



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**DESCOMPLICANDO OS VINHOS DA SAUVIGNON BLANC – CONHECENDO O SANCERRE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**DESCOMPLICANDO OS VINHOS DA SAUVIGNON BLANC –  
CONHECENDO O SANCERRE - *POR MÁRCIO OLIVEIRA***

**“O ESPUMANTE DA RAINHA É BOM E  
É INGLÊS” - *POR SUZANA BARELLI***



08



11

**“NOVOS VINHOS DE VINHAS VELHAS  
ESPAÑOLAS” - *POR ERIC ASIMOV***

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 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 !

## COELHEIROS VINHA DO TACO 2010 – ALENTEJO – PORTUGAL

Uma propriedade histórica, com um legado que remonta ao séc. XV, a Herdade de Coelheiros é um dos melhores produtores do Alentejo e de Portugal. Seus vinhos grandiosos sempre foram presença obrigatória nas adegas dos enófilos da península ibérica, sendo uma verdadeira referência entre os vinhos do Alentejo.

Situada na nascente junto da barragem, a Vinha do Taco é emblemática porque foi aqui que a família Silveira apresentou aos seus amigos os primeiros vinhos de Coelheiros. Foi plantada em 2001, onde se encontra a casta Petit Verdot que está na base deste vinho. O Vinha do Taco é produzido apenas em anos de excepcional qualidade e em quantidades limitadas. O vinho madura por 18 meses em carvalho francês e 5 anos em garrafa antes de sair ao mercado.

**Corte de uvas:** 100% Petit Verdot. De maturação tardia e rendimento baixo, a casta Petit Verdot dá origem a vinhos com boa acidez e elevada capacidade de envelhecimento.

**Notas de Degustação:** Tinto com cor ainda de boa intensidade, sem demonstrar grande evolução. Nariz com notas terrosas, cogumelos, especiarias como canela e nota de madeira e alcaçuz. No paladar o vinho tem taninos macios, boa acidez, corpo médio para encorpado, criando um bom equilíbrio, persistência longa com final elegante com algo de especiarias. Álcool: 15%, mas não parece ter por que é muito equilibrado.

**Estimativa de Guarda:** a vinícola marca mais de 10 anos de guarda. Portanto, foi bebido num bom momento, mas ainda aguenta mais 2 ou 3 anos.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com carnes vermelhas e de caças, carnes de aves, galletos, massas com molhos com base em carne, risoto de cogumelos, além de queijos meio maduros de sabor intenso e cogumelos.

**Reconhecimentos da Crítica: 91RP**

**Serviço:** sirva entre 17 e 18°C (Bebemos numa taça grande de Bordeaux). Recomendo decantar para separar as borras.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$\$**

**EM BH – MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100**



## MONTE MEÃO VINHA DOS NOVOS 2014 – DOURO – PORTUGAL

A Quinta do Vale Meão é um fantástico produtor que, em pouco tempo, se tornou um dos maiores nomes de Portugal. Chamado de “Barca Nova”, pois é produzido com uvas dos mesmos ótimos vinhedos que produziam o Barca Velha até o ano 2000. Recentemente, Quinta do Vale Meão foi considerado pela Revista de Vinhos (de Portugal) como o melhor vinho tinto de Portugal, em uma prova na qual participaram 27 dos maiores tintos lusitanos.

Em 1971 a Quinta do Vale Meão usou os decursos da desapropriação da Barragem da Valeira para o plantio de uvas autóctones, privilegiando a Touriga Nacional, que não época havia sido quase abandonada na região do Douro devido à sua baixa produtividade. Hoje, a Touriga Nacional é uma das castas mais emblemáticas de Portugal e as vinhas já antigas da Quinta do Vale Meão são um patrimônio invejável para produção de grandes vinhos.

As uvas são pisadas artesanalmente. A fermentação é feita em barricas por mais ou menos 10 dias. O vinho madura por 15 meses em barricas de carvalho francês usadas de 225 litros.

