



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



UM BREVE ARTIGO SOBRE VINHOS LARANJAS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

UM BREVE ARTIGO SOBRE VINHOS LARANJAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"CHECK-LIST DOS VINHOS PARA A CEIA DE NATAL"- POR SUZANA BARELLI



08



10

"PARA ONDE VAI BORDEAUX" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

CASA VALDUGA SUR LIE NATURE – VALE DOS VINHEDOS/ LINHA LEOPOLDINA - BRASIL

Os primeiros imigrantes da Família Valduga chegaram ao Brasil em 1875, vindos de Rovereto, ao norte da Itália. O patriarca e fundador Luiz Valduga dizia “Faça uma garrafa de vinho bem-feita antes que duas ruins”. Essa frase orienta até hoje o trabalho da Casa Valduga, refletida em valores como confiança e qualidade. Atualmente comandada pelos irmãos Erielso, Juarez e João Valduga, elabora seus vinhos espumantes, tintos, rosés e brancos em três diferentes terroirs: Vale dos Vinhedos (Leopoldina), Serra do Sudeste (Identidade) e Campanha (Raízes). Reconhecida pela excelência tanto no Brasil, quanto no exterior, a Casa Valduga também é uma importante referência de enoturismo na região, resultado da paixão pelo vinho que a família carrega há 140 anos.

O Casa Valduga Sur Lie é um espumante que não sofreu o *dégorgement* e conseqüentemente, e portanto, sem receber licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada. Esse é o grande diferencial deste vinho, ele continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusiva sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência.

Por não passar pelo processo de *dégorgement*, o espumante continua com as leveduras dentro da garrafa mesmo após o término da segunda fermentação. Inclusive, o nome significa sobre as borras ou sobre as lias, em francês. Esse processo confere ao espumante *sur lie* características únicas de aromas, sabores e textura. Borras ou lias refere-se à matéria sólida residual após a fermentação, e é composta por leveduras mortas e outras substâncias da própria uva. Tudo isto gera um vinho com maior complexidade aromática, mais estrutura e cremosidade. Além de aumentar o potencial de guarda, pois como as leveduras continuam presentes, o vinho permanece amadurecendo, e isso só se encerra quando a garrafa é aberta. Quem decide por finalizar o amadurecimento desse tipo de espumante é o consumidor.



Uvas: 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir. Parte do vinho (10%) envelhece em barrica em carvalho francês. Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa.

Notas de Degustação: Vinho de cor amarelo palha com característico aspecto turvo, pelo fato de não sofrer o *dégorgement*. Aromas de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de frutas secas como amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, os de fermento e brioche aportado pelo longo contato com as leveduras, e as notas de frutas tropicais frescas. O paladar mostra muita estrutura, que é equilibrada pela acidez e frescor, com aromas e sabores de maçã madura e pera em calda, amêndoas (advindas da maturação do espumante), cremosidade, e finesse. É equilibrado, com bom balanço entre a acidez e cremosidade bebida. O final de boca é muito seco, longo e gostoso!

Reconhecimentos: 93 Pontos Descorchados 2021 – e 2022 !!!

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda de 8 anos, desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Notas de Harmonização: Acompanha Cozinha Japonesa, vai bem com pratos vegetarianos, risotos em geral, Peixes, Frutos do Mar, Queijos Leves, Queijos de massa mole

Serviço: servir entre 6 e 8°C

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – DEGUSTADO NA CONFRATERNIZAÇÃO DE CONFRARIA NO ESPAÇO VINOTÍCIAS.

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 1994 – ROBERT MONDAVI – NAPA VALLEY/ CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

Não é todo dia que se bebe um vinho com 28 anos de idade! E melhor ainda quando ele se mostra ainda em auge!

Dois fatos marcam o reconhecimento da qualidade dos vinhos da Califórnia no mundo dos vinhos. Não podemos esquecer o “Julgamento de Paris” em 1976 e que graças a Robert Mondavi, que os vinhos californianos ficaram famosos e são reconhecidos no mundo todo. A vinícola MONDAVI é linda, as instalações – mostradas durante o tour – estão entre as mais impressionantes de Napa Valley e a degustação é detalhada e explicativa.

A história da família Mondavi tem início com Cesare Mondavi, que vindo da Itália na época da Lei Seca americana, comprou terras na Califórnia para plantar e vender uvas. Com o fim da Lei Seca, comprou uma pequena vinícola em Napa e passou a fazer vinho de garrafão. Seus filhos, Robert e Peter viriam a trabalhar com o pai nos negócios da família.

