



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



HARMONIZAR VINHOS E COMIDAS É UMA ARTE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

HARMONIZAR VINHOS E COMIDAS É UMA ARTE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VINHO EM GARRAFA DE PAPELÃO" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"UM TOTÊMICO DA TASMÂNIA" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **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 !

SANTA CECILIA 2019 DOC NOTO – SICÍLIA – ITÁLIA

A uva Nero d'Avola tem seu berço na região de Noto, na Sicília. Declarada Patrimônio da Humanidade pela Unesco, a área do Val di Noto é famosa pela sua arquitetura em estilo Barroco, tanto que a cidade de Noto também é conhecida como a capital do barroco siciliano.

Você pode conhecer a região vinícola a partir de uma Rota de Vinhos, localizada no sudeste da Sicília, que vai de Siracusa até a ponta mais a sul da região, Portopalo di Capo Passero, passando por Avola, famosa por suas amêndoas. Além disso, é um percurso que abrange um dos litorais mais bonitos da Itália.

Os vinhos desta área são o Moscato de Siracusa, o Moscato de Noto, o Eoro D.O.C e o Noto D.O.C, que inclui o Nero D'Avola, a casta mais cultivada na Sicília.

A vinícola Planeta é um dos produtores mais dinâmicos da Sicília. A empresa está instalada em 5 terroirs, onde produz vinhos em 6 vinícolas. Em Menfi, perto da costa sul, tem as vinícolas de ULMO e a DISPENSA. Em Vittoria tem a vinícola DORILLI. Já em Noto, está a vinícola que iremos visitar – BUONIVINI. Próximo do Etna, está a vinícola de FEUDO DI MEZZO. E por último o terroir de Capo Milazzo abriga a vinícola de LA BARONIA. As uvas dessas cinco zonas diferentes, criam uma gama considerável de vinhos vinificados em instalações próprias em toda a ilha. Alessio Planeta é um dos melhores produtores de vinho da Sicília, igualmente hábil em trabalhar com variedades autóctones e internacionais.

Esta diversidade de solos e terroirs entrega uma variedade de estilos de vinhos (espumantes, brancos, tintos, doces) com diferentes tipos de uva (as internacionais chardonnay, syrah, merlot e as nativas, carricante, moscato bianco, nero d'avola, frappato, nerello mascalese) que enriquecem a experiência do vinho da Sicília.

O Santa Cecilia da Planeta é um puro Nero d'Avola que representa um dos tintos mais importantes da vinícola. As uvas vêm da área clássica e mais adequada para a uva Nero d'Avola - o Valle di Noto. Uvas de alta qualidade e um longo envelhecimento em madeira permitem obter uma expressão elegante de grande intensidade expressiva. Os aromas clássicos de frutas vermelhas e escuras com notas de especiarias são enriquecidos com notas de evolução terciária de grande finesse, que tornam o vinho complexo, equilibrado e harmonioso.

O Nero d'Avola Santa Cecilia é o resultado do desejo da vinícola criar um vinho que seja um símbolo do território de Noto, capaz de se estabelecer como uma das melhores expressões de toda a região. Planeta escolheu um vinhedo histórico, não surpreendentemente conhecido como "Buonivini", para criar um rótulo que se tornaria um ponto de referência para todos os entusiastas. Embora hoje seja cultivado em toda a ilha, o Valle di Noto não é apenas o berço original desta uva, mas também a área em que se expressa com maior requinte e elegância, pois possui solos pobres e é afetado por um clima seco, e muito ventilado. Graças a essas particularidades, a vinícola Planeta conseguiu criar um vinho capaz de representar os aromas e sabores da autêntica Sicília.

Corte de uvas: 100% uva Nero d'Avola.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea, com tonalidade da ameixa escura madura. O nariz mostra aromas ricos de frutas escuras como a ameixa madura, amora, alcaçuz, toques minerais, com nota de tabaco e café, mostrando a grande complexidade olfativa. No paladar os taninos estão presentes, com ótima acidez, equilibrado, elegante e persistente. De corpo médio para encorpado, o vinho passou 14 meses em barricas de carvalho francês de vários usos (segundo e terceiro), para não ofuscar o lado frutado da bebida.

