



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O IMPACTO DO SOLO E DO CLIMA NO SABOR DO VINHO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O IMPACTO DO SOLO E DO CLIMA NO SABOR DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VINTE ANOS DEPOIS, A PINOT BRILHA" - POR SUZANA BARELLI



10



11

"QUAIS AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA MANTER SUAS GARRAFAS DE VINHO?" - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGEM

15 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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 foram adiadas e parte com degustações on-line), 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, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** 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\$ 1.000 - Estelar

MACÁN CLÁSICO 2015 - DOCA RIOJA - ESPANHA

Macán foi apontado por Robert Parker como “o projeto mais aguardado” da Espanha. Trata-se da bodega criada na Rioja em 2009 por Vega Sicilia em parceria com Benjamin de Rothschild, de Bordeaux, dois nomes de muito prestígio no mundo do vinho.

A Bodega de Benjamín de Rothschild & Vega-Sicilia está profundamente ligada ao seu território, San Vicente de la Sonsierra, compilando séculos de tradição, conhecimento e cultura vitivinícola desde o sopé da Serra de Cantabria. Expressa frescura, frutado e delicadeza provenientes do seu terroir que proporciona profundidade e complexidade. A arquitetura da adega está de acordo com uma ideia básica de respeito e consciência do ambiente e da paisagem, firmemente empenhada no desenvolvimento sustentável, em termos de redução do consumo, das emissões de gases com efeito de estufa, do despejo de resíduos e do consumo de eletricidade.

Desde que decidiram formar uma joint venture, no início de 2000, a ideia era elaborar vinhos que resgassem a elegância dos Riojas das décadas de 1960 e 1970, sem a opulência encontrada nos Riojas mais modernos, mas conservando sua pureza e precisão. Os parceiros compraram vinhedos de excelente localização, com plantas antigas e de baixos rendimentos – incluindo alguns centenários, plantados em 1920!

MACAN é o nome escolhido para os vinhos, derivado de um nome tradicional da população desta sub-região de Rioja. Todos os anos pretendem produzir dois vinhos, MACAN e MACAN CLASICO - um primeiro e um segundo vinho seguindo a tradição bordalesa de classificação, provando os diferentes lotes e engarrafando um primeiro vinho com mais potencial e um segundo vinho mais expressivo e fácil de beber quando jovem. Esta é talvez a influência mais notável da família Rothschild no projeto, porque caso contrário toda a viticultura e vinificação ficaria nas mãos da equipe da Vega Sicilia.

O estilo dos vinhos certamente não é o Rioja “tradicional” – após testes, eles decidiram pelo carvalho americano – mas o estilo também não é o “alta expressão” moderno. Talvez o termo Neoclássico seja o mais adequado, com frutas complexas com infusão de minerais e discretas influências de carvalho, sustentadas por uma estrutura fina e firme. Estes são definitivamente “vinhos finos” na grande tradição europeia e certamente gerarão sério interesse na mídia, no comércio e no consumidor.

Os dois vinhos – Macán e Macán Clásico – são produzidos exatamente da mesma forma. Após maturarem entre 14 e 18 meses em barricas de carvalho americano e francês da Borgonha, sendo 60% novas e o restante de segundo uso. O vinho descansa 18 meses em garrafa antes de sair ao mercado. Os vinhos de todas as barricas são provados para a seleção do assemblage de cada cuvée. As barricas com vinhos mais prontos para serem consumidos são destinadas ao Macán Clásico, enquanto os lotes mais complexos e longevos vão para o Macán. São vinhos maravilhosos, elegantes e precisos, no estilo único de Vega Sicilia, sem dúvida entre os melhores de toda a Rioja.

A colheita passa por uma criteriosa seleção de parcelas antigas situadas em San Vicente de la Sonsierra, na Rioja Alta. Os vinhedos têm 120 hectares de vinhas plantadas nas aldeias de Ábalos, Labastida, El Villar e San Vicente de la Sonsierra. A idade dos vinhedos varia entre 25 anos (os mais jovens) a 80 anos (os mais antigos). O vinho fermentou em inox após maceração a frio, seguida de malolática parcialmente em barricas e estágio de 12 a 14 meses em barricas novas e de segundo uso de carvalho francês. 2015 é uma safra mais madura e quente, e a colheita foi feita mais cedo para encontrar equilíbrio e evitar maturação excessiva.



Composição de Uvas: 100% Tempranillo. Maturado nesta safra 12 meses em barricas de carvalho francês e carvalho americano, com estadia final de 5 meses em barricas de carvalho de grande capacidade ou “foudres” antes de um estágio de 2 nos em garrafa.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro apesar dos 9 anos de guarda. No nariz o vinho mostra-se equilibrado, com carvalho integrado e aromas clássicos de frutas silvestres escuras com um toque de frescor. Na boca é de médio a encorpado, com alguns taninos firmes e elegância suficiente para contrabalançar a sua força natural. Seu final de boca frutado (amora e ameixa) tem ainda notas de baunilha, tabaco e alcaçuz, exprimindo uma bela complexidade.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda sugerida de 10 anos.

Reconhecimentos: 96 Guia Penin 2015; 96 Tim Atkin; 95 James Suckling; 94 Antonio Galloni; 93+ Robert Parker; 91 Wine Spectator.

Notas de Harmonização: Harmoniza com Carnes vermelhas assadas e grelhadas, carnes suínas, como costeletas e queijos duros, como Grana Padano.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço – Estelar (uma excelente relação de custo x benefício para uma Magnum)

Importado pela MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100

O IMPACTO DO SOLO E DO CLIMA NO SABOR DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do Vinotícias pediram mais informações sobre as influências do solo e do clima no sabor do vinho. Então, vamos comentar estes temas a seguir.

