



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS VULCÂNICOS – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHOS VULCÂNICOS – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“QUANDO O ENÓLOGO FAZ A DIFERENÇA” -
POR SUZANA BARELLI**



12



14

**“TINTOS FAVORITOS DE 2022” - POR
JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

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 !

CHATEAU LYNCH BAGES 2008 – PAUILLAC – BORDEAUX - FRANÇA

Embora existam registros de atividades em Bages anteriores ao século XVI, a história da produção de vinho na região começou realmente no século XVIII. De 1749 a 1824, a vinha era de propriedade de Thomas Lynch, o filho de um irlandês de Galway que trabalhava como comerciante em Bordeaux. Thomas Lynch geriu estas terras com sabedoria e produziu vinhos de alta qualidade sob o nome de "Cru de Lynch". Como parte da prestigiosa Classificação de 1855, para a Exposition Universelle de Paris, seu vinho logo seria classificado como um dos "5eme Cru".

Mais tarde, Jean "Lou Janou" Cazes, um "Montagnol" (um termo usado para descrever os agricultores dos austeros vales de Ariège), veio para Médoc para ganhar a vida. Na década de 1930, o general Félix de Vial, um descendente da família Cayrou, arrendou a vinha a Jean-Charles Cazes, o filho de "Lou Janou" e agricultor no Château Ormes de Pez em Saint-Estèphe. Cazes comprou as duas propriedades no início da Segunda Guerra Mundial. Lynch-Bages tem sido gerido pela família Cazes desde então.

No coração do Médoc, com vista para o estuário de Gironde, está situado Pauillac, o verdadeiro berço dos vinhos Grand Cru Classé desde 1855.

Ali estão plantadas as vinhas de Lynch-Bages, com idade média de 30 anos, algumas chegando aos 60 anos. Como a Classificação de 1855 é imutável (com raras exceções), o Château Lynch-Bages mantém a sua classificação de Cinquième Cru, mas sua qualidade e seu preço de mercado estão sempre colocados em níveis superiores.

O vinho principal é composto majoritariamente de Cabernet Sauvignon (75 a 85%), mesclado com a Merlot (10 a 15%), a Cabernet Franc (5 a 10%) e a Petit Verdot (2%). Ele consegue aliar estrutura e fineza, elegância e longevidade, mostrando opulência nos primeiros anos e maturidade e complexidade no seu auge.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi com halo granada da guarda por 14 anos. Com aromas de couro, cogumelos, sous-bois (folhas em decomposição), com madeira bem integrada, toques de cedro, baunilha e tabaco. Estagiou em barricas de carvalho francês durante 18 meses, sendo 75% barricas de 1º uso. O vinho é mostra complexidades que repetem o perfil aromático, equilibrado, com taninos macios. Um vinho com bouquet e sabores típicos de Bordeaux.

Estimativa de Guarda: Creio que foi bebido em um bom momento, ou seja, na hora certa!

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com cordeiro, corte de carnes vermelhas assadas ou grelhadas, magret de canard, queijos cremosos. Acompanhou muito bem uma costela de Angus na redução de Bourbon e funghi Porcini, rosti de batatas com ervas de Provence e alho porró crocante, num menu finamente preparado pelo Chef Douglas.

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

Faixa de Preço – Estelar

Degustado na Confraternização da AMICIVINO



LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 890 2010 – RIOJA - ESPANHA

La Rioja Alta Gran Reserva 890 - Comemorativo da data de fundação da vinícola, o 890 é um vinho feito somente nas mais excepcionais safras.

La Rioja Alta S.A. nasceu em 1890 com a associação de cinco famílias de viticultores que queriam focar sua atenção e trabalho em produzir vinhos de grande qualidade. Ao longo de poucas décadas, criaram vinhos e rótulos que se tornariam símbolos da região da Rioja. Trabalham exclusivamente a partir de excelentes vinhedos de sua propriedade, ao contrário do que costumam fazer as bodegas de Rioja. As barricas utilizadas, quase 50.000, são manufaturadas na própria bodega, com madeira de carvalho americano importada diretamente por eles, de forma que cada etapa da produção possa ser controlada em função da qualidade.

A madeira é tratada como na França, ficando por cerca de dois anos exposta às intempéries, o que extrai o excesso de taninos verdes da madeira, que poderiam trazer adstringência e amargor ao vinho. De estilo único, La Rioja Alta S.A é vista como exemplo máximo de como é possível aliar tradição e modernidade. Seus vinhos são refinados, elegantes e chegam ao público já em um ponto ideal para consumo, após longa maturação nas adegas da vinícola.

Corte de uvas: Tempranillo 95%, Graciano 3%, e Mazuelo 2%.

Notas de Degustação: De cor rubi intensa, o nariz revela fortes aromas e sabores, na boca é um vinho delicado e intenso, já evoluído mas com uma frescura vibrante, tem um final longo e persistente. De longo amadurecimento, o vinho passa cerca de 12 anos na bodega antes de ser colocado à venda ao consumidor.

Estimativa de Guarda: ainda jovem, mas foi possível apreciar sua riqueza. Poderá evoluir até 2031.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com pratos de paella espanhola com frutos do mar, carne vermelhas e massas com molho forte. Acompanhou muito bem uma costela de Angus na redução de Bourbon e funghi Porcini, rosti de batatas com ervas de Provence e alho porró crocante, num menu finamente preparado pelo Chef Douglas.

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

Faixa de Preço – ESTELAR

Degustado na Confraternização da AMICIVINO



VINHOS VULCÂNICOS – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Chegando ao último artigo que escrevi sobre a recente viagem que fizemos pela Sicília e Malta, num Roteiro preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, com quem viajo desde 2004 levando grupos pelo mundo da enologia.

Do ponto de vista geológico, os solos vulcânicos representam uma grande família de solos altamente variados que compartilham a mesma origem. Esses solos derivados de rochas vulcânicas, como basaltos, granitos, obsidianos ou cinzas vulcânicas, expressam assim o resultado da atividade direta ou indireta de um vulcão antigo ou ainda vivo.

Nem todos os solos vulcânicos são adequados para o cultivo de videiras ou são capazes de produzir vinhos de qualidade, mas quando algumas condições estão presentes, como em Pantelleria e no Etna na Sicília, então a magia chega a sua taça.

A alta capacidade de drenagem é a principal característica que influencia diretamente a atitude do solo para produzir vinhos diferenciados. Em regiões quentes e secas, como a ilha de Pantelleria, as videiras “lutam” para obter a água de areias vulcânicas, e esse estresse hídrico leva as raízes das videiras para se aprofundar no solo para procurar umidade, aumentando a concentração natural de açúcares e sabores nas uvas brancas Zibibbo.

