

# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**QUATRO UVAS TINTAS INCOMUNS EM NOSSOS VINHOS**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**QUATRO UVAS TINTAS INCOMUNS EM NOSSOS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"VINHOS LEVES OU MAIS CONCENTRADOS?" - POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"DE SANTORINI PARA O MUNDO" - 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 !

## AGLIANICO VILLA RAIANO CAMPANIA IGT 2020 - CAMPANIA – ITALIA

A casta italiana Aglianico é a mais importante uva para vinhos tintos da Campania, originando também grandes vinhos em outras regiões do sul da Itália, como Basilicata, Calabria, Puglia e Molise. É a casta de uva mais antiga nativa da Itália, sendo responsável pelos grandiosos vinhos Taurasi, vinhos que são produzidos por uvas da casta Aglianico de vinhedos que se localizam próximos a encostas vulcânicas. Esses tintos são capazes de evoluir por décadas.

A uva Aglianico era muito utilizada pelos nobres antigamente na produção de vinhos e conta hoje com bastante reconhecimento, sendo considerada por alguns a melhor uva do Sul da Itália e, para muitos, uma das três melhores castas italianas ao lado da Nebbiolo e Sangiovese. Muitos autores relacionam o nome Aglianico a uma possível origem helênica, já que os gregos tinham colônias na região, indicando uma possível origem grega para a casta da uva, mas testes de DNA recentes comprovaram que não existe nenhum parentesco da casta com qualquer uva de origem grega, o que leva a crer que a uva é mesmo nativa da Itália.

Por sua estrutura, os taninos finos e de ótima acidez, são chamados de “Barolos do sul”. Os vinhos feitos com as técnicas modernas de vinificação podem ser bebidos mesmo jovens, principalmente quando acompanhados de comida (ideal para harmonização com carnes vermelhas, cogumelos e temperos que levem pimenta).

Neste vinho produzido pela Villa Raiano, a densidade em plantio é de 2.500 plantas/ha em pérgola avellinese e 4.500 plantas/ha em Guyot e cordão esporonado. As vinhas estão plantadas em altitude de até 550 metros acima do nível do mar localizadas em Castelfranci; 300 metros para as vinhas localizadas em Venticano e 400 metros para as vinhas localizadas em Bonito. A colheita é manual em Outubro, com vinificação em cubas de aço (25-27°C) com remontagens diárias e maceração de uma semana. O vinho passa 10 meses em barricas de carvalho francês de 2ª e 3ª passagens para 50% do vinho. O restante do vinho permanece em cubas de inox, sendo engarrafado em Julho do ano sucessivo à colheita. Produção anual de 40.000 garrafas.

**Corte de uvas:** 100% uva Aglianico, de videiras com mais de 30 anos de idade.

**Notas de Degustação:** Vinho de cor rubi com reflexos púrpura. No aroma traz ameixas, amoras, notas de mentol, tabaco e notas de cacau, mostrando boa complexidade. Na boca mostra seus taninos maduros, mas presentes, muito macios, com final longo e envolvente, refletindo o perfil aromático. Estava fácil de beber e gostar e a garrafa acabou rápido.

**Estimativa de Guarda:** pronto para beber mas poderá evoluir por mais 3 anos em guarda.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com Stufato di manzo (Peito bovino longamente estufado com vinho tinto, ervas e legumes); Rosbife servido ao molho picante; Pappardelle ao creme de cogumelos; Linguça ao perfume de funcho na brasa; Involtini de berinjela. Todos são pratos típicos da região da Campania, mas traduzindo para a nossa cozinha podemos pensar em carne bovina guisada (cozida longamente e a baixa temperatura) em vinho tinto servido com legumes grelhados ou assados, pratos com cogumelos.

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

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Degustado em recente viagem pela Costa Amalfitana.**



# QUATRO UVAS TINTAS INCOMUNS EM NOSSOS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na recente viagem que fizemos pela Sicília e Malta (sim Malta tem vinhos e escreveremos em breve sobre eles), tivemos oportunidade de provar algumas uvas incomuns no Mundo do Vinhos.