Em geral, as uvas para produção de vinho fino são da família *Vitis Vinifera* que crescem entre os paralelos 30 e 50 de latitude, onde as temperaturas médias estão entre 10 e 21°C. Podemos encontrar uvas cultivadas nas encostas pedregosas, quase sem solo, as videiras agarradas e lutando por cada centímetro de solo. Há videiras que são cultivadas em solo profundo e fértil, onde produzem quantidades surpreendentes de vigor e frutas. Outros vinhedos são plantados em solos baseados em areia, argila, lodo, xisto, giz, terra de diatomáceas, calcário ou uma mistura desses constituintes do solo.

O impacto mais profundo do solo em uma vinha é o vigor. Embora os solos também possam afetar ao surgimento de doenças nas videiras (de pragas, bactérias ou vírus), espessura da pele de uva, potencial erosivo, reflexão de calor (especialmente se o solo superficial for constituído por pedras), boa parte dos agrônomos considera que o vigor é a principal influência para a videira e, assim, para o vinho.

UM POUCO DE HISTÓRIA - Os romanos conquistavam terras e plantavam vinhedos. Da Sicília à Inglaterra, os romanos gostavam de beber vinho de todo o seu império. Há uma lenda que os Centuriões Romanos eram chamados de "Tropa da Vinha", e um caule grosso de videira era usado para estimular soldados atrasados durante marchas e exercícios a entrar no ritmo da tropa. Havia de certa forma uma dúvida, se eles estavam conquistando a glória de Roma ou a glória de Baco? A resposta, creio eu, é que era de ambos!

Menciono os romanos porque eles conheciam bastante sobre sua vitivinicultura. Quando uma nova terra era conquistada, os romanos faziam um rápido trabalho de estabelecer um sistema de agricultura que produzisse os melhores resultados para o exército, para Roma e para o militar que receberia a administração (e às vezes propriedade) das recém-conquistadas terras agrícolas. Eles avaliavam com critério o que e onde iriam plantar, para obter os resultados.

Os vales férteis entre colinas e montanhas tendem a ser áreas agrícolas de alta produção e alta fertilidade. Os solos tendem a ser profundos e ricos devido à ação aluvial das rochas e partículas do solo, lavando as colinas e montanhas e sendo movidas pela água e pelo vento nos vales. Esses vales férteis se tornariam o centro de produção de grãos para o Império Romano - era praticado em sua forma nascente nessas planícies e vales férteis.

Movendo-se desses solos com alto teor de vigor para o sopé das colinas e montanhas que os cercava, os romanos viram que as culturas de grãos, frutas e vegetais não produziram rendimentos saudáveis quando os solos se tornaram rochosos e desiguais. Era nessas encostas rochosas e mistas que os romanos plantaram oliveiras, que quase não requerem solo superficial para a produção e, entre as oliveiras, plantavam videiras para a produção de uvas e vinho. Uma estratégia que destinava os solos mais pobres para azeitonas e depois viu que as oliveiras trabalhavam para ajudar as treliças das videiras (que são em sua origem plantas trepadeiras) nas oliveiras e com isto iniciaram um estilo de desenvolvimento viticultural que mudou o mundo do vinho.

Um efeito colateral não intencional, de colocar vinhas romanas em solo pobre e rochoso foi que as videiras lutaram, cresceram menores do que quando plantadas em solo mais profundo e rico e produziam menores quantidades de frutas, e bagas menores nos cachos com peles mais espessas. Os vinhos cultivados nas montanhas e colinas ganharam reputação de qualidade e sabor profundo, o que aumentou a frequência da prática de plantar vinhedos nas encostas inóspitas e rochosas visando produzir vinhos muito expressivos.

Em média, o solo em nosso planeta se decompõe a essas porcentagens surpreendentes:

- 25% de ar (poros ou lacunas no solo)
- 25% de água (obviamente, dependendo da capacidade de retenção e disponibilidade de água)
- 45% de partículas minerais (inorgânicas: argila, lodo e areia)
- 5% de matéria orgânica na qual existe:
 - 80% de húmus (matéria vegetal modificada por insetos, bactérias etc.)
 - 10% de raízes da planta
 - 10% de organismos do solo (como bactérias, insetos, vermes, nematóides etc.)

No mundo do vinho, o conhecimento sobre o solo é como uma toca de coelho que é tão profunda quanto você quiser pesquisar. A microbiologia do solo está

mostrando que a “vida no solo” geralmente é tão importante quanto os constituintes do solo. A orgânica e inorgânica fazem uma composição incrivelmente complexa sob os nossos pés e em torno de todas as raízes de cada videira.

Os vinhedos estão sendo plantados em novos tipos de solo todos os dias e, mesmo depois de quase 10.000 anos de domesticação da videira, estamos apenas arranhando a superfície em uma ciência que define a quantidade e a qualidade potenciais de todos os vinhos do mundo.

O QUE É O TERROIR? - Terroir não é apenas uma palavra francesa; É um convite para explorar a composição entre a natureza e o artesanato que resulta nos vinhos que bebemos. É um termo que exprime a impressão digital única de uma vinha - o solo, o clima e a alma de um lugar que respira a vida em cada uva, transformada pela mão do homem na bebida de Baco.

No final, esperamos inspirar a ideia de que o terroir não é apenas um conceito. É o espírito da terra capturado em forma líquida, esperando para ser saboreada.

Compreender o terroir é como desvendar o intrincado DNA do personagem constituinte de um vinho. Ele agrega a sinergia única entre solo, clima, topografia e toque humano, que moldam os sabores e aromas de cada garrafa. Terroir é o condutor invisível de uma sinfonia interpretada pela natureza e pelo artesanato, dando aos vinhos uma identidade distinta e um senso de lugar específico. Em resumo, é a essência de um local específico de uma vinha, uma composição de elementos que moldam as uvas e, posteriormente, os próprios vinhos.