Em oposição, em regiões climáticas mais frias com mais umidade e chuvas, como na região do Etna, drenar solos arenosos permitem que as videiras controlem o vigor e reduzem naturalmente rendimentos, resultando em frutas menores com aumento de cor e maior concentração e estrutura tânica nas uvas Nerello Mascallese e Nerello Cappuccio.

Apesar de todos terem um toque “mineral”, em suas composições, a quantidade de cada componente faz diferença. Na região de Soave, na Itália, por exemplo, o solo possui mais argila do que a maioria dos demais solos vulcânicos, o que confere estrutura e longevidade aos vinhos brancos produzidos nele.

Além disto, os solos originários de cinzas vulcânicas são uma defesa natural contra um inimigo histórico da *Vitis Vinifera* chamado Phylloxera, que quase destruiu toda a vinha europeia no final do século XIX. É assim que as videiras de centenas de anos e as uvas locais sobreviveram nessas áreas sem serem arrancadas ou abandonadas em favor de variedades internacionalmente conhecidas.

A fertilidade pode variar amplamente, dependendo das rochas nativas e seu grau de evolução, mas outro fator comum desses solos é a alta riqueza em minerais, especialmente magnésio, potássio e ferro, dependendo do local.

Obviamente, nem todos os solos vulcânicos são encontrados em vulcões ativos. Convenientemente - ou, felizmente, vulcões que foram extintos há milhões de anos atrás podem ser igualmente úteis. Portanto, além dos vinhos do Etna e das Canárias, procure regiões como Soave no norte da Itália, Santorini na Grécia, partes do vale de Willamette do Oregon e Napa Valley, na Califórnia, e Lake County, na Califórnia. E, é claro, há a Campania na Itália, onde você pode até visitar Pompéia e provar os vinhos “in loco”!

Nos Estados Unidos, no norte da Califórnia, a região de Sonoma e Napa Valley abriga muitos vinhedos sobre sedimentos vulcânicos da atual montanha de Sonoma e na região de Calistoga (Napa Valley), que possui rochas vulcânicas com idade entre quatro a nove milhões de anos. Estes solos dão uma excelente reputação a essas regiões, sendo seguro dizer que o sedimento vulcânico está funcionando a seu favor.

Embora não haja evidências científicas de correlações diretas entre a composição mineral e o perfil sensorial de um vinho, está internacionalmente comprovado que os solos vulcânicos conferem algo único e distinto.

Regiões que produzem vinhos vulcânicos:

Leste da Sicília, Itália: Nenhuma menção a regiões vulcânicas vinícolas estaria completa sem o vulcão Etna. Os solos do vulcão ativo mais alto da Europa, cria vinhos onde a mineralidade perceptível é um mito. Feitos principalmente com o Nerello Mascallese, os tintos do Etna ostentam a requinte da Borgonha e a complexidade de Barolo, enquanto os brancos, feitos predominantemente com Carricante, possuem pureza e brilho sem restrições.

Localizado no nordeste da Sicília, o Etna se beneficia do dobro da chuva e das temperaturas mais frias do que o resto da ilha, além de intensa luz solar. O Etna possui as elevações mais altas da vinha na Sicília, algumas das mais altas de toda a Itália, crescendo de 1.200 a mais de 3.352 metros acima do nível do mar. Essa elevação gera mudanças marcantes de temperatura dia e noite.

Essas condições de crescimento incomum desempenham um papel importante, e uma força motriz por trás dos vinhos do Etna são seus solos vulcânicos, que variam de seixos de basalto, pedra-pomes a cinzas pretas.

Alessio Planeta, co-proprietário da vinícola de sua família que tem propriedades em toda a ilha, afirma que os vinhedos de Etna dão uma nova dimensão ao termo “terroir”. Segundo ele, nunca viu solos tão variáveis quanto os do Etna. Embora muitos dos grandes crus do mundo tenham sido delimitados como resultado da geologia, no Etna, a composição do solo é uma consequência direta de erupções, o que determina a quantidade de cinzas ou lava no solo. E como o Etna entra em erupção em média 14 vezes por ano, a composição do solo se transforma constantemente...

A maioria dos produtores foi atraída para a região do Etna por conta dos vinhos tintos elegantes e perfumados, que cria, mas para Planeta, que também plantou uma pequena quantidade de riesling, são os brancos. Alessio diz amar o caráter cristalino que combina notas minerais e de frutas cítricas e brancas.

Veneto: A atividade vulcânica que forjou a área terminou milhões de anos atrás, mas ainda oferece um ótimo exemplo de vinhos feitos de seus solos.

Somente partes da denominação de Soave têm essa composição vulcânica, a saber, inclinações no Soave e Soave Classico (a zona de crescimento original). Lá, vinhedos íngremes da encosta têm solos de cor escura que consistem em basalto e rochas tuffáceas. As áreas de cultivo de uva nas planícies consistem em argila siltosa ou solos de calcário.

As colinas de Soave demonstram como os solos influenciam as principais uvas da área, Garganega e Trebbiano di Soave e seus vinhos. De um modo geral, diz-se que vinhos que se originam em solos vulcânicos são mais vibrantes, precisos e cheios de requinte.

A combinação de solos vulcânicos e uvas nativas Garganega e Trebbiano di Soave gera vinhos elegantes, carregados com sensações de frescor, mineral e florais.

Na denominação, a leste da área do Classico e se espalhando para a província de Vicenza, a zona de crescimento compreende altas colinas de origem puramente vulcânica. Monte Calvarina, um antigo cone vulcânico perto da cidade de Roncà, é a área de crescimento histórico para a uva nativa Durella. A Durella, uma variedade autóctone única, cresce apenas nesta área, porque precisa de solo infértil, vulcânico, alta altitude e exposição ao sul.

A denominação de Lessini Durello, lar de vibrantes vinhos espumantes de Metodo Classico, vibrante, é outro testemunho do terroir vulcânico da região.

Campania, Itália: A Campania é uma região cativante no sudoeste do país. Abriga dois dos vulcões mais perigosos do mundo: o Vesúvio e o Campi Flegrei, situados em ambos os lados de Nápoles. O Vesúvio, a leste de Nápoles, entrou em erupção pela última vez em 1944, mas é mais conhecido por enterrar Pompéia com até 30 metros de cinzas e pedra -pomes vulcânicas em 79 d.C. As erupções violentas do Vesúvio também são responsáveis pelos solos vulcânicos encontrados nas zonas de cultivo de Irpinia, a cerca de 48 quilômetros de distância.

