



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHO COM SABOR DE WHISKEY? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHO COM SABOR DE WHISKEY? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A CARTA DE VINHOS NO MELHOR BRASILEIRO"- POR SUZANA BARELLI



09



12

"BORGONHAS DE 2011 ESTÃO MUITO BEM" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

19 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 !

ACHAVAL FERRER BELLAVISTA 2014 – MENDOZA - ARGENTINA

A vinícola Achaval Ferrer nasceu da amizade entre dois colegas de trabalho Santiago Achaval e Manuel Ferrer, em 1998. Na época, Santiago admitia que a ideia era fazer um vinho “tipo corte bordalês”, mas, trabalhando ao lado do visionário enólogo italiano Roberto Cipresso (famoso por seus Brunellos di Montalcino), o conceito mudou radicalmente. Após se depararem com a riqueza dos vinhedos centenários de Malbec, eles fundamentaram seu projeto na variedade encontrando três terroirs especiais. O primeiro Bella Vista, em Perdriel, ao lado da vinícola, tem 7 hectares e foi plantado em 1910, em pé franco (ou seja, sem enxerto). O segundo, Mirador, em Medrano, tem 4,5 hectares e foi plantado em 1921. Por fim, Altamira, no vale de Uco, é o mais alto de todos, acima dos 1.100 metros, com 8,5 hectares cultivados em 1950, também em pé franco. Foi assim que nasceu seu trio de “Fincas”, seus ícones, alguns dos primeiros rótulos argentinos a apontar a origem de seus Malbecs e mostrar que a variedade pode interpretar os diferentes terroirs do país, gerando vinhos distintos e excepcionais.

Finca Bella Vista é o vinhedo mais antigo da Achaval Ferrer. Suas vinhas de Malbec estão plantadas em “pé franco” e têm mais de 100 anos de idade, um sonho para qualquer enólogo! Cada videira produz apenas 400 g de uva e são necessárias três plantas para se produzir uma garrafa de Bella Vista.

A vinificação é feita em tanques de concreto revestidos de resina epóxi e com controle de temperatura. O amadurecimento ocorre por 15 meses em barricas novas de carvalho francês. É engarrafado sem clarificação ou filtração, para preservar todo seu caráter.

Corte de uvas: 100% Malbec.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi, com leve reflexo da guarda. Os aromas criam um leque de grande complexidade e elegância, com presença de amora negra, mirtilo e framboesa, notas balsâmicas e floral de violeta, com toques especiarias doces, tabaco e grafite. Na boca se mostra elegante, com grande equilíbrio e frescor, densidade, taninos de textura sedosa, muita fruta escura madura e fruta seca. Fim de boca de longa persistência.

Reconhecimentos: 94RP – 94 James Suckling – 95 Descorchados e 96 Tim Atkin

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça em geral, carne de avestruz, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, escalope de filet mignon, queijos curados.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Degustado em um encontro na Confraria Carpe Vinum no Espaço Vinotícias.



SUSANA BALBO NOSOTROS SINGLE VINEYARD 2018 – GUALTALLARY VALE DO UCO – MENDOZA - ARGENTINA

Susana Balbo Wines, anteriormente Dominio del Plata, é a vinícola da primeira enóloga da Argentina e uma das líderes do setor hoje, Susana Balbo e sua família. Conhecida como a Rainha de Torrontés, Balbo certamente foi pioneira no estilo moderno e fresco da variedade branca nativa da Argentina que conhecemos e amamos hoje.

Ela e sua talentosa equipe de vinicultores e viticultores fazem alguns dos vinhos tintos mais emocionantes da Argentina – principalmente de Luján de Cuyo, onde fica a vinícola e seus restaurantes, e o Vale do Uco. Elaborado com uvas Malbec colhidas manualmente, é um vinho com passagem de 18 meses em carvalho francês de primeiro uso. Além da maturação em barrica, a bebida descansou de dois a três anos em garrafa, numa temperatura de 13 a 15°C. Segundo Susana, este vinho tem potencial de 30 anos de guarda.

Corte de uvas: 100% Malbec.

Notas de Degustação: Apresenta cor violeta de média profundidade e lágrimas intensas na taça. Nariz complexo, com intensas notas florais, de frutas vermelhas, chocolate e café. Em boca é encorpado e fresco, com taninos redondos, macios, num belo reflexo das notas de aromas, com fim de boca, intenso e longo.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido. A guarda sugerida pela vinícola é 10 anos.