Naquela época, o mercado de vinhos de garrafão era dominado pelas grandes vinícolas, como a Gallo, por exemplo. E não era um mercado lucrativo para as pequenas vinícolas. Foi quando a família comprou uma vinícola antiga chamada Krug, que foi totalmente renovada. Com o falecimento do pai, Robert e seu irmão começaram a divergir sobre o futuro da vinícola. Robert queria investir na produção de vinhos de alta qualidade, enquanto seu irmão preferia seguir um caminho mais conservador. Assim, os irmãos se separaram e em 1966, Robert Mondavi fundou sua própria vinícola, a Robert Mondavi Winery e foi em busca do seu sonho: produzir vinhos californianos de alta qualidade, que pudessem ser equiparados aos melhores vinhos do mundo.

A nova vinícola já utilizava muitas das inovações que Robert havia introduzido a Califórnia. Algumas delas que foram fundamentais para a evolução e crescimento do mercado vinícola americano, tais como a utilização de equipe especializada em viticultura e vinificação, separadamente, o aperfeiçoamento do vinhedo para extrair todo o potencial da uva, investimento em tanques de fermentação a frio e rolhamento a vácuo, a utilização de pequenas barricas de carvalho francês e a utilização de rótulos com o nome do varietal que compunha o vinho.

Nos anos seguintes, a vinícola ganhou notoriedade com seu Cabernet Sauvignon e até 1975 seus vinhos já eram distribuídos por todo o país. Logo começaram a exportar. A reputação do vale de Napa foi ainda melhorada quando o Barão Phillipe de Rothschild anunciou planos para colaborar com Robert Mondavi na produção de um vinho super premium, que viria a se chamar Opus One. Na época, o consumo de vinhos premium aumentava consideravelmente e o comprometimento de Robert Mondavi com a qualidade de seus vinhos o tornava uma marca forte na indústria do vinho.

Na década de 90 iniciou-se a transição da empresa para uma nova geração e os filhos de Robert Mondavi, Tim e Michael, assumiram os negócios da família.

A partir daí, os Mondavi começaram a investir em publicidade com o intuito de estimular o consumo de vinhos nos Estados Unidos. E nos anos que seguiram, grandes investimentos foram feitos não somente nos vinhos, mas em arquitetura, experiências enoturísticas e um retorno às técnicas tradicionais de produção de vinho. Hoje a vinícola recebe mais de 350.000 visitantes por ano e possui cerca de oito opções de visita e degustação de seus vinhos. Além disso, a Mondavi fechou uma Parceria com a Arboleda, vinícola Chilena e a Rosemount, Australiana numa colaboração de promoção e vendas de seus vinhos nestes mercados.

Robert teve um importante papel na promoção dos vinhos da Califórnia. Ele acreditava que a região tinha o potencial de produzir vinhos do mesmo nível dos países do velho mundo. Hoje pode descansar em paz, sabendo que deixou um legado inestimável para a indústria de vinhos americana e fez de sua paixão um exemplo a ser seguido.

Comentário de Robert Parker: Tive a Reserva de Cabernet Sauvignon de 1994 (97 pontos) uma meia dúzia de vezes este ano, e pode ser o melhor cabernet de Mondavi.

Corte de uvas: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 4% Petit Verdot. 18 barricas de carvalho francês (80% novas).

Notas de Degustação: Apresenta cor rubi granada, mas sem muito sinal de evolução, com pouca borra. Aromas de flores e especiaria doce misturado com frutas vermelhas e escuras maduras como a ameixa, com um toque de cedro. Acidez ainda vibrante e persistente que harmoniza com taninos finos e macios num vinho de longa e suave persistência. O paladar abre com frutas vermelhas e escuras e depois mostra a flor seca e especiaria doce, notas de couro e defumados e o toque de cedro.

