



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A FORMAÇÃO DOS AROMAS DOS VINHOS - PARTE 1
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A FORMAÇÃO DOS AROMAS DOS VINHOS - PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"PLANOS DA FAMOSA VINÍCOLA ESPANHOLA" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"A VIÚVA DO VINHO E SUA NINHADA" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

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 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, 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.
- 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.

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 - \$\$\$\$\$

SITO MORESCO LANGHE DOP 2018 GAJA – PIEMONTE - ITÁLIA

O Vinho Gaja Sito Moresco Langhe é assinado pela Gaja, uma das mais prestigiadas vinícolas familiares do Piemonte, sob o comando do grande Angelo Gaja! Elaborado com um corte das uvas Nebbiolo, Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon, oriundas de vinhedos localizados na Denominação de Origem Protegida (D.O.P.) do Langhe, na Itália. É um dos vinhos mais acessíveis do genial Angelo Gaja - maior nome do vinho italiano, e traz sua característica assinatura de elegância e refinamento. Altamente recomendado!

Angelo Gaja é, sem dúvida, um dos maiores embaixadores do vinho italiano, reconhecido por ter revolucionado o panorama vitivinícola nacional nos últimos 30 anos. Não é à toa que acumula o título "Homem do Ano", concedido por publicações reputadas, como a Decanter e a Wine Spectator.

Descendente de uma tradicional família de produtores de vinho do Piemonte, ele assumiu o negócio familiar na década de 1960, mas em vez de se contentar em manter o "status quo" – que já era bem-sucedido -, decidiu inovar, produzindo vinhos mais sofisticados e equilibrados, de apelo internacional. Para isso, replantou muitos vinhedos, introduziu tecnologia na vinificação com a adoção de tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, além de passar a envelhecer os vinhos em barricas de carvalho.

Angelo Gaja também é conhecido por elaborar vinhos Barbaresco de vinhedo único, apresentando um nível de qualidade superior para a categoria, além de plantar uvas francesas Cabernet Sauvignon e Chardonnay no Piemonte. A vinícola localizada em Barbaresco, no coração da zona de Langhe, possui vinhedos em diferentes denominações do Piemonte – Barbaresco e Barolo –, totalizando atualmente mais de 100 hectares divididos em 32 parcelas.

Outro "atrevimento" de Gaja foi "invadir" a Toscana na década de 1990, adquirindo uma propriedade histórica, Pieve Santa Restituta, em Montalcino, e, logo em seguida, a Ca' Marcanda, em Bolgheri. Atualmente, ele é apoiado pelas filhas Gaia e Rossana na elaboração dos vinhos que compõem seu elogiado portfólio e, também, na gestão dos negócios.



Composição de Uvas: Corte das uvas Nebbiolo (35%), Barbera (25%), Merlot (25%) e Cabernet Sauvignon (15%). O vinho envelhece em barris de carvalho durante um período de doze meses.

Notas de Degustação: Cor rubi púrpura intensa. Aromas de frutas vermelhas (morango, cereja e ameixa), aromas de frutas cítricas, notas herbáceas (tomillo e manjerona), além de toques terrosos e defumados. Paladar com ótima acidez, taninos aveludados e um final longo e persistente. Um vinho elegante e estruturado.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2028

Reconhecimentos e Premiações: 2018 - 90 pontos Cellar Tracker.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, massas com molho de tomate e carne, risoto de cogumelos, e queijos de massa branca

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

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

A FORMAÇÃO DOS AROMAS DOS VINHOS – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quando sentimos os aromas de um vinho, servido numa taça descrevemos algumas das sensações que encontramos na bebida. Mas como será que eles são formados? Os aromas são compostos químicos voláteis facilmente percebidos pelos neurônios olfativos nos órgãos olfativos. As uvas possuem diversas moléculas de aromas e diversos precursores aromáticos, moléculas que, ao se transformarem por processos bioquímicos, se tornam aromas.

Boa parte da conversão de precursores aromáticos é feita pelas leveduras. As vinícolas podem escolher castas específicas para favorecer a formação de aromas mais florais ou frutados. Durante a fermentação malolática, quando a bactéria láctica transforma o ácido málico em ácido láctico, o vinho poderá criar notas lácticas, como manteiga e nata. Quando o vinho amadurece em contato com as borras finas, a autólise das leveduras pode originar notas de pães e brioche como é comum nos espumantes. Os compostos de aroma e sabor representam até 0,2% do volume total de um vinho. Ou seja, em uma garrafa de 750 ml, é ínfimo o volume das substâncias responsáveis pelos aromas e sabores, mas seu impacto é de extrema importância.