A Irpinia abriga a uva tinta nativa Aglianico, mais notável em Taurasi e uvas brancas Fiano e Greco di Tufo. Enquanto essas variedades crescem em outras áreas, elas produzem vinhos salgados de longevidade excepcional na Campania.

Fiano di Avellino produz vinhos brancos encorpados, com aromas florais, sabores de frutas ricas e sensações minerais defumadas. Os melhores têm grande intensidade e complexidade. Ao contrário de outras uvas brancas nativas da Campania, Fiano se espalhou para regiões adicionais, onde produz vinhos mais redondos com mais sensações de frutas tropicais. A Greco di Tufo, em homenagem à pequena cidade de Tufo, na província de Avellino, fica ao lado de Fiano como uma das uvas brancas mais nobres do sul da Itália.

Um clone de Greco Bianco, Greco Di Tufo prospera em sua denominação homônima devido ao seu clima frio, precipitação frequente e solos vulcânicos. Os vinhos têm acidez nítida, mineralidade “de pedra de isqueiro” e aromas e sabores intensos que incluem pêssego e cítricos como o limão siciliano. Eles estão cheios de complexidade e requinte.

O principal vinho tinto da Campania, o Taurasi, também vem das colinas ao redor da Avellino. Frequentemente chamado de “Barolo do Sul”, os vinhos Taurasi são tipicamente encorpados e cheios de sabores que evocam cereja vermelha, especiarias escuras, mentol e sensações minerais, todas em uma estrutura poderosa e de longevidade.

Composto por uma rede de crateras e outras estruturas vulcânicas ainda ativas que são amplamente submersas na Baía de Nápoles, o vulcão Campi Flegrei fica a oeste de Nápoles. A atividade vulcânica é algo frequente no modo de vida local, onde o cheiro de enxofre permeia o ar e os residentes têm sensação de atividade sísmica frequente. É o lar de vinhos intrigantes feitos com uvas nativas como a Falanghina.

Existem dois clones distintos de Falanghina: Falanghina Beneventana, usados em Falanghina del Sannio, e Falanghina Flegrea, cultivada em Campi Flegrei. Enquanto Sannio produz vinhos mais estruturados, os vinhos de Campi Flegrei são lineares e mais leves no corpo. Eles exibem aromas florais e mineralidade salina notável, graças a solos vulcânicos e arenosos e vizinhança ao mar.

Úmbria/Lazio: Empoleirado em um trecho alto vulcânico no sudoeste da Úmbria, Orvieto é uma das mais belas cidades italianas antigas. É também o nome de um dos vinhos brancos mais famosos do país, Orvieto, uma denominação que se sobrepõe da Úmbria a Lazio.

A história da cidade se estende de volta aos etruscos, que cavaram cavernas profundas e um labirinto de túneis longos na rocha tuffácea sob a cidade. A zona de

cultivo única de Orvieto foi formada a partir do antigo complexo vulcânico das montanhas Vulsini durante a época do Pleistoceno, principalmente por causa do vulcão que criou o lago Bolsena nas proximidades.

As consequências de erupções vulcânicas maciças cobriram toda a região, mas, ao longo de milênios, apenas partes selecionadas da área de crescimento agora têm solos vulcânicos. A variedade de solos de Orvieto inclui zonas tuffáceas de origem vulcânica ao sul, argila no centro, arenosa com fósseis marinhos no nordeste e solo aluvial siltoso ao longo do rio Paglia.

Os vinhedos mais próximos do Lago Bolsena, um lago de cratera, têm solos predominantemente vulcânicos. As vinhas na parte sul da denominação estão localizadas em Lazio e graças ao solo, os vinhos são diferentes dos outros. Eles são mais estruturados, mais saborosos e têm sensações salgadas.

Os vinhos Orvieto, Orvieto Classico (a área de cultivo original) e Orvieto Superiore (mais estruturados) devem ser feitos a partir de um mínimo de 60% de Procanico e Grechettouvas autóctones da região. Existem vários tipos de Soaves, que variam de seco (Secco) a doces (Dolce), bem como uma versão Nobile (Noble Pot ou Botrytizado).

França: Vinhos vulcânicos é a aposta de uma região vinícola francesa que não se fala muito e que pode muito bem emergir graças a isso: o Auvergne ! O AOC Côtes d’Auvergne está localizado no Maciço Central e representa cerca de 400 hectares de videiras atualmente.

Essas videiras são plantadas em solos vulcânicos e reivindicam um terroir de lava, com cinzas e depósitos basálticos. As variedades de uva presentes são Gamay, Pinot Noir, Chardonnay e Tressallier, e ainda a variedade emblemática de outra denominação na área: Saint-Pourpain.

Os solos vulcânicos também são encontrados na região da Alsácia, embora os vulcões agora sejam considerados extintos. Pode-se mencionar notavelmente o Grand Cru Rangen, que está no sul da região, em Tahnn e Vieux-Thann. É particularmente conhecido e oferece uma expressão aromática singular, especialmente com as uvas Riesling, Pinot Gris e Gewurztraminer.



Tokaj, Hungria: As três regiões de vinho brancos mais famosas da Hungria - Tokaj, Somló e Badacsony - têm solo vulcânico, mas cada um tem seu próprio tipo de vulcanidade.

Dessas três regiões vulcânicas, Tokaj é a maior e tem os tipos de solo mais diversos. A região de Tokaj teve intensa atividade vulcânica no passado. O resultado é um solo riquíssimo em minerais, onde é produzido o vinho Tokaj, um dos mais famosos do mundo, reconhecido por seu sabor e longevidade únicos. Não é à toa que o rei Luís XV batizou os vinhos da região como “o rei dos vinhos ou o vinho dos reis”.

A Bacia Mád, uma das áreas mais famosas de Tokaj, possui o solo vulcânico mais forte e evidente. Os vinhos brancos produzidos aqui têm uma mineralidade distinta que os diferencia dos vinhos produzidos em qualquer outro lugar da região. O solo de Mád é principalmente um andesito rico em ferro, que é uma cor vermelha de tijolos.

