



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O VINHO DA GUERRA – CONHECENDO OS VINHOS DO LÍBANO – PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O VINHO DA GUERRA – CONHECENDO OS VINHOS DO LÍBANO – PARTE II
- POR MÁRCIO OLIVEIRA

“A MARATONA DAS FEIRAS DE VINHO”-
POR SUZANA BARELLI



08



09

“QUAL UVA DURA MAIS?” - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

APOLLONIO SALICE SALENTINO MANI DEL SUD 2017 – PUGLIA - ITÁLIA

Conheci os vinhos desta vinícola nas “históricas” degustações sob a orientação de Armando Martini, na Casa do Vinho. As degustações eram às cegas, e estes vinhos italianos encantavam a todos. Aprendi a reconhecer estes vinhos pelo fato de me fazerem sorrir pela alegria dos seus sabores. A história da vinícola Apollonio remonta a 1870, na sequência da unificação italiana. Na Apollonio, você encontrará a história de quatro gerações vivendo, produzindo e sonhando com o vinho. O berço desta história é a Puglia, cujo território e clima a tornam uma das melhores regiões italianas que produzem excelentes vinhos. As uvas cultivadas em vinhas intermináveis, são cuidadosamente escolhidas e trabalhadas. A história de Apollonio é longa e intensa. É 1870 quando Noé começa a produzir e comercializar vinho. Seu filho, Marcello, moderniza a empresa durante a Belle Époque. Seu excelente tino para os negócios e a ajuda de sua família numerosa permitem que ele dê o salto qualitativo: Marcello estabelece a fábrica, planta as vinhas, colhe, faz vinho e o vende. Durante o boom econômico, a vinícola é administrada por Salvatore, que marca um ponto de virada na gestão dos negócios. Ele produziu vinhos de alta qualidade, iniciando o processo de engarrafamento em 1975, usando rótulos com a marca Apollonio. Seus filhos, Marcello e Massimiliano, herdaram a vinícola e iniciaram uma política de expansão ambiciosa além das fronteiras italianas.

Produzem vinhos que são conhecidos por um estilo encorpado e influenciado pelo carvalho. A Apollonio continua suas tradições de maturação de longa data, e hoje envelhece cerca de um milhão de litros por ano em carvalho (predominantemente) francês. É uma filosofia que inevitavelmente se traduz na garrafa. Enquanto a gama de entrada é mais leve, os vinhos de média e alta gama são ricos, frutados e desenhados para amplificar ao máximo a variedade.

A região de Salento é identificada por três elementos climáticos: o Sol, o arquiteto que cria graus generosos de açúcar, o Mar, responsável pela mineralidade dos vinhos e pelo Vento que torna essa área naturalmente livre de doenças e particularmente adequada para a produção de vinhos “naturais”. Caracterizada por extensas áreas planas e relevos modestos, a região de Salento é geologicamente constituída por uma estrutura calcária de textura média.

Corte de uvas: Uma mistura histórica de Salento frequentemente realizada diretamente na vinha com a alternância de oito plantas de Negroamaro e dois de Malvasia Nera. Negroamaro, provavelmente deve seu nome aos termos “niger” (latim) e “Mavros” (grego) que se referem à cor preta desta uva. Sua grande versatilidade a torna adequada para todos os tipos de vinificação. A Malvasia Nera, é uma variedade de uva com grande suavidade e aroma.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi profundo. No nariz percebemos aromas intensos e elegantes de amora e ameixa. No paladar o vinho se mostra encorpado, aveludado e harmonioso com um aroma frutado persistente no final. Boa acidez e estrutura tânica macia. Um vinho bem equilibrado e fácil de encantar... Recomendo ter a segunda garrafa por perto!

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por 10 anos fácil.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas de caças, grelhadas ou guisados, ensopados de carne. Acompanha muito bem pratos com molho de tomate.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux)

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



APOLLONIO VALLE CUPA 2017 – PUGLIA – ITÁLIA

A vinícola APOLLONIO está instalada na Puglia. A região da Puglia fica no sul da Itália, exatamente no “salto” da bota. A produção da região corresponde 17% dos vinhos italianos e cobre um total de 190 mil hectares divididos em 4 DOCGs, 28 DOCs e 6 IGTs. A Classificação IGT ou IGP (Indicazione Geografica Tipica/Protetta), embora englobe muito dos vinhos simples, é usada com frequência por ótimos produtores por ser mais flexível em relação às castas e manejo permitidos na produção dos vinhos com essa indicação.

