



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC – CONHECENDO O POUILLY-FUMÉ - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

**DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC –
CONHECENDO O POUILLY-FUMÉ - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“UMA DOSE DE VINHO NO
COQUETEL” - POR SUZANA BARELLI**



09



12

**“TINTOS DO LANGUEDOC CONTINUAM
PROCURANDO UMA IDENTIDADE” - POR
ERIC ASIMOV**

03 **VINHO DA SEMANA**

07 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

15 **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 !

FULVIA PINOT NOIR ATELIER TORMENTAS 2018 – ENCRUZILHADA DO SUL – RIO GRANDE DO SUL - BRASIL

Passados pouco mais de 18 anos da fundação do Atelier Tormentas, o trabalho autoral de Marco Danielle continua em franca evolução, sem receios de buscar métodos de vinificação que valorizem a qualidade e tipicidade das uvas que ele vinifica a cada safra. Marco Danielle é um fanático pelas deliciosas e complexas nuances proporcionadas pela Pinot Noir, sobretudo na Borgonha. Durante toda a existência do Atelier Tormentas, ele tem se empenhando para elaborar o melhor Pinot Noir que a matéria-prima dos vinhedos brasileiros possa oferecer.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: Tinto com cor de boa intensidade lembrando a tipicidade da Pinot Noir. Aromas de boa intensidade, típicos com a cereja, amora, uma nota de especiaria, toque de chocolate branco e algo de mel ou própolis. Na boca mostra boa complexidade, longa persistência alta, com taninos presentes, mas que não incomodam, mostrando ao mesmo tempo uma boa intensidade, boa acidez, num vinho produzido de modo natural. Álcool: 12%.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido ou guardado por mais 3 anos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas e de caças, além de queijos de média maturidade e cogumelos.

Serviço: sirva entre 15 e 16°C (Bebemos numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

Degustado com uma Confraria que oriento.



RAR RESERVA DE FAMÍLIA CABERNET SAUVIGNON – MERLOT 2004 – CAMPOS DE CIMA DA SERRA – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

RAR é um vinho de guarda, com estrutura para suportar vários anos de envelhecimento, potente, de corpo intenso com taninos presentes e maduros. Elaborado com uvas cabernet sauvignon e merlot, cultivadas nos vinhedos do empresário Raul Anselmo Randon, localizados na Região dos Campos de Cima da Serra, no RS. A altitude de 1.000 metros proporciona um clima frio, que faz com que haja grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite, propiciando uma maturação lenta das uvas com alta concentração de cor e taninos.

Corte de uvas: Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot (40%).

Notas de Degustação: Vinho tinto com cor mostrando traços de evolução pelo tempo de guarda. Na boca e no nariz mostra a complexidade dada pelo tempo em garrafa, as frutas praticamente cedem espaço para toques defumados e de couro, especiarias como a baunilha, o toque tostado e de café. Paladar equilibrado, taninos macios, um vinho de corpo e longo final. 13% de Álcool.

Estimativa de Guarda: foi num belo estágio da sua evolução.

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com Queijos de massa mole, Queijos de massa dura, Massas com molhos fortes, Carne vermelha grelhada, Carne vermelha com molhos fortes, Carnes de Caça de pena e de pelo.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e decante para separar as borras).

Faixa de Preço - \$\$\$

Degustado com uma Confraria que oriento.



AURORA MILLÉSIME CABERNET SAUVIGNON 2012 – SERRA GAÚCHA – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

A história da AURORA inicia em 1875, com a chegada de imigrantes oriundos do norte da Itália. Estabelecidos no sul do Brasil, na Serra Gaúcha, onde encontraram paisagens e clima similares aos de seu país de origem. Assim, os hábitos e a cultura européia não foram abandonados, e a antiga arte da vitivinicultura logo foi retomada.

No dia 14 de fevereiro de 1931, dezesseis famílias de produtores de uvas do município de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, reuniram-se para lançar a pedra fundamental do que viria a se transformar no maior empreendimento do gênero no Brasil: A COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA.

O vinho Aurora Millésime Cabernet Sauvignon nasceu em 1991, foi o marco para a melhoria da qualidade de todos os produtos da vinícola. Ele existe apenas quando a natureza cria a oportunidade de uma safra excepcional, e em 30 anos, foram feitas apenas 11 edições.

Corte de uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: Vinho tinto com cor mostrando traços de evolução pelo tempo de guarda. Na boca e no nariz mostra a complexidade dada pelo tempo em garrafa, com bouquet que vai se revelando na taça, com toques de tomilho e mineral, notas de defumados e de couro, tostado e de café. Paladar equilibrado, taninos finos, um vinho de corpo médio e longo final. 13% de Álcool.