A região de Tokaj produz uma grande variedade de estilos de vinho, mas os secos mostram o seu sabor vulcânico melhor. O estilo de Tokaj seco é o mais elegante, possuindo uma sutil mineralidade calcária combinada com os clássicos sabores de pêra e marmelo da Furmint. Existem seis uvas brancas permitidas na região de Tokaj, e a Furmint é a mais importante. As origens de Furmint ainda não estão claras, mas provavelmente é uma uva autóctone para a Hungria, provavelmente se originando na área

de Tokaj. Juntamente com a uva Hárslevelű, são as únicas duas variedades que podem ser encontradas em cada uma das regiões vulcânicas da Hungria. Mas a Furmint de Tokaj é mais conhecida e, sem dúvida, a melhor.

A região de Badacsony foi criada por 10 colinas vulcânicas diferentes, que são chamadas de “testemunhas” em húngaro. Cada uma delas tem tipos ligeiramente diferentes de solo, mas todos compartilham uma base de solo de basalto colorida e cinza, que geralmente é misturada com argila e loess. A região recebe seu nome da maior e mais impressionante de todas as colinas: a poderosa Colina de Badacsony, localizada na costa norte do lago Balaton. Em seguida, em tamanho (e importância) é a Colina de São George (Szent György Hegy), localizado atrás da colina de Badacsony e mais distante do lago.

Existem várias uvas plantadas com grande sucesso na área de Badacsony, mas nenhuma é tão exclusiva da região quanto a casta Kéknyelű. Essa antiga variedade húngara estava próxima da extinção durante a era socialista, porque seus baixos rendimentos a tornaram inadequada para a mentalidade de produção em massa da época. A maioria das videiras Kéknyelű foi arrancada durante esse período. Felizmente, algumas sobreviveram e agora existem 48 hectares plantados na Hungria, e 46 deles na região de Badacsony.

A Kéknyelű é uma daquelas variedades raras de uva cuja flor não produz pólen. Portanto, deve ser plantado ao lado de outra variedade que floresce ao mesmo tempo

e pode compartilhar seu pólen (que é soprado pelo vento) para que possa ser polinizada e depois cultivar frutos. Budai e Rózsakő são as variedades que geralmente são plantadas ao lado de Kéknyelű. Os vinhos Kéknyelű mostram aromas cítricos e florais, com um sabor distinto semelhante ao metal. Nas mãos certas, pode produzir vinhos profundos e complexos. Quando não há muito cuidado, os vinhos Kéknyelű podem ser simples, austeros e muito secos.

Somló é o menor das três regiões. A região é composta pela colina de Somló e duas outras colinas menores. A Colina de Somló é uma única colisão vulcânica, que fica a cerca de 40 minutos de carro ao norte do lago Balaton. É algo no meio do nada – numa área de plantio de milho, campos de girassol e campos de canola. Os vinhos de Somló têm o sabor mais distinto e facilmente reconhecível de todos os vinhos húngaros: uma forte mineralidade, ao lado de um perfil neutro de frutas.

A variedade Juhfark é praticamente um sinônimo da região de Somló. Essa antiga variedade húngara provavelmente se originou na colina de Somló, onde é encontrada em mais da metade de suas plantações na Hungria (100 dos 190 hectares). Juhfark se traduz como ‘rabo de ovelha’ e deve seu nome à forma da uva, que se inclina no final como a cauda de uma ovelha. A casta Juhfark tem um perfil de sabor neutro e, de acordo com vários produtores de vinho Somló, é por isso que é tão popular em Somló. A falta de sabores frutados reflete a influência (e os sabores) do solo.

Califórnia, Estados Unidos: Na esteira de numerosos incêndios destrutivos nos últimos anos, é compreensível que o espectro da erupção vulcânica não supere a lista de preocupações dos enólogos da Califórnia. Os produtores da região trabalham dentro e ao redor de um campo vulcânico ativo classificado como de uma “alta ameaça” para a comunidade local. Chamado de campo vulcânico de Clear Lake, a área foi classificada pela agência americana como 33º entre 161 locais vulcânicos potencialmente perigosos no país.

Com o burburinho atual em torno de “vinhos vulcânicos”, a possibilidade de que o Monte Konocti ou qualquer cone de vulcão possa entrar em erupção após 11.000 anos pode ser apenas um benefício para a imagem dos vinhos de Lake County.

A impressão que os solos vulcânicos rochosos da região produz nos vinhos do Condado de Lake é impossível de se ignorar. Embora as afirmações sejam de que os vinhos têm gosto de cinzas vulcânicas, ferro ou sal não se aplicam, as impressões sensoriais finais têm características únicas devido às condições difíceis da região e vinhedos de alta elevação.

Embora o Napa Valley não seja mais vulcanicamente ativo, até cerca de 3,5 milhões de anos atrás, era uma paisagem ardente de proporções do final do mundo, enterrada sob lava. De fato, outras partes da Califórnia e do noroeste do Pacífico, sentadas ao longo do anel de fogo do Pacífico, ainda são muito ativas. Hoje, porém, a geologia de Napa não é tão uniforme - é uma característica da região que contribui para a impressionante diversidade de seus vinhos. Portanto, é necessário algum trabalho de detetive para descobrir os vinhos verdadeiramente vulcânicos.

Em termos amplos, os locais mais ‘vulcânicos’ do Napa Valley são encontrados nos AVAs de (aproximadamente do sul ao norte), Coombsville, as encostas superiores do distrito de Stag, no Atlas Peak, Howell Mountain, Spring Mountain, Diamond Mountain District e Calistoga, assim como Pritchard Hill, uma região não oficial. O que une todas essas áreas é sua posição no fundo do vale nas encostas em elevações mais altas, com solos bem drenados e de baixa fertilidade. Todos esses fatores também desempenham um papel crítico na qualidade dos vinhos que produzem.

Coombsville fica em uma caldeira antiga (uma depressão em forma de caldeirão deixada para trás por um cone vulcânico em colapso, após uma grande erupção) a leste da cidade de Napa, onde variações de cinzas vulcânicas compactadas se alternam com o alvo sólido de basalto. O primeiro produz vinhos com maior requinte, o último mais compacto e mais apertado. Mas o clima relativamente legal de Coombsville, com brisa da vizinha Baía de San Pablo, encurralada pela caldeira em forma de crescente, geralmente favorece a elegância sobre o poder.

Das videiras plantadas nos sopés mais altos das montanhas, as raízes cavam direto no basalto desgastado, como a colina de Shafer, criando a poesia de vinhos de Cliff Lede, Silverado ou Stag’s Leap Cellars.

Washington e Oregon, Estados Unidos: Quase todas as regiões vinícolas de Washington estão no lado leste de duas cadeias de montanhas paralelas (as montanhas olímpicas e o arco vulcânico conhecido como Montanhas Cascade)

Os solos rochosos, na encosta e de basalto permitem fácil drenagem e as rochas oferecem mais e mais rápido amadurecimento devido à radiação solar que as rochas superficiais absorvem e irradiam de volta para as uvas.