De forma simples, podemos dizer que os aromas dos vinhos podem ser de três tipos diferentes: Os que são derivados da casta e da fermentação alcoólica, e ainda do terroir (incluindo o clima e o solo onde a vinha está plantada) chamamos de aromas primários e podem ser florais, frutados, vegetais e minerais e são muitas vezes característicos de determinadas castas.

O clima é um importante fator para definir quais tipos de frutas podem prevalecer em vinhos produzidos a partir da mesma casta. Em climas frescos é mais comum a presença de aromas de frutas frescas, enquanto em climas moderados, notas de frutas mais maduras tendem a aparecer, como frutas de caroço. Já em climas quentes podem surgir notas de frutas sobremaduras (como se fosse uma geleia e/ou compota), além de notas tropicais.

Os aromas que são derivados dos processos após a fermentação alcoólica são chamados de aromas secundários. Nos vinhos tranquilos, a bâtonnage (nome para o ato de pegar uma vara e mexer o fundo da barrica de vinho, revolvendo leveduras mortas que lá se depositam com o tempo) favorecerá a formação desses aromas. A fermentação malolática dará aos vinhos notas de manteiga, queijo, nata ou creme batido. A maior parte dos vinhos brancos não passa por fermentação (ou conversão) malolática, mas essas notas costumam ser encontradas em Chardonnays de clima moderado e quente. Também existem aromas que podem vir do contato do vinho com carvalho, como as especiarias doces, notas tostadas, café, coco e baunilha. Vale ressaltar que nem todos os vinhos passam por madeira.

Os aromas e sabores terciários surgirão do amadurecimento e do envelhecimento. Aqui cabe uma diferenciação: a maturação é uma etapa que acontece entre o término da fermentação e o envase. Já o envelhecimento é o termo usado para designar o período entre o envase e a abertura da garrafa. Ou seja, o período em que o vinho está engarrafado. Esses descritores aromáticos poderão surgir por meio da oxidação deliberada que dará notas de amêndoas ou caramelo, como em alguns vinhos como o Porto Tawny. São as notas de amadurecimento em razão do contato com o oxigênio. Os aromas podem ser também picantes, amadeirados, com toques animais, sendo todos eles mais complexos. É o caso, por exemplo, quando se diz que um vinho tem aromas de terra molhada, ou de determinada vegetação. Os aromas terciários podem modificar os aromas primários e secundários, criando uma mutação completa e complexa dos vinhos.

É importante verificar a evolução da fruta nos aromas terciários em diferentes vinhos. Nos vinhos brancos o damasco fresco se tornará seco. A maçã, por sua vez, lembrará a fruta desidratada. Nos vinhos tintos evoluídos podem surgir notas como figos e cerejas secas, licor de frutas e kirsch – características de grandes Cabernets, por exemplo.

Ainda é possível obter aromas provenientes do envelhecimento em garrafas. Alguns brancos terão notas de querosene ou petróleo, como ocorre em alguns Rieslings. O floral fresco vai virar flores secas ou mel, ou uma nota de flor de laranjeira. Os vinhos tintos envelhecidos em garrafa terão descritores como couro, carne curada, cogumelos, fundo de bosque, notas de tabaco e caixa de charuto.

AROMAS PRIMÁRIOS- A polpa e, especialmente, a pele (casca) das uvas contêm muitos compostos orgânicos, dos quais apenas uma pequena parte é aromática. Eles são chamados de aromas primários e são divididos em duas categorias: aromas livres de varietais geralmente derivados de monoterpenos e pirazinas e aromas não frágeis, componentes de



formas ligadas (tióis voláteis para sauvignon, metoxipirazinas típicos de aromas de Cabernet sauvignon, carotenoides, e precursores de glicose.

As variedades de uva são classificadas de acordo com sua riqueza aromática: as variedades chamadas de aromas simples (Cabernet, Pinot Noir, Gamay, Sauvignon, Chardonnay, Chenin) têm precursores de aromas simples e dão um mosto sem odor. As variedades aromáticas (Muscadelle, Muscat ou Gewurztraminer - ricas em terpenos) contêm precursores de aromas que podem classificar a variedade da uva (como por exemplo, o aroma de lichia na Gewurztraminer).

Na fase de pré-fermentação da vinificação, as cascas e os detritos destas cascas de variedades aromáticas são colocados em contato prolongado obrigatório para desenvolver vinhos típicos de cada variedades de uva. As leveduras hidrolisam enzimaticamente os precursores de aromas (terpenos glicosilados, tióis conjugados) em moléculas voláteis (terpenos e tióis voláteis).