Quando se trata de um bom produtor, essa indicação pode significar vinhos incríveis, frequentemente feitos com uvas estrangeiras como as francesas Cabernet Sauvignon, Chardonnay e outras. Isso permite aos produtores testar novas uvas no local e exercitar sua criatividade. Com o tempo uma IGP pode evoluir para DOC. Um dos casos mais famosos de grandes vinhos que não se submeteram às regras da sua Denominação são os chamados Supertoscans, que levaram a indicação mais baixa da Itália, a de Vino da Tavola, ainda que fossem estrelas de primeira grandeza.

Corte de uvas: 50% Negroamaro, 50% Primitivo. Amadurecimento: 12 meses em barricas francesas e americanas + 12 meses em botte (barril grande).

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea. O nariz mostra aromas de frutas vermelhas madura como amora e cereja, toques de defumado e erva doce muito sutil. Um tinto encorpado, com sabor maduro, que reproduz o perfil aromático com toque tostado de carvalho que traz uma nota de baunilha. Rico e opulento no paladar, com forte personalidade e taninos macios, aveludados. Final de boca muito longo, permanecendo as notas de olfato e do paladar.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por 10 anos fácil.

Notas de Harmonização: vai muito bem com qualquer tipo de caças, carnes vermelhas grelhadas ou guisados, queijos duros ou picantes. com carnes vermelhas de caças, grelhadas ou guisados, ensopados de carne.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



O VINHO DA GUERRA – CONHECENDO OS VINHOS DO LÍBANO – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A nação moderna do Líbano pode ter apenas 100 anos, mas o comércio de vinhos na região existe há mais de 5.000 anos, graças a uma costa longitudinal que percorre toda a extensão do país. Alguns historiadores contemporâneos fazem do Líbano o local de nascimento do vinho com traços que datam de 7000 anos a.C.

A INFLUÊNCIA FRANCESA E AS PRINCIPAIS UVAS

Vários dos principais produtores de vinho, de Faouzi Issa em Domaine des Tourelles e Joe Touma em Château St Thomas, estudaram enologia na França, enquanto há um grande número de enologistas franceses trabalhando ou dando consultoria para vinícolas libanesas: Fabrice Guiberteau em Château Kefraya, James Palgé em Château Ksara, Jean-Michel Ferrandez em Domaine Wardy, Hubert de Boüard em Ixsir e Stéphane Deroncourt em Château Marsyas.

Além disso, a família Brunier de Châteauneuf du Pape e a família Hébrard de St.Emilion fazem parte de Massaya.

A influência francesa também se mostra através do uso de variedades de uvas nos vinhos libaneses. Existem vinhas de duas uvas nativas, Merwah e Obaideh, usadas para criar o Château Musar Branco e o Arak, mas a esmagadora maioria dos 2.500 hectares do Líbano é plantada com variedades francesas. As estatísticas exatas não existem - não existe um censo desde 1932 - mas as variedades dominantes são Cinsault, Carignan e Cabernet Sauvignon, com quantidades menores de Merlot, Syrah, Mourvèdre, Grenache, Tempranillo, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier, Muscat, Riesling e Clairette.

Na Karam Winery, há projeto piloto em que se plantou Graciano e Touriga Nacional na região sul de Jezzine.

A tendência de se inclinar para variedades autóctones começou há cerca de duas décadas, quando o Château St. Thomas, do vale de Bekaa, confirmou a uva de Obaideh branca como 100 % libanesa por meio de um teste de DNA em Montpellier, na França. Outras supostas uvas nativas aguardam testes adicionais para confirmar suas origens, trabalho que deve ser financiado em particular pelas vinícolas individuais. Como tanto no Líbano, os enólogos são deixados para descobrir tudo entre si sem nenhum árbitro oficial do Estado.

A maioria dos produtores de vinho está atualmente se afastando da Cinsault, que é a uva tinta tradicional, mudando para variedades nobres como Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Nem todo mundo concorda com Hochar sobre a Cinsault. Serge Hochar achava que era a uva mais interessante do Líbano, contribuindo com a "sedução" para as misturas, enquanto Dargham Touma diz que "ela neutraliza os taninos em Cabernet e Syrah".

Os vinhos brancos do Líbano não são tão interessantes quanto seus tintos, embora valha a pena ficar de olho nos Rieslings e Chardonnays das Montanhas Batroun, feitos pelo enólogo Davis Assaad Hark (educado na Califórnia), bem como como no Blanche de Château Kafraya, e no Blanc de Ixsir, uma mistura de Sauvignon Blanc, Semillon e Viognier.