Estimativa de Guarda: embora possa ser bebido 3 anos após a safra, ele poderá evoluir por até 10 anos em grande estilo. É literalmente um vinho top em Nero d'Avola.

Reconhecimentos de Críticos: 94RP (2016), 94JS (2017).

Notas de Harmonização: vai muito bem com Carnes Vermelhas, Ragu de Ossobuco com Polenta, Molhos a Caçadora e Queijos fortes como Pecorino, Parmesão e Taleggio

Serviço: servir entre 15 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Degustado na vinícola em recente viagem pela Sicília. Será imposto pela GRAND CRU em breve.



HARMONIZAR VINHOS E COMIDAS É UMA ARTE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Durante anos algumas regras de harmonizações de vinho e comida foram estabelecidas e sugeridas como vinho branco deve ser bebido com carne branca e vinho tinto com carne vermelha. E isso continua válido para a maioria dos casos. Porém a evolução da gastronomia e da vinificação nos apresenta uma gama cada vez mais complexa de sabores e aromas que não mais se encaixam nas “regras básicas de harmonização”.

A constante busca pelo casamento perfeito entre vinho e gastronomia é prazerosa e desafiadora. E muito mais do que simplesmente harmonizar o alimento com a bebida, a harmonização deve levar em consideração a ocasião, o local uma vez que costumes locais podem ser surpreendentes e contrárias a tudo que sempre imaginamos, as pessoas que estão provando o vinho e a comida, o clima – já que calor ou frio influenciam a apreciação do vinho, e as emoções almejadas.

Existem dicas, “não regras”, que auxiliam nessa empreitada e diminuem as possibilidades de erro, claro que erros irão e devem acontecer. Afinal a arte de harmonizar é um aprendizado e o erro pode levar a uma nova e surpreendente descoberta!

A primeira coisa a analisar são os sabores da comida. Se é defumada, vai bem com vinhos defumados; frutas potencializam vinhos frutados; sentiu cogumelo no vinho, certamente combina com cogumelos no prato... Depois disso, é só entender a característica principal – salgado, doce, picante... Com tudo isto compreendido, ficará mais fácil combiná-los!

Com esta ideia, preparamos algumas dicas para ajudar nessa incrível jornada e tornar essa “experimentação” em algo inesquecível e instigante!

Comida e Bebida da mesma região: Se for preparar um churrasco à moda brasileira, sirva um tinto brasileiro. Se for preparar um Magret de pato, ofereça um vinho francês, se for servir uma Paella lembre-se de vinhos espanhol.

Vinhos e comidas da mesma região combinam muito bem, por apresentar sabores e aromas em comum. Tendem sempre a se complementar e nunca a se sobrepor um ao outro.

Em viagem recente pela Sicília tivemos a oportunidade de provar sardinhas harmonizadas com vinho tinto feito a partir da uva Nero d’Avola – que diga-se de passagem tem médio corpo para encorpado. O que poderia parecer algo inusitado, mostrou um casamento perfeito que é praticado há séculos na região de Catania, na Sicília.

Você pode até estranhar a sugestão de um vinho brasileiro para acompanhar o churrasco invés de um Malbec argentino ou um Tannat Uruguaio, mas não se deve esquecer da grande evolução da qualidade dos vinhos brasileiros (e lembre-se dos vinhos mineiros também!). Há excelentes opções brasileiras para quem gosta de um Malbec ou um Tannat para acompanhar o seu churrasco.

Alimentos Gordurosos: Alimentos gordurosos têm o poder de dominar uma harmonização, podendo transformar um vinho leve em água na boca. A princípio, a gordura, o sal (assim como o defumado) e o azedo da comida (seja ele adquirido por temperos, como limão ou vinagre, ou frutas e outros ingredientes) diminuem a percepção da acidez do vinho e aumentam o “poder” do seu corpo e de suas frutas – um vinho com pouca acidez parecerá mais “chocho”, enquanto um vinho com mais corpo parecerá exageradamente encorpado.