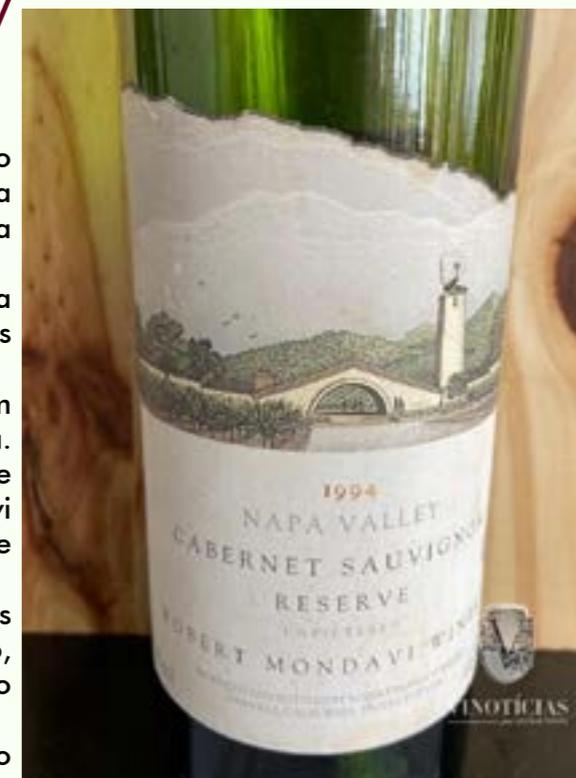
Estimativa de Guarda: Era a última garrafa na adega e creio que foi degustado em bom momento!

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, polenta com ragu de ossobuco, cordeiro em molho de hortelã, embutidos e inclusive de caça, a base de molhos ricos e saborosos. queijos duros.

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

Faixa de Preço – Estelar

Em BH – DEGUSTADO NA CONFRATERNIZAÇÃO DE CONFRARIA NO ESPAÇO VINOTÍCIAS.



UM BREVE ARTIGO SOBRE VINHOS LARANJAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Do ouro a quase tinto, este branco da maceração do suco de uva com as suas cascas (peles) está disponível em uma paleta de cores tão grande quanto a de seus aromas

Abra a porta de uma loja de um comerciante ou importador de vinhos e peça uma garrafa de vinho laranja, e ele surpreendentemente entenderá o que você quer. Este termo designa um estilo de vinho, é mais preciso, pois se refere diretamente ao método de vinificação.

O vinho de maceração que cria o laranja é fruto de uma maceração do suco com as peles de uva, suas sementes e, às vezes, até mesmo parte das peças lenhosas do cacho. Para dizer as coisas de forma simples, é um vinho de uvas brancas vinificadas como um vinho tinto (enquanto que, ao contrário do rosé, é um vinho de uvas tintas vinificadas como um vinho branco, ou seja, que as uvas são pressionadas quase sem maceração).

No caso do vinho laranja, em contato com a pele da uva, o vinho adquire uma cor âmbar e taninos. É por isso que os anglo-saxões geralmente o chamam de vinho de contato com a pele. E mesmo que a expressão pareça vaga, na verdade é mais exata, porque os vinhos de maceração criam tons em torno de laranja, do ouro pálido ao tijolo quase vermelho.

Após o boom do rosé e o zumbido do horrível vinho azul (criado e proibido na Espanha!), a mídia agora tem se fixado em torno do vinho laranja. É verdade que sua presença na mídia é enorme, e eu mesmo me declaro culpado: falo muito sobre ele em degustações que oriento, até porque não sei até que ponto seja uma moda passageira, ou uma tendência a voltar para a antiguidade do vinho. Isto porque é uma das técnicas mais antigas para fazer vinho. Tem-se feito vinho laranja há mais de oito mil anos na Geórgia. Considerado o berço da viticultura, este país tem a tradição de deixar as uvas brancas maceradas em Kvevri (grandes ânforas enterradas). Essa técnica ancestral continua.

Um pouco mais recentemente (mas ainda há dois mil anos), a antiga Roma parecia amante do vinho laranja. De fato, um vinho particularmente famoso era o Falerno,

um vinho branco descrito como muito alcoólico e oxidado ... que se parece muito com o vinho laranja. Plínio, o velho, finalmente, classificava os vinhos pelas cores, entre os quais está algo entre o cobre, a cor da pele da corça ou âmbar.

Vinho laranja, muita gente falando e perguntando sobre isso, mas onde beber? Onde comprar? É certo que isso permanece de pouco conhecimento da maioria dos amantes de vinho. Alguns comerciantes de vinho e alguns restaurantes o conhecem, mas está praticamente ausente das prateleiras de supermercados. E mesmo que tem longa tradição em beber vinho, como a França, esse método de produção é usado apenas em um punhado de vinhedos, em vinícolas que geralmente trabalham em método orgânico, biodinâmico ou com vinho natural.

O vinho de maceração é comum na Itália, particularmente no nordeste (região de Friuli Venezia Giulia). Chama -se Ramato, "cobre", ou Macerato, e devemos a esse canto abençoado a renovação dessa cor. A Eslovênia é outro produtor tradicional.