Este é o potencial aromático das uvas e são do tipo frutado e floral. Esses aromas são imediatamente observados sem agitação da taça de vinho. Eles correspondem às substâncias mais voláteis. Eles são influenciados pelo clima, pelo terroir, pela safra. Podemos dizer que a vinificação revela o aroma primário escondido na fruta. O vinho tem mais aromas de frutas do que uvas. A fermentação atua como um revelador de aromas e libera os princípios perfumados das uvas.

Podemos ver que muitas uvas de várias variedades de uva são muito pouco aromáticas em sua forma de frutas. Ao comer essas uvas, você percebe água, açúcar e acidez, mas poucos aromas. É a neutralidade deles que faz seu charme. No entanto, outras uvas têm aromas especiais. Diz -se que essas variedades de uva são "aromáticas". A mais representativa das variedades de uva com aroma primário é a Muscat. Os aromas percebidos no vinho são os das uvas, revelados pela fermentação.

Entre outras variedades de uvas aromáticas, podemos citar Gewurztraminer, Riesling ... Elas têm uma certa riqueza em terpenos (classe de hidrocarbonetos), como os óxidos de linalol, terpineol, geraniol, linéol, nerol...

Principais Monoterpenos das Uvas Muscat

Monoterpeno	Nota Olfativa
Linalol	Coentro, flor de laranjeira
Nérol	Rosa, magnolia
Géranol	Rosa, cêra de abelha
Citronellol	Rosa, citronela
α - terpinéol	Conífera, pinheiro, óleo de pinho
Ho-triéol	Tilia, jacinto
Néoloxide	Vegetação, flor de laranjeira
Roseoxyde	Rosa, nota frutada

AROMAS SECUNDÁRIOS - Os aromas secundários resultam da atividade de leveduras e bactérias durante a fermentação alcoólica, que assimilam os nutrientes (açúcares e aminoácidos), formando essencialmente álcoois superiores (amílico, álcoois de isobutanol, propanol cujos aromas são descritos como álcool, espirituosos, amílicos, fangipane, 2- Fenilétanol com aroma de rosa) e ésteres (acetatos de álcoois superiores com aroma de banana, ésteres de etila de ácidos graxos com aromas de frutas: peras, abacaxi, pêsego, frutas vermelhas). Eles também formam outros metabólitos que podem ter um impacto indireto na percepção do vinho (glutathione e seu papel antioxidante que preserva os aromas voláteis, manoproteínas da parede externa das leveduras interagindo com taninos, glicerol, ácidos orgânicos: ácidos acéticos, ácidos acéticos, oxalo-acético, succínico).

Os aromas de fermentação são encontrados nos aromas típicos do vinho precoce. O mais conhecido é o aroma amílico (doce inglês, banana). Um dos exemplos típicos é o do Beaujolais Nouveau com seu aroma de banana resultando da fermentação carbônica.

Vários fatores influenciam a produção desses aromas: leveduras (tensão e gênero), temperatura de fermentação (altas temperaturas promovem a formação de álcoois superiores, formação de ésteres), composição de nitrogênio do mosto de uva, turbidez e oxigenação do mosto promovendo ésteres de etila e ácidos graxos.

As leveduras da flora natural do vinho não são apenas *Saccharomyces cerevisiae*, mas também leveduras não-saccharomyces que modificam o perfil aromático e de sabor do vinho: *Schizosaccharomyces pombe* (desacidificando o vinho por assimilando o ácido málico do mosto), *Candida stellata* (algumas cepas produzem duas vezes mais glicerol que *S. cerevisiae*), *Torulaspota delbrueckii* (produção de ésteres de reforço frutado com um perfil diferente de *S. cerevisiae*), *Kluyveromyces thermotolerans* (acidifica o vinho, produzindo ácidos lácticos mais fortes que o ácido málico), *Pichia kluyverri* (fortalece a hidrólise dos precursores de aromas), *Hanseniaspora osmophila* (algumas cepas produzem dez vezes mais que 2-fenyletanol que *S. cerevisiae*), *Kloecker corticis*, etc.

Essas cepas naturais (*eschizosaccharomyces pombe*, *kluyveromyces timetoleranas*, *torulaspora delbrueckii*) podem ser usadas em diferentes estágios de fermentação

(inoculação sequencial, co-inoculação precoce ou tardia) para modificar o perfil do vinho.