Para aqueles de nós que estão perpetuamente caçando o incomum, o Mundo do Vinho é uma meca de novas descobertas e prazeres para nossas taças. Existem milhares de variedades de uvas para produção de vinhos, a maioria das quais existe apenas em microclimas ou regiões específicos. Apesar de quão raros esses vinhos varietais são, eles estão ao seu alcance se você buscar por eles.

Curiosamente, há informações que dizem que, se você provasse uma nova variedade de vinhos a cada semana, levaria 40 anos para experimentar todos eles! Dependendo da sua idade, portanto, melhor começar a correr para não perder nenhuma!!

Aqui estão algumas uvas tintas SICILIANAS que você merece conhecer:

**FRAPPATO** – que no dialeto siciliano significa perfumada, também é chamada com os nomes de Frappato Nero di Vittoria e Frappatu, produz vinhos tintos que em princípio os sicilianos com quem tivemos contato não levavam seus rótulos muito a sério. A uva Frappato está agora presente em toda a Sicília, mas essencialmente na província de Siracusa e de Ragusa.

Com aromas intensos de romã, morango, com notas de especiarias de pimenta branca, algo de tabaco e cravo da Índia, seus sabores de frutas com cheiro doce e cor vermelha pálida não são algo para desdenhar. A Frappato, disseram eles, pode realmente estar geneticamente relacionada com a Sangiovese (que produz os melhores vinhos tintos da Toscana!). Mas o melhor, ela está perfeitamente em casa crescendo nas proximidades do vulcão Etna na Sicília. Os primeiros registros dessa variedade datam do século XVII, mas há um argumento sobre se é nativa ou foi introduzido pelos espanhóis. É uma das bases para o Cerasuolo di Vittoria, que é até o momento o único DOCG da Sicília.

O vinho é muito fácil de gostar e beber e harmoniza perfeitamente com peixes como o salmão, e portanto a Frappato por ser um coringa para quem gosta de vinhos tintos para acompanhar crustáceos, peixes, carnes brancas e as vermelhas.

É uma videira robusta, cuja produção é constante, mas modesta. Os cachos são alados, compactos, médios e de forma piramidal. As bagas são azuis, irregulares, esferoidal-elipsoides, com casca espessa e cobertas com bastante pruína. A floração precoce a torna sensível a quaisquer mudanças climáticas, cada vez mais frequentes durante os períodos de primavera. Tem maturação tardia, com a colheita que geralmente ocorre no final de setembro.

Entre os Frappatos que bebemos durante o Roteiro Enogastronômico elaborado pela Zenithe Travelclub de Belo Horizonte (o grupo de viajantes era de 33 participantes) recomendo o Frappato da vinícola Planeta (custa cerca de 20 euros), o Frappato da vinícola COS (custa cerca 35 euros) e o “Il Frappato” da vinícola Occhipinti (orgânico/biodinâmico, e que custa cerca de 46 euros).

A Frappato é vinificado com Nero d’Avola em Cerasuolo di Vittoria ou mesmo pura, com fermentação e envelhecimento em tanques de inox, para destacar os aromas florais e frutados típicos da uva. Vinificado em pureza, a Frappato dá uma cor rubi, aroma brilhante, vinoso e frutado, pois lembra seu nome, mas também com notas florais e frutadas. Na montagem com o Nero d’Avola, é sutil, com notas de grafite ou mineral. No paladar, o vinho é de corpo médio, com taninos macios e sabor fresco e leve. Também pode produzir um vinho espumante de rosé com o método clássico.

Na DOCG Cerasuolo di Vittoria, a encontramos em Alcamo, Etna, Erice e Vittoria Doc, quase todas nas províncias de Ragusa, Siracusa e Catania, e também são vinificadas como IGT. O Frappato, sendo um vinho geralmente leve, se presta à combinação de queijos e pratos dos menus de segundos cursos como peixes saborosos ou primeiro prato equilibrado.

**NERELLO MASCALESE** - O Nerello Mascalese é a estrela tinta do momento, juntamente com os outros cultivares autóctones de Etna. A Nerello parece ter feito sua primeira aparição na costa da Calábria e depois foi espalhada para a Sicília, onde também é cultivada na parte ocidental da ilha. Está presente nas encostas de Etna e em torno de Mascali há pelo menos 400 anos. Hoje, sinônimo de território e qualidade, é universalmente apreciado pela elegância que a caracterizou no lado norte do Etna e, é claro, em Castiglione di Sicilia.