Estimativa de Guarda: foi num belo estágio da sua evolução.

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com Queijos de massa mole, Queijos de massa dura, Massas com molhos fortes, Carne vermelha grelhada, Carne vermelha com molhos fortes, Carnes de Caça de pena e de pelo.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e decante para separar as borras).

Faixa de Preço - \$\$\$

Degustado com uma Confraria que oriento.



DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC – CONHECENDO O POUILLY-FUMÉ

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Continuando nossa série de artigos comentando alguns dos principais vinhos brancos de forma simples e direta, agora é chegada a hora dos vinhos da casta Sauvignon Blanc, em especial, o segundo de seus melhores estilos. Para beber vinhos, o melhor é descomplicar...

Pouilly-Fumé – um vinho branco seco feito de uvas Sauvignon Blanc – é um dos vinhos mais reverenciados do Vale do Loire. É rivalizado a este respeito apenas por Sancerre, produzido do outro lado do rio Loire, e talvez Vouvray. Os vinhedos de Pouilly Fumé ficam no departamento de Nièvre, na margem direita do Loire, abrangendo as comunas de Pouilly, Mesves sur Loire, Tracy sur Loire, St Andelain, Les Berthiers, St Martin sur Nohain e St Laurent l'Abbaye.

As vinhas de Pouilly parecem ter sido oficialmente reconhecidas já no século V. Eles foram então desenvolvidos por monges no século XII (um terreno de frente para o Loire ainda é chamado de "Loge aux Moines"); a influência monástica tornou-se ainda mais forte quando as terras Pouilly foram passadas para os Bénédictins de la Charité pela soma de 3.100 soldos e um marco de prata. Quando o canal Briare foi aberto em 1642, o comércio do vinho voltou-se para os mercados de Paris. De 1860 a 1890, os vinhedos cultivaram uvas de mesa Chasselas, enviando-as por via férrea (a ferrovia chegou a Pouilly em 1861) para Chasselas, para Pouilly sur Loire.

A denominação Pouilly-Fumé foi criada em 1937 originalmente como Blanc Fumé de Pouilly. Os vinhos baseados em Chasselas da vila ganharam o título de Pouilly-sur-Loire ao mesmo tempo.

O nome Pouilly-Fumé é composto por duas partes. 'Pouilly' é a abreviação de Pouilly-sur-Loire, a aldeia de onde vêm os vinhos. 'Fume' é a abreviação de Blanc Fumé, que é o apelido local para Sauvignon Blanc. Às vezes é compreensivelmente confundido com Pouilly-Fuissé. Os amantes de Sauvignon Blanc ficam surpresos quando alguém desconhece a diferença entre esta e outra famosa denominação francesa de vinhos brancos, Pouilly-Fuissé, na Borgonha. De forma simples e direta, Fumé - fica na região do Loire e é 100% Sauvignon Blanc, enquanto Fuissé fica na Borgonha e é baseada em Chardonnay.

O fumé em Blanc é francês para 'esfumaçado'. Denota o aroma de pedra de isqueiro que caracteriza os vinhos Sauvignon Blanc locais. Este cheiro característico é muitas vezes referido como "pierre à fusil", que significa 'sílex' (literalmente 'pedra de rifle'). É um ponto chave de diferenciação para os enólogos de Pouilly-Fumé e um motivo de grande orgulho local.

Aromaticamente falando, os vinhos Pouilly-Fumé são alguns dos mais vivazes da França, embora sejam tipicamente menos pungentes do que os estilos notoriamente gramíneos de Sauvignon Blanc produzidos na Nova Zelândia (particularmente Marlborough). Eles têm um traço vibrante de aromas de frutas verdes (limão, maçã verde, groselha) apoiados por aromas minerais de lã molhada, ardósia e sílex esfumaçado.

A área vitícola oficial de Pouilly-Fumé engloba sete comunas da margem direita do Rio Loire. Estes vão de Mesves-sur-Loire, no sul, até Saint-Martin-sur-Nohain, alguns quilômetros ao norte. Essas aldeias estão tecnicamente na Borgonha, embora Pouilly-Fumé continue sendo um vinho por excelência do "Vale do Loire".