OS COMPONENTES DO TERROIR E SUA INFLUÊNCIA NOS AROMAS E SABORES DO VINHO:

SOLO: O fundamento do terroir, a própria terra em que as videiras entrelaçam suas raízes, mantém segredos que sussurram através das videiras. Diferentes tipos de solo, do calcário a argila, influenciam os nutrientes disponíveis para as videiras, ditando os sabores, texturas e aromas das uvas.

CLIMA: o maestro da natureza, o clima orchestra o ritmo diário de uma vinha. Dias ensolarados e noites frias e arejadas; chuva e umidade; Esses elementos ditam o ritmo do crescimento, afetando o amadurecimento da uva e o equilíbrio resultante de açúcares e ácidos.

TOPOGRAFIA DO SOLO: A conformação do solo adiciona suas pinceladas à tela de terroir. Encostas, altitudes e ângulos de exposição à luz solar alteram a interação das videiras com os elementos, influenciando a concentração e a complexidade das uvas.

INFLUÊNCIA HUMANA: as mãos que cuidam das videiras e criam os vinhos são parte integrante do terroir. As decisões de cada agrônomo e enólogo, desde as técnicas de poda até os tempos de colheita, interagem com o meio ambiente, imprimindo sua arte no produto final engarrafado.

Nesta trama intrincada do solo, clima, topografia e toque humano, o terroir emerge - uma tapeçaria tecida com a história e a geografia de uma vinha. Compreender o terroir é um vislumbre da alma de um vinho, uma jornada que revela a profunda conexão entre a terra e o vinho.

O PAPEL DO SOLO NO SABOR DO VINHO - Do solo da vinha até a garrafa, a jornada do vinho é uma tela pintada pela natureza e nutrida pelo trabalho e arte humana. Em meio a essa pintura, o solo sob as videiras desempenha um papel fundamental na formação da personalidade do vinho. Cada tipo de solo traz tons e texturas únicos para a tela final de sabores e aromas encontrados no vinho. Nesta exploração da interação entre textura do solo e vinho, nos aprofundamos nos diferentes tipos de solo e sua notável influência nos vinhos que saboreamos.

No artigo anterior do Vinotícias, escrevemos sobre os tipos de solos que produzem os melhores vinhos, e agora descreveremos os tipos de solos.

OS TIPOS MAIS COMUNS DE SOLOS E SUAS CARACTERÍSTICAS:

SOLOS ARENOSOS: os vinhos cultivados em solos arenosos geralmente exibem acidez brilhante e um perfil elegante. A drenagem rápida desses solos incentiva as videiras a concentrarem sua energia na produção de uvas com sabores nítidos e aromas florais. Os exemplos incluem Sauvignon Blanc de regiões vinícolas como a Austrália, onde os solos arenosos contribuem para sua acidez picante.

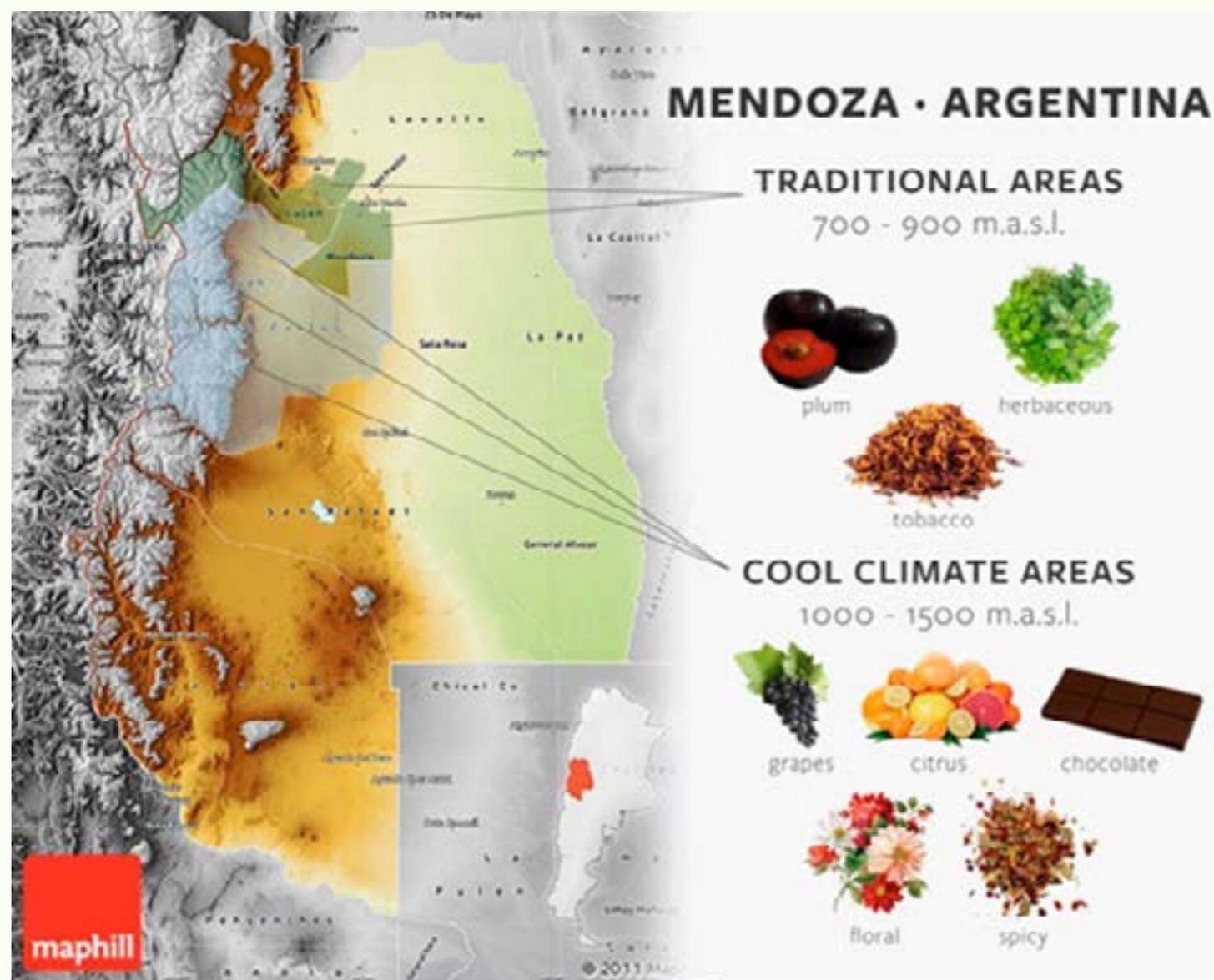
SOLOS RICOS EM ARGILA: Os solos ricos em argila fornecem ampla retenção de água, resultando em vinhos com um corpo robusto e taninos bem definidos. As uvas prosperam nesses solos, permitindo períodos de amadurecimento mais longos e desenvolvimento complexo de sabores. As uvas Merlot de Bordeaux, nutridas em solos de argila, produzem vinhos com caráter rico de frutas e uma textura aveludada.