**Corte de uvas:** 100% Touriga Nacional.

**Notas de Degustação:** Vinho tinto com cor escura, profunda. Os aromas lembram floral de violetas e depois a fruta cítrica madura. No paladar os sabores repetem o perfil floral, com taninos macios, acidez viva, dando muita elegância e equilíbrio ao vinho. Fim de boca persistente e elegante. 14% de Álcool.

**Estimativa de Guarda:** a vinícola marca mais de 10 anos de guarda. Portanto, foi bebido num bom momento, mas ainda aguenta mais 3 a 4 anos.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com carnes vermelhas e de caças, carnes de aves, galetos, massas com molhos com base em carne, risoto de cogumelos, além de queijos meio maduros de sabor intenso e cogumelos.

**Reconhecimentos da Crítica:** 93RP, 92WS,

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e decante por pelo menos 60 minutos).

**Faixa de Preço - \$\$\$\$\$**

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



# DESCOMPLICANDO OS VINHOS DA SAUVIGNON BLANC – CONHECENDO O SANCERRE

POR MÁRCIO OLIVEIRA



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

Sancerre é uma pequena região vinícola no centro da França, famosa por seus vinhos brancos crocantes e aromáticos feitos de Sauvignon Blanc. Fica na margem esquerda do rio Loire e fica em frente a outra famosa denominação de Sauvignon Blanc, Pouilly-Fumé. Também é conhecida pelos seus queijos de cabra de alta qualidade, que são uma excelente combinação para o vinho local. As vinhas aqui cercam a cidade de mesmo nome, que fica no topo de uma colina em forma de feijão com vista para o rio Loire.

O vinho clássico Sancerre é branco, fortemente ácido e tem aromas pungentes de groselha, grama, urtiga e uma pitada de mineralidade pedregosa. Exemplos mais ricos e maduros - particularmente aqueles de locais mais quentes e voltados para o oeste com solos calcários - geralmente mostram notas mais frutadas de maracujá e casca de limão. Sancerre é tipicamente menos “óbvio” do que os mais famosos estilos do Novo Mundo de Sauvignon Blanc; com menos aromas de grama verde cortada ou de maracujá azedo que as de Marlborough e menos abertamente cítricas que as de Casablanca.

É apenas a partir de meados do século XX, com a criação da denominação protegida de Sancerre, que o nome da vila tem sido tão fortemente associado aos vinhos brancos. Antes disso, o distrito era mais conhecido por seus tintos de corpo leve. Hoje, o Sancerre Rouge tinto – feito exclusivamente de Pinot Noir – responde por menos de 20% da produção anual do distrito.

Até que a filoxera eliminou vastas extensões de vinhedos na década de 1860, os vinhedos aqui eram plantados principalmente com variedades de vinho tinto, como Gamay e Pinot Noir. Os vinhos brancos eram minoria e eram feitos não de Sauvignon, mas de Chasselas. Quando a solução para a epidemia de filoxera foi identificada (enxertando videiras europeias em porta-enxertos americanos), as videiras Sauvignon Blanc mostraram-se mais responsivas do que essas outras variedades. Assim, a Sauvignon passou a ser a variedade mais plantada de Sancerre – um desenvolvimento sem o qual o distrito e seus vinhos provavelmente não seriam tão famosos como são hoje. Pequenas quantidades de Chasselas ainda são cultivadas na área, principalmente no lado oposto do Loire, em torno de Pouilly-sur-Loire.

Sancerre está localizada no extremo leste da principal área de vinhedos do Vale do Loire, a centenas de quilômetros dos vinhedos mais a oeste da região. Na verdade, está mais perto da Côte d’Or da Borgonha do que das outras principais regiões vinícolas do Loire, Anjou e Touraine. A apenas 80 quilômetros de distância fica o distrito mais ao norte da Borgonha, Chablis, cujos famosos solos Kimmeridgianos também são uma característica do terroir aqui em Sancerre.

A região tem um clima relativamente frio e continental. A Sauvignon Blanc prefere clima mais fresco e temperado em geral, e essas condições no Vale do Loire ajudam a preservar a acidez natural da variedade.