Reconhecimentos de Críticos: 97 James Suckling - 95 RP

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça em geral, carne de avestruz, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, escalope de filet mignon, queijos curados.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Degustado em um encontro na Confraria Carpe Vinum no Espaço Vinotícias



O VINHO COM SABOR DE WHISKEY

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O mundo do vinho dá voltas, cria modas e tendências, e a onda neste momento é o interesse por vinhos que passaram por barricas de Bourbon.

O envelhecimento do vinho em algo diferente dos barris tradicionais de carvalho não é novo. Isso aconteceu na Califórnia há décadas, e falando deste tema, um dos mais famosos foi August Sebastiani, produtor que costumava envelhecer uma parte de sua reserva Barbera e Zinfandel em barris de bourbon usados há várias décadas.

Antigamente, o motivo da reutilização dos barris de Bourbon era o custo mais baixo, devido à alta disponibilidade. Como o Bourbon é obrigatoriamente envelhecido em carvalho americano novo, depois de findo o período de amadurecimento do Whiskey, as barricas não tinham mais serventia aos destiladores, pois o lote seguinte exigia uma nova leva de barricas. Então as usadas eram vendidas a baixos preços, e reaproveitadas nas vinícolas.

Agora, porém, o retorno a essa antiga técnica significa uma busca por um novo perfil de produto, por conta das características específicas que o “Barril de Bourbon” pode transmitir ao vinho. Tipicamente, o Barril de Bourbon é feito de carvalho branco americano (*Quercus alba*), possui capacidade de 200 litros e um grau de tosta muito maior que um barril feito para guardar vinho. Uma camada de aproximadamente 3 milímetros de carvão é criada nas paredes internas, o que cria fissuras que acabam aumentando a superfície de contato.

Ao mesmo tempo, o carvão age como uma barreira entre o vinho e a madeira, fazendo com que as substâncias da madeira sejam desprendidas de maneira gradual. Obviamente, o alto grau de caramelização das ligninas e hemiceluloses produz grande quantidade de moléculas aromáticas, que contribuem com notas de baunilha, caramelo e bala toffee.

Enquanto a vinificação natural e minimalista pode criar muita discussão, por fazer tudo sempre igual, uma tendência está assumindo lojas de vinhos americanas, lojas de bebidas e prateleiras de mercearias - o vinho com envelhecimento em barril de bourbon cresceu desde a sua introdução em 2014. Recentemente, vinícolas da Califórnia, como Robert Mondavi, Fetzer Vineyards e Wines Apothic, se juntaram à tendência.

O primeiro vinho moderno envelhecido em barril de bourbon, o 1000 Stories Zinfandel da Fetzer Vineyards, foi lançado no mercado americano em 2014. Não foi a primeira vez que os enólogos americanos usaram barris de bourbon na produção de vinho.

A tendência de usar barricas de Bourbon para envelhecer o vinho tem menos a ver com custos e mais sobre acrescentar sabor e a riqueza de aromas em vinhos como Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Blends tintos e Chardonnay. Os enólogos dizem que quando usam barris de bourbon para terminar uma parte do vinho, introduzem um conjunto diferente e mais intenso de aromas e sabores que seriam menos pronunciados nos vinhos tradicionais com passagem por carvalho.

As barricas de bourbon são um pouco mais altas e mais estreitas que as barricas padrão de carvalho, aumentando a proporção de vinho/madeira, e a suposta diferença de sabor e riqueza vem do fato de que os barris de bourbon são legalmente obrigados a serem feitos de carvalho americano novo e fortemente tostado.

As barricas de bourbon usadas pelos enólogos são, portanto, provavelmente de uso único, sendo mais agressivamente carbonizadas do que os barris tradicionais de envelhecimento de vinhos.

Existem várias diferenças importantes entre fazer esse tipo de vinho e vinho tradicional. Primeiro, não é necessariamente datar a safra, como a maioria dos vinhos, porque a maioria destes vinhos é feita usando vinho de diferentes safras, que passa por apenas alguns meses nestas barricas. O vinho tradicional pode envelhecer em barris de carvalho por seis a 24 meses. Esse método tradicional, dizem os enólogos, ajuda a dar aos vinhos um sabor mais consistente, já que os barris de bourbon usados podem variar muito mais do que os barris de vinho tradicionais.