Além da França (particularmente na Alsácia, mas também no sudoeste, o Loire ou o Jura), o método para esse tipo de produção se estendeu a Croácia, Bulgária, Alemanha, Espanha, África do Sul, Portugal ou até mesmo os Estados Unidos . E não apenas a produção é internacional, mas o consumo também é.

Acredita-se incorretamente que os vinhos laranja, muito difundidos no movimento de vinhos naturais, podem ser bebidos em torno de



uma mesa com algumas fatias de salsicha e queijo. Podemos, mas o universo das possibilidades é muito maior. A maceração dá aos vinhos taninos, muita estrutura, potência, persistência, muitas vezes amargor e notas salinas. E a paleta aromática é larga. Muitas vezes, especiarias, cercadas por frutas secas e frutas cristalizadas, mas também aromas de flores (especialmente de laranjeira), frutas cítricas, café, infinitas possibilidades ...

Sua potência e estrutura lhes permite enfrentar pratos fortes e picantes. Eles formam belas harmonizações com cozinha asiática em geral (vietnamita, tailandesa, chinesa ...). O sushi costuma exigir um vinho mais sutil. Quanto ao prato de queijo, encontra um aliado ideal nos vinhos laranjas, com bom convívio com pratos de macarrão macio ou duro, cozido com molhos mais intensos, já que o laranja é um intermediário entre tinto e branco.

Esses vinhos não nos deixam indiferentes. Ou nós amamos, ou odiamos, raramente existem no meio. Também podemos, por falta de indicadores, ter problemas para entendê-los. Para os olhos, pode-se acreditar em um vinho doce como um Sauternes, seja pela cor, seja pelos aromas de flor de laranjeira. Mas em boca a história geralmente é outra.

Você pode finalmente provar um vinho laranja ruim e ter uma ideia falsa. Porque, é claro, como em todos os métodos de produção, existem vinhos ruins. Sem graça ou pelo contrário muito oxidado, muito amargo, refletindo mal o terroir. Os vinhos de maceração bem -sucedidos são vinhos complexos, onde os toques de amargor (como um Campari) dão uma sensação agradável de frescor e podem compensar a acidez às vezes baixa. Seus taninos garantem a eles uma capacidade interessante de guarda. Mas, para entendê-los, você deve primeiro domar as sensações que ele cria em aromas e paladar. Demora um pouco, mas é diabolicamente emocionante !!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Votos de um Feliz Natal para todos os leitores do Vinotícias !!! (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

“CHECK-LIST DOS VINHOS PARA A CEIA DE NATAL” - SUZANA BARELLI ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 24/12/2022

A ceia de Natal é hoje, sábado, e aposto que muitos ainda têm dúvidas sobre os vinhos do jantar. Para ajudar no dia das preparações para o Natal, segue um rápido manual de pequenas dicas.

A ESCOLHA DAS BEBIDAS. Este foi o ano dos espumantes, e o Natal merece ser celebrado. A escolha do estilo depende, principalmente, do bolso de cada um. Mas não deixe de separar ao menos a garrafa do brinde.

TEMPERATURA É IMPORTANTE. Melhor servir o vinho mais gelado, que a temperatura sobe na taça, do que quente demais. O sommelier Diego Arrebola, diretor da importadora Berkmann, indica gelar os espumantes por três horas na geladeira; brancos e rosés devem ficar por duas horas na geladeira e os tintos, 30 minutos. Se esqueceu de gelar, sempre tem o salvador balde de gelo: espumantes precisam de 30 minutos no gelo, brancos e rosés, de 20 minutos, e tintos de 10 a 20 minutos. “O balde deve ter gelo com água, numa proporção que o gelo não ofereça resistência à inserção da garrafa”, explica Arrebola. Depois de aberto, deixe as garrafas no balde, mas controle, principalmente no tinto, se a bebida não está gelando demais.

HARMONIZAÇÃO NÃO É CAMISA DE FORÇA. As bebidas não precisam, necessariamente, harmonizar a perfeição com todas as receitas. Pense em um branco para os pratos mais leves. Aqui, a chardonnay é uma uva coringa; e em um tinto. Eu iria em um vinho elaborado com a merlot, raramente um tinto encorpado, mas com taninos macios, que não compromete nestas combinações; a barbera, com seu ótimo frescor, e a queridinha pinot noir também são boas pedidas.

QUANTIDADE. Pensando em uma ceia só com os vinhos, um espumante serve bem oito pessoas se for apenas um brinde. Se a ideia é servir o espumante ao longo da festa, calcule uma garrafa para cada duas pessoas. Na refeição, pense em uma garrafa de vinho para cada três pessoas.