A área vitícola de Sancerre cobre um trecho de 24 quilômetros de colinas na margem oeste do Loire. Cerca de 2.800 hectares de vinhas são agora dedicados à produção de vinhos da denominação, quase o dobro da área cultivada quando a denominação Sancerre foi criada em novembro de 1936. A indústria vinícola do Vale do Loire enfrentou dificuldades econômicas significativas na última década (devido a uma combinação de colheitas fracas e do mercado internacional de vinhos cada vez mais competitivo), mas Sancerre sentiu esta pressão com menos intensidade do que outros distritos. Sua forte reputação histórica - juntamente com



Terres blanches



Silex



Caillottes

o apelo de seu estilo de vinho para os consumidores de vinho modernos - permitiu a Sancerre manter seu status de “rei da colina” do Vale do Loire.

Para aqueles que estão curiosos para saber como Sancerre difere de outras formas de Sauvignon Blanc, a resposta pode ser encontrada no terroir do vinho. O solo de Sancerre confere a estes vinhos uma grande quantidade de características esfumadas e duras, que são inconfundíveis no primeiro gole. As videiras são plantadas em colinas de calcário, o que - juntamente com o clima - ajuda a influenciar as uvas Sauvignon Blanc em um grau notável. A acidez é maior do que a normalmente encontrada na uva, e os sabores de camomila e pêssego branco permeiam o nariz do vinho Sancerre.

Os tipos de solo são motivo de orgulho para os viticultores de Sancerre. Eles são divididos claramente em três tipos principais: giz, cascalho calcário e sílex (sílex). Este último é frequentemente creditado pelo aroma distinto e esfumado de “pierre à fusil” (pedra de isqueiro) encontrado em alguns Sauvignon desta parte do Vale do Loire.

Existem três tipos diferentes de solo na região de Sancerre – caillottes (calcário puro), terres blanches (calcário argiloso) e silex (sílex). As caillottes e terres blanches representam 40% cada uma.

**AROMAS DO SANCERRE** - O aroma é claro em alguns vinhos Sancerre – mais obviamente os das vinhas orientais mais próximas do Loire. É a razão por trás do pseudônimo tradicional de Sauvignon Blanc Fumé – que sobrevive em nome do vizinho e rival de Sancerre, Pouilly-Fumé.

Procure aromas cítricos, flor de sabugueiro, grama e algumas notas de groselha no seu vinho branco seco Sancerre, dependendo do produtor e da garrafa específica. Muitos vinhos mostram um adorável caráter mineral e os melhores exemplos são conhecidos pela textura deliciosa e multicamada no paladar.

Pela sua mineralidade, há críticos de vinhos que consideram Sancerre e Chablis de “gêmeos de clima e solo, que por acaso se encontram cultivando diferentes variedades de uvas”.

**COMPARANDO SANCERRE E SAUVIGNON BLANC DA NOVA ZELÂNDIA:** Qual é a diferença? Existem ótimos vinhos em ambos os campos, e é muito difícil generalizar no mundo do vinho. No entanto, a Sauvignon Blanc é uma variedade de uva aromática e os vinhos varietais clássicos de Marlborough, na Nova Zelândia, podem oferecer aromas mais pronunciados em sua Taça – talvez com mais notas de groselha ou maracujá vindo à tona.

Em vez dos aromáticos extravagantes que você encontraria em um Sauvignon Blanc estereotipado da Nova Zelândia, por exemplo, o Sancerre branco se concentra na estrutura e na textura derivadas de suas origens.

**GUARDA** - Muitos dos vinhos Sancerre estão prontos para serem bebidos ainda jovens, mas também há exemplos dignos de idade.

Você pode desfrutar de um Sancerre quando é jovem e fresco, mas se você comprar um Sancerre de primeira, obterá uma complexidade adicional com 10 ou 15 anos na adega que você não encontraria em outros Sauvignon Blancs.

**HARMONIZAÇÕES** - Uma combinação clássica com o vinho branco Sancerre seria o queijo de cabra. Mas prefira queijos jovens, ou seja, aqueles que não são maturados, porque o sabor forte pode ser um problema.