No verdadeiro estilo francês, o terroir local recebe o crédito pelo aroma e sabor muito particulares de Pouilly-Fumé. Foi estudado e mapeado intrinsecamente. Os principais tipos de solo são divididos em calcário, marlstone, argilas de várias composições e o importante sílex. Uma variedade de tipos de solo pode ser identificada aqui: calcário de Barrois e Villiers (caillottes), marga Kimmeridgian com concha de ostra, argila/calcário e argila siliciosa. Calcário e sílex são os componentes mais importantes. Ambos têm excelentes propriedades de retenção de calor e reflexão de luz e ajudam as videiras a atingir a maturação ideal na estação fria de crescimento aqui. A lenda da vinificação local, Didier Dagueneau, até nomeou um de seus principais engarrafamentos de 'Sílex'. Esta é uma mistura de sílica, calcário e argila dura.

O clima da região é temperado com influência continental. As temperaturas variam muito, de -1°C no inverno a 26°C no verão. A precipitação anual é de cerca de

720 mm.

A filoxera eliminou vastas extensões de videiras na década de 1860, e nos vinhedos ao redor de Pouilly-sur-Loire cresciam principalmente as castas Gamay e Pinot Noir. Quando a solução para a praga da filoxera foi identificada – enxertando videiras europeias em porta-enxertos americanos – a Sauvignon Blanc provou ser mais responsiva à enxertia do que essas variedades tintas. Assim, a Sauvignon passou a ser a variedade de uva mais plantada de Pouilly.

As décadas de 1970 e 1980 viram a popularidade de Pouilly-Fumé aumentar muito, juntamente com a área total de vinha. As plantações de videiras Sauvignon Blanc na área aumentaram às custas das Chasselas. Existem agora cerca de 1325 hectares de vinhas Pouilly-Fumé em 2005, restando cerca de 30ha de Chasselas.

Os rendimentos da vinha são fixados de 6.500 a 7.500 litros por hectare. A densidade de plantio deve ser de pelo menos 6.000 videiras por hectare. A produção média anual nos últimos cinco anos é de cerca de 7 milhões de litros.

A década de 1980 viu vários produtores introduzirem o elemento de carvalho em seus vinhos Pouilly-Fumé, seja por fermentação em barris ou maturação em barris, ou ambos. Os vinhos resultantes eram mais complexos do ponto de vista aromático e de textura do que os vinhos não envelhecidos que eram o padrão, e também mais adequados para adega de médio prazo. A maioria dos Pouilly-Fumé modernos melhora em garrafa entre três e seis anos.

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 2-3 anos para um sabor fresco; 5-10 anos para alguns cuvées

HARMONIZAÇÃO COMIDA/VINHO: Peixes do mar grelhados ou assados, vieiras, carnes brancas de aves, carnes de porco assado com queijo Edam de fumado. Saúde!!!
Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações e pesquisas).



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“UMA DOSE DE VINHO NO COQUETEL” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 26/02/2022

Os sabores do vinho têm tudo a ver com o coquetel, confira dicas e receitas de bartenders da cidade para combinar vinho nos seus drinques

O restaurante Mani, da chef Helena Rizzo, está lançando dois novos coquetéis a base de vinho rose. No primeiro, o rose combina com gim, mirtilo, guaraná e Angostura; no segundo, com vermute, lichia e gengibre, numa criação da sommeliere Gabriela Bigarelli. No bar Guarita, a bartender Alice Guedes prioriza os vinhos em seus drinques e já chegou a ter uma carta em que todos os coquetéis tinham a bebida entre os ingredientes.

“Estamos em um momento em que as pessoas estão dispostas a experimentar”, conta a mixologista Neli Pereira. No Espaço Zebra, ela não serve taças ou garrafas de vinho, mas a bebida entra cada vez mais como ingrediente em seus drinques autorais, seja como autor principal ou como coadjuvante. A sensação, ainda sem dados que a comprovem, e que o interesse do consumidor pelo vinho, crescente desde o início da pandemia, também está levando a bebida preferida do deus Baco aos coquetéis.

O principal atrativo do vinho no drink é a sua versatilidade. “O mundo do vinho é muito amplo, temos espumantes, os brancos muito secos, os mais doces, os fortificados, o que permite criar diversos estilos de coquetel”, diz Alice. Para entender todas as possibilidades do vinho no coquetel, ela até se formou como sommelier profissional. “Os sabores do vinho têm tudo a ver com o coquetel”, resume.