“Gosto de bourbon e, é claro, adoro vinho”, diz Dave McIntyre, colunista de vinhos do Washington Post. “Mas isso não responde à pergunta de por que alguém gostaria de fazê-los - ou bebê-los. No entanto, eles estão em toda a prateleira. Não apenas Cabernet Sauvignon envelhecido em barris de bourbon, mas Merlot em barris de rum e Sauvignon Blanc em barris de tequila. Eu continuei perguntando o porquê.”

Uma de suas maiores preocupações, diz McIntyre, é que o sabor do bourbon domina o vinho. Além disso, os barris, uma vez que assumiram o bourbon durante o uso original, tendem a adicionar álcool ao vinho.

Em uma época em que muitos produtores de vinho se esforçam por menos influência de carvalho em seus vinhos, adicionar sabores de bourbon através do envelhecimento extra do barril pode parecer sem sentido, mas para muitos produtores, a decisão de usar barris de bourbon foi impulsionada pela demanda do mercado.

Os barris darão o caráter do que estava envelhecendo anteriormente, de forma que você pode esperar por uma doçura suave de um bourbon. Os efeitos de envelhecimento de barril de bourbon observados pelos enólogos incluem caramelo, bordo, baunilha, açúcar mascavo, sabores de especiarias doces e, supostamente, um caráter sutil de bourbon. Eles também observam um aumento na riqueza e, às vezes, álcool.

A tosta pesada de um barril de bourbon pode imbuir esses sabores com mais força, e para tanto os enólogos tomam precauções que incluem limitar o tempo de

envelhecimento do barril a apenas um mês ou dois, envelhecendo apenas uma parte do vinho em barris de bourbon ou encontrando barris muito antigos. Dessa forma, os barris não tiram totalmente o sabor da uva ou de sua origem e, em vez disso, servem apenas como uma maneira de armazenar o vinho à medida que envelhecem e enquanto transmitem nuances intrigantes ao vinho.

Por fim, o vinho com passagem em barril de bourbon é mais sobre percepção do que sabor ou técnica. O termo dá aos consumidores uma ideia de como o vinho terá um gosto - quente, levemente doce, ou caramelizado e "marrom", como o bourbon - e depois cumpre essa promessa. Estes são vinhos ousados e ricos. E, por mais que os profissionais de vinho possam preferir acidez equilibrada ou até vivaz, os paladares americanos atualmente desejam perfis de sabor doces e mais intensos. Por mais que não tenha propósito ou diferença discernível, não podemos culpar os produtores de vinho por querer associar suas garrafas a um conceito de tendência. A envelhecimento do barril de bourbon pode não fazer uma enorme diferença do ponto de vista da vinificação, mas cria uma categoria amplamente comercializável-pelo menos por enquanto.

A moda não está restrita aos produtores norte-americanos e já chegou à América do Sul. **O vinho Viñas de Mar Stilus JACK LABEL, um blend tinto da safra 2019 estará a sua disposição para prová-lo na UAINE NIGHT que acontecerá na tarde de 30 de julho no BH SHOPPING na Barraca do EMPÓRIO DO VINHO.**

A moda parece estar funcionando bem nos Estados Unidos, onde, como já explicado, os produtores de vinho encontram muitas facilidades para experimentar estágios em barris de destilados. Mas está funcionando também com os consumidores, pois a produção está aumentando. O sucesso estaria novamente no gosto norte-americano que sempre tendeu mais para vinhos encorpados e, de certa forma, até mesmo adocicados? Será que veremos em breve um vinho brasileiro envelhecido em barris de cachaça?

Apesar que para muitos, o Bourbon e Whisky sejam a mesma bebida, a principal diferença entre o Whisky escocês e o Bourbon (ou Whiskey) é a geografia, e alguns ingredientes distintos. Como o próprio nome sugere, o escocês é um destilado feito na Escócia, enquanto o bourbon é produzido nos Estados Unidos, mais precisamente no Kentucky. Todavia, enquanto primeiro é feito principalmente de cevada maltada, o segundo tem como matéria prima o milho.