Os vinhos elaborados a partir da Nerello Mascalese receberam ampla notoriedade na última década, são exemplares frescos, com aromas frutados e herbáceos, bem como excelente mineralidade e uma nuance terrosa. A Nerello Mascalese revela aromas de frutas vermelhas, como cereja, framboesa e amora, nuances florais e herbáceas, notas de especiarias, além de toques de baunilha, alcaçuz e tabaco. Além disso, os vinhos Nerello Mascalese têm um perfume semelhantes com os vinhos nobres

de Borgonha (leia-se Pinot Noir) e Barolo (Nebbiolo).

Em 2013 um estudo científico provou que a Nerello Mascalese é resultado do cruzamento da Sangiovese com a Mantónico di Bianco, que também gerou a Gaglioppo di Ciró e a Mantonicone, ambas autóctones da Calábria. A variedade recebeu esse nome devido a planície de Mascali, entre o Monte Etna e a costa onde acredita-se ser sua terra natal – uma pequena porção de vinhas que restou após o ataque da filoxera na década de 1880. O prefixo Nerello refere-se à coloração escura das uvas, compartilhado também pela casta Nerello Cappuccio, parceiro de mistura mais comum da variedade. Ambas são encontradas nos vinhos produzidos na denominação de origem de Etna, onde a uva Nerello Mascalese representa a maior parte da mistura e é cultivada em maiores quantidades do que a Cappuccio.

Os solos compostos por materiais vulcânicos de Etna combinados com altitudes que chegam a até 1.000 metros – alguns dos vinhedos mais altos da Europa – ajudam a produzir vinhos com caráter e complexidade imensa, sem o peso excessivo característico dos vinhos tintos da Sicília.

As vinhas da Nerello Mascalese é uma variedade de maturação tardia e dominam também a DOC Faro, em torno da cidade de Messina. Situada nas colinas acima da cidade, as videiras cultivadas em Faro alcançam altitudes impressionantes, contribuindo para a elaboração de vinhos com características singulares.

Fora de Etna e de Faro, a uva Nerello Mascalese é utilizada em misturas nos vinhos rotulados como Sicília IGT, ao lado da variedade dominante da ilha, a Nero d'Avola. Estes vinhos são produzidos nas versões tintas, mas exemplares rosés também são encontrados. Na Calábria, as denominações de Lamezia, Savuto e Sant'Anna di Isolia Capo Rizzuto também permitem o uso da Nerello Mascalese para o uso em vinhos de corte.

**NERELLO CAPUCCIO** - O Nerello Cappuccio raramente vinificado em pureza, é usado principalmente na mistura para suavizar as bordas do Nerello Mascalese. Uma variedade autóctone que dá vida a vinhos, desde suavidade, harmonia e prazer. Também conhecida como "capa", seu nome vem do fato de que a planta forma um capuz pitoresco de folhas para proteger os cachos do sol e dos agentes atmosféricos. A Tenute Mannino que tivemos oportunidade de visitar, cultiva a casta na propriedade de Piedra Marina.

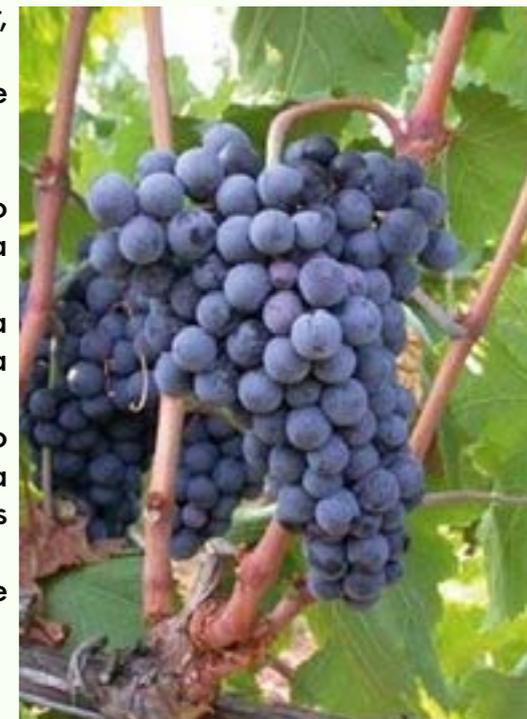
A uva é muito utilizada em cortes com a Nerello Mascalese, a comparação seria como a Cappuccio sendo a Merlot e a Mascalese a uva Cabernet Sauvignon de um corte bordalês.