SOLOS DE GRANITO: Solos ricos em granitos criam uma base mineral que confere aos vinhos uma notável frescura, destacando-se por sabores frutados e uma acidez vibrante. Nas vinhas do Douro, em Portugal, o solo de granito é predominante.

SOLOS VULCÂNICOS: os solos vulcânicos infundem vinhos com um toque mineral distinto e uma sutil nota de fumaça. Esses solos são bem-drenados e transmitem uma

complexidade única às uvas. As inclinações vulcânicas do Monte Etna na Sicília, por exemplo, contribuem para o caráter das uvas Nerello-mascalese, produzindo vinhos com nuances terrosas e acidez brilhante.

COMO ISSO AFETA OS VINHOS? - A influência do solo no estilo de vinho transcende o mero apoio físico. É um arquiteto de sabor, dotando uvas com atributos distintos. Os solos arenosos, por exemplo, promovem a drenagem, criando vinhos mais leves e elegantes, enquanto a argila confere profundidade e robustez. Minerais absorvidos por raízes infundem sabores, produzindo vinhos com notas terrosas sutis ou mineralidade vibrante. Vamos dar três exemplos:



ACIDEZ E PERFIL AROMÁTICO: solos arenosos, conhecidos por sua excelente drenagem, criam um ambiente onde as videiras lutam para encontrar água. Esse estresse leva as videiras a concentrarem sua energia na produção de uvas menores e concentradas. O resultado são vinhos com maior acidez e aromas intensos. Por exemplo, as uvas Chardonnay cultivadas nos solos arenosos de Chablis resultam em vinhos da Borgonha com uma acidez nítida e uma mineralidade pronunciada.

ESTRUTURA E TANINOS: Em solos ricos em argila, a retenção de água é maior, levando a amadurecimento mais lento. Esse período de maturação prolongada incentiva o desenvolvimento de peles de uva mais espessas e pigmentos de cores mais profundos. Os vinhos produzidos a partir de tais uvas possuem taninos estruturados e um corpo robusto. A região da Toscana da Itália exemplifica isso com sua uva Sangiovese, que, nutrida em solos de argila e barro, produz os vinhos complexos de Chianti.

COMPLEXIDADE MINERAL: solos vulcânicos, ricos em minerais e nutrientes, imprimem uma complexidade mineral única nos vinhos. As videiras extraem nutrientes da rocha vulcânica, resultando em vinhos com sabores de terra distintos e notas de fumaça característica. Vinhos brancos como os da uva Assyrtiko de Santorini, Grécia, prosperam em solos vulcânicos, contribuindo para sua vibrante acidez e expressão de terroir vulcânico pronunciado.

Quando visitei a Vinícola Catena em Mendoza, fiquei impressionado com o volume de pesquisas que eles fazem sobre o solo e sua influência nos vinhos. O Instituto Catena de Vinho (CWI), fundação ligada a vinícola argentina Catena Zapata, publicou um estudo que traz evidências da existência do terroir. A técnica consiste em identificar o que eles chamam de "impressão digital química do vinho" e através dela determinar o terroir de onde as uvas são provenientes e até mesmo

a safra.

Segundo a Dra. Laura Catena, fundadora do Instituto e diretora geral da Catena Zapata - "Pela primeira vez, um estudo mostra que o efeito terroir pode ser descrito quimicamente de safra a safra em regiões maiores, bem como em parcelas menores. Pudemos prever com 100% de certeza a safra de cada vinho de nosso estudo por meio de análises químicas."

A pesquisa utilizou 201 vinhos de 23 parcelas menores do que um hectare provenientes de três safras diferentes e doze indicações geográficas diversas. O resultado foi que 11 das 23 parcelas puderam ser identificadas através da técnica de cromatografia – que mapeia a estrutura molecular do vinho – com 100% de certeza e as

12 amostras restantes tiveram uma assertividade de 83%. O estudo foi considerado um sucesso e ainda está sendo aperfeiçoado com técnicas de análise sensorial e de compostos voláteis que devem complementar a pesquisa e aumentar a eficácia da técnica.

A revolução do vinho de alta altitude de Nicolás Catena Zapata levou à descoberta de um novo terroir para o vinho, o Adrianna Vineyard, com uma altitude de quase 1.524 metros. Hoje, a equipe do Instituto Catena de Vinho se dedica a estudar cada metro, rochas, insetos e micro-organismos do vinhedo Adrianna, tornando-o um dos vinhedos mais estudado do mundo.

