Já neste vinho, eles podem trabalhar com cachos mais irregulares, em parte com botrytis, em parte não, e todo o mosto será vinificado junto, apresentando um bom equilíbrio também entre dulçor e frescor, que acaba agradando o mercado, além do valor mais acessível.....

Seguiremos com a cobertura dos destaques da vitivinicultura da Europa Oriental... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-essencia-doce-dos-montes-de-tokaj/>

“SALVE O DOURO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 23/04/2022

O problema do desaparecimento dos trabalhadores das vinhas e do desaparecimento dos produtos da vinha velha em misturas anódinas.

O belo Vale do Douro, no norte de Portugal, está em apuros. É mais conhecido como a casa do porto, e hoje em dia uma proporção crescente das vinhas que são praticamente a única colheita lá também produzem vinhos de mesa impressionantes.

Mas quem cuidará e colherá essas videiras? E pagar o preço necessário por seus produtos? Antes da revolução de 1974 e da adesão de Portugal à UE em 1986, a agricultura, que significava a viticultura, era a principal atividade no vale e dependia de mão-de-obra barata. Mas houve um êxodo em massa para as cidades de Portugal e outros países europeus. O número de viticultores no Douro caiu de 38.695 para 19.633 entre 2010 e 2020 – uma queda de 49%. E ainda hoje 61% desses agricultores possuem menos de um hectare (menos de 2,5 acres) de videiras e cuidam delas apenas nos fins de semana enquanto mantêm outro emprego mais lucrativo.

Apenas 266 agricultores nos mais de 40.000 ha (99.000 acres) de vinhas no Douro possuem mais de 20 ha de vinha (um típico castelo de Bordéus terá cerca de 60 ha). Um desses proprietários de vinhas mais substanciais é a Symington Family Estates, uma das principais transportadoras portuárias, com mais de 1.000 ha (2.470 acres). O presidente recentemente aposentado, Paul Symington, vem soando o alarme para o futuro do vale há anos. “A idade média dos agricultores durienses está a ficar assustadoramente alta”, escreveu-me recentemente, acrescentando, “na nossa aldeia vizinha de Provesende, por exemplo, há muito poucos jovens”.

De olho no futuro, os Symingtons estão testando um robô de colheita de uvas desenvolvido no vale do Mosel, na Alemanha, mas o terreno implacável do Douro com seus solos teimosamente pedregosos provou ser um verdadeiro desafio. O Douro tem mais de metade da vinha de montanha íngreme do mundo, segundo o CERVIM (Centro de Investigação, Estudo e Avanço da Viticultura de Montanha) com mais de 15.000 ha (37.100 acres) numa inclinação superior a 30 graus.

Isso cria um cenário deslumbrante, mas várias dores de cabeça vitivinícolas. Muitas das vinhas agarram-se às encostas em estreitos terraços de pedra – agora oficialmente protegidos pela UNESCO – cuja manutenção é cara, só pode ser trabalhada à mão ou a cavalo, e fazem o possível para manter a fina camada de solo superficial acima da rocha xistosa em lugar contra probabilidades crescentes. Symington novamente: ‘estamos recebendo muito mais tempestades muito fortes no final da primavera e início do verão e isso causa sérios danos aos terraços e trilhas essenciais da fazenda. A chuva é muitas vezes tão intensa que não tem tempo de encharcar o solo e simplesmente desce para o rio Douro, transformando-o de verde-azulado em amarelo-dourado, carregado com o nosso solo, mesmo a jusante do Porto.’

Fernando Guedes, presidente da Sogrape, a maior empresa de vinhos de Portugal, confirmou a urgência da situação. “O trabalho na vinha está ficando muito difícil. Agora, na época da colheita, vemos europeus orientais, russos, até índios e sírios.” Como destaca Symington, o Vale do Douro não é exatamente um ambiente hospitaleiro para os trabalhadores. “Nossos invernos são muito frios, e junho até o final de setembro é muito quente - mais de 40°C na sombra às vezes.”