**PERRICONE / PIGNATELLO** - é conhecido por esses dois nomes em Palermo e Trapani. É frequentemente misturado com o Nero d'Avola para dar aos vinhos uma estrutura mais interessante. A uva Perricone é originária da região vitivinícola da Sicília, na Itália. Uma variedade muito antiga, já era cultivada desde a época do Império Romano.

Entretanto, a área de cultivo da Perricone diminuiu muito durante os séculos XIX, em decorrência da praga Filoxera, e XX, após a Segunda Guerra Mundial. Hoje, a uva Perricone ocupa menos de duzentos hectares de vinhedos em toda a ilha da Sicília, onde integra as Denominações de Origem Controlada (D.O.C.) de Etna, Contea di Sclafani e Monreale.

Os Vinhos Perricone são estruturados e complexos, apresentando grande corpo e um ótimo potencial de envelhecimento. No nariz, revelam um bouquet aromático intenso, onde destacam-se aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, ameixa e amora, notas de especiarias, como pimenta-preta, nuances herbáceas, como alecrim e orégano, além de toques de café e cacau. Os Vinhos Perricone são versáteis, acompanhando bem carnes vermelhas, massas e queijos maduros.

Na próxima semana falaremos de uvas brancas incomuns da Sicília!!! 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

## “VINHOS LEVES OU MAIS CONCENTRADOS?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 29/10/2022

Novas safras da vinícola De Martino levam a perguntar se o mundo do vinho é cíclico e um dia voltaremos a valorizar os rótulos tão mais concentrados.

No início dos anos 2010, o irrequieto enólogo Marcelo Retamal veio ao Brasil apresentar os novos vinhos da chilena De Martino. Foi um almoço que começou com Retamal tomando a sua caipirinha (era quase uma tradição dele em suas viagens pelo nosso país) e seguiu com a prova de tintos mais leves e um branco elaborado em ânfora. Na ocasião, foi uma mudança abrupta do estilo da De Martino. Convicto, o enólogo contava que tinha convencido o dono, o Marco Antonio De Martino, a elaborar vinhos mais elegantes, feitos com uvas não tão maduras, colhidas mais precocemente, e que não fizessem estágios nas barricas de carvalho super tostadas.

Lembro que gostei dos vinhos. Tinham algo de diferente, que hoje é chamado de maior frescor. Mas eu também gostava dos brancos e, principalmente, dos tintos potentes chilenos, com a sua marca de madeira presente, sua boa estrutura. Na época, o crítico Robert Parker ainda era o líder desta tendência de vinhos concentrados, com aromas de frutas vermelhas bem maduras, potentes, pesados até. Lembro de pensar que a Decanter, que então importava seus vinhos para o Brasil, teria dificuldade em oferecer estes novos rótulos aos consumidores acostumados com os brancos e tintos da vinícola – o que de fato aconteceu (hoje, a De Martino é importada pela Winebrands).

Talvez sem saber, a De Martino foi uma das primeiras vinícolas chilenas a romper o paradigma de vinhos mais concentrados, em nome de uma elegância, que até então poucos rótulos sul-americanos ousavam a ter. Hoje é esperado que os grandes tintos sejam assim: mais equilibrados, com menos extração e menor teor alcoólico. Nestes 15 anos, foram saindo de cena aqueles vinhos com quase 15% de álcool para algo em torno de 13,5%, assim como as barricas com tostas mais fortes e aqueles tintos que tinham passagem de até 200% em barricas novas.