Para muitos críticos, o futuro do Líbano como produtor de vinho fino será baseado em seus tintos, principalmente em suas misturas. Existem um ou dois bons vinhos varietais em torno (incluindo um Pinot Noir de Château St Thomas e Domaine des Tourelles Syrah du Liban Grande Cuvée), mas quase todos os tintos favoritos são blends usando duas ou mais uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cinsault, Carignan, Grenache e Mourvèdre. Combinar algo da sofisticação de Bordeaux com o calor e o tempero do Mediterrâneo é o que o Líbano faz de melhor.

TERRITÓRIO, CLIMA E SOLOS

O Líbano não é um país grande – equivalente a um quarto do estado brasileiro do Espírito Santo, com cerca de 10.452 km², mas é notavelmente variado em termos de altitude e topografia. Dirigir pelo país leva tempo, em parte por causa de estradas e postos de controle pobres, mas também por causa de duas cadeias de montanhas norte-sul, o Monte Líbano, no oeste, e as montanhas Anti-Líbano a leste, na fronteira com a Síria. Entre as duas cadeias de montanhas, fica o famoso vale de Bekaa.

O clima libanês é o Mediterrâneo, com verões longos, secos e muitas vezes muito quentes, 3.200 horas de sol e invernos mais frios e úmidos, com neve em alguns lugares mais altos. Mas tudo é relativo. No verão as mudanças diurnas de temperatura podem ser dramáticas. Com tão pouca chuva e água de irrigação esparsa, os rendimentos geralmente são baixos.

A chave para o cultivo de uvas em um local tão quente é a altitude (até 1400m) em Batroun, perto da costa e altitude novamente (até 1200m) e a influência moderadora do Monte Líbano no Bekaa. É muito longe da França, como ressalta Fabrice Guiberteau, de Château, Kefraya: "Eu trabalhei no Marrocos antes de vir aqui e isso definitivamente ajudou. Você tem que perder todas as suas idéias francesas de como produzir vinho, da noite para o dia."

AS REGIÕES DE PRODUÇÃO DE VINHO NO LÍBANO

O vale de Bekaa é a principal região de cultivo de vinhos do Líbano e pode ser o local de nascimento do vinho. É o centro para o desenvolvimento do vinho moderno libanês e produz aproximadamente 90% do vinho do país.

A tradicional região do Vale de Bekaa tem em Baalbek, mais especificamente no bem preservado Templo de Baco, uma prova irrefutável de sua aptidão para vinicultura e de sua importância na produção da bebida durante os tempos da dominação Romana, demonstrando que a cultura do vinho nessa terra já vem de muito tempo.

Essa é hoje a maior e mais importante região produtora de vinhos do Líbano, onde estão situados os vinhedos dos mundialmente conhecidos Chateau Musar, Kefraya e Ksara, além de muitos outros produtores.

As vinhas dentro do vale de Bekaa estão em um platô a 900 metros de altitude. Eles desfrutam de um microclima ideal de verões quentes, noites frias e baixa pluviosidade. O platô do vale está protegido contra os ventos pelas montanhas circundantes que trazem água para as vinhas.

Aqui neste platô alto, cujo chão fica a 900m, cultiva-se a maioria das uvas do país, bem como há razoável cultivo de trigo e cannabis (maconha). Os solos são adequadamente diversos: calcário, argila/barro, pedras, cascalho e até, em alguns lugares, terra vermelha. Não é de admirar que esse vale fértil tenha sido apreciado pela agricultura desde os tempos romanos.

Os vinhos tintos de alta qualidade do vale de Bekaa têm fortes semelhanças com os vinhos Bordeaux. Château Ksara, Château Musar, Ixsir e Massaya são as principais propriedades do vinho de Bekaa.

Hoje, a maioria das uvas é cultivada na parte sul do vale, embora haja algumas vinhas próximas a Baalbek, uma fortaleza do Hezbollah que de alguma forma sobreviveu. O Vale de Bekaa se tornou uma região relativamente perigosa, por vários fatores como a grande quantidade de refugiados que tem abrigado, a proximidade com a Síria e o fato de diversas cidades serem dominadas pelo Hezbollah, que tem mantido sua atenção redobrada por causa de toda situação. Tirando a região de Zahlé e imediações, onde a população é majoritariamente cristã, no momento não é recomendado se aventurar por essa região sem antes buscar mais informações no site do Consulado-Geral do Brasil em Beirute.