O vinho, ainda é uma bebida com menor teor alcoólico do que os demais destilados. Em média, ele tem entre 12,5% e 14,5% de álcool ante cerca de 40% de uma vodka ou um gim. “Isso permite elaborar coquetéis mais leves e refrescantes”, afirma Bianca Veratti, diretora da importadora Zahil. E abre um campo para novos drinques, inclusive para os pouco valorizados vinhos fortificados. Como tem mais açúcar residual, eles permitem criar drinques já com a doçura que o brasileiro gosta. Um exemplo é o Portonic, elaborado com vinho do Porto branco, água tônica e um toque cítrico, em geral, de limão-siciliano. O coquetel nasceu da necessidade das vinícolas de ampliar o consumo de vinho do Porto. E faz sucesso.

Talvez a sangria, criação espanhola de mesclar vinho com frutas, seja o coquetel a base de vinho mais conhecido, ou o italiano Belinni... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-coquetel-tambem-pede-uma-dose-de-vinho,70003991040>

“A MARATONA DOS SOMMELIERS” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 25/02/2022

Concurso pan-americano, vencido por argentina, inclui etapas e questões cada vez mais inusitadas e difíceis.

Sem grandes surpresas, um canadense e dois representantes da Argentina se classificaram para a grande final do 6º Concurso Pan-Americano de Sommeliers realizado na semana passada em Santiago, Chile. Dessa batalha, saiu-se melhor a argentina Valéria Gamper, a segunda portenha a vencer esse certame e, junto com Paz Levinson, as duas únicas que conseguiram quebrar a hegemonia dos canadenses, vencedores das outras quatro edições. O candidato do Canadá, Hugo Duchesne, ficou em segundo, e o argentino Martin Bruno, que já havia sido vice no Pan-Americano anterior, em 2018, foi o terceiro colocado.

O desempenho dos três na finalíssima, aberta ao público e transmitida pelo You-Tube para 60 países (disponível em [you-tube/Dqga_9SSPOk](https://www.youtube.com/watch?v=Dqga_9SSPOk)) mostra claramente a importância de treinar tendo uma equipe e suporte para prepará-los, como comentei na coluna da semana passada. Sem esse apoio por trás, o brasileiro Tiago Locatelli parou na fase semifinal, junto com os dois representantes dos EUA. Ficaram de fora outros 14 candidatos, de sete países do continente americano.

Nos três dias de competição, os concorrentes tiveram que demonstrar seus conhecimentos e habilidades em temas relacionados a serviço, degustação, gastronomia, geografia e história vitivinícola, técnicas e processos de produção não só na área de vinhos, mas também em tudo o que se refere ao universo de produtos e bebidas inerentes ao trabalho de um profissional da área, caso de águas, cerveja, chás e cafés. Bebidas e destilados e charutos. Com a concorrência e o nível cada vez mais elevado dos sommeliers que participam dos concursos internacionais da categoria, os organizadores desses campeonatos têm proposto etapas e questões cada vez mais inusitadas e difíceis.

Para selecionar os seis que seguiriam para a semifinal, todos os 20 candidatos passaram por uma primeira fase, escrita. composta de cinco etapas, com tempo cronometrado para cada uma. Depois de uma degustação analítica de dois vinhos. Identificação de três destilados, explicações sobre o Coravin e descrição do vinho grego retsina, havia um questionário com 96 perguntas comportando todos os assuntos acima citados, para ser respondido em 90 minutos.

Os seis melhores classificados iniciaram a fase seguinte ... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br/e/coluna/jorge-lucki-quem-sabe-sabe-dos-vinhos.ghtml>

“AS MUSAS DO JURANÇON” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 25/02/2022

- Não importa o tamanho e sim o que deriva delas e a oportunidade de beber seus vinhos.

Antes que termine o verão, quando, oficialmente, faz calor e as pessoas podem optar pelo vinho branco (embora eu seja adepta dele o ano todo), aproveito para fazer mais um artigo sobre uma região famosa por seus vinhos. Essa fama, infelizmente, ainda é restrita aqui ao público mais entendedor, que prova de tudo e sabe o seu valor, pois é uma denominação de origem francesa situada dentro de uma área vitivinícola bem antiga, mas pouco reconhecida. Soma-se a isso, ainda, o fato de que os vinhos brancos são menos priorizados pelo mercado. Mas isso está mudando, pelo amadurecimento do público consumidor de vinhos e a sua crescente busca por esses tesouros escondidos.