A acidez no vinho harmoniza bem com comidas gordurosas e/ou doces. Alimentos gordurosos precisam de um vinho que seja mais ácido, do contrário, o vinho terá gosto flácido. Dessa forma prefira vinhos tintos médio corpo, um bom vinho seco, especialmente aqueles rótulos das castas Tempranillo, Touriga Nacional, Cabernet Franc. Um espumante ou frisante (olha a dica da acidez!) também é uma boa opção, para quem não se dá bem com tintos encorpados!

Alimentos apimentados: Pratos apimentados foram durante muito tempo considerados obstáculos a uma boa harmonização, pois tendem a roubar a cena.

Os pratos picantes são quase o contrário dos gordurosos. Apesar de a pimenta ser percebida diferentemente por cada pessoa, ela sempre aumenta a acidez do vinho e diminui a força do seu corpo. Vá para os rótulos mais leves, suaves e minerais, e podemos dizer que vinhos brancos refrescantes e semi-doces como Riesling ou Gewürztraminer ou um belo e seco Sauvignon Blanc podem ajudar a domar o calor da comida e apresentar um ótimo equilíbrio na boca.

O picante também acaba aumentando a sensação de queimação que vem do álcool. Mais uma razão para apostar nos brancos e outras opções com baixa graduação alcoólica. Agora se você é um amante de vinhos tintos tente um Syrah!

Mas uma dica geral frente aos alimentos picantes é de sempre optar por um vinho com um menor teor alcoólico, porque o álcool tende a potencializar o sabor picante dos alimentos.

Alimentos Amargos e Herbáceos: Os ingredientes amargos geralmente são verdes e difíceis de harmonizar, pois deixam qualquer vinho mais amargo. É o caso dos aspargos, da alcachofra, das algas e dos pratos que levam alguma casca de limão ou laranja. A dica é fugir dos vinhos herbáceos e amadeirados (como os Carménères e muitos vinhos brancos) e procurar qualquer opção que se destaque em frutas, couro e outros sabores terciários com os vinhos feitos a partir da Tempranillo.

Mas nunca se esqueça de que gosto não é uma ciência exata. Uma mesma sensação amarga pode ser percebida de maneiras diferentes por bocas diferentes.

Alimentos Agridoces e o sabor “Umami”: O umami está presente em ingredientes ricos em glutamato monosódico, como queijos tipo parmesão, tomate ao forno, cogumelos e outros pratos terrosos. Muito parecidos com o sabor agridoce (aquele salgado adocicado), esses alimentos diminuem a sensação do corpo e da doçura dos vinhos. Ou seja, é hora para harmonizar os alimentos neste estilo com vinhos fortes, encorpados, cheios de frutas maduras.

Prove um cogumelo Shimeji na manteiga e Cabernet Sauvignon; Costelinha de Porco com molho barbecue e Syrah.

Sobremesas: Doces e sobremesas fazem o vinho perder suas frutas e ganhar em acidez e álcool, ficando muitas vezes desagradável. É como beber um vinho que apenas vai queimar sua garganta sem oferecer sabor algum.

Para evitar o problema, é preciso que o vinho tenha pelo menos a mesma doçura do prato, ou até mais. Não é à toa que existem vinhos de sobremesa doces e licorosos, mas não se esqueça que a acidez é tão importante quanto a doçura!

Por conta disso, o pensamento para muitos amantes do vinho ao escolher um vinho para acompanhar a sobremesa sempre pende para os espumantes. Porém o espumante apesar de excelente para celebrações é um vinho que poderá “lutar” com a sobremesa, principalmente se ela for muito doce.

Se a sobremesa for uma torta de frutas amarelas como pêssegos ou uma Tarte Tatin (feita com maçãs), um Sauternes, ou um vinho Late Harvest (colheita Tardia), pode ser uma bela surpresa!

O chocolate pode combinar com um vinho doce como o Porto Tawny ou Ruby, ou um Madeira Doce, ou até mesmo com um tinto de Cabernet Sauvignon, Syrah ou Tannat. Se a sobremesa não leva chocolate um branco suave como Moscato, Pinot Grigio ou Riesling são ótimas apostas. E já que estamos em viagem pela Sicília, nada como provar um Marsala com sobremesas! 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

“VINHO EM GARRAFA DE PAPELÃO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 15/10/2022

A primeira sensação foi de estranhamento; até então, para mim, era um vinho engarrafado como todos os outros.