A segunda maior região produtora de vinhos do Líbano se localiza no norte do país, em Batroun, sendo também a que mais se expande e hoje possui oito vinícolas. Nessa região os vinhedos localizam-se em ambientes bastante diversos, entre 400 e 1400 metros de altitude, tanto em encostas voltadas para o mar, como para o interior, dando origem a vinhos tintos potentes e brancos bastante interessantes.

Em termos de viticultura, bem como turísticos, Batroun tem muito potencial a ser explorado é uma região do Líbano onde o conflito na Síria, até agora, teve poucos reflexos, sendo portanto possível e segura para turistas. Nesses tempos de relativa tranquilidade, Batroun é um ótimo lugar para turismo e enoturismo, com belos vinhedos voltados para o mar, linda paisagem montanhosa e monumentos históricos, como a Muralha Fenícia, construída há aproximadamente 4000 anos, o Castelo de Batroun, da época das Cruzadas, e ruínas Romanas, isso além da interessante e movimentada noite que possui a cidade.

Na parte central do país, próximo a capital Beirute, também existem vinhedos plantados na região conhecida como Monte Líbano. A viticultura nessa região também é bem antiga e assim como em Batroun seus vinhedos estão situados em diferentes altitudes e principalmente em encostas voltadas para o mar, sendo possível elaborar vinhos de diferentes estilos.

Nessa região, em Ghazir, está situada a vinícola do Chateau Musar (que curiosamente, não possui vinhedos aqui, só no Vale de Bekaa), além de outras seis vinícolas. Essa região do Líbano também está relativamente tranquila, é bem turística e pode ser visitada em segurança.

Por último, no sul do Líbano, mais especificamente em Jezzine, há também uma vinícola a Karam Winery, que vem surpreendendo pela qualidade de seus vinhos, demonstrando o potencial e criando perspectiva para viticultura em mais uma região do Líbano. Com relação ao turismo, Jezzine é uma bela cidade histórica cercada por florestas de pinheiros (*Pinus pinea*) e está bem tranquila apesar de toda instabilidade que existe mais ao sul do Líbano e em Sidon.

Combinar algo da sofisticação de Bordeaux com o calor e o tempero do Mediterrâneo é o que o Líbano faz de melhor! Que tal provar um vinho libanês? 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

“A MARATONA DAS FEIRAS DE VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 24/09/2022

Mesmo com os doze meses do calendário, as duas principais feiras de vinho brasileiras acontecem no mês de setembro. A Wine South America foi realizada na semana passada, em Bento Gonçalves (RS), a cidade gaúcha que centraliza a produção de vinhos brasileiros; e a ProWine acontece entre terça, 27, e quinta-feira, 29, em São Paulo. O encontro de datas não é coincidência: setembro não tem colheita no hemisfério sul e seus produtores estão liberados para divulgar seus vinhos. Também não há nenhum dos grandes eventos internacionais, o que facilita a presença de compradores internacionais nos eventos - e os dois organizadores estão focando fortemente neste aspecto.

A quase coincidência de datas faz expositores ponderarem em qual feira participar. A Freixenet, por exemplo, optou por estar nas duas. Fabiano Ruiz, CEO da filial brasileira, diz que este ano vai avaliar qual das duas feiras trará melhores resultados para a companhia, agora com a retomada dos eventos pós pandemia. Mas no ano que vem estará presente em uma feira só. Gabriela Potter, enóloga da brasileira Guatambu, optou pela feira gaúcha. Aproveitou para mostrar como novidade o novo vinho laranja (aqueles brancos que fermentam junto com as cascas) em duas versões, um deles com estágio em ânforas de concreto e o outro elaborado de maneira tradicional.

dois eventos são a oportunidade de encontrar tendências e provar novidades - lembrando que a feira de São Paulo, que acontece nesta semana, é aberta apenas para profissionais do setor. Da passagem pela Wine South America, o primeiro destaque foi o potencial da uva sangiovese, apresentada pelo italiano Gabriele Gorelli, que é o primeiro italiano a ostentar o cobiçado título de Master of Wine (o Brasil também só tem um MW, o Dirceu Vianna Júnior, que vive em Londres). Em sua apresentação, ele pontuou o perfil diferente desta variedade originária da Itália, que dá origem aos chiantis e aos brunellos di Montalcino, mas também a diversos tintos de outras regiões do país. Um exemplo é o blend pouco comum de sangiovese com aglianico, do Rosso Riserva Janare, da Guardiense. “Os consumidores percebem a sangiovese de um modo diferente dos italianos”, destaca ele... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,a-maratona-das-feiras-de-vinho,70004146793>

“QUAIS SÃO OS MELHORES VINHOS ENTRE OS MELHORES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 23/09/2022

Degustação organizada pela Bodega Vega Sicilia em comemoração dos 40 anos em que a família Alvarez possui a propriedade contou com 35 jornalistas.