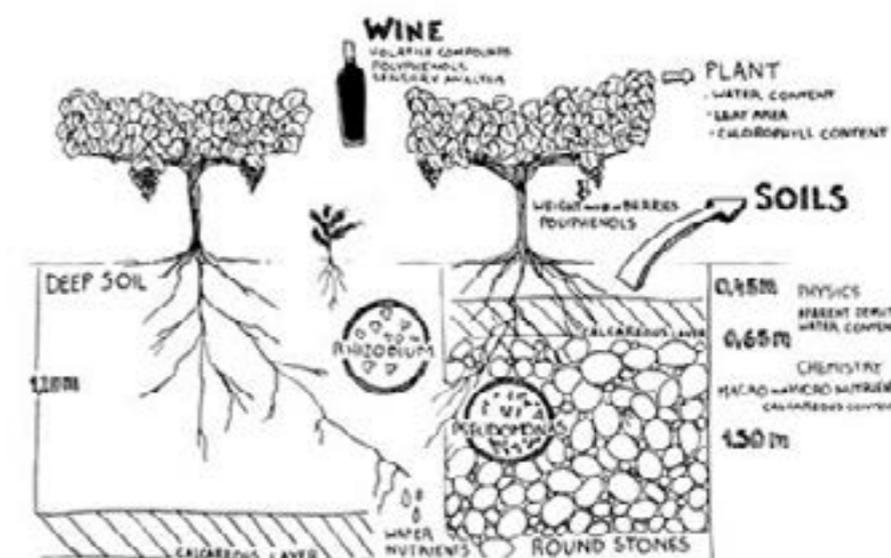
Outra pesquisa liderada pelo Instituto Catena de Vinho, sobre o impacto do solo e dos micróbios no sabor malbec no Adrianna Vineyard, se concentra em entender o efeito do terroir na qualidade e características do malbec de alta altitude. Especificamente, o Instituto está estudando duas parcelas a apenas 30 metros de distância no Adrianna Vineyard.

O objetivo é identificar como as diferenças físicas, químicas e microbianas entre as parcelas são responsáveis pelos perfis de degustação exclusivos exibidos pelo vinho Malbec. A representação gráfica destes aspectos está no desenho de Daniela Mezzatesta, engenheira agrônoma da Catena, especialista em solos e gravura e Fernando Buscema, enólogo e diretor executivo do Instituto.

Segundo Laura Catena – “Estamos ansiosos para continuar compartilhando nossa pesquisa e publicações nos próximos anos, que foram possíveis por meio de nossas parcerias acadêmicas com a Universidade da Califórnia, Davis, Universidade de Bordeaux, Universidade da Borgonha e Conselho Nacional de Pesquisa Científica e Técnica da Argentina.

Quando você provar um vinho, lembre-se que cada garrafa é um testemunho da evolução da vinha plantada num solo. O terroir, com suas características únicas, acrescenta uma camada de complexidade e autenticidade aos vinhos, transformando cada gole em uma experiência memorável e única.

Explore os terroirs do mundo através de seus vinhos e descubra as histórias que o solo tem a contar!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as 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

“VINTE ANOS DEPOIS, A PINOT BRILHA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 23/03/2024

Depois de ficar famosa com o filme ‘Sideways’, a uva tinta da Borgonha mostra o seu potencial, como comprova degustação de cinco safras.

A uva pinot noir deve muito à comédia romântica Sideways, entre umas e outras, que comemora 20 anos de seu lançamento agora em 2024. No filme, ela aparece como a melhor coadjuvante (e a merlot, como a sua vilã) numa viagem de despedida de solteiro de dois amigos pelas vinícolas da Califórnia. Miles, o anti-herói, é um apaixonado pela pinot noir, para azar da merlot. A consequência é que o sucesso do filme deu novo status à uva tinta da Borgonha, colocando a pinot noir na lista de preferências dos novos consumidores.

Também duas décadas atrás, o Chile dava os primeiros passos em direção à pinot noir de qualidade em seus vales de clima mais frios. Não só o Chile, aliás. Embalada pelo sucesso da película, a uva ganhou novos vinhedos nas mais diversas áreas vitivinícolas do chamado Novo Mundo, Brasil inclusive.

Em 2003, o país andino tinha 1.422 hectares da pinot noir cultivados, a grande maioria plantada para a elaboração de espumantes. Hoje, a pinot noir ocupa a nona posição no ranking das variedades mais cultivadas nos 130 mil hectares de vinhedos no país. São 3.870 hectares de vinhas, pelos dados da Wines of Chile. Suas uvas, agora, são utilizadas, principalmente, para a elaboração de vinhos tintos secos (aos interessados, a cabernet sauvignon segue como a variedade mais plantada no país, com 37 mil hectares de vinhedos).

A evolução da pinot noir em terroir andino nestas duas décadas pode ser exemplificada com uma degustação de cinco safras do Amayna, tinto elaborado com a variedade pela Viña Garcés Silva. Conduzida pelos irmãos Maria Paz e Matias Garcés Silva, a prova das safras de 2003, 2006, 2011, 2016 e 2020, realizada essa semana em São Paulo, marcou a comemoração dos também 20 anos da exportação dos vinhos dessa vinícola, uma das pioneiras no então recém-descoberto vale de Leyda – atualmente não apenas Leyda, mas as regiões próximas ao oceano Pacífico vêm se revelando como bons terrenos para a variedade, favorecidas pelas nevoas frias da manhã.

Leyda e o vizinho vale de San Antonio sofreram com a falta de água para a agricultura até o final dos anos 1990, e a família Garcés Silva foi uma das que investiu na irrigação do local. Seu primeiro pinot noir é o da safra de 2003, originário de um vinhedo plantado no ano 2000, com um clone da selección Valdivieso, e chega ao Brasil importado pela Mistral.....

Hoje a propriedade de 700 hectares tem 140 hectares de vinhas, das quais 45 são cultivadas com a pinot noir. Vinte anos atrás, eram 26 hectares. Deste vinhedo inicial, restam apenas 4,5 hectares com a variedade. Os demais foram replantados quando se descobriu, por estudos de terroir, que não tinham o solo apropriado para a pinot noir. Ao mesmo tempo, a pinot noir foi plantada em outros terrenos dentro da propriedade.....