A AOC Jurançon fica na região Sudoeste da França, uma área grande que, no passado, tinha contornos mais amplos ainda, uma vez que suas fronteiras com a vizinha região de Bordeaux eram pouco definidas, até que interesses estratégicos foram determinando uma cisão. Beneficiada pela localização junto ao estuário da Gironda, um ponto estratégico para a exportação ao mercado inglês, Bordeaux, apesar de ter uma vitivinicultura menos antiga, manteve laços com o Sudoeste até o momento em que sua produção não era muito robusta. Pouco a pouco, regulamentações foram selando boicotes e o Sudoeste, apesar de ser berço e território de cepas que ajudaram a constituir o pedigree bordelês, voltou-se para uma produção quantitativa e local, que prejudicou a sua imagem.

Mas as riquezas estão lá, são muitas e vêm sendo aprimoradas em qualidades, bem como há um trabalho no sentido de dar mais visibilidade aos produtos dessa região. São várias áreas produtivas, com intervalos entre si, configurando perfis geoclimáticos distintos, que geram vinhos também diferenciados. Jurançon está na sub-região mais distante de Bordeaux: nos Pireneus Atlânticos, mais a sul e a oeste do Sudoeste, próximo à fronteira com a Espanha e o Oceano Atlântico. Sua cidade mais importante, Pau, é caminho para aqueles que vão curtir o charmoso litoral do país basco, representados por cidades como Biarritz, do lado francês, e San Sebastian, do lado espanhol.

O clima de Jurançon é influenciado pelas brisas do Atlântico, pela altitude dos Pireneus, sendo, inclusive, necessária a construção de terraços para praticar a viticultura e, estando numa área tão meridional da França, há também a influência do calor da região mediterrânea. Isso aporta uma boa combinação entre frescor e bom amadurecimento. Além disso, há duas pérolas na AOC, que são duas cepas brancas: a Gros Manseng e a Petit Manseng – com semelhanças e distinções entre si, podendo muitas vezes serem complementares.

A Gros Manseng tem o bago maior (gros, de grande) e a Petit Manseng tem bagos pequenos (petit) e casca espessa. Ambas são aromáticas (mais frutas tropicais e flores brancas para a primeira e mel e especiarias para a segunda) e têm a virtude de combinar perfeitamente açúcar e acidez. A Petit Manseng, por ter bagos mais frouxos e casca espessa, resiste bem ao amadurecimento, com menor risco de podridão, e é a grande estrela dos vinhos doces e licorosos.

Os vinhos do Jurançon devem levar pelo menos 50% das duas cepas e muitos serão feitos exclusivamente da combinação das duas ou de 100% de cada uma delas. A diferença é que a proporção de... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/as-musas-do-jurancon/>

“TINTOS DO LANGUEDOC CONTINUAM PROCURANDO UMA IDENTIDADE” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 17/02/2022

Não faz muito tempo, a região de Languedoc era frequentemente chamada de “a Califórnia da França”. Não tanto porque é quente, seco e vasto, embora tudo seja verdade, mas porque no que diz respeito ao vinho, vale tudo.

Em outras regiões francesas, ao que parece, as regras eram claras. O vinho tinto da Borgonha é feito com pinot noir, por exemplo, e os produtores raramente tinham motivos para se desviar deles.

Mas no Languedoc era diferente. Sua história era produzir grandes quantidades de vinho barato, com quantidade muito superior à qualidade. Mas à medida que os hábitos de consumo evoluíram, as pessoas na França e em todos os outros lugares começaram a consumir menos vinho, mas de melhor qualidade. Languedoc tem lutado por muito tempo para se adaptar e ganhar uma nova identidade clara.

Os produtores de lá tinham poucas razões para aderir às regras de denominação - poucas pessoas estavam comprando vinhos porque eram chamados de Corbières ou St.-Chinian, duas das muitas denominações de Languedoc.

Como na Califórnia, eles experimentaram, complementando ou substituindo as uvas vermelhas tradicionais do sul da França, como carignan, cinsault e grenache, por uvas mais populares internacionalmente, como cabernet sauvignon e merlot. Muitas vezes, os produtores foram incentivados pela União Europeia, que ofereceu incentivos para substituir as vinhas que acreditava serem de baixa qualidade, como a carignan.

Eu tive alguns vinhos maravilhosos à base de cabernet de Languedoc que acredito que fizeram justiça aos seus terroirs. Mas, como em muitas áreas ao redor do mundo, Languedoc também está redescobrando as vinhas que floresceram lá por tanto tempo. Feitos com foco na qualidade e não na quantidade, os vinhos podem ser distintos e atraentes.