Tive a oportunidade de provar, recentemente, o meu primeiro vinho em garrafa de papelão... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vinho-em-garrafa-de-papelao,70004153247>

“GOSTO É GOSTO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 14/10/2022

Avaliações profissionais podem ser úteis para o consumidor, mas é preciso ter consciência que se resumem a opinião individual do crítico e ver se ela bate com suas preferências.

Vinho não é uma ciência exata. Gosto é subjetivo, mesmo entre profissionais. Quando degustamos às cegas, por mais que se analise tecnicamente um vinho, há uma abordagem pessoal. Com relação a gostos e critérios. Ao buscar uma orientação na hora de comprar um vinho- para não correr o risco de errar (muito) -, conduta indicada em razão da profusão de rótulos existente no mercado, é importante que o consumidor tenha consciência que essas avaliações se resumem a opinião pessoal do crítico em questão e é preciso verificar se ela bate com as suas preferências.

A mania de ir atrás de pontuações outorgadas pelos críticos de vinhos é uma prática que se disseminou com o advento de Robert Parker Jr., em especial a partir da década de 90. A linguagem direta criada por Parker, pontuando vinhos dentro de uma escala centesimal, permitiu rápida comunicação e um posicionamento daquela garrafa frente aos seus pares, tendo se projetado em grande parte por isso.

Me faz lembrar um cartão-postal que recebi de um amigo americano na época, com uma história em quadrinhos mostrando um cliente diante do balcão de uma loja de vinhos, experimentando uma taça que lhe fora servida. No primeiro quando, ele comenta com o atendente alguns defeitos do vinho; no desenho seguinte, o vendedor lhe diz, com ar blasé: “o Parker deu 95 pontos”. A cena final mostra o cliente dizendo incontinentemente: “dê-me duas caixas”... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinho-nao-e-ciencia-exata-e-pontuacao-reflete- apenas-o-gosto-do-critico.ghtml>

“UM TOTÊMICO DA TASMÂNIA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 15/10/2022

Um dos vinhos de maior sucesso lançados nos últimos 10 anos é feito de uvas que viajam 30 horas do vinhedo à vinícola, incluindo uma viagem noturna de balsa. O vinhedo de Tolpuddle, retratado por Chris Crerar, fica no sul da Tasmânia. Desde 2011, é propriedade dos primos Martin Shaw e Michael Hill Smith, que enviam as uvas recém-colhidas via Launceston e Melbourne para sua vinícola Shaw + Smith nas colinas acima de Adelaide, no sul da Austrália.

Tolpuddle produz quantidades quase iguais de Chardonnay e Pinot Noir e em sua segunda safra, 2013, o Pinot Noir conquistou três troféus, incluindo Best Australian Red, no International Wine Challenge 2015. Ao todo, os vinhos Tolpuddle ganharam até agora 17 troféus na Austrália e no Reino Unido e o Chardonnay 2020 ganhou cinco prêmios no Royal Melbourne Wine Show do ano passado. Há toda a probabilidade de que Tolpuddle tenha conquistado muitos troféus na competição de vinhos rival do International Wine Challenge, também realizado em Londres, mas o co-proprietário de Tolpuddle, Michael Hill Smith, o primeiro Master of Wine da Austrália, também é co-presidente do Decanter World Wine Awards, portanto, não submete seus próprios vinhos ao escrutínio de seus colegas juizes.

Parece apropriado, no entanto, que os vinhos Tolpuddle sejam julgados no Reino Unido, pois levam seu nome memorável da vila de Dorset, famosa por seus “mártires”, trabalhadores agrícolas despachados para a Tasmânia como condenados pelo crime de criar um sindicato agrícola. Seu líder George Loveless cumpriu parte de sua sentença trabalhando em uma propriedade na vinha ou muito próxima dela.

