

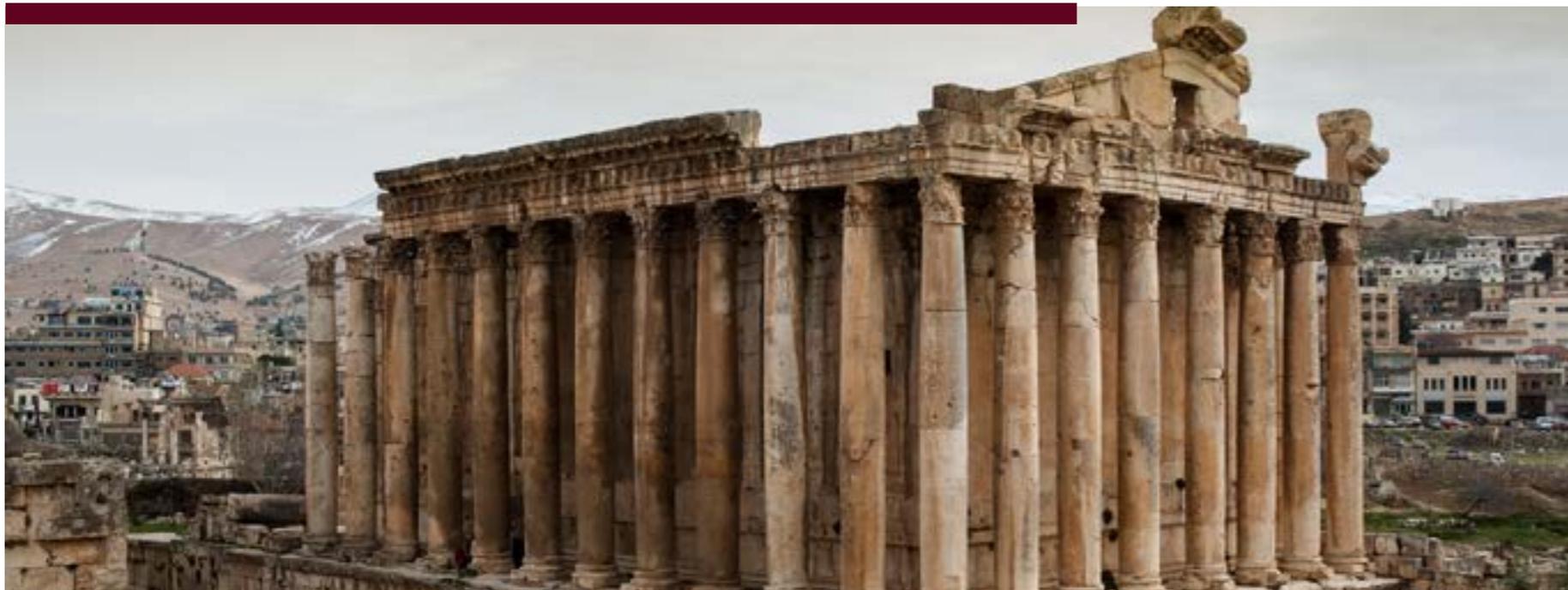
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



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

NESSA EDIÇÃO



05

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

“VINHO DO PORTO OU VINHO DE MESA?” -
POR SUZANA BARELLI



09



10

“UMA DÚZIA DE RAZÕES PARA BEBER
BEAUJOLAIS” - POR ERICK ASIMOV

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

CHATEAU LE VIEUX FORT 2019 CRU BOURGEOIS – MÉDOC – BORDEAUX – FRANÇA

O Château Le Vieux Fort está localizado na ponta do Médoc, no distrito de Valeyrac, perto do estuário do Gironde e do Oceano Atlântico. Desde 1925, a família Bergey guia a história da propriedade, que hoje é liderada pela 4ª geração.

O terroir é típico do Médoc e é composto por três blocos de vinhas muito diferentes, permitindo múltiplas possibilidades de blends. As iniciativas postas em prática para manter um maior controle da produtividade, incluindo o aumento do plantio e a vindima em verde, promovem a produção de uvas de elevada qualidade, que depois de selecionadas são vinificadas na adega. Um Cru Bourgeois cheio de caráter.

Corte de uvas: 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot e Cabernet Franc. O Merlot traz o corpo, enquanto o Cabernet Sauvignon acrescenta taninos e acidez - o que torna este Bordeaux adequado para um leve envelhecimento. A maturação do carvalho amacia os taninos e confere notas de baunilha e terra.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi brilhante e límpido. No nariz, mostra-se com bom volume de frutas escuras como groselha e cereja, e com um toque vegetal sutil de lavanda e especiaria de baunilha advinda da passagem pelo carvalho. Na boca, os sabores repetem o perfil aromático. A sensação na boca é redonda e suave, com taninos macios. A estrutura é de leve para média, com uma boa acidez e um final prazeroso. Fácil de beber e gostar!!!