A primeira conclusão que se pode extrair depois de provar 40 safras de Vega Sicilia Único, duas semanas atrás, é que se há uma vinícola na Espanha que consegue expressar a influência do clima ano a ano e produzir vinhos representativos de cada vindima é ela. Também é a que permite que seu privilegiado terroir esteja presente, mantendo seu caráter com vinhos de patamar elevado, não obstante terem passado três responsáveis-técnicos ao longo deste tempo (Mariano Garcia assumiu em 1985, depois de passar alguns anos ao lado de Jesús Anadón, que se aposentou, e Javier Ausas de 1998 a 2014- os Unicos conduzidos por Gonzalo Iturriaga, que entrou em 2015, ainda não foram provados).

No mínimo, os enólogos que por lá passaram tiveram capacidade e humildade para compreender o patrimônio que tinham nas mãos, colocando em prática técnicas que pudessem revelar melhor essa personalidade. A degustação, realizada no estrelado El Celler de Can Roca, em Girona, 100Km ao norte de Barcelona, foi organizada pela Bodega em comemoração aos 40 anos desde que a família Alvarez, atual proprietária, comprou a propriedade.

Vega Sicilia leva o nome... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-melhores-vinhos-entre-os-melhores.ghtml>

“A FORÇA DO TANNAT ALIADA À GRAÇA DAS MANSENGS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHO - 23/09/2022

Neste e no próximo artigo, venho complementar a cobertura de visitas a regiões do sudoeste da França, trazendo um pouco mais sobre suas vinícolas. Agora falo de dois formatos bem distintos de produção: uma propriedade familiar e uma cooperativa da região a meio caminho dos Pirineus e do oceano Atlântico, que abriga vinhedos que dão origem a duas AOPs: Madiran (tintos) e Pacherenc-du-Vic-Bilh (brancos secos e doces).

Château Lafitte-Teston é uma propriedade familiar de oito gerações, inicialmente de viticultores, sendo que o atual patriarca da família, Jean-Marc, fez significativas evoluções para que a vinícola começasse a engarrafar seus próprios vinhos nos anos 1970. Hoje, os irmãos Ericka e Joris estão à frente da produção de vinhos das duas AOPs e, ainda, da IGP Côtes de Gascogne, que assina vinhos mais simples, do dia a dia, nas categorias brancos (secos e doces), rosés e tintos. Os vinhos de alta gama perfazem 60% de sua produção.

Ao todo, uma superfície de 55ha de vinhedos, com cepas tintas (80% de Tannat, 10% de Cabernet Franc e 10% de Cabernet Sauvignon) e brancas (70% de Petit Manseng, 20% de Gros Manseng e 10% de Petit Corbu). Assim como acontece com outros produtores, há certa diferenciação geológica, que permite a criação de perfis distintos de vinhos, com áreas mais argilo-calcárias, outras com combinação de argila e pequenas pedras e, ainda, o tuffeau.

O que eu gostei bastante é o estilo gourmand e equilibrado dos vinhos do Laffitte-Teston, cujos Tannats não apresentam um caráter ríspido, inacessível, pelo contrário. Também não abusam do uso de madeira para suavizar os taninos; há um trabalho bem calculado que soma boa maturação das uvas + uso moderado das barricas, para trazer um vinho de estrutura elegante, com taninos finos e vivacidade.

Nos vinhos brancos, as cepas Gros-Manseng, Petit Manseng e Petit Corbu entregam toda sua graça tanto nos secos quanto nos brancos. O grande vinho tinto é o Prestige CH Laffitte-Teston, com 100% Tannat em solo argilo-calcário, com passagem de 12 meses em barricas novas. Trata-se de um vinho de guarda, para ser bebido a partir de 5 anos. Levando o nome da enóloga proprietária, temos o branco seco Ericka, um belo vinho AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh seco, aromático, elegante e com personalidade.

Outra visita extremamente proveitosa foi à Cave de Croiselles. Trata-se de uma cooperativa que reúne 112 viticultores e 650ha, cujos cultivos dão origem aos vinhos das AOPs Madiran e Pacherenc-du-Vic-Bilh, exibidos na sede do imponente Château de Croiselles, restaurado para receber enoturismo, atrações culturais e artísticas. As produções cooperadas são muito presentes na França e algumas realizam de forma muito eficaz a condução de marcas coletivas, dando àqueles que não podem realizar as próprias produções uma possibilidade de serem mais do que fornecedores de uvas, com iniciativas que lhes dão mais visibilidade e benefícios.