A vinha de 23,7 hectares (58,6 acres) foi plantada originalmente em 1988, em um local selecionado pelo falecido Dr. Tony Jordan para Domaine Chandon, o posto avançado australiano de vinhos espumantes da Moët & Chandon. (Ele tinha um histórico de explorar ótimos locais para videiras, tendo passado quatro anos viajando pela China em busca dos locais perfeitos para a LVMH produzir vinhos espumantes – Ningxia – e vinho tinto – Ao Yun em Yunnan, no sul.)

Jordan, o produtor de vinho Gary Crittenden, da Península de Mornington, ao sul de Melbourne, e os proprietários de terras locais, a família Casimaty, plantaram o vinhedo original com o pensamento de que forneceria frutas com alto teor de ácido para fizz, sendo praticamente o pedaço da Austrália mais próximo do Polo Sul. Nesta fase, Jordan também estava enviando frutas para Domaine Chandon 3.370 km (2.094 milhas) através do deserto de Nullarbor, do extremo sudoeste da Austrália, a fim de manter seu vinho espumante refrescante o suficiente. Os produtores de vinho australianos são muito menos limitados pela geografia do que seus colegas europeus (como testemunha a política liberal de mistura de Penfolds).

Durante a viagem, seja para Domaine Chandon ou Shaw + Smith, as uvas devem ser mantidas frescas e o mais intactas possível para que não comecem a fermentar. Isso envolve caminhões refrigerados e a colheita das frutas em caixas rasas para que o menor número possível de bagas seja esmagado pelo peso daqueles que estão acima delas. De acordo com Hill Smith, a jornada de 30 horas de Tolpuddle praticamente replica sua prática comum de manter as uvas recém-colhidas em uma sala fresca antes da fermentação para maximizar os sabores de frutas frescas, mesmo aquelas cultivadas na propriedade Shaw + Smith.

Desde a aquisição do vinhedo, os primos o ajustaram consideravelmente, retirando clones especificamente projetados para vinhos espumantes e substituindo principalmente os da Borgonha, aprimorando as técnicas de poda, construindo uma barragem para evitar geadas e comprando mais seis hectares (15 acres) de terras vizinhas terra.

Eles nunca tiveram a intenção de comprar terras na Tasmânia, mas partiram em uma viagem pela ilha em 2011, quando todos os principais produtores de vinho da Austrália estavam procurando desesperadamente por vinhedos de clima frio e o potencial da Tasmânia estava apenas começando a ser apreciado - pelos produtores, se não ainda pelos consumidores. Algumas das uvas do vinhedo de Tolpuddle foram compradas pela Hardy's para o blend de seu carro-chefe Eileen Hardy Chardonnay, por exemplo, e outra grande empresa estava pagando AU\$ 7.000 a tonelada, o dobro do preço praticado, pela fruta de um dos blocos do vinhedo. Pinot Noir.

Em sua viagem, os primos pediram ao jovem enólogo local Peter Dredge para organizar uma degustação dos melhores vinhos da Tasmânia e descobriram que “todos os Pinot Noirs e Chardonnays que amamos vieram de Tolpuddle”. Então, algum tempo depois, tivemos um cheque especial, sem ideia de quem administraria a propriedade, nem de onde o vinho seria feito, mas Martin, que não é dado à espontaneidade de nenhuma forma, foi, surpreendentemente, colocado nisso’, é como Hill Smith descreve sua decisão de comprar o vinhedo... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/totemic-tasmanian>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O SEGREDO DO SUCESSO DOS VINHOS DO ETNA – UMA ENTREVISTA COM FRANCESCO CAMBRIA, PRESIDENTE DO CONSORCIO ETNA, SOBRE O FUTURO DA DENOMINAÇÃO

Difícilmente qualquer outra região vinícola italiana está atualmente em tanto destaque quanto o DOC Etna. Raffaella Usai conversou com o enólogo e atual presidente do consórcio Francesco Cambria sobre o sucesso e o futuro da denominação.

Os vinhos do Etna estão na boca de todos neste momento. Parece ser um boom que não quer morrer. Francesco Cambria: É verdade, a denominação Etna está na posição afortunada de que o interesse internacional vem aumentando há muitos anos. Mas isso também significa que temos que investir especialmente na proteção e comunicação da marca Etna. Nossa área de crescimento é composta por muitas pequenas e médias empresas. Não há ninguém aqui que engarrafa grandes quantidades. Todas as empresas juntas vendem apenas 4,5 milhões de garrafas. Todos nós nos vemos como embaixadores da marca Etna e, portanto, nos unimos.