Este mês vamos beber três tintos da região do Languedoc. As garrafas que sugiro são:

- Domaine Faillenc Sainte Marie Corbières Rouge 2019 (Rosenthal Wine Merchant), Nova York \$ 17
- Domaine de l'Hortus Pic Saint Loup Bergerie Classique Rouge 2019 (Polaner Selections, Mount Kisco, N.Y.) \$ 20
- Domaine d'Aupilhac Languedoc Lou Maset 2018 (Kermit Lynch Wine Merchant, Berkeley, Califórnia) \$ 23

Se você puder encontrar apenas safras mais recentes desses vinhos, tudo bem. Se você não encontrar essas garrafas, outros produtores para procurar incluem Domaine des 2 Ânes, Clos Fantine, Domaine les Serrals, Domaine des Amiel, Domaine Rimbert, Clos Marie, Domaine Leon Barral, Château Maris, Mas Jullien e Maxime Magnon.

Eu não acho que você precisa ser exigente sobre o que servir com eles. Ensopados e sopas de carne, assados, salsichas, pratos de feijão, pratos de frango - todos devem ir muito bem. Eu esperaria que esses vinhos fossem mais rústicos do que sutis, e digo isso no bom sentido.

Mais um ponto: o Languedoc costumava ser referido como Languedoc-Roussillon. Foi talvez uma ligação natural de duas regiões vizinhas no sul da França. Mas eles são bem diferentes e cada vez mais são considerados independentemente um do outro.

Em breve, talvez, se eu encontrar garrafas suficientes, examinaremos os brancos Roussillon para uma experiência totalmente diferente... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/02/17/dining/drinks/wine-school-languedoc-reds.html>

19 A 27.ABR. 2022 - VAMOS A CAMPANHA GAÚCHA

A originalidade dos vinhos da CAMPANHA GAÚCHA amplia e valoriza a qualidade e a diversidade da vitivinicultura brasileira. Na década dos 80 surgem os primeiros projetos relevantes nesta região da chamada CAMPANHA GAÚCHA registrando nos anos 2000 significativo aumento dos investimentos disseminando a produção por diversos municípios, até que em 2010 é criada a “Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha”.

O trabalho árduo e os diversos avanços tecnológicos de seguinte década culminam, finalmente, em 2020, com a sua esperada Indicação de Prodecência (IP) reconhecida pelo INPI. Sendo assim, o selo desta IP garante que o vinho daquela garrafa expressa as características desta região e são produzidos de acordo com o Regulamento do seu Conselho Regulador.

Além de ser a região produtora mais quente e com menor volume de chuvas do Sul do Brasil, é também das que mais cresce e produz vinhos dos mais empolgantes no Brasil. Sua área demarcada pela IP está no extremo sul do Brasil, sendo contornada pelas regiões da Serra do Sudeste ao leste, Depressão Central e Missões ao norte e pelos limites de fronteira com a Argentina ao oeste e o Uruguai ao sul. Fica no paralelo 31, ideal para a vitivinicultura, o mesmo que corta a Nova Zelândia e a África do Sul que elaboram grandes e reconhecidos vinhos.

As grandes extensões de áreas planas ou de baixa declividade também são um diferencial da Campanha. Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos

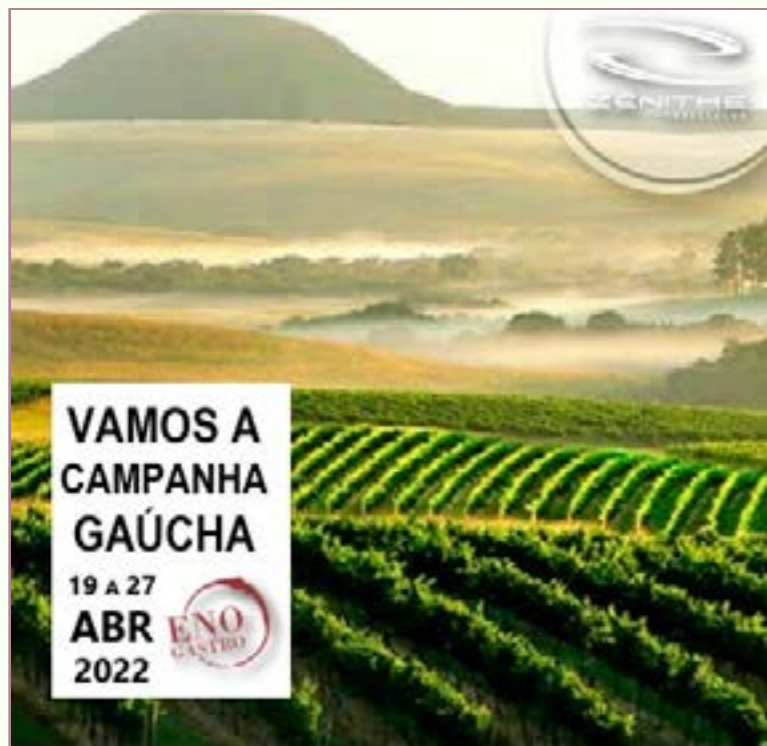
e possibilitar maior escala de produção.