Pelas suas características elegantes e pétreas, Sancerre é um complemento perfeito para uma grande variedade de alimentos. Ele brilha quando combinado com frango assado, fruto do mar, peixe grelhado ou carnes brancas grelhadas. É tão eficaz quando combinado com saladas e pratos de legumes grelhados, mas Sancerre também não precisa de acompanhamento para ser apreciado sozinho.

Sancerre produziu principalmente vinho tinto de Pinot Noir e Gamay até a chegada da filoxera na segunda metade do século XIX. Hoje, na denominação Sancerre, o Sauvignon Blanc agora responde por aproximadamente 80% da produção, com o Pinot Noir apenas 20%.

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações e pesquisas).

## Sancerre

and its communes



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

## “O ESPUMANTE DA RAINHA É BOM E É INGLÊS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 19/02/2022

O brinde do Jubileu de Prata da rainha Elizabeth II, comemorado em vários eventos durante o ano, será com um espumante inglês. Mais do que um sinal de patriotismo, a escolha da nacionalidade das borbulhas chama atenção para a qualidade crescente dos espumantes elaborados na Inglaterra.

Segundo o Palácio de Buckingham, será um rótulo especial, inspirado no manto que Elizabeth II usou em sua coroação, 70 anos atrás. O espumante é um blend com 50% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir e 10% de Pinot Meunier, as clássicas uvas dos champanhes.

Os fãs da realeza poderão comprar a garrafa comemorativa por £ 39, o equivalente a R\$272, se adquirida em Londres. O dinheiro vai reverter para a Royal Collection Trust, que reúne as obras de arte da realeza inglesa.

Não há dúvidas de que a rainha terá um produto de qualidade em sua taça, elaborado nas regiões de Kent e West Sussex. O sul da Inglaterra vem se especializando em fazer borbulhas de personalidade, daquelas capazes de rivalizar com os bons champanhes (o nobre espumante francês, elaborado na região de mesmo nome, no norte da França). Na verdade, os ingleses sempre tentaram elaborar vinhos, mas as baixas temperaturas da primavera não permitiam a completa maturação das uvas. Em anos de frio mais rigoroso, nem colheita tinha.

O cenário começou a mudar com as transformações do clima nas últimas décadas. O frio continua, mas as uvas conseguem amadurecer na maioria das safras. A acidez, característica de vinhos elaborados em climas mais frios, é uma marca desses espumantes. Tecnicamente... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-espumante-da-rainha-e-bom-e-e-ingles,70003982032>



## "A ARTE E AS DIFICULDADES DE SER SOMMELIER" - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 18/02/2022

VPofissional deve ganhar credibilidade ao manter longe a imagem de que ele está lá para empurrar vinho caro ao cliente.

Já na Antiguidade, o vinho, a mais nobre das bebidas, atendia a um ritual cercado de cuidados ao ser servido. Neste passado rico de grandes celebrações, durante os banquetes eram utilizados escravos para dar de comer aos convivas enquanto aos nobres cabia o serviço do vinho, pela atenção e maior cuidado que ele exigia. O ato de servir vinho é uma especialidade que se desenvolveu gradualmente ao longo dos séculos, até se afirmar como verdadeira arte com os grandes restaurantes que se estabeleceram há 200 anos. O artista em questão é o sommelier.

A profissão de sommelier adquiriu ao longo dos anos limites bem mais largos. É bem mais ampla do que simplesmente montar a carta de vinhos selecionando as garrafas que a casa deve comprar, fazer a gestão da adega, recomendar aos clientes os rótulos mais adequados para os pratos escolhidos e servi-los corretamente. Ser sommelier requer vasto conhecimento e paladar para vinhos e para comidas, aptidões que se desenvolve e se aprimora com estudo e dedicação.

Acrescente-se ainda ser fundamental que o profissional responsável pelos vinhos de um restaurante tenha muita habilidade no trato como cliente. É saber aproximar os que têm receio de se expor, ter paciência com os mal-humorados, levar com classe os aspirantes a "connaisseur" e, principalmente, ganhar credibilidade ao manter longe a imagem de que ele está lá para empurrar vinho(caro).