Será esse talvez o segredo do sucesso da denominação? Em muitas áreas de cultivo, os grandes engarrafadores dão as cartas e assim determinam o destino das vinícolas menores, o que muitas vezes leva ao ressentimento. Este não é o caso do Etna? Francesco Cambria: Absolutamente. É verdade que também em nosso consórcio as vinícolas maiores têm direitos de voto diferentes das vinícolas menores, mas as diferenças são mínimas; os viticultores com cinco hectares ou mais de vinha estão todos em pé de igualdade. Outro instrumento que está à nossa disposição há alguns anos é o chamado direito absoluto (Erga Omnes). Isso significa que podemos adotar regras que se aplicam a todas as vinícolas da denominação, mesmo aquelas que não são membros do consórcio. Isso possibilita o controle em toda a área, mas também oferece melhor proteção contra falsificação.

A denominação Etna é um DOC desde a sua fundação em 1968. Agora há planos para solicitar o reconhecimento DOCG. Francesco Cambria: Candidatar-se ao DOCG no ministério responsável é uma das metas que quero colocar em movimento com a atual diretoria para o nosso mandato de três anos. Para isso, precisamos da aprovação de todos os membros. As regras de produção teriam que ser minimamente ajustadas, mas isso diz respeito apenas aos rendimentos máximos por hectare e, se necessário, ao envelhecimento dos vinhos.

O que mais está em sua agenda para os próximos anos? Francesco Cambria: Há muitos pontos. Por exemplo, gostaríamos de enfatizar muito mais as diferenças entre os vinhedos individuais, os chamados contrastes. Desde 2011, as vinícolas podem escrever o nome do vinhedo no rótulo. Mas, até agora, faltam análises científicas que descrevam o solo, o microclima e outras características especiais de uma determinada Contrada. Estamos trabalhando nisso junto com a Universidade de Catania. Trata-se também de aplicar a questão da sustentabilidade a todas as áreas do nosso setor, não apenas à vinha. Mais de 60 por cento da vinha já é cultivada organicamente, mas estamos preocupados com a sustentabilidade geral das fazendas, incluindo, por exemplo, o consumo de energia.

Em menos de dez anos, a área de vinha DOC quase duplicou de 680 hectares para cerca de 1.300 hectares de hoje: um enorme crescimento. Há alguns anos, um congelamento de plantio está em vigor para manter o equilíbrio da denominação. Mas isso não impede que novas empresas invistam e plantem novos vinhedos no Etna, certo? Francesco Cambria: Sim, eles não podem engarrafar os vinhos como Etna DOC no momento, mas apenas como Sicilia DOC, mas é claro que muitos tenho a esperança de que estas vinhas sejam um dia incluídas na área de produção. O consórcio monitora a oferta e a demanda. Se a demanda continuar aumentando e os preços permanecerem estáveis, certamente haverá discussões sobre a inclusão de mais vinhedos.

Falando de vinhedos que ficam fora dos limites da denominação: Os vinhedos mais altos e parcialmente históricos do Etna ainda não foram incluídos no DOC Etna, apesar de anos de discussão. Isso certamente não é porque esses sites não são adequados. Qual é a razão disso? Francesco Cambria: Ah! Aí você põe o dedo na ferida! E tendo em vista que os viticultores de outras regiões vitícolas da Itália estão indo cada vez mais alto com os vinhedos para manter o frescor e a elegância, é claro que é difícil de entender. Mas a questão é extremamente complexa. Porque se os limites de uma denominação devem ser movidos, sempre é preciso levar em consideração vários interesses. Se incluíssemos as vinhas acima da linha de altitude atualmente válida no DOC Etna, teríamos que fazer a mesma concessão aos viticultores com vinhas na planície, que também queriam que suas áreas fossem incluídas na denominação há anos.