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer até 2024

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas, queijos envelhecidos, cheddar, suíço e gouda. Acompanha muito bem pratos com molho de tomate.

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

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100.



RIO FLOR CHURCHILL'S TINTO 2019 – DOURO - PORTUGAL

Fundada em 1981 por John Graham e os seus irmãos Anthony e William, a Churchill's foi a primeira companhia produtora de vinho do Porto fundada e estabelecida no último meio século. É, ao mesmo tempo, a conexão perfeita entre tradição e modernidade. John Graham quis manter a longa tradição da família na produção de vinho do Porto, e ao mesmo tempo trazer um produto com a sua marca, o seu estilo e individualidade. Os proprietários atuais, John e Maria Emília, são a personificação desses dois mundos.

Juntos, produzem vinhos distintos, com altíssima qualidade e carácter, transmitindo o que a região do Douro oferece de melhor.

Na Churchill's, é possível encontrar desde vinhos de entrada, como a linha Meio Queijo, como vinhos para ocasiões especiais, como o Porto Vintage.

A gama de vinhos da Churchill oferece um estilo moderno que respeita as castas nativas do Douro. São vinhos com acidez natural, elegantes e intensos, com muita expressão de frutas.

Corte de uvas: 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz e 15% Tinta Barroca.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violácea. O nariz mostra aromas de frutas vermelhas maduras, a violeta da Touriga Nacional e especiarias como leve pimenta do reino. Em boca os taninos estão macios e bem integrados, corpo leve para médio e reproduz as notas de frutas silvestres, terminando num final de boa acidez.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer até 2024.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carne suína e bovina, tabuas de queijos e embutidos.

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

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526



VALLADO VINHA DA COROA 2018 – DOURO - PORTUGAL

Uma das Quintas com maior prestígio no Douro é a Quinta do Vallado, uma quinta que pertenceu a Dona Antónia Adelaide Ferreira, a Ferreirinha, e que ainda hoje se mantém nas mãos de seus descendentes. Os vinhos Vallado injustamente andaram esquecidos e agora naturalmente recuperaram o tempo perdido. São vinhos de grande importância na história do Douro e que merecem estar nos melhores lugares e taças.

Construída em 1716, a Quinta do Vallado perfila-se com uma das mais antigas no Douro. Situa-se bem junto à Régua, nas margens do Rio Corgo. Os destinos desta emblemática Quinta estão nas mãos de João Alves Ribeiro e Francisco Ferreira, ambos descendentes da Ferreirinha, e responsáveis pela gestão da empresa e da Enologia, respectivamente.

Corte de uvas: O nome deste vinho tem origem na localização da vinha de onde provém - Vinha da Coroa - situada no alto de uma colina, como uma coroa. É uma vinha velha, plantada em 1958, com exposição a Norte e com uma mistura de 27 castas (field blend). Suas uvas dão vida também ao vinho mais famoso da Quinta, o Adelaide.

Após a vindima manual, as uvas são divididas em dois lotes. Metade é colocado em cubas de inox com engaço e sem esmagamento, fazendo uma maceração carbónica com posterior fermentação durante 14 dias. Nos restantes 50% as uvas são esmagadas e desengaçadas, fermentando também durante 14 dias em cubas de inox.

Após uma fermentação com muita pouca extração, as uvas estagiam aproximadamente 18 meses em barricas de carvalho francês de 2º ano.

Notas de Degustação: Vinho criado a partir de uma vinha velha com 34 castas diferentes. No nariz, sentimos os aromas de frutas vermelhas (como morango e amoras) e do bosque, com um toque de tostado proveniente da barrica onde estagiou. Surge um vinho envolvente e macio, com notas de frutas vermelhas, muito elegante, fresco e com notas de especiarias, com um final muito longo. É completado por um toque vegetal agradável e por excelentes taninos.

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

Reconhecimentos: 16,5/20 Jancis Robinson

Notas de Harmonização: : vai muito bem com carnes vermelhas, cabrito, cordeiro, pato e outros pratos de caça.

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

Faixa de Preço – Estelar

Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526



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

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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

Milhares de anos antes de Cristo, os fenícios compartilhavam ânforas com cidades portuárias movimentadas através do Mediterrâneo e enviavam vinho e outros bens para portos e paradas em sua rota, de Alexandria no Egito, para Cádiz na Espanha, por exemplo.

Os fenícios da sua faixa costeira foram fundamentais na divulgação de vinhos e vinhedos em todo o Mediterrâneo em tempos antigos. Repleto de simbologia, impregnado de religiosidade e misticismo, o vinho surge desde os tempos mais remotos desempenhando um papel de relevo em quase todas as civilizações muito cedo na nossa literatura, tornando-se fonte de lendas e mitos.