Na taça, entre os cinco vinhos provados, o 2016 é o que melhor revela esse trabalho de lapidar a pinot noir para revelar a sua melhor complexidade. Como 20 anos, acreditem, ainda é muito pouco na história do vinho, é de se perguntar o que ainda virá pela frente... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinte-anos-depois-a-pinot-noir-brilha/>

“PERSONAGENS MARCANTES DO MUNDO DO VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 22/03/2024

Na milésima edição desta coluna, seis nomes que a marcaram.

Celebro com este artigo minha coluna de número 1.000 do Valor. Ciente da responsabilidade de ocupar um espaço tão precioso, sou enormemente grato pela confiança e liberdade com que o jornal me honrou desde sua edição de estreia nas bancas, em 2 de maio de 2000.

Minha relação mais estreita com o mundo do vinho começou em 1975, quando comprei dois livros com a expectativa de que contivessem as respostas a tantas questões que afloravam cada vez que eu provava um desses nobres fermentados. Mergulhei de cabeça e fui atrás de entender um pouco mais sobre o assunto. Independentemente do que aquelas e as tantas outras páginas que se seguiram me mostraram, o que aprendi de mais valioso veio através de pessoas especiais que encontrei e que compõem esse universo. Cada uma a seu jeito, com seu imenso saber, elas têm em comum desprendimento e generosidade, extrema sensibilidade e o mais puro senso de humildade. No fundo, o que faz o verdadeiro mundo do vinho ser tão sedutor e interessante são essas pessoas especiais. É a elas que dedico esta coluna.

Para tanto, juntei várias passagens que extrai dentre as 999 colunas até aqui publicadas. Elegi uma pequena parte delas, de diferentes frentes e enfoques, que ilustram bem a dimensão dessa classe privilegiada. Espero poder ir acrescentando outros nomes igualmente relevantes num futuro próximo.

AUBERT DE VILLAINÉ - Mitos mexem com a nossa emoção. No mundo do vinho, o Romanée-Conti tem esse poder, talvez mais do que qualquer outro rótulo. Foi, na verdade, para conhecê-lo de perto que fiz minha primeira viagem a uma região vinícola em dezembro de 1980. Começar do ápice pode parecer pretensioso, mas sonhos não podem ser regulados.

Não era muito comum, nem politicamente correto, alguém tocar a campainha desse templo sem prévio aviso e pedir para visitar as instalações. Era meu dia de sorte: messieurs Henri de Villaine e André Noblet, cogerente e responsável, técnico, respectivamente, estavam indo degustar os vinhos recém-produzidos e aceitaram que eu os acompanhasse. Qualquer tentativa de exprimir o que senti a partir daí e... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-as-personalidades-marcantes-do-mundo-do-vinho-que-conheci.ghtm>

“QUAIS AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA MANTER SUAS GARRAFAS DE VINHO?” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 22/03/2024

Garrafas de vinho precisam ser bem armazenadas, veja algumas dicas a respeito.

A maioria das garrafas que compramos são consumidas em poucos dias ou semanas, para conservar estas garrafas não é necessário se preocupar tanto. Basta colocá-las em local onde não bata sol, longe de fontes de calor, como o fogão na cozinha, que tudo ficará bem.

Quando, porém, temos garrafas que serão guardadas por vários meses, ou até vários anos, é necessário tomar certos cuidados. As condições ideais para a conservação duradoura de garrafas de vinho são:

- 1- Ausência de luz, o vinho é sensível a ela, por isso a maioria das garrafas é opaca.
- 2- Temperatura constante e fria, se possível abaixo dos 16°C. Mais importante, contudo, que a temperatura em si é sua constância. A variação de temperatura faz com que o líquido se dilate e contraia, sugando ar através da rolha, permitindo a entrada de oxigênio na garrafa, oxidando o vinho. Embora este seja um processo lento que pode demorar anos, as temperaturas altas, típicas do nosso país apressam o envelhecimento do vinho.
- 3- A umidade não deve ser muito baixa pois as rolhas podem ressecar, perde sua elasticidade e permitam a entrada de oxigênio na garrafa. Também não deve ser muito alta, pois neste caso favoreceria a formação de bolor nas rolhas, afetando o vinho. A umidade ideal em torno de 65%.
- 4-
- 5-
- 6-
- 7-

Para conseguir estas condições o ideal é uma adega climatizada, ou, como é comum na Europa, um porão, mais frio e com menos variação de temperatura.

O vinho bem conservado amadurece com dignidade e cresce com o tempo. O vinho mal guardado, envelhece precocemente chegando à decrepitude em pouco tempo... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/quais-as-condicoes-ideais-para-manter-suas-garrafas-de-vinho>

“REFLEXÕES OTIMISTAS SOBRE O MERCADO DE VINHOS BRASILEIRO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 15/03/2024

É preciso compreender as estatísticas de consumo e entender que o cenário é outro.

Nos preparativos para algumas aulas recentes, me debrucei sobre o status do vinho no Brasil, do ponto de vista do consumo e da produção e fiquei otimista. Por isso, compartilho aqui algumas reflexões.

Vivemos um momento expansão e ao mesmo tempo de contenção da vitivinicultura mundial. As tradicionais regiões produtoras, que já se consagraram internacionalmente e que, em tese, poderiam se sentir mais sólidas em seu mercado, têm convivido com um impacto significativo das mudanças climáticas em suas produções, gerando perdas quantitativas e até qualitativas. Isso coincide com um momento em que surgem novas produções, aumentando, portanto, a concorrência mundial neste segmento.

Há ainda uma tendência ao aumento da produção orgânica, que faz todo sentido dentro das urgências ambientais, porém é mais desafiante de ser exercida num contexto de complexidade climática.