É quase instintiva a ideia inicial de que sejam pesados e corpulentos, porém estes vinhos apresentam ótimo equilíbrio, com álcool moderado para os padrões atuais, e são fáceis de beber e gostar. Venha prová-lo na **UAINE NIGHT BH SHOPPING de 30 de Julho. Um evento imperdível pela presença de vários produtores e lojistas.** 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 CARTA DE VINHOS NO MELHOR BRASILEIRO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 23/07/2022

Na badalada premiação dos melhores restaurantes do mundo de 2022, que é o tema da semana no mundo gastronômico, uma categoria chamou atenção para quem acompanha o mercado do vinho. Pela primeira vez, o ranking 50 Best premiou um sommelier. O eleito foi o catalão Josep Roca, responsável pela carta de vinhos (e também de drinques) do El Celler de Can Roca.

O restaurante dos irmãos Roca, localizado em Girona, Espanha, não entra mais na premiação do 50 Best, por já ter conquistado o primeiro lugar em 2013 e 2015. Mas seus vinhos são um dos grandes destaques - seja na imensa carta, mas também no menu harmonizado. Estudioso do tema há mais de 40 anos, Josep, o segundo dos três irmãos Roca, faz um importante trabalho de traduzir as características de um vinho e sugerir as harmonizações gastronômicas. Uma visita à adega, que não raro ele convida os comensais, é daqueles programas imperdíveis. Além de garrafas - há rótulos ícones -, Roca utiliza música e imagens para traduzir ao visitante as sensações que os vinhos podem causar.

A premiação do El Celler de Can Roca leva à pergunta de como são os vinhos no melhor restaurante brasileiro nesta premiação. Em 7.º lugar na lista, o paulistano A Casa do Porco, de Janaína e Jefferson Rueda, começa a sua carta com os rótulos brasileiros, o que mostra uma filosofia de valorizar os produtores locais. Vinícolas como a gaúcha Cave Geisse, que faz um espumante exclusivo para o restaurante, os badalados rótulos da Era dos Ventos e o cabernet franc da Pardinho (o mesmo dos queijos) são alguns exemplos de rótulos em destaque na carta.

Mas não são apenas os vinhos que brilham nas sugestões de harmonização do restaurante, que tem a sócia Janaina como uma profissional com passado no mundo dos brancos e tintos e que assina a seleção de rótulos da casa. A carta conta com sidra, com hidromel, esse elaborado com abelhas jataí e infusões com ervas do sítio Rueda, por exemplo.

Mais que isso: os menus harmonizados exploram outras bebidas alcoólicas, como os licores, elaborados por Janaína. No Menu da Roça para o Centro, oferecido durante o inverno, os pares gastronômicos vêm com drinques à base de vermute, gim ou uísque. Um exemplo são os embutidos curados e cozidos, com salaminho, mortadela Porco Real, guanciale e caldo de legumes tostados que combina com o vermute de jabuticaba.

Os vinhos importados entram na segunda metade da carta, que tem o total de 44 rótulos, além da seleção de sete jerezes em taça... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,os-vinhos-no-melhor-restaurante-brasileiro-do-50-best-2022,70004119252>

“ENTENDENDO O QUE É SAFRA BOA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 22/07/2022

Degustação de um ícone chileno mostra como processo de vinificação adequado e composição do blend ajudam além do fator fora de controle, o clima.

Dos fatores que interferem na qualidade de um vinho, apenas um varia ano a ano e sobre ele o enólogo não tem poder de decisão: o clima. Ainda assim, o fator humano tem papel significativo no resultado. Um bom trabalho no vinhedo, a colheita no momento ideal, a adoção de um processo de vinificação adequado e a composição do blend sempre fazem diferença. É o que se depreende da “vertical” realizada recentemente em São Paulo para celebrar o lançamento da 25ª safra do Seña, um dos vinhos mais representativos da categoria “ícone” do Chile (tema da coluna da semana passada).