A denominação é incomumente heterogênea. É composto por vinícolas locais históricas, vinicultores estrangeiros, empresas sicilianas de outras partes da ilha e também vinicultores de renome... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/the-secret-of-success-of-etna-wines-interview-with-francesco-cambria-president-etna-consortium-about-the-future-of-the-appellation> (Fonte – WEINPLUS – 12/10/2022).

VINHAS NÃO ENXERTADAS EM PORTA-ENXERTOS AMERICANOS SÃO MAIS RESISTENTES À SECA

As vinícolas dependem cada vez mais de videiras sem porta-enxertos americanos. As videiras que não foram enxertadas em porta-enxertos americanos são mais resistentes à seca. As vinícolas da Espanha e do Chile, em particular, estão voltando para as videiras não enxertadas sempre que possível. O diretor da Numanthia em Toro, na Espanha, por exemplo, relatou em uma entrevista à revista britânica especializada em bebidas que suas antigas vinhas Tempranillo não enxertadas produziram bons rendimentos de uvas de alta qualidade este ano com calor extremo e falta de chuva, enquanto em outras regiões a mesma casta sofreu com o stress hídrico, que afetou a quantidade e a qualidade. A Quinta da Noval, na região do Douro, em Portugal, está planejando produzir um Porto Vintage Quinta do Noval Nacional a partir da vinha Nacional com castas autóctones não enxertadas, apesar da redução de 70 por cento na precipitação.

Michel Friou, enólogo da Almaviva no Chile, descobriu que suas videiras não enxertadas também lidavam melhor com as condições cada vez mais secas do Vale do Maipo do que as enxertadas em porta-enxertos. O diretor técnico da Concha y Toro, Marcelo Papa, chega a engarrafar seu próprio vinho dessas videiras de Cabernet Sauvignon sob o nome de "Heritage" porque elas davam "caráter único e alta qualidade".

Ele ressaltou que as videiras Cabernet não enxertadas têm raízes particularmente profundas, mas isso não é uma vantagem em todos os lugares. "Numa área como o Maipo, onde o lençol freático fica a cerca de 100 metros abaixo da superfície, as raízes têm que ir fundo para encontrar uma quantidade estável de água no solo. Em Bordeaux, é o contrário. porta-enxerto que se enraíza horizontalmente", pois ali o lençol freático tem apenas alguns metros de profundidade. Nem todas as videiras não enxertadas enraizariam mais profundamente do que aquelas enxertadas em porta-enxertos. Isso depende da variedade. O Merlot, por exemplo, tem um "sistema radicular tão lento que é um desastre quando não enxertado no Chile - não recebe água suficiente no solo, então o Merlot cresce melhor no porta-enxerto"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/unimproved-vines-are-more-drought-resistant-wineries-increasingly-rely-on-vines-without-american-rootstocks?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_41&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster – 13/10/2022)

BRAD PITT REABRE ESTUDIO DE GRAVAÇÃO EM MIRAVAL

O ator de Hollywood Brad Pitt reabriu o estúdio de gravação localizado na propriedade Miraval, na Provence. Pink Floyd gravou partes de seu álbum "The Wall" no estúdio construído pelo compositor Jaques Loussier em 1977. Bandas como AC/DC, The Cure e The Cranberries, além de Sting, também trabalharam nos estúdios, que estavam sem uso há quase duas décadas desde então. O primeiro artista a usar o estúdio após a reabertura foi Sade, vencedor de vários prêmios Grammy.

Brad Pitt e o produtor musical Damien Quintard mantiveram alguns dos equipamentos originais, mas acrescentaram tecnologias atuais, como um console central com funções híbridas analógicas/digitais, que eles chamam de "The Spaceship". Quintard destaca que o design, com seus materiais naturais, também preserva a "herança sonora" do estúdio. "É realmente um espaço onde você pode produzir qualquer coisa, de pop e rock a hip-hop e discos clássicos", disse ele.

A abertura do Miraval Studios ocorre em meio a uma amarga batalha legal entre Brad Pitt e sua ex-esposa Angelina Jolie sobre a propriedade que compraram juntos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/brad-pitt-reopens-miraval-studios-legendary-recording-studio-at-the-winery-back-in-operation-after-two-decades?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_41&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 08/10/2022)