O Brasil vive outra realidade: aqui a vitivinicultura pouco significa para a economia, mas o mercado mostra uma leve e persistente expansão. Temos um consumo per capita anual ainda “ridículo” perto de outros países – 2,4 litros/ano contra 23,8 l/ano da Argentina e 14,3 l/ano do Chile. Mas esses dados não expressam qualitativamente o que se encontra em suas entrelinhas. Somos um país extenso, com uma grande população, e a estatística per capita tende a se diluir, tendo em vista a amplitude dos dados. Elas não expressam o volume do que é consumido nem o perfil deste consumo.

Tomemos como exemplo Portugal, país que tem a mais alta taxa de consumo per capita de vinhos do mundo: 67,1 litros/ano. Considerando a sua cultura ancestral de consumo, a densidade de sua viticultura, a população e o tamanho do território (semelhante ao estado de Santa Catarina), é natural que haja uma grande concentração estatística do consumo, sem muita área de dispersão.

Se contabilizarmos os índices de consumo do sul e sudeste do Brasil, certamente serão bem menores que os dos lusitanos, mas bem maiores do que 2,4 l/ano. Quando consideramos o Brasil todo, ele é enorme, e há áreas com consumo praticamente desprezível. Mas isso não significa que o volume consumido seja pequeno. Segundo a OIV, em 2022, ocupávamos a 33ª posição de consumo per capita, mas a 15ª quando se trata do volume.

Outro aspecto dessa equação a ser considerado é que há uma mudança significativa mundial no tipo de vinho que se consome. O lema é beber menos e melhor e, no caso brasileiro, essa mudança parece mais radical, pois é trocar um vinho feito de uvas americanas, apropriadas para produção de sucos e, tecnicamente, considerado de qualidade inferior, por um vinho que pode ser bem mais caro. Então, o custo monetário da mudança é alto, ocasionando possivelmente uma redução do volume em prol do consumo de um vinho mais caro e melhor. Assim, apesar de as taxas de consumo per capita não expressarem aumento expressivo em relação ao passado, elas não representam o mesmo cenário de consumo.

Em pouco mais de 20 anos, muita coisa mudou por aqui... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/reflexoes-otimistas-sobre-o-mercado-de-vinhos-brasileiro/>

15 A 24. JUN. 2024 – VINO GOURMET PERU - VIAGEM COM EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA SAÍDA GARANTIDA

Conhecido por sua cena culinária ricamente variada, o Peru agora está procurando um lugar ao sol no mundo dos vinhos. Na realidade, ele é o país mais antigo produtor de vinho da América do Sul.

O país pode ser o próximo grande produtor de vinho, isto porque, tem a mesma altitude e influência oceânica de seu vizinho, o Chile. Além disso, não sofre com geadas e ainda se beneficia com as correntes de ar em direção aos vinhedos, proporcionando assim um equilíbrio perfeito entre temperatura e umidade.

Quando falamos do Peru, logo nos vem à cabeça a imagem de Machu Picchu e ceviche – prato peruano que tem como ingrediente peixe cru marinado em suco de limão ou outra bebida cítrica. Dificilmente, o país nos remeterá a um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

Sua produção de vinho e cultivo das uvas são feitas, principalmente, nas regiões de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash e La Libertad, sendo que a maior produção ocorre em Ica. O país possui como característica o equilíbrio essencial entre a umidade e contrastes diários da temperatura, que oferecem condições ideais de crescimento da videira.

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

Já a gastronomia peruana é fantástica! Não é toa que muitos consideram Lima a capital gastronômica da América Latina. A culinária do país vai muito além do famoso ceviche, possuindo diversos pratos típicos bem peculiares e diferentes de tudo, utilizando ingredientes que só são encontrados localmente, como carne de alpaca, além das pimentas e temperos para os mais variados gostos.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e chefs mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o ceviche.

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajies, aji mirasol, aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados





por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocopa (amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o lomo saltado (file mignon, tomate, cebola roxa, molho shoyu e batata frita servido com arroz).

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha nikkei começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o tiradito, uma espécie de sashimi acompanhado por um molho apimentado.

Peça o Roteiro que já está finalizado e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. • almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos • **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Informações e Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:54998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

NÃO HÁ ELEGÂNCIA SEM POTÊNCIA – DEGUSTAÇÃO DE PINOT NOIR ALEMÃO

As colheitas frescas são celebradas por muitos amantes e especialistas do vinho pelos seus produtos mais magros, mais ácidos e supostamente mais elegantes. Isto talvez seja ainda mais verdadeiro para Pinot Noir do que para muitas outras variedades. Mas não é tão simples. O vinho não pode ser elegante sem substância real e força interior.

Nos últimos meses, degustamos um número considerável de safras mais antigas e algumas de 2022, além de Pinot Noirs de 2020 e 2021. Olhando os resultados, pode-se chegar à conclusão de que a safra mais jovem é superior à mais velha. Mas a imagem engana porque muitos dos melhores 2020 foram provados anteriormente e publicados no último especial de Pinot Noir. Depois de três anos particularmente favoráveis para o Pinot Noir, muitos enólogos tiveram que lutar novamente pela substância e maturação em 2021.

Numa comparação direta dos melhores vinhos, a diferença entre as colheitas é particularmente perceptível entre os produtores de topo, que tentam obter o máximo de cada safra. No entanto, muitos observadores consideram que a colheita de 2021 foi particularmente bem-sucedida porque produziu vinhos tintos mais leves, mais elegantes e muitas vezes mais ácidos do que em outros anos. No entanto, por mais que amemos vinhos finos e elegantes, só podemos concordar com esta visão até certo ponto. Temos a impressão de que muitas vezes se confunde elegância com pura esbelteza, assim como só a acidez se confunde com frescura e tensão. Porém, assim que a elegância é comprada ao preço da falta de corpo, de força interior (não estamos aqui explicitamente a falar de teor alcoólico), de profundidade e de estrutura, deixa de ser elegância. Imagine uma bailarina sem força e tensão corporal. Alerta de spoiler: isso não existe.