FESTA. Nas taças, pense mais na festa do que nas etiquetas do vinho. A ceia pede uma mesa bonita, o que pode significar taças coloridas ou desenhadas. Elas não são ideais para as degustações, mas serão poucos os convidados que vão analisar a bebida tecnicamente durante a ceia.

SUJOU? Não peca o humor se o vinho derramar na toalha ou na roupa, mas seja ligeiro. Tire o excesso de líquido com um guardanapo e molhe rapidamente o tecido para evitar que a mancha penetre na roupa. Em seguida, coloque vinagre branco em cima da mancha, esfregue e lave com água e sabão. E Feliz Natal! ... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/dicas-para-acertar-nas-quantidades-e-nos-tipos-de-vinho-para-a-ceia-de-natal/>

“DESTAQUES DO VELHO MUNDO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 23/12/2022

Na sequência da coluna da semana passada, a de hoje aponta os melhores vinhos europeus que degustei em 2022. A lista é dividida em regiões, gêneros e categorias de preço, para auxiliar o leitor na tarefa de escolher quais garrafas comprar.

No que se refere a preços é ilusório impor um teto, o que seria desejável. Não há milagre. Isso se deve a absurda e despropositada carga tributária imposta pelas autoridades brasileiras. Fora a série de dificuldades burocráticas que oneram ainda mais os produtos.

Independentemente da importância que rótulos mais acessíveis têm no Brasil na atualidade, é preciso reconhecer que nenhum deles merece entrar na lista dos melhores vinhos do ano como esta, que há 22 anos fecha o ciclo anual das minhas colunas semanais do Valor. O quesito preço é relevante na coluna “A melhor relação qualidade/preço existente” assim como na “O melhor degustado do mercado brasileiro”. Nesta, deixando de lado as “grifes”, há achados que merecem a atenção. Desejo a todos saúde e ótimo 2023. Até fevereiro... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/noticia/2022/12/23/jorge-lucki-quais-sao-os-melhores-vinhos-do-velho-mundo-em-2022.ghtml>

“PARA ONDE VAI BORDEAUX” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 17/12/2022

Problemas na maior região de Wine Wine da França. Gostaria de saber quantas garrafas de Bordeaux tinto enfeitarão as mesas de jantar de Natal neste fim de semana? Geralmente, recomendo um estilo mais suave de vinho - um baseado em Pinot Noir - para ir com o Peru de Natal e seus acompanhamentos geralmente doces - embora o estilo mais seco de Bordeaux possa combinar bem com algo mais salgado, como carne assada ou até ganso assado.

Mas o que está acontecendo com o Bordeaux tinto? É geralmente acordado que sua qualidade nunca foi melhor. Na extremidade superior da hierarquia cuidadosamente esculpida de Bordeaux, os chamados chateaux da classificação, os proprietários dos châteaux ganharam tanto dinheiro que podem se dar ao luxo de investir em todas as últimas operações de ajuste fino, seja um classificador óptico que rejeita uvas com a menor imperfeição ou simplesmente optando por misturar apenas as melhores cubas no vinho principal, conhecido como Grand Vin, a cada ano. Na extremidade inferior, o clima de aquecimento significa que, mesmo que a propriedade esteja localizada em uma das áreas menos propícias de Bordeaux, as uvas hoje em dia amadurecem completamente, então os vinhos magros são uma coisa do passado.

Mas, assim como em tantas sociedades hoje, a lacuna entre a parte superior e a parte inferior tem aumentado - e de maneira tão desastrosa para aqueles que produzem vinho no fundo que estão pedindo ao governo francês para pagá-los para arrancar até 15.000 hectares (37.000 acres) dos menos lucrativos dos 110.000 hectares (272.000 acres) de Bordeaux.

Não é apenas que o preço do vinho mais básico de Bordeaux esteja caindo (um produtor está processando dois Négociants por comprar seu vinho a “preços predatórios”), assim como os preços da terra. Enquanto um hectare de vinha com um nome famoso como Pauillac disparou para 2,8 milhões de euros, de acordo com as estimativas (geralmente conservadoras) do agente agrícola francês oficial mais seguro em uma comparação de 2020 com os preços de 1991, o preço de um hectare de vinhedo a apenas alguns quilômetros de distância na denominação muito menos glamourosa que Médoc caiu naquele período, para apenas 40.000 euros.