As áreas vinícolas (AVAS) predominantemente vulcânicas são Red Mountain Ava, Yakima Valley Ava, Walla Walla Ava e Columbia Gorge Ava.



O Oregon é a denominação mais uniformemente vulcânica dos Estados Unidos. As principais Avas vulcânicas são: Willamette Valley Ava, Dundee Hills Ava, (as primeiras uvas no vale de Willamette foram plantadas nas colinas de Dundee, e continua sendo o local mais densamente plantado no vale e no estado) e Eola-Amity Hill Ava.

Ilha Norte, Nova Zelândia: nessa região, a combinação de solos vulcânicos, chuva abundante, verões quentes e invernos bastante suaves resulta em colheitas extremamente abundantes e vinhos de sabores incríveis.

Na Ilha Norte, em regiões com Northland, o clima é mais quente, portanto, é onde reina a uva tinta Cabernet Sauvignon. Além dela, Merlot e Chardonnay também se adaptaram perfeitamente ao clima e ao solo argiloso e vulcânico da região e Gisborne, situada no extremo leste da ilha, é o vinhedo mais oriental do planeta. Os vinhedos são geralmente plantados em planícies com solos de calcário-argiloso e vulcânico. A região é grande produtora de uvas brancas como a Chardonnay. Ilha Sul.



Lanzarote, Ilhas Canárias: a ilha de Lanzarote, uma das que compõe o arquipélago de Canárias, território pertencente à Espanha, também é conhecida pela produção de vinhos vulcânicos. A grande erupção na ilha de Lanzarote ocorreu em 1730, com duração de quase seis anos e transformando seu terroir. O Parque Nacional é uma confusão de rochas pretas.

Embora o vulcão agora seja considerado adormecido, o solo ainda está quente. O vulcão Teide cobriu de lava um terço da ilha após uma erupção.

Forçados a inovar, os moradores criaram métodos agrícolas revolucionários, que são exclusivos da região e adequados ao crescimento de uvas. Os produtores de vinho cavam valas (orifícios largos de aproximadamente 3m de largura e 2,5m de profundidade) onde as videiras são plantadas. Isso foi feito originalmente para alcançar o solo fértil sob as cinzas. No entanto, logo foi descoberto que as cinzas também eram férteis e mantinham a umidade. As valas serviram para manter a temperatura do solo constante (termorregulação) e oferecer abrigo de fortes ventos costeiros.

As videiras que crescem nessas valas são ainda mais protegidas por paredes de pedra semicirculares conhecidas como zocos ou abrigos. Isso torna impossível a mecanização, portanto, toda a colheita e poda é feita à mão e da densidade da videira e os rendimentos são baixos. A área cultivada com zocos contém apenas cerca de 300 plantas por hectare. Isso se compara a vinhedos mais convencionais, que variam de 2.500 a 10.000 videiras.

Algumas fontes estimam que 95% dos vinhedos na ilha são cultivados usando fungicidas naturais. No entanto, muitos pequenos produtores não obtêm certificação orgânica devido ao custo.

Atualmente, para 21 vinícolas (incluindo El Grifo, fundada em 1775 e uma das dez mais antigas da Espanha), as videiras pré-filoxera da ilha produzem cerca de um milhão de garrafas por ano, embora a maior parte disso seja bebida na própria ilha.

A atração pelos vinhos de Lanzarote não é apenas o gosto da bebida, fruto de uma paisagem escura que pode literalmente se parecer com a lua, com videiras cobertas de cinzas vulcânicas pretas, cada uma plantada em uma depressão individual, protegida do vento frio por sua uma parede semicircular formada de rocha-escura, mas que este pequeno lugar é o lar de cinco intrigantes variedades autóctones, não enxertadas, principalmente a tinta Listan Negro e a vulcânica branca da Malvasia.

A qualidade está claramente percebida nos vinhos, que se reflete nos preços que não são baratos, mas são compreensíveis, uma vez que tudo é feito à mão, incluindo a colheita de uvas dos famosos zocos da ilha.

Santorini, Grécia: Uma imagem aérea ou mapa de Santorini mostra que a ilha faz parte de um arquipélago de ilhas vulcânicas. O nome oficial de Santorini na verdade é Thira. Ela é a ilha mais ao sul das Cíclades, no Egeu. Sua geografia é marcada pela erupção de um vulcão, no que se acredita ser uma das maiores e mais devastadoras erupções vulcânica do planeta, há cerca de 3.600 anos.

Uma grande parte da ilha ficou submersa, criando o arquipélago que existe hoje. Esse solo vulcânico é a marca dos vinhos de Santorini, juntamente com os fortes ventos e neblinas matinais.

Na realidade, a primeira evidência de vinificação na Grécia, descoberta em Phillippi, na Macedônia, é datada de aproximadamente 4.500 a.C. Restos arqueológicos encontrados na cidade pré-histórica de Akrotiri comprovaram a existência de vinhedos em Santorini por volta de 1.700 a.C. que, por sua vez, foram destruídos na erupção vulcânica catastrófica ocorrida aproximadamente um século depois. Uma nova era vitivinícola em Santorini nasceu já apoiada no novo terroir vulcânico quando a ilha voltou

a ser novamente habitada por volta de 1.200 a.C.

Com uma das paisagens mais impressionantes do mundo, Santorini está ganhando importância na cena vitivinícola mundial. Localizada ao sul do mar Egeu, Santorini faz parte do complexo de ilhas Cyclades e tem área total de aproximadamente 75 quilômetros quadrados. Com aproximadamente 1.800 hectares de vinhedos plantados em platôs e encostas que podem variar de 10 a 450 metros acima do nível do mar, 85% das vinhas produzem cepas brancas, sendo 75% delas de Assyrtiko.

Os vinhedos de Santorini são em pé franco, sem enxerto como na maior parte das vinhas plantadas em solo vulcânico. Nestes solos, a filoxera, praga que arrasou vinhedos nos séculos 18 e 19, não sobrevive e os troncos das videiras são podados formando uma cesta em forma de coroa ("kouloures" ou "ambelies") dentro da qual as uvas, protegidas do sol e dos ventos, crescem praticamente sem água, em condições extremas.