Na verdade, o que sintetiza todas essas etapas pode ser resumida em: sommelier é um profissional que contribui para transformar o que, em muitos casos, é um simples ato de comer num grande prazer. O objetivo é fazer com que as melhores expectativas de seus clientes sejam superadas. Eles estão lá para ter grandes momentos. Dessa forma a casa para a qual ele trabalha alcança sucesso.

Dentro dessa premissa e como requinte que a globalização da cultura gastronômica impôs, o sommelier tem que aprofundar seus conhecimentos em áreas inerentes aos prazeres da mesa no seu sentido mais amplo, caso de águas, cerveja, chás e cafés, bebidas e destilados e charutos. Isso exigiu melhor preparo dos profissionais o que tem sido possível comprovar nos candidatos que se apresentam nos campeonatos internacionais da categoria.

Esse gênero de competição foi sempre uma forma eficiente de aprimorar o nível dos profissionais que trabalham em restaurantes estrelados, seja por servir de incentivo para se preparar melhor em sua função, expondo-se a testes de alto nível, quando ... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-arte-e-as-dificuldades-de-ser-sommelier.ghtml>

## “SALÕES, FEIRAS E FESTIVAIS DE VINHO DE 2022” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 11/02/2022

A pandemia da Covid-19 causou estragos de toda ordem para os mais diversos campos, com algumas exceções de setores que, do ponto de vista econômico, até foram favorecidos pelas demandas de suprimentos para o combate à doença ou por mudanças no estilo de vida das pessoas confinadas e em home office. Falo, por exemplo, de toda a rede de apoio à saúde, que trabalha com a elaboração e aplicação de testes, vacinas, oxímetros, medicamentos; ou do setor que gira em torno do delivery e do e-commerce, como transportadoras, produtores e fornecedores de embalagens, sem contar a própria área de tecnologia, que esteve na pavimentação de toda a estrutura que permitiu a sociedade funcionar.

No campo do vinho, diante do aumento do consumo, a venda direta pela internet e pelo grande varejo compensou muitas perdas que a paralisação do setor de restaurantes, da hotelaria e do enoturismo provocou. Só no segundo semestre de 2021 é que esses setores voltaram a funcionar de forma mais efetiva, mesmo assim, sujeitos a reaberturas e lockdowns. Uma área que anima e movimenta muitos negócios no universo do vinho são os salões, feiras e festivais de vinhos, voltados para o grande público, para os profissionais dos vinhos ou em formato híbrido.

Em 2020, boa parte desses eventos foi cancelada ou assumiu um formato virtual, que acabou vigorando em 2021, com alguns retornos pontuais, muitas vezes adiados, diante das incertezas do impacto lesivo das novas variantes do coronavírus. 2022 é o ano do retorno de muitos desses eventos no formato presencial e, podemos dizer, que há até uma concentração de atrações, em função da grande paralisação. Fiz um levantamento de algumas feiras e festivais importantes de impacto internacional para compartilhar aqui. Há muitas atrações e existem muitos mais, inclusive que acontecem no Brasil, mas cujas datas para 2022 eu não consegui identificar. Recomendo pesquisar mais sobre essas oportunidades para checar formatos, se restritos a profissionais ou abertos ao grande público, e tentar aliar viagens com conhecimento, compras de vinhos e entretenimento enogastronômico:

- Wine Paris & Vinexpo Paris (França), 14 a 16/2/22;
- Millésime Bio – Montpellier (França), 28/2 a 3/3/22;
- Vinexpo America – Nova York (EUA), 9 a 10/3/22;
- La Saint-Vincent Tournante – AOC's próximas a Beaune, Borgonha (França), 19 e 20/3/22;
- Salão de Vinhos Independentes de Strasburgo (França) – 25 a 28/3/22;
- Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape (França) – 1º a 30/4/22;
- Salon de Decouvertes do Rhône – Avignon, Tain l'Hermitage (França), 4 a 6/4/22;
- Vinitaly – Verona (Itália), 10 a 13/4/22;
- Champagne Tasting à Paris (França) – 14 a 15/5/22;
- Prowein Feira de Vinhos – Dusseldorf (Alemanha) – 15 a 17/5/22
- Bordeaux Wine Week – Bordeaux (França), 16 a 23/6/22;
- Feira Naturebas Brasil – São Paulo, 18 e 19/6/22;
- Good Food & Wine Show – Sydney (Austrália), 24 a 26/6/22;
- Santa Barbara Wine & Food Festival – Santa Barbara, Califórnia (EUA), 15 a 16/7/22;
- Rheingau Wine Festival – Wiesbaden (Alemanha), 12 a 21/8/22;
- Stuttgart Wine Festival – Stuttgart (Alemanha), 24/8 a 04/9/22;
- San Mateo Rioja Festival – Logroño (Espanha), 21 a 25/9/22;
- Provinho Brasil – São Paulo, 27 a 29/9/22;
- Bardolino Wine Festival – Bardolino (Itália), 1º a 04/10/22;
- Toast Martinborough (vinhos Wairarapa) – Martborough (Nova Zelândia), 20/11/22... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/saloes-feiras-e-festivais-de-vinho-de-2022/>

## “NOVOS VINHOS DE VINHAS VELHAS ESPANHOLAS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 17/02/2022

Uma geração mais jovem de produtores e produtores olha para as vinhas antigas e as uvas tradicionais para dar uma nova identidade aos vinhos tintos espanhóis. Pode parecer paradoxal que a nova onda de produtores que tem dinamizado a indústria vinícola espanhola nos últimos 20 anos se concentre principalmente em recursos muito antigos.

Isso porque em todo o país – da costa mediterrânea ao Atlântico e até as Ilhas Canárias na costa do Marrocos – a Espanha possui uma grande riqueza de vinhas antigas, algumas já no segundo século.

Hoje estas vinhas são acarinhadas por viticultores e produtores com uma compreensão e valorização da importância do património e da tradição.

As vinhas não só oferecem importantes insights sobre o pensamento vitivinícola das gerações mais antigas, como permitem uma continuidade da cultura, que às vezes evolui em direções inesperadas. E, na opinião de muitos viticultores e produtores, as vinhas velhas oferecem uvas de qualidade inigualável, mesmo que a idade tenha diminuído a sua produtividade.

A compreensão de sua importância tem sido bastante recente e nada universal. O vinho, como a arquitetura, é regularmente puxado entre preservação e desenvolvimento, tradição e moda, protegendo a história e abrindo caminho para novas visões.

Aqui na Wine School, entendemos que o que está no copo nunca é apenas vinho, por mais delicioso que seja. Toda boa garrafa tem uma história para contar, que quase sempre potencializa o prazer de abrir o vinho, derramá-lo e bebê-lo.

No último mês, examinamos vinhos tintos de três desses novos produtores espanhóis que estão rejuvenescendo a noção do que são os vinhos espanhóis.

Suas histórias são particulares da Espanha, mas histórias semelhantes são contadas em todo o mundo vitivinícola, onde quer que a história da vinificação remonta ao século 19 ou anterior.

Em toda a Europa, na Califórnia e Chile, Austrália e África do Sul, vinhas velhas foram arrancadas e substituídas, quer por vinhas mais novas, mais produtivas, quer por uvas consideradas mais procuradas. Às vezes, eles eram simplesmente pavimentados para moradias, prédios de escritórios e fábricas.

Levou agricultores e produtores visionários de todo o mundo a reconhecer o potencial desses vinhedos para produzir ótimos vinhos e o valor de sua herança cultural.

Muitas vezes, parece que uma ou duas gerações foram saltadas entre os tratadores mais velhos que preservaram estas vinhas e os produtores mais jovens a quem representam uma oportunidade de fazer expressões excepcionais dos terroirs. No meio, as uvas muitas vezes foram para vinhos a granel ou foram misturadas em cooperativas para fazer misturas indescritíveis.