Os arqueólogos aceitam acúmulo de sementes de uva como evidência da elaboração do vinho. Segundo escavações na Síria, na Turquia, no Líbano e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra, cerca de 7000 a.C. É provável que os Fenícios em 3000 a.C. levaram videiras da região do Cáucaso para plantarem onde hoje é o Líbano e de lá comercializarem por toda Europa.

As vinhas se espalharam rapidamente na terra de Canaã, a faixa costeira do Líbano de hoje, e os vinhos de Byblos Gubla, Gebal, Jubail, Jbeil foram exportados para o Egito durante o Império Antigo (2686 AC-2134 AC). Há evidência de vinhos do Líbano na Roma Antiga, pelo menos dois mil anos antes de Alexandre, o Grande ter feito suas conquistas. Os vinhos de Tiro e Sidon eram famosos em todo o Mediterrâneo antigo, embora nem todas as cargas chegassem ao seu destino, como atestam os vários naufrágios que são descobertos repletos de ânforas.

Como os primeiros grandes comerciantes de vinho, os fenícios parecem ter protegido a bebida da oxidação com uma camada de azeite, seguido de um selo de madeira de pinho e resina - este pode muito bem ser a origem do gosto de resina nos vinhos gregos atuais.



Durante a Idade Média, o Líbano era famoso em toda a Europa, pois era muito procurado pela qualidade de seus vinhos. Mas quando este país fica com a viticultura sob o domínio do Império Otomano, o vinho era proibido, exceto por razões religiosas. Isso permitiu que os cristãos-maronitas e os ortodoxos gregos e armênios continuassem fazendo vinho.

Durante o século XIX, os missionários da Argélia francesa trouxeram consigo as modernas tecnologias de vitivicultura que ainda são usadas para produzir o vinho libanês moderno.

Durante o século XX, a demanda no vinho disparou com o país sob mandato francês. Após sua independência, o Líbano estava em um período econômico glorioso que levou ao desenvolvimento do setor de vinhos. Mas a longa guerra civil diminuiu a progressão da indústria do vinho.

Com a atual paz, a viticultura libanesa tem a oportunidade de subir novamente. O Líbano é profundamente influenciado pela cultura vinícola do Velho Mundo e Francesa. Hoje em dia, o país produz sete bilhões de garrafas de vinho por ano, com apenas 2.500 hectares de videiras.

A indústria de vinhos libaneses de hoje é pequena - sua produção total mal corresponderia à produção de uma vinícola boutique na Itália - mas ela é poderosa. Seu crescimento realmente ocorreu no início dos anos 2000, após o final da Guerra Civil de 15 anos, e as numerosas vinhas do país agora produzem uvas para quase 80 vinícolas locais oficiais e não oficiais.

Com a Síria a leste e Israel/Palestina ao sul, a área limitada do Líbano para a produção de vinhos é frequentemente dividida em quatro ou cinco denominações distintas e segmentou -se ainda mais em microclimas variados agrupados no vale de Bekaa, onde a maioria das uvas é colhida.

Ao contrário da ideia implantada pelos filmes de Hollywood, o Líbano não é composto de dunas de areia. O que ele tem são as cadeias de montanhas que crescem a quase 3.000 metros acima do nível do mar, um vale a 900 metros de altitude, um lençol freático natural, solos predominantemente calcários e 300 dias de sol a cada ano. O clima geral e a topografia são ideais para o tipo de crescimento diversificado e de baixa intervenção que contribui para um vinho de qualidade.

Entretanto, não são apenas as bênçãos naturais concedidas aos enólogos do Líbano, eles tem que lidar com as maldições do país. Desde os tanques de aço que armazenam o mosto e vinho até as garrafas de vidro que o embalam, muito do que é necessário para criar o vinho libanês depende do gerenciamento de importações dispendiosas e esquivar-se de balas rápidas. Além do recente colapso fiscal do país, décadas de corrupção e roubo nos ministérios mal administrados do Líbano significam que as concessões básicas não são garantidas. Geradores de backup de energia e fontes alternativas de água são uma obrigação para cada vinícola. A terra é cara e a infraestrutura é pouco mantida ou ainda está em mau estado deixado pela guerra de 34 dias entre Israel e Líbano em 2006. O trabalho manual é frequentemente deixado para refugiados mal pagos que escapam de catástrofes de direitos humanos na vizinha Síria e Palestina. Os enólogos são forçados a empurrar a colheita para vindimar uvas mais maduras o que por si só cria um estilo que é distintamente libanês.

Apesar de ter existido por milênios, o Líbano como um país produtor de vinho ainda é uma revelação para a maioria dos amantes de vinho. Isso ocorre em parte por causa de uma enorme lacuna na educação do vinho, que permanece eurocêntrica e geralmente desdenhosa das contribuições do mundo antigo. Todas as coisas que o vinho geralmente começa e termina na França e na Itália, enquanto o crescente retorno de terras cujas histórias de vinificação datam de milênios é reduzida a um parágrafo, se mencionado.