Gostei dos rótulos e da organização e, especialmente, percebi que estão sintonizados com as inovações. Hoje, 120ha já se encontram engajados na viticultura orgânica. Há alguns anos, estão empenhados num trabalho de seleção parcelar, que compreende um estudo geológico mais aprofundado do território, para a criação de um inventário e uma cartografia dos terroirs. Trata-se de uma iniciativa que visa melhor orientar a criação de cortes e rótulos, com a expressão de identidades mais particularizadas. Dois resultados concretos são os cortes da linha Marie Maria, obtidos de parcelas com solos distintos (aluviais, argilo-pedregosos, argilo-calcários), plantadas com cepas Cabernet Sauvignon e Tannat, com predomínio da última.

Marie Maria foi inspirado no nome original do vilarejo Madiran... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-forca-do-tannat-aliada-a-graca-das-mansengs/>

“QUAL UVA DURA MAIS?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 24/09/2022

Meu palpite é que o entusiasta médio do vinho pensa mais prontamente em Cabernet Sauvignon como a variedade de uva que faz os tintos mais longevos do mundo, embora possa haver o voto estranho em Nebbiolo. Mas pense novamente. A uva mais reverenciada da Espanha tempranillo é muito mais forte candidata. Você pode ver o nome em garrafas de supermercado custando apenas £ 5 porque Tempranillo domina as uvas de vinho tinto da Espanha com mais de 40% (41% em 2020) das plantações. Mas os melhores exemplos podem durar décadas - sem dúvida mais décadas do que a maioria dos Bordeaux tintos.

Meus olhos foram abertos para a majestade e a longevidade incrível dos melhores vinhos baseados em Tempranillo há 11 anos em uma degustação organizada pelos amantes de vinho espanhol Luis Gutiérrez e Jesús Barquín, que trouxeram para o apartamento de Londres do editor do mundo do vinho fino Neil Beckett Riojas tintos que abrangiam de 1982 a 1945 (e alguns brancos ainda mais velhos). Tempranillo há muito tempo fornece a espinha dorsal de todos, exceto um punhado de Riojas Tintos (embora a garnacha que desempenha um papel menor em Rioja esteja desfrutando de um ressurgimento modesto).

A maioria dos melhores desses antigos Riojas foi feita por CVNE, López de Heredia, La Rioja Alta e Marqués de Riscal, que ainda tem estoques famosos e copiosos de seu 1945. Escrevi um artigo sobre essa degustação reveladora, com a degustação mais inspiradora de todos os tempos sempre e prontamente nomeou Gutiérrez o especialista espanhol em Jancisrobinson.com, até que ele foi roubado pelo advogado de vinhos de Robert Parker. (O homem de vinho de El Bulli, Ferran Centelles, provou ser um substituto muito digno.)

Eu me encontrei com Gutiérrez novamente, agora ostentando um bigode estilo Dali, no início deste mês, em um evento que provou a tese de Tempranillo x Cabernet ainda mais definitiva. Mas antes de chegarmos a isso, ele me contou outra degustação, na Espanha, que a apoiava. Aparentemente, depois da degustação antiga do Rioja em Londres, eu disse que adoraria comparar bordas tintas finas com Riojas das mesmas safras muito maduras. Isso plantou a semente para um evento realizado em novembro passado que eu não podia no final participar, infelizmente: uma degustação nos comerciantes catalães de vinhos Grau, de uma variedade deslumbrante de 1947, tanto de Bordeaux quanto Rioja. Esta é uma safra de Bordeaux, muito famosa, com o CHEVAL BLANC 1947 sendo reconhecido como um dos maiores vinhos de todos os tempos. Gutiérrez relatou com Glee que, embora todos os anos mais famosos de Bordeaux estivessem na degustação, os vinhos que mais brilharam eram dois Riojas. Um relato dessa degustação acaba de ser publicado no wineadvocate.com.

A prova muito mais recente do potencial de envelhecimento superior de Tempranillo também ocorreu na Catalunha, no mundialmente famoso restaurante El Celler de Can Roca, em Girona. E desta vez os veneráveis Tempranillos não eram de Rioja, mas da outra grande região do vinho tinto da Espanha, Ribera del Duero, nas margens do rio, conhecida sobre a fronteira portuguesa a oeste como o Douro.