A região produz vinhos espumantes que apresentam coloração clara ou rosé, são leves, delicados, frescos, de acidez moderada e fáceis de beber. Já os vinhos rosés têm um matiz vermelho-claro ou salmão, são sutilmente frutados, delicados, e com boa persistência de paladar.

Os vinhos brancos têm predominantemente uma cor palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos, variam conforme o caráter de cada uva: para o varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) e Gewurztraminer (notas de lichia e rosas). A madeira (carvalho) não é muito presente, para não predominar sobre os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, embora o Chardonnay, muitas vezes – conforme o estilo buscado pela vinícola, possa ser mais encorpado, volumoso e intenso. Quase todos têm uma moderada acidez – devido às noites quentes de verão, com um bom equilíbrio de sabor. São vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber.

Os vinhos tintos também são variados, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, com notas de frutas maduras, variando do frutado intenso no Tempranillo e Merlot, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para as notas mais complexas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes com as castas tintas. No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada, bom corpo e volume. Nos tintos destaca-se o varietal Tannat, uva que amadurece por completo e parece ter encontrado excelente adaptação, originando um vinho de coloração intensa, com boa estrutura, de taninos e de acidez, macio e potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de sabor. Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812



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



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

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

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

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

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

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

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PROPRIETÁRIO DO CHATEAU LATOUR ASSUME PARTICIPAÇÃO NA MAISON DE CHAMPAGNE JACQUESSON

François Pinault's Artémis Domaines adquire participação minoritária.

O proprietário do Château Latour, a holding Artémis Domaines, adquiriu uma participação minoritária na casa de champanhe Jacquesson. A Artémis Domaines é propriedade da família do bilionário francês François Pinault, fundador do grupo Kering. A holding inclui marcas de luxo como Gucci, Yves Saint Laurent e Bottega Veneta, bem como a fabricante de artigos esportivos Puma. Além das ações da Kering, a empresa Artémis, fundada em 1992, também é proprietária do Château Latour em Bordeaux, Eisele Vineyard no Napa Valley, Clos de Tart na Borgonha e Château-Grillet no Rhône. Segundo a revista Forbes, François Pinault é uma das pessoas mais ricas do mundo há anos.

A Maison de Champagne Jacquesson é propriedade da família Chiquet, que nos últimos anos restaurou a casa à sua antiga reputação com uma estratégia de qualidade clara. A concentração no terroir e o caráter vintage caracterizam os vinhos. A produção está "limitada voluntariamente a 250.000 garrafas por ano", disse o comunicado conjunto de Jacquesson e Artémis Domaines. Com a participação, François Pinault está invadindo o domínio de seu rival de longa data Bernard Arnault, especula a mídia francesa.

Com a LVMH, Arnault é o proprietário das Maisons produtoras de champanhe com maior volume de negócios... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chateau-latour-owner-takes-stake-in-champagne-jacquesson-francois-pinault-s-artemis-domaines-acquires-minority-stake?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_08&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 25/02/2022).

MUITAS VINÍCOLAS ALEMÃS ESTÃO CÉTICAS QUANTO A VITICULTURA ORGÂNICA

Pesquisa ProWein mostra reservas sobre certificação ecológica e sustentável.

Muitos produtores de vinho alemães têm maiores reservas sobre certificações orgânicas e sustentáveis. Isso é demonstrado por uma pesquisa realizada pela Universidade de Ciências Aplicadas de Geisenheim para o ProWein Business Report 2021. 1.333 produtores de vinho e 1.547 comerciantes e donos de restaurantes de mais de 48 países foram entrevistados para o relatório. De acordo com a pesquisa, 61% das vinícolas, cooperativas e produtoras e engarrafadoras na Espanha já são certificadas como orgânicas, 52% na Itália e 35% na França. Na Alemanha, por outro lado, apenas 21% das empresas são certificadas. De acordo com o estudo, 57% dos proprietários na Alemanha rejeitam totalmente a conversão orgânica. Esta é a percentagem mais elevada, sendo a mais baixa em Espanha, com apenas 16 por cento.