Mas a De Martino nunca canalizou este seu pioneirismo, que logo foi seguido por outras vinícolas. “Talvez estivéssemos um pouco a frente dos demais”, responde Marco Antonio De Martino a ser perguntado sobre isso nesta semana – ele está no Brasil apresentando as novas safras da vinícola. Na mesma época, a Concha y Toro, por exemplo, fez um experimento com um cabernet sauvignon, colhido um mês mais cedo, por exemplo. Logo descobriu-se que o frescor e a menor extração eram um clamor dos enólogos. E atualmente espera-se vinhos, principalmente os mais premiados, com esta proposta. O melhor argumento é que são, também, vinhos com maior “drinkability”, algo como mais fáceis de beber e que os consumidores pedem não apenas uma, mas outras garrafas... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida/vinhos-leves-ou-mais-concentrados.70004156488>

## “O DIA A DIA DE UM CRÍTICO DE VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 28/10/2022

Luiz Gutierrez, crítico de influente guia do guru Robert Parker, deixou posto de diretor de TI na Espanha para se dedicar integralmente ao que era um hobby.

O que faz alguém largar um bom emprego depois de trabalhar por mais de duas décadas na empresa e começar uma nova atividade aos 47 anos? E a troca não ser motivada por vantagens financeiras? É coragem, imprudência ou falta de juízo? É bem provável que seja preciso um pouco de cada um desses três fatores, mas a verdade é que não há espaço para grandes ponderações quando a decisão de mudar envolve paixão.

É o que levou Luiz Gutierrez, crítico de vinhos do “The Wine Advocate”(TWA), o mais influente guia do setor do mercado internacional, publicação do guru americano Robert Parker, a deixar o posto de diretor de TI na Espanha da multinacional de embalagens para alimentos Tetra Pak para se dedicar integralmente ao que, até então, era um hobby.

A despeito de o rompimento com o passado ter sido abrupto - trabalhava regularmente em tempo integral até o dia em que fechou a porta e nunca mais voltou - sua ligação com o vinho foi gradual, ganhando dimensão ao longo do tempo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-leva-um-diretor-de-ti-a-largar-tudo-para-virar-critico-de-vinho.ghtml>

## “DE SANTORINI PARA O MUNDO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 29/10/2022

Nem todas as uvas do vinho são criadas iguais. Assyrtiko, a uva característica dos brancos secos e assombrosos e esfumaçados da ilha grega vulcânica de Santorini, é um exemplo óbvio de uma variedade de uva menos conhecida que, uma vez provada, nunca é esquecida. Ele combina magicamente algo salino e mineral com algo cítrico, bem como tensão e uma capacidade mágica de desenvolver ainda mais complexidade na garrafa, embora as estações de crescimento em sua terra natal sejam notoriamente quentes, quase impossivelmente seca e inospitavelmente ventosas.

Santorini, com seu pôr do sol inesquecível e cidades caiadas de branco, apegando -se a penhascos de lava escura, é acima de tudo uma ilha de férias, meio milhão de chegadas no aeroporto internacional um ano aparentemente imperturbável pelo fato de que a última erupção foi inferior a 70 anos atrás. De maio a outubro, enquanto essas videiras antigas rastejam em uma cesta tradicional, apenas a alguns centímetros do terreno árido para evitar o pior do vento, as estradas estreitas da ilha são engasgadas com transferências de hotéis e de bicicletas alugadas. As videiras tiveram que competir com os desenvolvedores para permanecer no chão.

Mas quando o enólogo australiano Peter Barry, de Jim Barry Wines, em Clare Valley, tomou seu primeiro Assyrtiko durante um almoço na ilha em 2006, ele estava convencido de que, se pudesse produzir um vinho tão intenso, crocante e absorvente em Santorini, provavelmente iria voltar para casa Austrália do Sul também. No ano seguinte, quando ele estava na London Wine Fair, ele fez como seu “dever de casa” provar o maior número possível de assyrtikos e ficou tão impressionado que estava preparado para passar pelo complicado negócio de obter a variedade de videiras, completamente novo na Austrália, por muitos anos de quarentena antes de serem plantados lá. A primeira safra comercial de Jim Barry Assyrtiko foi 2015 e o vinho vai de força em força.

Mais ou menos no mesmo tempo, a famosa nutridora de videiras da África do Sul, Rosa Kruger, preocupada com o fato de o Cabo estar perdendo a acidez crucial, visitou a Europa com o objetivo de identificar variedades de uvas mediterrâneas que prosperam em um clima quente e seco. Ela trouxe garrafas de vinhos feitas de uma variedade de uvas, incluindo Assyrtiko e as variedades espanholas Mencía e Viura, para provar com a equipe no Vititec Official Cape Vine Vine. Eles ficaram suficientemente impressionados com os Assyrtikos para importar estacas - melhor qualidade do que as amostras de referência já na coleção nacional de videiras em Nietvoorbij em Stellenbosch - e embarcam no longo processo de quarentena da África do Sul.