Embora eu já tivesse participado de outras “verticais” de Seña, os comentários precisos de Francisco Baettig, seu responsável desde 2005, que comandou o evento, possibilitaram compor um quadro mais amplo e claro não só da evolução do projeto em si, mas também das mudanças de conceito na concepção do vinho ao longo do tempo. É curioso notar a diferença entre a noção de safras boas no passado e agora, e as transformações que isso trouxe... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-o-fator-humano-interfere-na-qualidade-do-vinho.ghtml>

“VINHO DO PORTO ALÉM DOS DOCES E QUEIJOS” - JORGE LUCKI E DANIELA BRAUN

VALOR ECONÔMICO – 22/07/2022

A harmonização de vinhos do Porto vai além de sobremesas e queijos, chegando a pratos salgados clássicos, como “foie gras” grelhado e pato com laranja, e até aos condimentados, das culinárias indiana e tailandesa.

Estas são algumas das sugestões feitas pelo especialista Jorge Lucki, colunista do Valor, na Live do Valor de ontem.

Vinhos do Porto fazem parte da categoria dos vinhos fortificados, um processo produtivo que difere dos vinhos secos durante o processo de fermentação da uva. “No meio do processo de transformação do açúcar em álcool, o produtor português adiciona uma aguardente de vinho”, explica Lucki. “Quando isso acontece, o processo de (fermentação) para e uma parte do açúcar não se transforma em álcool. Assim, você tem um vinho doce, com uma graduação alcoólica mais elevada”.

Na família de vinhos do Porto, o Tawny passa por um período de armazenamento em barris de carvalho, que pode levar de dez a 40 anos. Já o Ruby, que passa pouco ou nenhum tempo em madeira, harmoniza com chocolates amargos, especialmente os vinhos Ruby ‘vintage’, diz Lucki

Outro destaque é o Moscatel de Setúbal, vinho fortificado produzido da mesma forma que o Porto, mas com uvas brancas, que acompanha bem o queijo português Azeitão. Já com o queijo Serra da Estrela, outra especialidade portuguesa, Lucki indica um Porto Tawny.

“Ele é magnânimo, atraente e nobre”, destaca Lucki sobre o Moscatel de Setúbal. “Tem todos os sinônimos que caracterizam um ‘vinho generoso’”.

Entre as sobremesas com chocolates, o Porto é a melhor pedida, segundo o especialista. Já em sobremesas que levam frutas, bem como receitas italianas como o cannoli e o zabaione - creme feito com gemas, açúcar e vinho de sobremesa - há opções de vinhos de sobremesa como o húngaro Tokaji.

.....
Ele indica vinhos do Porto e outras categorias de vinhos de sobremesa para acompanhar receitas clássicas como pato com laranja e “foie gras” (fígado de ganso) salteado ou em patê. O “foie gras” é uma compatibilização que dá certo por uma combinação de texturas porque ele é pastoso, combinando com a untuosidade dos vinhos de sobremesa”, diz Lucki.

Outra combinação indicada pelo especialista é acompanhar vinhos do Porto com pratos bem condimentados, como os das culinárias indiana e tailandesa. “É absolutamente perfeito”, afirma... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2022/07/22/vinho-do-porto-alem-dos-doces-e-queijos.ghtml>

“BORGONHAS DE 2011 ESTÃO MUITO BEM” - JANCIS ROBINSON

SITE JANCIS ROBINSON - 23/07/2022

Nós testamos desinteressadamente os vinhos de 30 dos melhores produtores da Borgonha, para que você não precise fazê-lo.

O eixo Hong Kong - Borgonha é interessante. Provavelmente, há mais pessoas que estão dispostas e capazes de beber a Borgonha de alta qualidade, apesar dos preços quase inacreditavelmente altos de hoje, morando ou se mudou recentemente de Hong Kong do que em qualquer outro lugar.

O investimento recente de Hong Kong em vinhedos e domínios da Borgonha pode ser discreto, mas é considerável. E eu tive um aperitivo uma noite no início deste mês em uma rua curta e de paralelepípedos em Beaune, a capital da famosa Côte d'Or, na Borgonha, na qual nada menos que três pessoas de Hong Kong possuem uma casa.

..... No dia depois, graças à extrema generosidade de Richard Orders, um banqueiro de investimentos que é amante em Borgonha, baseado em HK, atualmente em uma de suas passagens cada vez mais longas na Europa, tive o prazer de provar 32 Borgonhas maduros ou amadurecidos dos domínios mais reverenciados na Côte d'Or. Nigel Bruce, agora com sede em Laugharne, no País de Gales, supostamente a inspiração para a Milk Wood de Dylan Thomas, se descreve como “recém-aposentada de 30 anos como membro da Sociedade de Vinhos de Hong Kong, conseguindo fazer algum ensino entre a organização de degustação de vinhos”. Foi graças à sua curiosidade sobre o estado atual da safra da Borgonha de 2011 que a degustação ocorreu.