As diferenças refletem as condições climáticas, mais adequadas à viticultura orgânica nos países mediterrâneos. Como razões contra a conversão, 66% dos entrevistados disseram que era muito arriscado para eles economicamente. 51% não querem aplicar cobre em seus vinhedos e 44% temem que os consumidores e o comércio não paguem preços adequados pelos vinhos. Portanto, apenas um terço dos participantes do estudo espera que a União Europeia consiga atingir sua meta de 25% de área vitícola orgânica.

Metade das vinícolas também considera que a agricultura orgânica não é ecologicamente nem economicamente sustentável, com a questão encontrando mais apoio nos países com maior participação orgânica. Os produtores alemães são os mais céticos em ambas as questões, com 41% e 29%, respectivamente. Os números da certificação de sustentabilidade são semelhantes. Muitos vêem isso como "marketing pelo verde" porque os critérios não são definidos com precisão suficiente.

Os produtores e o comércio concordam que os diversos sistemas de certificação da viticultura orgânica e sustentável são obstáculos desnecessários à comunicação com os consumidores. Eles gostariam de ver regras uniformes e praticáveis. Para eles, o setor vitivinícola, no entanto, tem um grande potencial para se tornar mais sustentável. No entanto, os produtores temem uma desvantagem competitiva do vinho importado que não tenha sido produzido sob os mesmos padrões rígidos de sustentabilidade. Cada segundo produtor exige barreiras de importação para protegê-los.

De acordo com a professora Simone Loose, chefe do Instituto de Gestão de Vinhos e Bebidas da Universidade de Ciências Aplicadas de Geisenheim,

“a indústria enfrenta o desafio de se adaptar às mudanças climáticas, tornando-se mais ecológica e sustentável ao mesmo tempo, e convencer os clientes dessa de forma credível. Isso só será possível se a indústria unir forças e os produtores de vinho, o comércio de vinhos e a gastronomia puderem comunicar a sustentabilidade de forma credível.”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/many-german-wineries-are-sceptical-about-organic-viticulture-prowein-survey-shows-reservations-about-ecological-and-sustainable-certification?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_08&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 24/02/2022)

INVESTIDOR RUSSO COMPRA A PARTE DE ANGELINA JOLIE NO CHATEAU MIRAVAL

O astro de Hollywood Brad Pitt está processando sua ex-esposa Angelina Jolie por causa da venda de sua participação de 40% na propriedade vinícola Château Miraval. Segundo reportagem do britânico “Drinks Business”, Pitt afirma que Jolie vendeu suas ações - sem o conhecimento de Pitt - para o SPI Group do investidor russo Yuri Shefler.

Assim, o processo se baseia no fato de que o Château Miraval foi quase sozinho transformado em uma história de sucesso com um faturamento de vários milhões de euros por Pitt, enquanto Jolie “não participou desses esforços”. Ela agora havia vendido sua parte com a intenção de que Yuri Shefler e seus sócios tentassem controlar o negócio - a fim de “minar” o investimento de Pitt na Miraval.

Nesse contexto, a afirmação do gerente da SPI, Damian McKinney, de que sua empresa havia adquirido a Miraval a um “preço muito justo” parece picante. De acordo com os documentos do tribunal, Brad Pitt pagou 60% do valor para comprar o Château Miraval, enquanto Jolie ficou com apenas 40%.

O grupo russo SPI é um player global na indústria do álcool com cerveja, bebidas espirituosas e vinho. A SPI também atua no ramo imobiliário. O Grupo Tenute del Mondo, que em 2006 assumiu a Marchesi de Frescobaldi com as vinícolas Ornellaia, Masseto, Castel Giocondo e Luce Delle Vite, pertence ao grupo. Em 2011, o grupo comprou a vinícola Achaval Ferrer, do grupo argentino de vinhos, e em 2015 acrescentou o Señorío de Arinzano, em Navarra, Espanha... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/russian-investor-buys-chateau-miraval-share-from-angelina-jolie-hollywood-star-brad-pitt-sues-ex-wife-for-secret-sale?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_08&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 21/02/2022).

RECEITAS DE COQUETEIS DE VINHO PARA O NOSSO VERÃO

TINTO DE VERANO - Criado em Córdoba, na Espanha, este é um dos drinques com vinho preferidos para refrescar os amantes de vinho durante o verão.

Ingredientes:

2 medidas de vinho tinto (o que tiver, de preferência encorpado)

1 medida de refrigerante de soda (pode substituir por água com gás)

Preparo: - Coloque gelo numa taça de vinho, acrescente o vinho e o refrigerante e decore com casca de laranja e folhas de hortelã.