Em um artigo mal-humorado na publicação comercial Meininger's Wine Business International, o comentarista britânico de comércio de vinhos Robert Joseph argumenta que a culpa por isso está com os produtores no fundo que não conseguiram construir marcas, ao contrário de seus colegas fazendo vinhos com nomes como famosos como Lafite, Mouton, Lynch-Bages e Montrose. Ele escreve sobre os contatos no fundo da escada: “As pessoas com as quais deveriam ficar zangadas são elas mesmas e os négociants [comerciantes], por não mostrarem a habilidade que seus colegas de champanhe têm na criação da marca que seus vinhos merecem. Se Bordeaux tivesse algumas grandes marcas fazendo o trabalho como a Moët & Chandon e Veuve Clicquot e outros.

Mas eu argumentaria que há sinais de alerta de que até os produtores mais famosos devem prestar atenção. O mercado de finos Liv-Ex, com o negócio de publicação comercial, compila uma lista anual das marcas mais poderosas em vinho fino. Este ano, pela primeira vez, não há vinhos de Bordeaux no Top 10 LIV-EX, e o número entre os 100 primeiros caiu de 53 em 2017 para 25 em 2022. (Borgonha tem sido o grande beneficiário, escalando de 24 a 39 no mesmo período.)

Bud Cuchet cofundou com os comerciantes de vinhos de Londres de Vinho Fino, a Fine + Rare. Ele não pôde deixar de perceber o interesse que seus clientes tinham em Bordeaux e o contraste entre os produtores em, digamos, Califórnia, onde os relacionamentos diretos com os consumidores são muito importantes. Enquanto isso, os produtores de Bordeaux têm basicamente apenas um cliente, o Bordeaux Place, uma rede unida de comerciantes atacadistas que fazem toda a venda por eles. Então, depois que ele saiu da Fine + Raro em 2017, ele criou uma empresa projetada para criar vínculos pessoais entre os proprietários dos Chateaux de Bordeaux, por um lado, e influenciadores, consumidores e compradores de vinhos de restaurantes, por outro. Ele foi a Bordeaux para apresentar os resultados de sua pesquisa inicial, que mostrou como Bordeaux é mal representado em importantes listas de vinhos de restaurantes britânicos, mas ante a indiferença dos Bordaleses, ele desistiu.

Os Chateaux da classificação de Bordeaux chegaram a Londres em massa em novembro para apresentar seus vinhos da safra 2020 agora que foram engarrafados (veja nossos artigos recentes sobre os brancos e os tintos da Margem Direita e os tintos da Margem Esquerda), e muito bem feitos a maioria deles são também, mesmo que eles tenham preços muito mais altos do que a safra de “barganha” 2019 oferecida em Primeur durante o bloqueio. No início deste mês, em Londres, esbarrei em Olivier Bernard do Domaine de Chevalier, uma das estrelas desta degustação de 2020. “É vital que você escreva sobre os anos 2020 agora que eles estão prontos para entregar”, ele me pediu, com olhos ardentes.

Devo dizer que minha caixa de entrada nunca foi tão impressionada com os produtores de Bordeaux, ansiosos por minhas provas do ano 2020. Eu posso muito bem estar errada, e devo ser acusada de bater nos Bordeaux, mas tenho a sensação de que a safra de 2020, a mais recente para entrar em garrafa em vez de ser oferecida em Primeur antes desse estágio, está se mostrando mais difícil do que o habitual para vender... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/whither-bordeaux>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O CHARME DAS ASSEMBLAGENS NOS TINTOS DA ALEMANHA

Os cuvées não têm vida tão fácil na Alemanha. Muitos bebedores de vinho ainda consideram vinhos feitos de mais de uma variedade de uva como “adulterados” e ficam surpresos quando lhe dizem que alguns dos vinhos tintos mais famosos do mundo, tais como Bordeaux, Chianti, Rioja, Chateaufeuf-Du-Pape, apenas para citar os mais conhecidos - quase sempre são misturas de várias variedades.

É graças a pioneiros como Albrecht Schwegler de Korb, perto de Stuttgart, Fürst Hohenlohe-Öhringen, Gerhard Roth de Wiesenbronn, em Franconia, ou Paul Fürst, que a imagem do cuvée de vinho tinto mudou gradualmente. Já no final dos anos 80 e início da década de 1990, eles começaram a produzir misturas tintas de alta qualidade que afirmavam ser pelo menos iguais em qualidade e preço dos melhores pinot noirs do país.