Um dos maiores erros que um produtor de Pinot Noir pode cometer é colher as uvas tarde demais. Vinhos espessos, de baixo contorno, quentes e com alto teor alcoólico, produzidos a partir de uvas muito maduras, não apresentam estrutura real, mesmo que sejam vigorosamente acidificados ou tratados com madeira nova. O segundo grande erro, porém, é exatamente o oposto: colher as uvas muito cedo. Se você focar apenas na acidez ou fizer tudo o que puder para manter o álcool baixo e negligenciar a maturação necessária, acabará com vinhos que podem ser bastante animados na juventude; podem até ser celebrados por fãs e degustadores de vinho que estão principalmente interessados em efeitos superficiais. Mas a diversão não dura muito porque falta aos vinhos a estrutura, profundidade e substância necessárias.

Por esta razão, as safras maduras de Pinot Noir geralmente permanecerão sempre superiores àquelas que dificultam o amadurecimento de uvas saudáveis, mesmo que isso possa ser diferente para vinhos individuais. Os céticos só precisam voltar alguns anos: enquanto os vinhos das safras “elegantes” e mais ácidas de 2008 e 2010, por exemplo, na maioria dos casos já passaram do seu auge (e às vezes até um pouco mais), seus equivalentes 09 são frequentemente ainda em pleno andamento.

Neste contexto, é ainda mais notável a quantidade de bons Pinot Noirs produzidos em 2021. Quase 120 vinhos receberam 88 pontos ou mais, com quase 50 vinhos a pontuarem 90 pontos ou mais, e é de esperar que mais alguns o façam, se acrescentado por aquelas vinícolas que geralmente lançam seus vinhos um pouco mais tarde. Os melhores Pinots da safra possuem energia, firmeza, muitas vezes um frescor maravilhoso e, acima de tudo, a substância necessária para amadurecer bem. É aqui que a safra pode aproveitar seus pontos fortes.

Em 2021, existem muitos vinhos de gama média que normalmente teriam uma classificação um pouco mais elevada, que muitas vezes têm um sabor excelente, mas que, em última análise, carecem da substância e profundidade necessárias para obter classificações superiores. Concorrem com vinhos que sempre estiveram na categoria de qualidade média, mas muitas vezes são consideravelmente mais baratos. Esta categoria de Pinot Noirs muito bons e acessíveis é um pouco menor do que o habitual em 2021, mas como sempre, vale a pena ficar atento a estes vinhos. A única coisa que se aplica aqui em particular é: beba estes vinhos enquanto eles estão bem; não os coloque no porão ou adega por 10 anos!

Mas não estamos falando apenas dos tintos. Quase 100 dos Pinot Noirs degustados recentemente eram rosés ou brancos. E há muita coisa acontecendo aqui. Embora o clássico Pinot Blanc permaneça pouco exigente, uma nova cultura rosé se desenvolveu nos últimos anos: longe das bebidas banais, doces e comuns e em direção a vinhos sérios com caráter real. Eles definitivamente merecem a atenção até dos amantes do vinho mais exigentes. A tendência é

menos pronunciada nas versões prensadas em branco, mas também aqui há vinhos que valem a pena, muitas vezes a preços muito favoráveis. Já cobrimos detalhadamente em outro lugar como os vinhos espumantes se tornaram bons, mas também não queremos ignorar isso aqui.

Atualmente provamos mais de 600 Pinot Noirs de todas as cores, o melhor dos quais apresentamos aqui. Você encontrará links para todos os resultados e produtores no final de cada lista.” ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/no-elegance-without-power-tasting-german-pinot-noir?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_12&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 20/03/2024).

ARINARNOA PODE SE TORNAR VARIEDADE DE UVA DO FUTURO EM BORDEAUX – TESTE CONFIRMA ADEQUAÇÃO PARA VINHOS TÍPICOS

O Château La Tour Carnet, em Bordeaux, publicou os resultados iniciais da sua investigação sobre a tolerância ao calor e ao stress hídrico de novas castas tintas. A variedade Arinarnoa, em particular, revelou-se resistente à seca e ser aromática. Isto foi relatado por Marc Plantevin do La Tour Carnet em uma conferência em Bordeaux.

Em 2013, o Chateau plantou uma vinha experimental com 75 castas, 26 das quais estão agora em análise mais aprofundada. As vinhas são aquecidas através de cabos de aquecimento e simulam-se as condições climáticas previstas para o ano de 2050. A vindima começará, portanto, duas a três semanas mais cedo do que hoje. A Plantevin está analisando a fenologia, a resistência à escassez de água e o teor de ácido málico dos mostos. A casta Arinarnoa apresentou características particularmente favoráveis: a formação tardia dos botões torna-a menos suscetível às geadas da primavera e a descoloração ocorre mais tarde, explicou Plantevin. A casta revela-se resistente à seca e preserva a acidez dos seus mostos devido à lenta degradação do ácido málico. Também produz bons rendimentos.

Para testar a sua adequação aos vinhos típicos de Bordeaux, a Plantevin produziu 89 microvinificações da vinha teste em quatro colheitas, que foram degustadas por especialistas. Arinarnoa foi descrito como típico dos vinhos de Bordeaux. A única variedade com classificações igualmente boas foi Manseng Noir. Mesmo uma mistura de Bordeaux contendo 30% de Arinarnoa foi considerada “muito típica de Bordeaux”.

Nestes testes, a Touriga Nacional, autorizada para Bordeaux em 2019, foi descrita como atípica, tal como muitas outras castas testadas na adega. Apesar dos resultados promissores, Marc Plantevin permanece cauteloso: “Não existe uma variedade de uva perfeita e o tipo de solo não deve ser negligenciado. Petit Verdot, Carménère e Cabernet Sauvignon ainda não deram a última palavra”. (al/fonte:vitosfera)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/arinarnoa-could-become-the-grape-variety-of-the-future-in-bordeaux-trial-confirms-suitability-for-typical-wines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_12&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 21/03/2024).