Esses anos intermediários, aproximadamente a última metade do século 20, foram uma época de globalização. O vinho, grande parte do qual por tanto tempo havia sido produzido para consumo local, estava sendo enviado para todo o mundo. Como em muitos países produtores de vinho, as regiões espanholas menos estimadas não confiavam em suas uvas ou tradições locais. Muitos tentaram dar aos seus principais mercados de exportação, como os Estados Unidos, o que achavam que queria, ou seja, variedades populares como cabernet sauvignon e merlot que foram produzidas imitando estilos internacionais.

Viajando pelas regiões vinícolas espanholas, você pode ver em lugares como Manchuela ou Sierra de Gredos onde as vinhas merlot substituíram as vinhas mais velhas. Mas agora a situação se inverteu. As uvas internacionais ficam em falta, enquanto os produtores procuram vinhas mais antigas.

Esse foi o caso dos produtores das três garrafas que sugeri para beber no último mês. Foram eles: Envínate Ycoden-Daute-Isora Benje Tinto 2020, Laura Lorenzo Datterra Viticultores Camino de la Frontera Viño Tinto 2019 e Goyo García Viadero Ribera del Duero Joven de Viñas Viejas 2019.

Todos os três produtores incorporam um senso semelhante: o respeito pela terra e pela cultura e o desejo de expressar suas características no vinho. Todos cultivam sem produtos químicos ou tratamentos artificiais e produzem vinhos com manipulação mínima... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/02/17/dining/drinks/wine-school-red-spain.html>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### NOVO MOSCATO CONTRA A DECADÊNCIA E AUTO-EXPLORAÇÃO

Jovens viticultores do Piemonte lutam para preservar suas encostas íngremes.

Cada vez mais encostas íngremes na região italiana de Moscato estão sendo abandonadas. Seu cultivo é extremamente caro, as uvas já não rendem o suficiente. Um grupo de jovens enólogos quer acabar com essa tendência.

Sua marca coletiva "Sorì Eroici" visa dar um novo valor aos vinhos. Francesco Bocchino da Tojo Winery precisa de quase 1.000 horas de trabalho por ano para cultivar um hectare de encostas íngremes. Quase tudo tem que ser feito manualmente, suas vinhas são muito inclinadas para máquinas maiores, as distâncias entre as fileiras de videiras são muito pequenas. Estou com o viticultor em uma de suas encostas. O sol da manhã está aquecendo nossos rostos, estou um pouco sem fôlego da subida. Lá de cima, a vista é incrivelmente linda. Estamos no município de Santo Stefano Belbo, no coração da região de Moscato, olhando através de um mar ondulante de colinas a oeste em direção a Castiglione Tinella.

Esses vinhedos montanhosos são chamados de "Sorì" no dialeto do Piemonte. Isso significa "montanhas beijadas pelo sol", explica Francesco Bocchino, "porque as vinhas aqui desfrutam de uma luz solar particularmente intensa". Existem cerca de 1.400 hectares desses locais íngremes na área de cultivo. Eles têm uma inclinação de mais de 40 por cento e, em alguns casos, a inclinação é de até 60 por cento. Eles são inadequados para máquinas. "Aqueles que trabalham nessas encostas íngremes com um pequeno trator arriscam a vida. Mas muitos fazem isso para economizar custos e esforços", diz o jovem de 28 anos.

Suas videiras têm em média 60 anos e, portanto, plantadas muito de perto. As linhas estão a menos de 1,50 metros de distância. Nenhum trator pode passar. "Enquanto máquinas e drones menores e controlados remotamente forem usados apenas em caráter experimental para aplicar pesticidas, tenho que fazer todo o trabalho manualmente", diz Francesco... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/neuer-moscato-gegen-verfall-und-selbstaubeutung-junge-winzer-im-piemont-kaempfen-fuer-den-erhalt-ihrer-steillagen?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/neuer-moscato-gegen-verfall-und-selbstaubeutung-junge-winzer-im-piemont-kaempfen-fuer-den-erhalt-ihrer-steillagen?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus - Raffaella Usai – 15/02/2022).