Como resultado, mais e mais produtores foram inspirados a criar cuvées tintos de alta qualidade, principalmente como um produto de nicho na linha, mas alguns também construíram grande parte de seu sucesso nesse tipo de vinho.

Mas não existe um “tipo de vinho”. O alcance é largo. Alguns imitam modelos clássicos, especialmente Bordeaux, outros se reúnem principalmente variedades autóctones. O crescente interesse em novas variedades resistentes a fungos está expandindo ainda mais o campo. Um pequeno nicho é ocupado pelo “conjunto antigo” ou “conjunto misto”, no qual as variedades individuais crescem juntas em uma trama desde o início e são colhidas e vinificadas juntas.

Talvez essa seja também a falha que os cuvées de vinho tinto ainda têm na Alemanha: eles não têm identidade própria, nem personagem comum de origem ou região compreensível. Você precisa conhecer o vinho individual para ter uma idéia do que esperar. Mas todos eles se beneficiam da idéia de que o todo é melhor que a soma de suas partes. Essa é a arte da assemblagem. Claro, nem todos o dominam igualmente bem. Mas mais e mais estão fazendo isso. Nós provamos cerca de 100 cuvées tintos da Alemanha este ano, dos quais apresentamos o melhor aqui. Os links para todos os vinhos provados com descrições detalhadas e seus produtores podem ser encontrados no final de cada lista...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-red-cuvees-from-germany-the-charm-of-the-assemblage?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_51&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 23/12/2022)

AS FACES DE UM VULCÃO

Campos de trigo, hortas, azeitonas e amêndoas prosperam nos solos férteis de Tasca d’Almerita na Sicília. Mas são as vinhas, localizadas em cinco regiões da ilha vulcânica, que capturam as muitas faces da ilha e contam uma história muito especial em vinhos cheios de caráter.

Estar entre os melhores também requer um alto grau de responsabilidade. Além disso, quando a própria história de alguém está intimamente ligada a uma peça especial da Terra. E essa é a história que estamos contando aqui. Por oito gerações, a família Tasca d’Almerita viveu e trabalhou com o solo fértil da Sicília. Eles vivem com os vinhedos, que cultivam, cuidam, expandem e passam para a próxima geração em estado de ponta. Assim, com o tempo, foi criado um projeto agrícola e viticultural exclusivo de cerca de 700 hectares, que hoje, além da propriedade mãe da Regaleali, nas colinas Sicilianas surpreendentemente verdes, compreende quatro outras vinícolas - Capofaro em Salina, no arquipélago das Ilhas Eólias (ou Ilhas Líparas), Tascante no Monte Etna, Whitaker na antiga ilha de Mozia e Sallier de la Tour em Camporeale - que capturam a fascinante interação geológica e climática da mudança da ilha vulcânica no poder vinícola.

Aberto a mudanças - Tudo isso é feito com profundo respeito pela tradição. Portanto, não é de surpreender que a atenção da família esteja focada em variedades tradicionais de uva autóctones, como Catarratto, Grillo, Inzolia, Perricone e Nerello, para trazer à tona ainda mais intensamente a exclusividade e a diversidade dos cinco indivíduos e, acima, acima Todos, áreas independentes. “Cada vinícola fala de uma Sicília diferente”, diz o diretor-gerente Alberto Tasca, orgulhosamente. Para manter essa alta qualidade, a sustentabilidade é o segundo e decisivo pilar da família, que está olhando para o futuro com uma consciência que deve ser incomparável. “O maior desafio para nós hoje é preservar esses lugares maravilhosos e transmiti-los a nossos filhos intactos, com atenção constante à proteção de cada ecossistema”. Para atingir esse objetivo, a Tasca d’Almerita ingressou em programas como Viva e Sustain - um programa

de sustentabilidade reconhecido pelo Ministério da Mudança Ecológica - quase 13 anos atrás. É um projeto concreto para proteger o território tão próximo do coração de Alberto Tasca. “Nós embarcamos em uma jornada de conscientização, porque queríamos saber exatamente o impacto que cada uma de nossas ações tem na vinha, no porão e, mais geralmente, em toda a organização”. Usando indicadores científicos rigorosos e uma abordagem multidimensional, o nível de sustentabilidade de cada vinícola é medido. Com base nesses dados, foram tomadas decisões de longo alcance em todas as áreas da empresa familiar na última década para evitar desperdícios e preservar a grande herança.