O Líbano tem que lutar contra uma narrativa desatualizada. O Líbano é antes de tudo uma terra de guerra, onde a resiliência do povo, apesar de tudo, faz com que sua beleza - neste caso, o vinho - seja digno de atenção. O lendário Serge Hochar do Chateau Musar, no Líbano, foi a força motriz por trás dessa narrativa na década de 1970. Depois de 400 anos de regra otomana empurrando o vinho para a dormência, o cenário do vinho do Líbano foi revivido durante o mandato francês da década de 1920, mas ainda compreendeu menos de meia dúzia de vinicultores quando a guerra civil eclodiu em 1975.

Hochar, que faleceu aos 75 anos de idade em 2015, fez sua missão de mostrar para o mundo o que o Líbano poderia fazer, mesmo enquanto forças estrangeiras e internas dividiam o país em pedaços. Suas videiras cresceram através do caos enquanto ele foi para o exterior e lançou com todo seu carisma, seus blends no estilo de Bordeaux para os ingleses. No meio de invasões e ataques intermitentes, a dualidade nesta história fazia sentido. Era, na época, a realidade. E o melhor é que foi bem-sucedido!

Ele contou sua história mil vezes, e ainda encantava novos ouvintes. "Comecei a fazer vinho em 1959 sem idéia, pensando que o vinho se faz por si mesmo", dizia ele. Dois anos estudando enologia em Bordeaux e seu primeiro conhecimento com os vinhos de St. Julien mudaram tudo isso. "Eu decidi que era o estilo do vinho que eu queria fazer." Seu Château Musar é uma mistura de Cinsault, Carignan e Cabernet Sauvignon e tem tanta semelhança com os vinhos do Médoc quanto Pinot Noir faz com a Pinotage. Hochar, era um homem que acreditava que "o vinho é emoção", se incomodava excessivamente com a higiene da adega e os defeitos do vinho. Seus tintos às vezes são descartados como sendo muito altos em acidez volátil ou cheios de Brettanomyces, mas ele recebia as críticas com bom humor. "Eu gosto de Brett", ele ri, "e acredito que a acidez volátil ajuda meus vinhos a envelhecer".

Tudo o que você pensar dos vinhos de Château Musar - e não há como negar que eles são ao mesmo tempo peculiares, ocasionalmente brilhantes e geralmente populares entre os bebedores de vinhos do Líbano - eles são capazes de um longo envelhecimento em garrafas. Os tintos de 1961 e 1974 são muito complexos, mais próximos de Pinot Noir do que de um Bordeaux, enquanto seu vinho branco pode envelhecer como um Rioja Branco. Qualquer pessoa que tenha tido a sorte de beber o 1993 ou o 1989 concordará. "O que eu faço", insiste Hochar, "eu faço do meu jeito."

As luzes brilhantes do Chateau Musar tendem a ofuscar o resto da indústria vinícola libanesa. Há dois concorrentes mais conhecidos - Chateau Kefraya e Chateau Ksara, mas fora do Líbano, muitos poucos bebedores de vinho ouviram falar de Ixsir, Domaine Des Tourelles ou Massaya, todos igualmente bons. Até entusiastas libaneses como Michael Karam, jornalista de vinhos de Beirute e autor de *The Wines of Líbano*, descreve Musar como uma "espada de dois gumes". Na contagem mais recente, havia outras 39 vinícolas no Líbano.

Parte do apelo de Musar, exagerado por alguns, é que ele foi produzido intermitentemente em uma zona de guerra. É uma história corajosa. Durante a guerra civil de 15 anos do país entre 1975 e 1990, apenas uma colheita (1976) não foi feita. Em 1984, foram necessários dois caminhões carregados de uvas viajando seis dias para fazer a jornada de 35 milhas do vale de Bekaa até a vinícola, mas elas ainda assim foram esmagadas, fermentadas e transformadas em vinho.

Château Musar não é a única vinícola que precisa lidar com a política endemicamente instável do Oriente Médio. O Líbano é mais ou menos pacífico por enquanto, mas um golpe apoiado pelo Hezbollah ainda é uma possibilidade, enquanto o conflito na vizinha Síria, sem mencionar uma onda de refugiados, também teve um impacto. As relações entre as comunidades muçulmanas sunitas e xiitas, que cada uma delas compõem cerca de um terço da população do Líbano, são muito tensas.



Mesmo no melhor dos momentos, o Líbano é uma caixa de Pandora, preparada com alto explosivo. Este é um artigo sobre vinho, e não política, mas os dois estão entrelaçados como uma videira em torno de um fio de treliça. O primeiro é sempre feito na sombra longa e iminente deste último. Desde que o país ganhou independência em 1943, sofreu muitos anos de conflito, guerra e agitação política, além de invasão e ocupação por Israel e o que é eufemisticamente chamado de "presença" síria de três décadas.