Pablo Álvarez, o proprietário reticente do icônico (e pela primeira vez essa palavra é apropriada) Vega Sicilia de Ribera del Duero, queria comemorar 40 anos de vida desta propriedade emblemática fundada na década de 1860. Os escritores de vinhos de todo o mundo foram convidados para o Templo de Gastronomia Criativa dos Irmãos Roca para provar todas as últimas 40 safras de seu vinho mais famoso, Vega Sicilia Único.

E isso não era apenas qualquer coleção de garrafas acumuladas de adegas em todo o mundo. Todos os vinhos foram apresentados em Magnums diretamente das adegas da propriedade, a partir do 2014 (a ser lançado em garrafa em 2024 e em Magnum não até 2026) em 1960. (Nenhum Único foi produzido em 2001, 1997, 1993, 1992, 1988, 1984, 1978 e 1977 Porque o vinho não foi considerado bom o suficiente-então esses são bons anos para ir para o menos dispensado de Único, Valbuena 5°, no qual o vinho rejeitado será misturado. A safra de Valbuena de 2013 5° a £ 100, aliás, é vendido por cerca de um quarto do preço de uma garrafa de Vega Sicilia único 2013.

.....
Vega Sicilia Único ainda é um dos vinhos de idade mais longa antes do lançamento, normalmente com cerca de 10 anos de idade depois de alternar entre muitos meses em grandes cubas de madeira cuidadosamente mantidas, depois em barris novos ou de segundo uso e depois de volta nas grandes cubas para um ano ou dois antes de passar um tempo na garrafa. Ribera del Duero é basicamente um platô alto, suas noites frias, resultando em cores notáveis, acidez e taninos que precisam de tempo para suavizar.

Apenas uma equipe de serviço realmente diferenciada como a administrada por Josep Roca, o irmão encarregado do vinho, poderia ter conseguido servir todos esses vinhos de maneira tão perfeita, quase invisivelmente, para 37 de nós, sentados em várias mesas redondas, com taças Riedel Cabernet/Merlot, com etiquetas das safras em cada uma delas... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/which-grape-lasts-longest>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS VINHOS DE NAPOEÃO

Napoleão Bonaparte (1769-1821) nasceu em Ajaccio, na ilha de Córsega, em pleno Mediterrâneo. Ele se coroou como Imperador em 1804, no que considerava a sucessão a Carlos Magno (742-814). Além de suas atividades públicas, também se sabe muito sobre sua vida privada, pois há uma biografia em vários volumes que descreve todos os dias de sua vida em pelo menos algumas linhas a partir dos 20 anos. É bem conhecido de inúmeras anedotas que ele amava tabaco, mulheres e vinho, especialmente champanhe. Diz -se que pelo menos três vinhos foram seus favoritos, ou pelo menos por ter sido apreciado por ele. O vinho tinto (feito de Pinot Noir) da denominação da Borgonha de Gevrey-Chambertin na Côte de Nuits é mencionado com mais frequência, mas ele frequentemente o diluía com água. O segundo é o precursor do Pouilly-Fumé branco da variedade Sauvignon Blanc do Loire. E o terceiro é considerado o precursor do Diolceacqua tinta de Rossese da região italiana da Ligúria, na fronteira francesa. Ele também tinha o costume de beber os melhores vinhos misturados principalmente com água... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/napoleon-bonaparte?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_38&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 09/2022).

TIROL DO SUL – UMA EQUAÇÃO COM MUITAS VARIÁVEIS

A menor região de cultivo de vinhos da Itália prova impressionantemente que os conhecedores e gourmets estão certos. Porque se é uma grande cooperativa ou um pequeno enólogo artesanal - todos eles têm apenas um objetivo: capturar as inúmeras facetas que esse país de vinícola de várias camadas oferece na garrafa de forma sustentável e no mais alto nível.

A estrada se estende por muito tempo sobre o passe Brenner para Trentino. À direita e à esquerda, a torre os gigantes da rocha primitiva, em cujas encostas e fundo estão pitorescas aldeias. Qualquer pessoa que tenha dirigido pelo sul do Tirol sabe que, se você sair da rodovia e entrar nos vales laterais, fará muitas descobertas emocionantes. E não é incomum que essa descoberta esteja em uma taça de vinho. Pois, embora 60 % dos 740.000 hectares deste pequeno país alpino estejam acima de 1.600 metros e muitas plantas delicadas nessas altitudes, o segredo de crescer nessa região alpina-mediterrânea está precisamente nessa complexidade geográfica, geológica e climática. São os contrastes que moldam os crescimentos da vitivinicultura. Eles são o resultado da natureza, paisagem e cultura. Da tradição de mais de 2.500 anos de idade e inovação de viver com sensibilidade e Zeitgeist moderno.