A recompensa segue - “Por meio de trabalho constante e diário, a sustentabilidade tornou -se uma ética de responsabilidade em nossos negócios: não apenas uma maneira de fazer negócios, mas um estilo de vida guiado por valores e princípios que giram em torno do bem comum”, diz Alberto Tasca. Outro efeito colateral importante desse caminho: “Tudo também tem um gosto melhor”, o enólogo ri de maneira deliciosa. E isso não passa despercebido pelos conhecedores. Porque Tasca d’Almerita recebeu “vinícola europeia do ano” por Falstaff em 2019, graças a essa maneira especial de vinificação sustentável e à influência positiva no vinho, no meio ambiente e em outros produtores de vinho em toda a Itália. ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/faces-of-the-volcano-advertisement?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_51&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS- 20/12/2022)

QUANTO DE ÁLCOOL NO SANGUE É GERADO POR UMA TAÇA DE VINHOS?

O vinho em si não tem um indicador como o de combustível por milha. O vinho contém álcool, que é expresso em porcentagem em volume (vol ou %) A concentração de álcool no sangue humano é indicada após o consumo de bebidas alcoólicas. Nesse contexto, uma concentração de álcool no sangue (BAK) de 1 ‰ significa que 1 kg de sangue contém 1 grama de álcool puro. A concentração de álcool no sangue pode ser calculada com a ajuda da chamada fórmula de Widmark. Os fatores decisivos são o peso corporal e a proporção de líquido corporal, que é diferente para homens e mulheres; Para os homens, é de cerca de 68 %, para mulheres cerca de 55 %.

Também é importante conhecer o teor de álcool e a quantidade de bebida consumida. Uma taça de vinho geralmente é de 0,2 litros (200 ml) e um teor de álcool de 13 % em volume pode ser assumido como uma diretriz para um vinho seco.

Calculando o valor do álcool - Esse teor de álcool deve primeiro ser convertido de porcentagem em volume em gramas de álcool puro. Isso é feito usando a seguinte equação (g = grama, ml = mililitro):

$$\text{Teor de álcool [em g]} = \text{quantidade de líquido [em ml]} \times (\text{vol.\%} / 100) \times 0,8$$

Se inserirmos os valores correspondentes (200 ml e 13 vol.-%) aqui, o resultado é: $200 \times (13 / 100) \times 0,8 = 20,8 \text{ g} \Rightarrow$ Isso resulta em um conteúdo de 20,8 g de álcool puro para uma taça de vinho do exemplo representativo de vinho.

Cálculo do valor usando a proporção de líquido corporal - Esse valor de álcool, bem como as informações sobre o peso corporal e o conteúdo de fluido corporal, podem ser usados na fórmula Widmark para o cálculo do BAC. Isso usa os valores padrão acima mencionados para a porcentagem do fluido corporal para homens e mulheres, dados como números decimais (68% = 0,68; 55% = 0,55):

$$\text{Bac [‰]} = \text{álcool [g]} / (\text{peso corporal [kg]} \times \text{porcentagem de fluido corporal})$$

Para um homem com um peso corporal de 70 kg, isso resulta em um valor de BAC de cerca de 0,44 depois de beber uma taça de vinho, para uma mulher com o mesmo peso, um valor de BAC de cerca de 0,54 por ‰:

$$20,8 \text{ g} / (70 \text{ kg} \times 0,68) = 0,44 \text{ ‰}$$

$$20,8 \text{ g} / (70 \text{ kg} \times 0,55) = 0,54 \text{ ‰}$$

O valor deste indicador para uma taça de vinho aumenta quanto maior seu teor de álcool e diminui quanto maior o peso corporal. Para um cálculo exato do valor do BAC, o chamado déficit de reabsorção também deve ser levado em consideração, porque a ingestão de álcool do corpo (reabsorção) também depende da velocidade de consumo e do conteúdo do estômago. Além disso, o corpo quebra continuamente o álcool (cerca de 0,1 a 0,2 por ‰ por hora). Basicamente, a forte recomendação é: qualquer pessoa que tenha bebido álcool (mesmo que seja apenas uma taça de vinho) não deve mais dirigir um veículo - nem um carro (muito menos um caminhão ou ônibus) nem uma moto ou bicicleta. De acordo com a lei alemã, uma incapacidade relativa de dirigir já pode existir de 0,3 por ‰, a partir de 0,5 por ‰ que dirige um veículo é, de qualquer caso, punível como uma ofensa administrativa e de 1,1 por ‰ incapacidade absoluta de dirigir está presente. Portanto: não beba e dirija!... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/faq/wine-and-health/how-much-blood-alcohol-does-a-glass-of-wine-have?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_51&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS- 20/12/2022)