Combinar algo da sofisticação de Bordeaux com o calor e o tempero do Mediterrâneo é o que o Líbano faz de melhor! Que tal provar um vinho libanês? Saúde !!!
Aproveite para comentar se gostou ou não!!!

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

“VINHO DO PORTO OU VINHO DE MESA?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 17/09/2022

Estão chegando ao mercado brasileiro 2 produtos em latinha: Pink & Tonic e Chip Dry & Tonic.

O grupo português Fladgate Partnership - leia-se Taylor's, Fonseca, Croft, entre outras marcas - é uma potência no vinho do Porto. Com mais de 700 hectares de vinhedos, além das uvas que compra de 72 fornecedores, a Fladgate divide com a Symington a liderança na categoria de Portos especiais, aquela de maior qualidade e prestígio, como os Vintages, os LBVs e os Tawnys com indicação de idade. Mas nem só esse vinho fortificado tem espaço em seu portfólio. Começam a aparecer na sua relação de produtos também os brancos, rosé e tintos da marca Quinta Vale do Bragão.

Grupo português Fladgate Partnership é uma potência no vinho do Porto, mas nem só esse vinho fortificado tem espaço em seu portfólio. Começam a aparecer na sua relação de produtos também os brancos, rosé e tintos da marca Quinta Vale do Bragão.

Grupo português Fladgate Partnership é uma potência no vinho do Porto, mas nem só esse vinho fortificado tem espaço em seu portfólio. Começam a aparecer na sua relação de produtos também os brancos, rosé e tintos da marca Quinta Vale do Bragão... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/geral,vinho-do-porto-ou-vinho-de-mesa,70004145259>

“40 ANOS DE REINADO DO VEGA SICÍLIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 16/09/2022

Nenhum vinho é produzido como ele, nem se parece com ele, uma unanimidade entre os rótulos espanhóis.

Ainda que seja discutível e pretensioso eleger “os melhores” vinhos, seja de uma forma generalizada ou de um país em particular, no caso da Espanha sempre houve certa unanimidade: o Vega Sicilia. O Vega tem tradição e continua mantendo seu alto nível de qualidade e incrível charme, mesmo ante a quantidade de rótulos espanhóis de altíssimo nível que têm surgido nos últimos tempos.

Não é por pretensão ou mero acaso que o principal vinho da Bodegas Vega Sicilia ostenta no rotulo a menção “Único” . Nenhum vinho é produzido como ele, nem se parece com ele. As condições particulares do local e o cuidado na elaboração do vinho lhe conferem uma força incomum, taninos sedosos e uma sublime sensação de fruta, reunidos com muita classe.

A todos esses atributos cabe acrescentar a consistência, prerrogativa maior dos vinhos de legenda. Ainda que não houvesse dúvidas, essa virtude foi comprovada na degustação vertical (várias safras do mesmo vinho), reunindo 40 colheitas, realizada em Girona, cerca de 100km ao norte de Barcelona, em comemoração dos 40 anos desde que a família Alvarez, atual proprietária, comprou a propriedade.

Quando foi fundada, em 1864, a Bodegas Vega Sicilia tinha como parâmetros vinhos de Bordeaux, Foi de lá que Don Eloy Lecanda y Chaves, o proprietário das terras, trouxe barris e videiras cabernet sauvignon, merlot e malbec, decidido a implantá-las ao lado das castas nativas da região de Ribera del Duero, onde estava localizado. A iniciativa era arriscada, tendo em vista que, naquela altitude de 800 metros (Médoc está no nível do mar), os extremos de temperatura nada tinham em comum com as condições bordalesas.

Afortunadamente Don Eloy percebeu que a sabia natureza privilegiava a variedade da região, a excelente tinto fino, um clone da tempranillo, e acabou dando-lhe preferência sobre as demais.

O projeto foi ganhando destaque, tendo ganhado vários prêmios, contudo insuficiente para impedir que Don Eloy, diante da crise financeira que enfrentava, o vendesse em 1888 para a família Herrero, que incorporou terrenos vizinhos até completar os mil hectares atuais. Fugindo da filoxera, praga que atacou os vinhedos de Bordeaux na década de 1870 e chegou à Rioja 20 anos depois, o produtor riojano Cosme Palacio alugou a Vega Sicilia no início do século XX, trazendo consigo Domingo Garramiola, que se tomaria personagem fundamental na história da vinícola... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-conheca-o-vinho-espanhol-que-e-uma-unanimidade.ghtml>

“QUAL O MELHOR VINHO DE CADA SAFRA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO - VINHO E ALGO MAIS - 16/092022

- O novo nos oxigena, proporciona descobertas, visões do mundo. Quase sempre, contudo, de tempos em tempos, as novidades darão lugar a um outro novo. Os clássicos são os que perduram - chegam e nunca vão embora. Como diria a famosa canção do filme Casablanca (1942), “the fundamental things apply, as time goes by”; (as coisas fundamentais permanecem com o passar do tempo, em tradução livre). Na moda, uma peça clássica jamais fica ultrapassada e, se bem conservada, pode ser passada de pai para filho, como um bom terno Saint Laurent, um sapato Gucci ou um Rolex.