A formação dos Alpes cerca de 25 milhões de anos atrás lançou as bases para o amplo espectro de solos nos quais as videiras do sul do Tirol ainda crescem hoje. Ele varia de pórfiro vulcânico a solos rochosos primários de quartzo e mica, calcário e rochas de dolomita a Sandy Marl. Essa diversidade se estende sobre os locais do vale, que são mimados pelas correntes mediterrâneas do lago Garda, até as encostas íngremes expostas ao sol no norte em altitudes de mais de 1.000 metros, que dão o nome "Vineyard" um significado muito especial e, graças a Grandes diferenças de temperatura entre dia e noite são presenteadas com nuances frescas e revigorantes nas uvas. A precisão e a confiabilidade alpina conhecem o sul de Joie de Vivre e a sofisticação aqui. Essa mistura contrastante e fascinante se reflete em cerca de duas dúzias de variedades de uvas, como a videira branca local Gewürztraminer e as principais variedades internacionais Sauvignon Blanc e também Pinot Blanc, que parecem estar bem adaptadas nas altitudes alpinas e expressam uma natureza frutada e a boa acidez. Mas Pinot Noir e as videiras autóctones Vernatsch e Lagrein geralmente desenvolvem expressões únicas sob as condições climáticas do sul do Tirol. O termo "terroir" é merecido aqui. Sua interação de mudanças é moldada pelas encostas ásperas e beijadas pelo vento dos vales Vinschgau ou Eisack para locais leves e leves no sul, como a bacia de Bolzano, überetsch com Kalterer See e na Unterland.

Esse tesouro, que abrange 5.600 hectares de vinhedos, é bem gerenciado pelas cercas de 5.000 vinícolas é capturado em seus vinhos. Somente essa justaposição de figuras mostra que o Tirol Sul não é dominado por grandes vinícolas, mas por pequenas vinícolas familiares que frequentemente atestam a alta qualidade de seus produtos com seus nomes por gerações. Uma herança que, com a história vivida da região, também alimenta a consciência do cultivo e sustentabilidade orgânica. Assim, em 2020, a indústria do vinho lançou por unanimidade a "South Tyrol Wine Agenda 2030". Graças a esse objetivo definido, a sustentabilidade não é apenas uma prioridade em viticultura, mas também na criação, armazenamento e logística. Nos próximos anos, serão tomadas medidas

de longo alcance para a conservação de recursos e sustentabilidade... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/south-tyrol-an-equation-with-many-variables-advertisement?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_38&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 21/09/2022)

BORDEAUX TEM A IMAGEM DE UM VINHO INDUSTRIAL

O consultor Franck Dubourdieu critica a estratégia de marketing da CIVB – Comitê Interprofissional de Vinho de Bordeaux e exige uma reforma da comunicação para mostrar a diversidade e a identidade dos vinhos AOC da área.

Dubourdieu, um ex-comerciante de vinhos que agora é engenheiro agrícola, enólogo e autor, descreve a situação do vinho de Bordeaux do lado de fora das classes de Grand Crus da seguinte maneira: “A marca Bordeaux é boa para turistas que o tornam um destino turístico, mas não para os amantes de vinho. É genérico, vago demais. Você precisa incorporá-lo através de seus diferentes terroirs: os Côtes, os Saint Emilions, os Médocs. Caso contrário, é uma concha vazia sem terroir, uma fábrica, em resumo: uma indústria “. Na sua opinião, o fato de agora haver um retorno aos prêmios e destilação é uma “admissão do fracasso da política de 20 anos do CIVB”.

Segundo Dubourdieu, a marca “Guarda Chuva” de Bordeaux, obscurece a identidade dos vinhos do Gironde. A publicidade deve ser focada precisamente nisso e transmitir que os vinhos da Bordeaux oferecem “um dos melhores retornos pelo dinheiro pago pela garrafa na França, se não no mundo”. A ênfase em Bordeaux como a única denominação contribui para Bordeaux ser uma vinha “semi-industrial” que se baseia em pesticidas sintéticos, disse ele. Dubourdieu disse que gostaria de ver “uma nova geração de enólogos independentes de todos os sites que engarrafam e vendem seu vinho e tomam energia no CIVB”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-has-the-image-of-an-industrial-wine-consultant-franck-dubourdieu-wants-to-better-market-the-individual-terroirs-of-the-region?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_38&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 23/09/2022)