Ele me escreveu em outubro passado, preocupado com os relatos de que alguns dos tintos haviam se desenvolvido em garrafa uma certa herbácea - cheirando muito das folhas verdes esmagadas em vez de frutas maduras - e propôs uma degustação do maior número possível. No final, apenas seis garrafas vieram de sua coleção de vinhos, enquanto Orders forneceu outras 26, incluindo seis Borgonhas Brancos muito interessantes de 2011, de seu estoque mantido em segurança na Inglaterra.

Era a localização da degustação que era tão comovente. Em um dia particularmente quente, ocorreu no salão de teto alto e arejado da casa do falecido Becky Wasserman, na aldeia de Bouilland, à frente de um vale verdejante nas colinas a oeste de Beaune. A partir dessa base bucólica, ela desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento do enorme mercado americano para a Borgonha, lançou as carreiras de inúmeros especialistas em Borgonha e faz muita falta de sua adesão a verdadeira qualidade e recém-chegados, em vez de grandes nomes.

Se ela estivesse lá, poderia ter sido um pouco confusa com a chamada dos grandes produtores representados em volta de sua longa mesa: Domaine de la Romanée-Conti (corra até muito recentemente por seu grande amigo Aubert de Villaine), Rousseau, Roumier, LeRoy, Coche-Dury, D'Argerville, de Vogüé, Dujac, Lafon (Dominique Lafon era uma das legiões de seus negócios), Lambrays, Leflaive, Roulot e mais daquele grupo.

Como era, seu espírito certamente estava lá, apesar de ter morrido no verão passado ainda uma jovem 84 anos. Ela foi representada por seu marido Russell Hone, que estava sentado na sala de jantar ao lado de operações de direção para o almoço que se seguiu à degustação.

..... A colheita de 2011 foi uma das primeiras de todos os tempos na Borgonha, com algumas uvas escolhidas em agosto a setembro e outubro, tendo sido a norma anterior. As primeiras uvas no famoso domínio Leflaive em Puligny-Montachet, por exemplo, foram escolhidas em 25 de agosto. Foi um ano incomum marcado por um abril excepcionalmente quente que acelerou o processo de amadurecimento e o clima fino e seco durante a floração em maio que cumpriu a promessa de uma colheita de tamanho decente de uvas saudáveis. Mas fortes chuvas atormentavam julho e agosto, para que algumas uvas inchassem tanto que ameaçaram estourar e convidar a podridão. Apenas temperaturas baixas no meio do verão se afastaram de doenças graves, e o amadurecimento desigual significava que as uvas tinham que ser cuidadosamente classificadas.

Embora as uvas estivessem tecnicamente maduras o suficiente, com as folhas de videira começando a ficar amarelas no início de setembro, os níveis potenciais de álcool eram baixos e muitos produtores adicionaram um pouco de açúcar ao IVA de fermentação para aumentar a potência final do vinho, a chamada chaptalização. A maioria dos vinhos que provamos era de 13 ou 13,5% de álcool, de acordo com seus rótulos, com apenas o Grand Griotte-Chambertin Vieille de Domaine Fourrier, com 14% de 14%.

Então, encontramos essa misteriosa nota verde nos vinhos? Absolutamente não. Talvez um pouco no final de La Tâche. Mas então esse foi um dos vinhos mais jovens da degustação com uma vida muito longa pela frente - e lembre -se de que esses eram julgamentos baseados em uma única garrafa. A maioria desses vinhos já é um enorme prazer de beber, mesmo que se sinta com pressa de sacar as rolhas.

De acordo com as análises dos preços comerciais da LIV-EX, apesar da maturidade, os 2011 são mais baratos do que qualquer safra tinta da Borgonha até e inclui 2019 (com a única exceção de 2012 Village Tintos), mas me pergunto se isso é justificado? Eu me vi marcando os melhores vinhos com pontuação de 19 e 19,5/20, o que é muito raro para mim.