O resultado eventual é que os primeiros assyrtikos comerciais da África do Sul acabaram de ser lançados pela Jordan Winery e por Chris e Andrea Mullineux. De acordo com Chris Mullineux, ‘Plantamos o Assyrtiko junto com Macabeo, Verdelho, Vermentino e algumas outras variedades, e foi o Assyrtiko que nos empolgou mais até onde uma variedade independente. As outras variedades têm muito interesse como componentes para a mistura (o Verdelho, por exemplo, tem uma acidez incrível), mas é o Assyrtiko que era apenas bonito, complexo e completo por si só - texturizado e fresco, com aromas adoráveis com maturação normal.’

O vizinho Swartland, vizinho dos Mullineuxs, Eben Sadie, sem dúvida um produtor de nova onda ainda mais famoso do que eles, também plantou muitas dessas importações mediterrâneas para inclusão em suas misturas de renome e relata que o Assyrtiko que ele plantou no Paardeberg e na costa oeste Em St Helena Bay, já está “mostrando imensa promessa”.

Alois Lagageer em Alto Adige e Dafermou Winery em Chipre produziram um Assyrtiko. Nos EUA, o Assyrtiko foi adicionado à coleção de videira da Universidade da Califórnia até 1948, mas demorou décadas para que ela pegue. 2021 foi a primeira colheita para a vinha do Ranch Paicines Ranch gerenciada regenerativamente, no condado de San Benito, ao sul de São Francisco, e perlegamente grego em Lodi, ao norte. Bem, ao norte de Lodi, a nova abadia de Clairvaux e a fazenda de vinhos Hiyu, Clairvaux, no Windy Columbia Gorge, no noroeste do Pacífico, cresce um pouco também.

Mas talvez o exemplo mais surpreendente de ser valorizado fora de sua terra natal seja que, de acordo com o produtor Charles Philipponat, Assyrtiko provou ser uma das variedades de videira importadas mais bem -sucedidas que foram testadas pelas autoridades de Champagne. Passei alguns dias na ilha em setembro e provei evidências de que o Assyrtiko pode realmente fazer um vinho espumante muito respeitável... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/santorini-world>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### VINÍCOLA ANTINORI EM CHIANTI CLASSICO É ELEITA A “MELHOR” NA LISTA DOS MAIS BONITOS DESTINOS TURÍSTICOS DO VINHO EM 2022

A vinícola Antinori em Chianti Classico é o destino turístico de vinhos mais bonito de 2022, eleito o número 1 nos “melhores vinhedos do mundo”. O edifício espetacular, projetado pelo arquiteto Marco Casamonti, combina com a paisagem e tem sido considerado uma das vinícolas mais bonitas do mundo desde que foi inaugurada em 2012. O diretor-gerente da Antinori, Renzo Cotarella e confirmação do espírito pioneiro da família Antinori “.

Todos os anos, os melhores destinos para os turistas de vinho são votados na lista dos “melhores vinhedos do mundo” por cerca de 600 especialistas internacionais que visitaram essas próprias vinícolas. Além da beleza da paisagem e das ofertas gastronômicas e culturais, a arquitetura também é avaliada. Um pré-requisito para inclusão na lista é o acesso público às vinícolas.

Como no ano anterior, Marques de Riscal, na Espanha, fica em segundo lugar no ranking, e Montes, no vale de Colchaga, no Chile, está em terceiro lugar. A vinícola alemã mais bem classificada é Schloss Johannisberg no Rheingau em 5º lugar (após o 35º lugar no ano passado), e em 14º lugar é a vinícola Dr. Loosen no Mosel. O Domäne Wachau foi eleito o melhor destino de turismo de vinhos na Áustria em 20º lugar... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/antinori-in-chianti-classico-is-world-s-best-vineyard-ranking-list-of-the-most-beautiful-wine-tourism-destinations-2022-published?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_43&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/antinori-in-chianti-classico-is-world-s-best-vineyard-ranking-list-of-the-most-beautiful-wine-tourism-destinations-2022-published?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_43&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 28/10/2022).