Todos estes são problemas para os produtores, mas é muito do interesse dos consumidores preservar o ecossistema vínico único do Vale do Douro – até porque é um tesouro de vinhas velhas. Estima-se que 40% de todas as vinhas do Douro tenham mais de 35 anos e algumas delas são muito, muito mais velhas do que isso... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/save-douro>

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO

O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ONDE ESTÁ PLANTADO O VINHEDO MAIS ALTO NO MUNDO?

A “Região Autônoma do Tibete” com sua capital Lhasa tem sido uma unidade administrativa da República Popular da China no território do Tibete histórico, anteriormente independente, desde 1965. Está localizado no sudoeste da China e faz fronteira com o Nepal, Índia e Mianmar até o sul.

Em meados do século 18, o conhecimento da viticultura e vinificação foi trazido para este planalto asiático por freiras e padres católicos. Estes foram então passados de geração em geração dentro da minoria católica.

O casal aposentado Hua e Lu Sheng também se beneficiou disso, plantando videiras pela primeira vez em 2012 na comunidade de Tsalna, nos arredores de Lhasa, no planalto de Cai Na Xiang, a 3.563 metros acima do nível do mar... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/tibet-2?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_16&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 2022).

MOËT HENNESSY LANÇA ROSÉ EM GARRAFA PET (FEITA DE PLÁSTICO RECICLADO DO MAR)

A Moët Hennessy apresentou um rosé da Côte de Provence cuja garrafa foi produzida a partir de plástico marinho reciclado. Segundo a empresa, é mais uma vez totalmente reciclável e pesa apenas 63 gramas. Isso a torna dez vezes mais leve e 40% menor que uma garrafa rosé padrão. Isso também torna a embalagem e o transporte mais eficientes e ecológicos.

O vinho com o nome “Galoupet Nomade” é o segundo vinho do Château Galoupet, uma das 18 propriedades Cru Classé da Provence, que a Moët Hennessy assumiu em maio de 2019. A propriedade com 69 ha de vinhedos em La Londe les Maures, localizada a cerca de 100 km a sudeste de Aix-en-Provence, posiciona-se como um produtor de vinho particularmente ecológico. Lá, seriam testados métodos de viticultura orgânica com altas demandas de biodiversidade. 2021 é a primeira safra após a fase de conversão para viticultura orgânica.

O Galoupet Nomade estará à venda em maio de 2022 por cerca de 25 euros. As vendas começarão na França e na Grã-Bretanha... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/moet-hennessy-launches-rose-in-bottle-made-from-recycled-sea-plastic-galoupet-nomade-comes-from-the-cru-classe-chateau-galoupet?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_16&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 21/04/2022)

VINHO BORDEAUX BRANCO SECO COM AROMA DE SAUTERNES É APRESENTADO – O CHATEAU D’ARCHE USA ESTUDO DE BOTRYTIS PARA PRODUZIR UM NOVO ESTILO DE VINHO

Château d’Arche revelou seu primeiro Bordeaux branco seco com base em um estudo científico de botrytis. Com informações específicas dos vinhedos, a colheita foi iniciada no exato momento em que a botrytis começou a se desenvolver.

Segundo o Château, o momento foi crucial, pois só exatamente no início da botrytis os aromas nas uvas seriam claramente intensificados e aromaticamente tão intensos quanto em um Sauternes doce.

O cuvée de 85% de uvas Semillon e 15% de uvas Sauvignon vem de videiras com idade média de 40 anos. O “A - Château d’Arche” é amadurecido durante seis meses sobre as borras finas, parte em barricas Sauternes, de forma a intensificar o aroma.

Didier Galhau, diretor de operações do Château d’Arche, diz: “Nosso know-how na produção de Sauternes, combinado com esta técnica inovadora que desenvolvemos para controlar botrytis, nos permitiu fazer este novo vinho branco de Bordeaux. a razão pela qual o vinho é tão aromático e complexo, que o distingue de outros vinhos brancos secos.” Com isso, ele quer conhecer o paladar dos apreciadores de vinhos de hoje... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/dry-white-bordeaux-with-sauternes-aroma-presented-chateau-d-arche-uses-botrytis-study-to-produce-a-new-type-of-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_16&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 20/04/2022)