A cultura do vinho é ancestral no Egeu, mas a região tornou-se muito famosa na Idade Média, quando os cruzados conquistaram Santorini. Um dos cruzados era um nobre veneziano cuja família manteve o controle da ilha até 1336, quando ela se tornou parte do estado marítimo veneziano, o Ducado de Naxos. Assim o vinho local ganhou tamanha notoriedade que, mesmo após a captura pelos otomanos em 1579, eles continuaram permitindo o comércio da bebida.

Uvas autóctones, como Assyrtiko ou Mavrotragano (que significa 'preto e crocante' mostrando frutas vermelhas e alcaçuz), podem criar vinhos que proporcionam gostos distintos. Com vinhedos que não foram afetados pela doença da filoxera dos idos de 1800, as videiras de Santorini hoje podem ter entre dois, até trezentos anos! Os solos altamente ácidos incluem porcentagens relativamente altas de zinco e ferro.

Açores e Ilha da Madeira: Açores - Um arquipélago composto por 9 ilhas que costumavam ser vulcões antigos. Não é de admirar que uma infinidade de vinhos locais seja considerado exótica e rara para muitos amantes de vinhos. Hoje em dia é praticamente impossível beber um vinho dessas ilhas sem estar nelas.

Como se a paisagem das ilhas não fosse diversa o suficiente, os viticultores criaram um patrimônio de "Curaletas" - as paredes pretas de pedra seca que protegem as videiras do vento do oceano e do sal marinho capazes de queimar as folhas de videira ao sol. Após a erupção, as rochas pretas de magma tiveram que ser removidas do solo e transportadas para algum lugar e desta forma os habitantes locais formaram paredes como se fossem "currais" de basalto preto que mais tarde se tornaram vinhedos. Existe um combate diário entre a força da natureza do vulcão e o homem que molda a paisagem para de lá tirar a uva.

Na ilha do Pico as vinhas estão em condições extremas, com grande proximidade ao mar e plantadas nas fendas da rocha-mãe, em solo vulcânico, desafiando a própria definição de solo. As vinhas do Pico estão tão próximas ao mar, entre 50 e 300 metros, que o ar pulveriza as vinhas de sal. A viticultura na Ilha do Pico caracteriza-se por ser uma batalha entre o mar e a montanha do Pico. Nos vinhedos em Açores a água salgada entranha-se debaixo do solo, misturando-se com a água doce das chuvas, numa combinação salobra onde as raízes das vinhas vão beber.

A influência da montanha do Pico, com 2351 metros de altitude é grande. As nuvens que habitualmente se acumulam à sua volta, levam o homem a plantar as vinhas tão perto do mar que os antigos dizem: as vinhas estão "onde se ouve o cantar do caranguejo".



O terroir do vulcão local é sem dúvida fundamental para os vinhos brancos com as três principais variedades tradicionais:

- Verdelho (que não deve ser confundido com o Verdejo espanhol) é responsável por uma acidez crocante e contribui para o potencial de envelhecimento da mistura.
- Arinto dos Açores é o mais difundido em 4 ilhas onde a viticultura é praticada (São Miguel, Pico, Graciosa, Terceira). É usada para luminosidade solar mais fresca e cria vinhos de corpo inteiro para envelhecer.
- Terrantez do Pico é a variedade de uva mais difícil de cultivar, presente apenas na ilha de Pico desde o século XV. Sua origem ainda está clara. Existem apenas 89 cepas de Terrantez na ilha e essa casta única corre o risco de extinção. Cria vinhos corpulentos.

Os amantes do vinho tinto também não ficarão desapontados: há 15 variedades tintas oficialmente permitidas, no entanto, uma das mais incomuns é a experimental Isabella.

Finalmente, não vamos esquecer a ilha portuguesa da Madeira, que produz vinhos fortificados excepcionais, especialmente a partir da uva sercial. Um vinho que deve ser provado na vida de alguém e em que esse toque salino é particularmente sentido no final. 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

“QUANDO O ENÓLOGO FAZ A DIFERENÇA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 03/12/2022

Pierre Lurton é daqueles enólogos que dispensam apresentações no mundo do vinho. Ele é responsável por dois dos mais prestigiados vinhos de Bordeaux, o Château D'Yquem, em Sauternes, e o Cheval Blanc, uma das estrelas mais reluzentes de Saint-Émilion.

Lurton, no entanto, não se contenta em ser presidente desses dois châteaux. No início dos anos 1990, ele começou a arrendar vinhedos e depois conseguiu comprá-los na região de Entre-Deux-Mers, teoricamente de menor prestígio em Bordeaux. E passou a se aventurar com seus próprios vinhos, chamados de Château Marjosse.

A história começou com um branco e um tinto, que se misturavam entre os vários rótulos de Bordeaux. Recentemente, a brincadeira ficou séria. A linha cresceu e deu espaço à criatividade.....

Um dos diferenciais de Lurton é apostar em vinhos varietais, aqueles elaborados apenas com uma uva. Isso em Bordeaux, região famosa por seus blends, principalmente entre a cabernet sauvignon e a merlot. Para isso, ele criou a linha Anthologie, que traz no rótulo sempre o desenho de um pássaro local.....

E, mais, conforme a variedade, o vinho vem em garrafa de estilo da Borgonha (aquelas mais bojudas) e não no modelo mais reto, clássico de Bordeaux. Ainda, é classificado apenas como Vin de France, a mais genérica da França, e não são baratos – conforme o rótulo, o preço varia entre R\$ 226 e R\$ 668, na Mistral.

Um exemplo é o Cuvée Hirondelle, um 100% muscadelle, variedade branca que costuma ser utilizada em pequenas proporções nos blends dos bordeaux brancos. Mas a qualidade da uva, de um vinhedo de mais de 75 anos, levou Lurton, junto com o seu enólogo Jean-Marc Domme, a apostar neste branco varietal, de notas florais e frutadas (damascos).

Nos tintos, a mesma lógica prevalece: há três merlots diferentes, como o Cuvée Les Truffiers, de uma elegância única, que nos leva a perguntar por que tão poucos consumidores valorizam esta uva. Há também um 100% cabernet franc, o Cuvée Ortolan. E um malbec, o Cuvée Gros Bec, e que, mesmo com a pureza e a boa maturação da uva, em nada lembra os malbecs argentinos – Lurton é responsável também pelo projeto Cheval des Andes, na Argentina.

Animado, ele diz que o Marjosse é a sua aposentadoria e que não pensa em deixar os dois chateaux, pelo projeto particular, como acontece com vários enólogos, que depois de brilhar nas vinícolas partem para vôo solo... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,quando-o-enologo-faz-a-diferenca.70004163719>

“A DIVERSIFICAÇÃO DOS VINHOS DO URUGUAI” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 02/12/2022

Solo granítico, paisagens mais onduladas, vinhos de novas cepas e o charmoso balneário de Punta del Este.