Os brancos pareciam tão bem-sucedidos quanto os tintos, dentro dos quais a maioria das estrelas era, como sempre, a Côte de Nuits Grands Crus. Mas então eles tendem a ser os Borgonhas mais caros... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/2011-burgundies-looking-good>

VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO

3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

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

QUAL O NOME DA GARRAFA DE VINHO COM CONTEÚDO DE 30 LITROS?

O grande tamanho para uma garrafa de champanhe com o volume de 30 litros ou com o conteúdo de 40 garrafas normais, não é protegido na sua origem, porque pode ser usado livremente para vinho espumante ou vinho tranquilo. É derivado da figura bíblica Melchisedech (também Melchisedec, Melchisek ou Melchizek), que é mencionada no Livro de Gênesis 14, 17 a 19 como parte da narrativa de Abraham. Ele era rei de Salem e abençoou Abraão, após o pagamento do dízimo. Seu significado está no fato de ele ser o primeiro padre mencionado na Bíblia e que ele usou pão e vinho para seu sacrifício. Assim, ele é considerado na Igreja como o precursor simbólico de Jesus Cristo e a Eucaristia que ele instituiu. O tamanho para champanhe é muito raro de ser usado. Entre os poucos exemplos, a Maison de Champagne Drappier... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/melchisedech?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_29&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 07/2022).

ESTUDO PARA INVESTIGAR OS EFEITOS DOS INCÊNDIOS NA VITICULTURA FRANCESA

Atualmente, milhares de hectares de floresta e mato estão queimando em muitas partes da Europa. Somente na França, cerca de 20.000 hectares sucumbiram em chamas desde junho, muitos deles perto de vinhedos. Como esses e os vinhos resultantes são afetados pela fumaça, é hora de investigar seus efeitos. É isso que a Associação Nacional de Titulares de Mandatos para Viticultura e Vinho (ANEV) exige. Como disse uma porta-voz da associação, há cada vez mais incêndios em todas as áreas de plantio de vinhedos, e elas se tornariam ainda mais frequentes no futuro devido ao aquecimento global. No entanto, atualmente não houve estudo francês sobre os efeitos disso na viticultura. Portanto, é importante que o governo apoie e financie uma iniciativa em larga escala de pesquisadores e acadêmicos para entender melhor as consequências... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/study-to-investigate-effects-of-fires-on-vineyards-french-viticulture-officials-focus-on-consequences-of-fires?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_29&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 22/07/2022)

O SENTIMENTO NEGATIVO DO CONSUMIDOR AFETA OS AUMENTOS DE PREÇOS DE VINHOS

O recorde negativo para o clima do consumidor na Alemanha está tendo um impacto na demanda por vinhos. Como a Associação Comercial Alemã (HDE) anunciou no monitor de consumo, um terço dos consumidores pesquisados deseja comprar menos vinhos e bebidas espirituosas (destiladas) em breve ou até mesmo ficar sem eles completamente.

De acordo com a pesquisa, as especialidades e iguarias dentro dos grupos de produtos, bem como vinho e bebidas espirituosas, são mais afetados pela renúncia completa das compras. Por outro lado, mais de 40 % dos consumidores não querem mudar seu comportamento de compra.

O sentimento negativo é confirmado pelo Survey Institute GfK em seu presente estudo sobre o clima do consumidor. Em junho de 2022, o clima do consumidor atingiu um novo nível mais baixo de todos os tempos desde que a pesquisa foi realizada pela primeira vez para a Alemanha como um todo em 1991. Devido à guerra e inflação da Ucrânia, o risco de recessão permanece alto do ponto de vista do consumidor. Segundo o HDE, há também uma discrepância entre aumentos de preços percebidos e os reais.

Atualmente, essa diferença é de 21 % em média. Os aumentos de preços percebidos, dependendo do grupo de produtos pesquisados, em até 33 %. No caso de vinho e destilados, eles são 26 % - pelos quais os preços reais em abril de 2022 foram efetivamente 3,8 % maiores que em abril de 2019. O HDE também atribui os aumentos de preços percebidos muito mais altos aos muitos relatórios da mídia... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/poor-consumer-sentiment-affects-wine-purchases-price-increases-are-perceived-to-be-significantly-higher-than-they-actually-are?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_28&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 13/07/2022)