No vinho não é diferente. Hoje estão na vanguarda os naturais ou aqueles elaborados não em barricas de carvalho, mas em ânforas de barro ou em grandes ovos de granito. Mas será que os beberemos daqui a vinte anos? Enquanto isso, os clássicos de Bordeaux, Porto e Champagne se perpetuam como estilo e, se de boas safras, suas garrafas são passadas de pai para filho. Uma tradição portuguesa, por exemplo, é comprar uma caixa de Porto vintage (o tipo mais caro e longo) ao ter um filho, para presentear o rebento em sua maioridade. Regalar alguém ou a si mesmo com rótulos do ano de nascimento é uma saudável prática do mundo do vinho. Mas, fique atento, não é qualquer um que vive décadas.

Elencamos aqui um pequeno guia para quem completa este ano entre 18 (nascidos em 2004) e 55 anos (1967)... Leia a reportagem completa em: <https://veja.sp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/safra-especiais/>

“UMA DÚZIA DE RAZÕES PARA BEBER BEAUJOLAIS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINE – 12/092022

Vários vinhos fantásticos da região já estão disponíveis. Eles variam dos simples “matadores” de sede de antigamente a surpreendentemente complexos.

Nada está na moda em Beaujolais. No entanto, para muitos bebedores de vinho mais jovens criados com uma dieta de garrafas de mercado de massa ou vinhos laranja e vinhos naturais, descobrindo que pode ser um próximo passo.

Embora Beaujolais fosse, de muitas maneiras, a região que deu origem ao vinho natural, não ouço muito sobre isso de pessoas mais jovens que gravitam em direção a garrafas mais esotéricas.

As gerações anteriores de amantes de vinho que se afastaram de Cabernet Sauvignon, críticos, pontuações de vinho e outros símbolos da convenção, abraçaram Beaujolais, que teve sua própria jornada narrativa de meados do século XX.

Recentemente, comprei em lojas de Nova York para o Good Beaujolais. Não é nada difícil de encontrar. Dezenas de ótimas garrafas estão por aí, e eu montei um grupo de 12 que eu recomendo.

Eles são em grande parte da safra de 2020 e variam de US \$ 16 a US \$ 43. Não digo que essas 12 garrafas são as melhores, mas são uma excelente seção transversal do que é bom em todas as apelações de Beaujolais.

Beaujolais era o vinho original de composição-leve, ácido e com baixo teor de álcool. Foi servido em inúmeros restaurantes baratos em toda a França. Tudo isso começou a mudar na década de 1970, quando o Beaujolais Nouveau, um ritual local encantador de fazer um novo vinho logo após a colheita, se tornou um fenômeno global.

A popularidade de Nouveau, na verdade, colocou todos os ovos da região em uma cesta só. Quando a moda passou, os agricultores que seguiram a fórmula de nouveau de colheita e vinificação rápida, não haviam deixado nada para que os grandes produtores pudessem criar um vinho frutado.

Os anos 90 e início dos anos 2000, quando as vendas de Nouveau caíram, foram um tempo de crise em Beaujolais. Muitas vezes, era mais barato que os agricultores deixassem as uvas nas videiras apodrecerem do que para colhê-las. O vinho não vendido foi destilado em álcool industrial. Mas uma solução potencial também se apresentou.

Um pequeno grupo de “vignerons” com idéias semelhantes que rejeitaram o modelo de produção em massa de nouveau da agricultura química e os vinhos manipulados ficou sob a influência de Jules Chauvet. Esse enólogo local e cientista pregou a viticultura orgânica, evitando o uso de leveduras selecionadas da indústria e outras manipulações na cantina e adega, e reduzindo ou eliminando o uso de dióxido de enxofre, conservante e antioxidante.

Esses produtores, incluindo Marcel Lapierre, Jean Foillard, Guy Breton, Jean-Paul Thévenet e Georges Descombes, demonstraram um caminho diferente para Beaujolais.

Eles faziam vinhos essencialmente naturais que combinavam a alegria que prejudica a sede inerente a Gamay, a uva de Beaujolais, com a capacidade de exibir as nuances do lugar e envelhecer e evoluir. Isso era a antítese à noção popular de que Beaujolais deve ser consumido jovem.

Ao contrário do nouveau barato e alegre, esses vinhos enfatizaram os Crus de Beaujolais, 10 áreas no norte da região que foram consideradas um potencial superior para tornar os vinhos distintos de seu lugar de origem. Em ordem alfabética, eles são Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié e St.-Amour.