Hoje apresento os mais recentes investimentos e percursos da vitivinicultura uruguaia. Como eu dizia no último artigo, na virada do século 20 para o 21, a região empreendeu esforços no sentido de reformar a sua produção, visando um nivelamento do padrão de qualidade internacional, com um foco bem preciso de especialização na variedade Tannat.

A partir dos anos 2000 começaram a surgir novas bodegas, ora pioneiras, ora assumindo vinhedos antigos com novas orientações, com o objetivo inicial de fazer seus bons Tannats, mas também de abrir novas fronteiras para o vinho uruguaio. Sem dúvida, a Tannat é o vinho que representa o país, campeão de vendas procurado por quaisquer consumidores que queiram explorar o vinho uruguaio. Entretanto, ficar no mesmo lugar talvez não seja suficiente para atender às necessidades de expansão do mercado de vinhos, tendo em vista um consumidor ávido por novas experiências.

Isso também tem a ver com novas gerações de produtores, pois a enologia avança muito, e, com o suporte científico, pode-se ampliar a diversificação da vitivinicultura, explorando novas regiões, com microclimas distintos, aptos para a experimentação de novas possibilidades. Aquilo que países europeus fizeram ao longo dos séculos, sem muito suporte científico e tecnológico, pode hoje ser inaugurado em décadas, não do mesmo modo, mas com bons resultados.

Assim, novos produtores se estabeleceram em áreas ainda pouco exploradas, mas com boas promessas de produção não apenas para a Tannat, mas para outras cepas. A vitivinicultura do Uruguai continua ainda bem concentrada na parte sul do País, mas começou a se orientar para o leste, tendo como centros do entorno não apenas Montevideú, mas agora também Punta del Este. À medida que seguimos em direção a Punta, a cada momento, surge uma nova bodega, algumas ainda próximas a Montevideú, outras em Maldonado, a cerca de 2 horas de carro de Canelones, onde se destacam os solos ricos em rochas de granito erodido.

Novas vinícolas surgiram também nas áreas tradicionais, e mesmo as clássicas bodegas começaram a comprar vinhedos nessa região. Alguns exemplos são ilustrativos, como o da Bodega Bouza, uma propriedade bem próxima a Montevideú, em Melilla, que data de 1942, mas foi adquirida em 2002 por Juan Bouza, que fez um belo trabalho de reforma em suas instalações e de foco em vinhos de qualidade.

Um estilo moderno muito consistente, logo prestigiado pelo público. Seus Tannats fizeram a boa fama, mas ela já começou a inovar desde cedo, com o lançamento de vinhos como o da cepa branca Albariño, que se tornou a branca emblemática do país. Hoje, adquiriu vinhedos em outras localizações também, como em Pan de Azúcar, do Departamento de Maldonado.

Saindo de Montevideú, a caminho de Punta del Este, encontramos outra bodega em Atlántida, a Bracco Bosca. Pertencente a uma família de viticultores de outras gerações e de raiz piemontesa. Eles trabalhavam mais como fornecedores de uvas a outras propriedades e, em 2005, sob a direção de Fabiana Bracco, começaram a produzir seus próprios vinhos com a linha Ombú, nome de uma antiga árvore plantada na vinícola, que inspirou essa nova fase de produção.

A proposta é de fazer um vinho que projete essa identidade italo-uruguaia, gerida por mulheres de espírito livre, o que remete a um Uruguai que hoje mescla tradição e contemporaneidade. Os rótulos incluem, além da Tannat, um Moscatel seco, feito estilo blanc de noir, já que a variedade utilizada é tinta – eles descartam a casca para fazer o vinho branco. Mas o vinho ícone da casa é um varietal de Cabernet Franc, o Gran Ombú Cabernet Franc, rico e elegante exemplar da cepa.

Bem próximo a Punta del Este, já em Maldonado, encontramos vários projetos novos. A Bodega Alto de la Ballena foi um dos pioneiros. Fundada em 2001 pelo casal Álvaro Lorenzo e Paula Pível, a vinícola se localiza na Serra de la Ballena, a 15km da costa – contando com uma bela vista e paisagem. A proposta desde o início era buscar uma outra leitura do terroir uruguaio, explorando cepas mais apropriadas aos solos graníticos e à maior altitude média de seu posicionamento, além do perfil marítimo do clima.

Merlot é um varietal de sucesso, mas a vinícola se inspira também em certas semelhanças com o solo do Vale do Rhône francês, trabalhando com vinhos varietais da Syrah e da branca Viognier.....

Em 2009, surgiu um dos mais destacados investimentos do complexo enoturístico mundial, o da Bodega Garzón, de propriedade do argentino Alejandro Bulgheroni. No coração de Maldonado, a 45 minutos de Punta del Este, as instalações da vinícola tiram o fôlego de qualquer visitante, com gastronomia internacional e uma gama de vinhos variada, que inclui desde as emblemáticas Albariño e Tannat, a Merlot, a Cabernet Sauvignon, a Marselan, a Petit Verdot, entre outras. O vinho ícone da bodega é um tinto de corte, que se chama Balasto, homenagem ao solo de rocha meteorizada, típico da região.

No próximo artigo, finalizo a série do Uruguai, apontando projetos ainda pouco conhecidos pelos brasileiros e uma seleção de vinhos degustados... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-diversificacao-dos-vinhos-do-uruguai/>

"TINTOS FAVORITOS DE 2022" - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 03/12/2022

Veja minhas seleções semelhantes de efervescente e brancos. De £ 7,99 a £ 59... Tintos oferecendo caráter e valor reais. Observe a disparidade do preço em pechinchas de Bordeaux e Borgonha, respectivamente. É interessante para mim que a Tesco esteja listando alguns tintos com um potencial óbvio de envelhecimento. Veja, por exemplo, ofertas de Chaputier do Rhône e Lfe (Luis Felipe Edwards) do Chile. Pinot Noir, incluindo a Borgonha tinta, predomina porque combina muito bem com as guarnições de Peru de Natal e petiscos doces, mas há muitos Syrahs do Rhône Norte também. Santé!