### FABRICANTES DE BARRICAS FRANCESAS PAGAM MILHÕES POR ANTIGOS CARVALHOS EM LEILÃO DE MADEIRA, PARA ATENDER A DEMANDA DAS PRINCIPAIS VINÍCOLAS

Os fabricantes de barris franceses precisam investir cada vez mais dinheiro em carvalhos antigos para poder satisfazer a crescente demanda das principais vinícolas internacionais. Assim, o leilão de madeira do Escritório da Administração Florestal Francesa National Des forêts (ONF) alcançou um faturamento recorde há alguns dias: por 44.000 metros cúbicos de madeira, as tonelarias pagaram um total de 15 milhões de euros. Os responsáveis esperavam de 10 a 13 milhões.

Os Tonnelleries François Frères (TFF), por exemplo, compraram 1.539 metros cúbicos de madeira de carvalhos de cem de cem anos da Floresta Estadual de Tronçais, no Departamento de Allier, a um preço de mais de um milhão de euros. “Com essa madeira, os grandes fabricantes de barris não estão vendendo um barril de carvalho, mas um barril de carvalho da Parcela 50 de Tronçais”, explicou Aymeric Albert, chefe do Departamento de Comércio de Madeira da ONF. “Estamos respondendo à demanda de clientes de prestígio nos EUA, Nova Zelândia ou África do Sul, que desejam bosques excepcionais para envelhecer os maiores vinhos do mundo”, disse o gerente sênior da TFF, Jean-Robert François, disse à agência de notícias da AFP.

O saldo do leilão: “Em 90 minutos, alcançamos cinco por cento de nossa rotatividade anual, que é esperada em 2022 para as vendas de madeira da ONF”, resumiu Aymeric Albert... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/french-barrel-manufacturers-pay-millions-for-old-oak-tree-record-result-at-timber-auction-due-to-demand-from-top-wineries?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_43&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/french-barrel-manufacturers-pay-millions-for-old-oak-tree-record-result-at-timber-auction-due-to-demand-from-top-wineries?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_43&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 26/10/2022)

### AS EXPORTAÇÕES MUNDIAIS DE VINHO CAEM, OS PREÇOS DO VINHO AUMENTAM SIGNIFICATIVAMENTE, E O PREÇO MÉDIO POR LITRO CRESCE QUASE 12%

As exportações globais de vinho caíram 0,9 % no período de junho de 2021 a junho de 2022. Ao mesmo tempo, o valor das exportações aumentou 10,9 %. Isso é mostrado pelos números atuais do Observatório do Mercado de Vinhos Espanhol (OEMV). O preço médio global por litro aumentou 11,8 %, para 3,36 euros. 52 % do volume de exportação é contabilizado por vinhos ainda engarrafados, com o maior aumento no vinho espumante. As exportações para vinhos espumantes aumentaram 14 % em termos de volume e até 27,8 % de valor. Os números confirmam, por um lado, a tendência para a prêmio do consumo e, por outro lado, o crescente interesse em vinhos brilhantes.

Olhando para os países de exportação mais importantes, a França lidera com 11.759 milhões de euros e um preço médio por litro de 8,16 euros, à frente da Itália, que tem um nível de preço significativamente mais baixo. As exportações de vinho italiano valiam 7.564 milhões de euros e um litro custou uma média de 3,40 euros. Em termos de volume, no entanto, a Itália estava à frente da Espanha (2.195 milhões de litros, -3%) e França (1.440 milhões de litros, -0,6%) com 2.224 milhões de litros (+3,8%).

As vendas de vinho a granel também mostraram um desenvolvimento negativo. Ainda representava quase um terço do total de volumes de exportação, mas apenas 7 % do valor. Os volumes caíram 1,9 % e o valor em 2,5 %. O mercado de caixas de sacolas também diminuiu. As vendas caíram 11 %, mas o valor permaneceu estável... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/world-wine-exports-fall-wine-prices-rise-significantly-average-price-per-litre-grows-by-almost-12-per-cent?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_43&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/world-wine-exports-fall-wine-prices-rise-significantly-average-price-per-litre-grows-by-almost-12-per-cent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_43&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 26/10/2022)