Muitos primeiros fãs de vinhos naturais se apaixonaram por esses crus. Os desses pioneiros modernos e os produtores que influenciaram ficaram cada vez melhores nos últimos 15 anos, além de mais caros. Cru Beaujolais agora pode custar US \$ 50 por garrafa ou mais.

Mas os Crus representam apenas uma pequena parte da produção da região. Duas outras denominações geralmente menos caras, Beaujolais e Beaujolais-Villages, fornecem a maior parte do vinho, mas muitas vezes foram ignoradas, pois o foco permaneceu nos Crus. Eles também se beneficiaram da revolução da qualidade.

Das 12 garrafas que eu recomendo, sete são Cru Beaujolais e os outros cinco são Beaujolais ou Beaujolais-Villages. A diferença é evidente. Os crus são geralmente mais complexos. Eles podem se beneficiar do envelhecimento. Os outros são mais imediatamente alegres. Eu não digo que um é melhor que o outro. Ambos podem ser a melhor escolha, dependendo da ocasião para bebê-los... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/09/12/dining/drinks/beaujolais-wine-review.html>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A COLHEITA DE VINHO NA ALEMANHA EM 2022 ESTÁ 4,2% ACIMA DA MÉDIA ESPERADA EM COMPARAÇÃO A 2021

A colheita de vinhos de 2022 na Alemanha está estimada em 8,88 milhões de hectolitros, 4,2 % mais alta que em 2021 e também ligeiramente acima da média dos anos de 2016 a 2021 (8,72 milhões de hl). Isso foi anunciado pelo Escritório de Estatística Federal. A seca persistente nos meses de verão aparentemente não causou nenhum dano grave, como granizo, tempestade e geada nos anos anteriores. Mais da metade (54 %) da colheita esperada é explicada pelas maiores regiões de cultivo de vinhos da Alemanha. Assim, são esperados 2,48 milhões de hectolitros em Rheinhessen e 2,3 milhões de hectolitros no Palatinado. Rheinhessen verá um declínio de mais de oito por cento em comparação com 2021, enquanto o Palatinado verá um aumento de 4,4 %.

Baden e Württemberg colhem cerca de um quarto do vinho da Alemanha, os 20 % restantes são distribuídos entre as outras nove regiões de cultivo de vinho. Há perdas no Mosel com menos de 7,6%, mas aumentos significativos no Reno médio (+50,1%), Baden (+46,9%) e Saale-Unstrut (+35,3%). Para o Riesling, o volume diminuiu em 4,2 % ou 83.000 hectolitros para 1,9 milhão de hectolitros.

Com 930.500 hectolitros, o volume de Pinot Noir será quase 30 % maior que em 2021. Um ligeiro declínio de 2,5 %, para 765.400 hectolitros, é registrado para Dornfelder.

A proporção de uvas brancas para tintas é quase exatamente de duas para uma... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/german-wine-harvest-2022-is-above-average-increase-of-4-2-per-cent-expected-compared-to-2021?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_37&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Daniela Dejnega - 16/09/2022).

A ITÁLIA ESPERA UMA BOA COLHEITA NO MESMO NÍVEL DO ANO PASSADO, COM QUALIDADE EXCELENTE, APESAR DO CALOR E DA SECA

A indústria vinícola italiana espera uma colheita de cerca de 50,27 milhões de hectolitros este ano. Essas previsões foram elaboradas pela Associação de Enologistas Italianos Assoenologi em cooperação com a Associação de Ginástica Unionea Italiana Vini (UIV) e a Autoridade de Estatística Ismea. Isso significa que o volume esperado está no nível do ano passado (50,23 milhões de HL) e muito acima daquela previsão no meio do verão.

O calor recorde e a seca extrema causaram menos danos às videiras nas regiões italianas do que o previsto anteriormente. 2022 foi o ano mais seco desde 1800. Em comparação com a média dos últimos 30 anos, a precipitação caiu 46 % de janeiro até o final de julho. No entanto, graças às chuvas que caíram em quase todas as regiões de agosto, o pior foi evitado.

Os agrônomos e os enólogos também estão mais do que satisfeitos com a qualidade. Até agora, uvas de boa a excelente qualidade foram colhidas. Como as quantidades e também a qualidade se desenvolverão ainda mais depende muito das condições climáticas nas próximas semanas.