- **Carmim, Monsaraz Reserva 2020 ALENTEJO 15%** - Mistura principalmente de uvas portuguesas locais envelhecidas em barris de carvalho. Um exemplo dos preços perigosamente baixos de Portugal. O resultado é uma combinação de frescura com a maturidade de Alentejo. £ 8,49 Lidl,

- **Ken Forrester, The Misfits Cinsault 2021 Western Cape 12,5%** - Nariz super frutado-quase morango. O tipo de vinho leve e doce que eles chamam de Glou Glou e com uma variedade de uva da moda! £ 9 Tesco

- **M Chaputier 2020 Côtes du Rhône-Villages 14,5%** - Por alguma razão, o termo 'artemísia' (camomila do campo) veio à mente quando eu senti o aroma, não que eu tenha certeza de como isso cheira, mas isso é tudo de ervas secas por cima e tempero interessante por baixo, com convincente toque de frutas e frescor suficiente. Vinho incrivelmente sério pelo preço, de uma excelente safra do Rhône, e não há absolutamente nenhuma pressa em beber. Compre no caso! £ 9,50 Tesco.... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/favourite-reds-2022>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

EM FOCO: GRIGNAN-LES-ADHEMAR, CÔTES DU VIVARAIS E DUCHÉ D'UZÈS – TRÊS LADOS DESCONHECIDOS DO RHÔNE

Aqui apresentamos três áreas AOC do sul do Ródano, que podem ser desconhecidas até mesmo para muitos amantes dos vinhos da região.

Os amantes do vinho provavelmente ainda estão familiarizados com os vinhos de Grignan-les-Adhémar, mas com o antigo nome “Coteaux du Tricastin”. O nome foi mudado em 2009 após vários acidentes na usina nuclear de Tricastin e na usina de enriquecimento de urânio associada, durante os quais material radioativo foi liberado na área circundante de várias maneiras.

A área razoavelmente grande fica nos departamentos de Drôme e Vaucluse entre Montelimar no norte e Bollène no sul na margem esquerda do Rhône. A maioria dos vinhos dos cerca de 2600 hectares de vinhas são tintos e geralmente robustos e poderosos. As melhores combinam seu poder com polimento, sutileza e, idealmente, elegância. Como em muitas áreas do Rhône, a importância dos vinhos brancos está aumentando aqui - em termos de área e qualidade. Os rosés são confiáveis e muitas vezes decididamente bons.

Na outra margem do Rhône, em frente a Grignan-les-Adhémar, no Ardèche, estão os vinhedos das Côtes du Vivarais. Classificada como AOC desde 1999, esta região de clima relativamente frio tem um passado como produtora em massa e está lentamente ganhando reputação como fonte de vinhos de alta classe. De qualquer forma, os poucos vinhos que nos foram apresentados foram bastante convincentes.

Bem mais a sul, acima de Nîmes, está a mais jovem e, com 300 hectares de vinha, a menor das três denominações: a Duché d'Uzes, que só se tornou DOC em 2012. Aqui, a dinâmica qualitativa parece-nos particularmente dinâmica. A área é uma excelente fonte de vinhos tintos e brancos convincentes e independentes e, como em quase todo o sul do Rhône, de rosés confiáveis a preços muitas vezes extremamente razoáveis, que merecem muito mais atenção do que estão recebendo atualmente... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-grignan-les-adhemar-cotes-du-vivarais-and-duche-d-uzes-the-still-unknown-sides-of-the-rhone?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_48&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 02/12/2022).

CERCA DE 600 VINHOS ROUBADOS EM ARMAZÉM AUSTRIACO

Durante uma invasão no armazém de Kracher Fine Wine em Illmitz, Áustria, no início de novembro, vinhos americanos muito raros e caros foram roubados, além de Tops de Bordeaux.

Os autores desconhecidos visavam vinhos da Harlan Estate e Bond Estates, que são procurados em todo o mundo e disponíveis apenas em quantidades muito pequenas. A polícia assume, portanto, que foi um roubo comissionado. O gerente do portfólio, Hans Martin Gesellmann, disse ao Wein.Plus, que há pouca esperança de que os vinhos reapareçam no comércio ou como ofertas privadas. Os ladrões haviam entrado no armazém de vinho abrindo uma porta de garagem e sabiam exatamente o que eles queriam roubar. Eles haviam se concentrado em vinhos particularmente raros, que presumivelmente desapareceram de uma coleção particular. É provável que a quantidade de dano esteja em seis dígitos.

O Kracher Fine Wine GmbH publicou uma lista dos vinhos saqueados e pede aos amantes do vinho que prestem atenção especial, caso percebam ofertas de origem pouco claras ou a preços particularmente baixos nas próximas semanas.

O Kracher Fine Wine GmbH foi fundado em 2001 pelo conhecido vilão Sweet Vintner Alois Kracher e se concentra na negociação de vinhos internacionais excepcionais e raros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/around-600-top-wines-stolen-during-burglary-in-austria-wines-by-harlan-bond-and-from-bordeaux-were-presumably-deliberately-robbed?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_48&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 29/11/2022)

RÓTULO DO MOUTON ROTHSCHILD 2020 FOI APRESENTADO POR PETER DOIG

O pintor escocês criou uma “Homenagem aos Trabalhadores da Vinha”. O rótulo do artista para a safra 2020 do Château Mouton Rothschild foi apresentado. Foi desenhado pelo escocês Peter Doig, considerado um dos mais conceituados pintores figurativos vivos. Descreve a obra como uma “paisagem

de sonho” e “homenagem às pessoas que trabalham na vinha e vindimam as uvas”. “A pintura mostra um pouco do que acontece nos bastidores da vinificação”, disse ele no lançamento do rótulo. É “uma espécie de ode aos trabalhadores” envolvidos na produção de vinho.

Para isso, Doig pesquisou rótulos Mouton anteriores para não “pisar no calo” de nenhum de seus antecessores, conforme relatou no evento. Mas “não tinha visto nada que realmente se relacionasse com esta vertente da produção de vinho”.

Ele disse que foi inspirado a tocar violão por seu bom amigo, o falecido artista trinitário Embah (Emheyo Bahabba), que tocou música em um violão em uma das exposições de Doig em Paris. Ao se lembrar de seu amigo, Doig, que também mora meio período em Trinidad, disse que também “pensou que às vezes alguém caminha pelas vinhas e toca violão”.

Hoje, sexta-feira, 2 de dezembro de 2022, termina o leilão de um “superlote” de garrafas grandes de Château Mouton Rothschild 2020, incluindo uma magnum dupla assinada por Peter Doig e a família Rothschild... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/label-for-mouton-rothschild-2020-presented-by-peter-doig-the-scottish-painter-created-a-homage-to-the-vineyard-workers?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_48&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 02/12/2022)