### CONSUMO DE VINHO PELOS ALEMÃES PERMANECE ESTÁVEL EM 20,7 LITROS PER CAPITA/ANO

O Instituto Alemão do Vinho publica balanço atual do consumo de vinho. De acordo com o balanço atual do consumo de vinho, o consumo per capita de vinho na Alemanha permaneceu estável em relação ao mesmo período do ano passado. Assim, o consumo na campanha vitivinícola 2020/2021 foi de 20,7 litros por pessoa.

O estudo elaborado pela Associação Alemã de Vitivinicultores mostra um consumo inalterado de 17,2 milhões de hectolitros de vinhos nacionais e estrangeiros. O volume de espumantes também se manteve constante na última campanha em 2,7 milhões de hectolitros. Isso corresponde a um consumo de espumante de 3,2 litros por pessoa e ano. Se somados o consumo de vinhos tranquilos e espumantes, o volume total é de 19,9 milhões de hectolitros, o equivalente a 23,9 litros de vinho e espumante per capita e ano.

Com esta quantidade, a Alemanha ocupa o quarto lugar entre os maiores mercados consumidores de vinho do mundo. De acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a maior parte do vinho é consumido nos EUA (33 milhões de hl), seguido pela França (24,7 milhões de hl) e Itália (24,5 milhões de hl).

"O saldo inalterado do consumo de vinho do ano de comercialização anterior mostra que, embora os consumidores tenham mudado parcialmente o consumo de vinho para casa devido às restrições gastronômicas relacionadas ao Corona, no geral não foi bebido mais vinho durante a pandemia", comenta a diretora-gerente da DWI, Monika Reule.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/german-wine-consumption-remains-stable-at-20-7-litres-per-capita-the-german-wine-institute-publishes-current-wine-consumption-balance-sheet?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/german-wine-consumption-remains-stable-at-20-7-litres-per-capita-the-german-wine-institute-publishes-current-wine-consumption-balance-sheet?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus - Raffaella Usai – 15/02/2022)

### OS VINHOS TINTOS DE ENTRE-DEUX-MERS LOGO SE INTEGRAM A SUA AOC?

Uma comissão de inquérito do Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO) acaba de analisar o assunto no início de fevereiro.

A denominação Entre-deux-Mers, em Bordeaux, produz 85% dos vinhos tintos, vendidos sob AOC Bordeaux ou Bordeaux Supérieur. Isso gera “um verdadeiro problema comercial”, segundo o sindicato Entre-deux-Mers, que iniciou procedimentos com o INAO.

Conhecidos por seu AOC (appellation d’origine contrôlée) em seus vinhos brancos desde 1937, os vinhedos de Entre-deux-Mers tomaram medidas para estender este rótulo aos vinhos tintos.

Uma comissão de inquérito do Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO) acaba de analisar o assunto no início de fevereiro.

Vinhos tintos em AOC Entre-deux-Mers - “Se tudo correr bem, esperamos obter o AOC para os vermelhos antes de 2023”, disse David Labat, presidente do sindicato Entre-deux-Mers.

O projeto estava em preparação há vinte anos, mas as medidas não foram tomadas até dezembro de 2019, segundo a mesma fonte. Dois anos depois, as especificações foram apresentadas ao comitê regional do INAO que “aclamou”, segundo o Sr. Labat.

“Os tintos representam 85% das nossas vinhas e os brancos apenas 15%”, diz o presidente, “o objetivo é diversificar, obter esclarecimento e uma identidade real”, acrescenta Labat segundo quem nove milhões de garrafas de brancos AOC são vendidos por ano.

Hoje, os tintos são vendidos sob os rótulos “Bordeaux e Bordeaux Supérieur”. “Existe um verdadeiro problema comercial”, sublinha o presidente do sindicato, “queremos promover os nossos vinhos com razão. Os nossos tintos distinguem-se dos demais pela sua frescura mentolada devido à climatologia e à influência dos rios, é a área mais legal ao redor de Bordeaux”, disse ele... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vins-rouges-de-l-entre-deux-mers-bientot-integres-a-leur-aoc,4779855.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial – 18/02/2022).