A classificação das regiões italianas também permanece estável. Com 11,5 milhões de hectolitros (-3 % em comparação com 2021), Veneto continua a produzir mais de um quinto do vinho italiano. É seguido por Puglia com 10,6 milhões de hectolitros (+3 %) e Emilia-Romagna com 7,4 milhões de hectolitros (+4 %). Enquanto o Piemonte (-9 %) e a Lombardia (-20 %) tiveram perdas de colheita, Úmbria (+10 %), Toscana (+12 %), Sardenha (+15 %) e Alto Adige-Trentino (+10 %) devem ver volumes mais altos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/italy-expects-surprisingly-good-harvest-quantity-at-last-year-s-level-quality-excellent-so-far-despite-heat-and-drought?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_37&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 16/09/2022)

PRODUTORES FRANCESES ESTÃO PROIBIDOS DE CITAR A UVA VERMENTINO EM SEUS RÓTULOS

Os produtores de vinho franceses estão lutando contra a proibição de não indicar mais a variedade de uvas Vermentino em seus rótulos de vinho a partir da colheita de 2022. Esta decisão não é nova. A Diretiva da UE 2019/33, adotada em outubro de 2018, estipula que apenas os produtores de vinho na Itália,

Austrália, EUA e Croácia podem escrever o nome da variedade de uva Vermentino no rótulo de seus vinhos.

Dessa forma, a UE protege as duas designações de origem Doc Vermentino di Sardegna e Docg Vermentino di Galura. São principalmente os produtores de vinhos do Languedoc que cultivam a variedade de uva Vermentino, que também ocorre na França sob o sinônimo "Rolle". No entanto, Vermentino quase nunca é vendido como um vinho branco puro na França. É usado principalmente em cuvées ou para produção de rosé. No entanto, muitos vinícolas se vêem em desvantagem.

Jean-Claude Mas, da Wine Company Domaines Paul Mas, do Languedoc, disse à revista Wine The Drinks Business: "A França produz quantidades semelhantes de Vermentino à Itália, e sempre o chamamos de Vermentino. Nós o promovemos há muito tempo e o consumidor sabe disso como tal. "Jean-Claude Mas se recusou a usar o sinônimo francês Rolle, disse ele. Ele expressou o choque pelo fato de os representantes franceses não conseguirem bloquear a aplicação da diretiva da Itália na época. Ele agora quer desafiar a decisão.

Em contraste com Jean-Claude Mas, o outro grande produtor de vinhos do Languedoc, Gérard Bertrand, ficou calmo com a proibição. Ele usa Vermentino em uma mistura e, se tiver que mudar o nome, não é grande coisa. "Quando os consumidores compram a marca, o fazem por causa do nome do Château e não por causa da variedade de uvas", disse Bertrand... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-winegrowers-outraged-about-vermentino-ban-eu-already-protects-italian-designations-of-origin-since-2018?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_37&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 15/09/2022)

VINÍCOLAS CHILENAS SE RETIRAM DE CASABLANCA POR CONTA DA ESCASSEZ DE ÁGUA E COELHOS QUE COMEM AS UVAS E AS VIDEIRAS

O vale de Casablanca, uma das regiões vinícolas mais famosas do Chile, é afetada pelo êxodo de muitas vinícolas. As razões são a falta de água, muitas vinhas e coelhos mordiscando uvas e videiras. Os produtores estão indo para Leyda, Limarí e Colchagua, e outros se mudam para a remota Patagônia.

Eugenio Ponce, diretor de exportação da Undurraga, diz: "A seca está afetando todas as áreas ao norte de Santiago. Nos próximos 30 anos, os vinhedos no Chile mudarão principalmente para o sul, e veremos muito mais vinhos das regiões do sul". Eduardo Jordán, de Miguel Torres, concorda: "Nosso futuro está no sul. O norte é muito arriscado".

Philippe Rolet, de Los Vascos, a propriedade chilena dos barões de Lafite Rothschild, fala de "grandes problemas na água. É muito seco. Nos últimos dois anos, mudamos tudo de Casablanca para Colchagua". O CEO da Lapostolle, Charles de Bournet, lamenta esse desenvolvimento porque ele, como seus colegas, aprecia muito a qualidade dos vinhos de Casablanca. Mas os custos para a produção de vinho na região agora são "chocantes". Além disso, a praga do coelho ficou fora de controle. "Primeiro, eles comem as uvas, depois passam para os troncos das videiras porque estão muito quentes e secas lá e não conseguem encontrar mais nada para comer".

Marcelo Garcia, da Terra Noble, que planeja ficar em Casablanca, por outro lado, diz: "É fácil vender e se afastar; é muito mais difícil permanecer na região e investir nela para preservá-la para as gerações futuras". Ele já testemunhou um desenvolvimento semelhante antes: "Alguns anos atrás, todos estavam em Limarí, depois saíram depois de seis ou sete anos sem um suprimento ideal de água. Agora, a mesma coisa está acontecendo em Casablanca. Se o governo não limitar o número de hectares que podem ser plantados em uma determinada região, os vinicultores em todos os lugares terão os mesmos problemas", diz ele. "É uma questão de regular a área em cultivo"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chilean-wineries-withdraw-from-casablanca-valley-water-shortage-and-rabbit-plague-lead-to-migration-to-the-south?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_37&utm_medium=EN

(Fonte – WEINPLUS – 15/09/2022)