Eles se desenvolvem durante fermentações alcoólicas e maloláticas. Há uma modificação qualitativa e quantitativa dos aromas. Os aromas primários são afetados por fermentações e outros aromas se desenvolvem. Quanto maior a quantidade de açúcar, maior a atividade da levedura e mais intenso o aroma secundário será. É por isso que, por exemplo, os vinhos doces têm maior intensidade aromática secundária. O caráter varietal da casta de uva diminui com a evolução da maturidade do vinho.

Entre os aromas mais comuns estão os vinosos: leite, manteiga, iogurte, doces ingleses, banana (acetato de isoamil, encontrado em Beaujolais nouveau), etc.

Que tal exercitar-se no reconhecimento destes aromas? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“PLANOS DA FAMOSA VINÍCOLA ESPANHOLA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 08/07/2023

Vega Sicilia é daqueles vinhos que dispensam apresentações. É o ícone da região de Ribera del Duero, listado sempre entre os melhores vinhos espanhóis. Mas Pablo Álvarez, presidente do Tempos Vega Sicilia, sabe que não dá para viver só da fama. O herdeiro da vinícola (a família Álvarez comprou os vinhedos em 1982) passa mais de 50% do seu tempo viajando pelo mundo afora - não apenas para divulgar seu grande vinho, mas também as vinícolas do grupo, atualmente formado pelas marcas Alión, também na Ribera del Duero; Pintia (no Toro) e Macán (na Rioja, em parceria com Benjamin de Rothschild), todas na Espanha, e a Oremus, em Tokaj, Hungria, aqui importados pela Mistral.

Muito em breve, devem se somar a esse portfólio mais dois vinhos brancos, elaborados na região de Rías Baixas, na divisa com Portugal. É a sexta vinícola do grupo, que deve chegar ao mercado em 2025. E, quem sabe, em um futuro não muito distante, Alvarez apresente um novo branco, o que parece ser um desejo pessoal do empresário, como ele conta em recente passagem pelo Brasil.

Como está o projeto de albariño, em Rías Baixas?... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/planos-da-famosa-vinicola-espanhola/>

“BORDEAUX SEM CRISEL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 07/07/2023

Região é a que mais tem crescido na França, de uns cinco anos para cá, em termos de conversão para vinhos orgânicos.

Independentemente do apelo comercial que os vinhos orgânicos ganharam nos últimos tempos, nem sempre as condições climáticas da região favorecem sua adoção. É o caso de Bordeaux, onde o clima úmido, resultante da proximidade do mar, contribui para o desenvolvimento de fungos e pragas, que, a princípio, precisam ser controlados através de substâncias não toleradas pelos organismos certificadores. Os custos e os riscos de perder parte ou boa parte da colheita são mais elevados.

Se os Grand Crus, sonho de consumo de consumidores espalhados mundo afora, comportam aumentos de preço que justifiquem enfrentar o desafio, o mesmo não ocorre com os vinhos de entrada e da gama média, que passam por sérias dificuldades diante da concorrência exercida por similares produzidos no Novo Mundo, disponíveis com relação qualidade x preço mais atraente.

Está em andamento, inclusive, um programa do governo francês incentivando produtores bordaleses a arrancarem vinhas (limitado a 9 mil hectares, o que representa quase 8% da superfície plantada da região) ou destilarem parte de seus estoques. Há um certo consenso de que a medida, cujo objetivo é regularizar a oferta, por si só não vai mudar o quadro.

Os bordeaux perderam posição e muitos restaurantes franceses nem os têm mais em suas cartas. A imagem dos “petit château” está degradada, sobretudo devido à estratégia, iniciada por volta de 2000, moldada em “preço mais baixo possível e um mínimo de qualidade”.

Para reverter essa situação, é preciso... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-melhores-vinhos-do-planeta-como-os-de-bordeaux-vem-adotando-a-biodinamica.ghtml>

“A BOA EVOLUÇÃO DOS VINHOS COM ROLHAS SCREW CAP” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 30/06/2023

A rolha de cortiça criou uma conexão muito forte com o imaginário do vinho; não só faz parte do ritual de abertura das garrafas, como é muito prestigiada esteticamente para os ambientes gastronômicos. Talvez hoje este seja um dos importantes focos de sua permanência no mercado, não apenas, mas certamente um fator a ser considerado pelos produtores de vinhos, já que boa parte dos consumidores criou certo “fetiche” pela rolha de cortiça, associando-a à estética e qualidade dos vinhos.

No entanto, tenho me surpreendido com a qualidade dos vinhos que tenho degustado da Austrália e Nova Zelândia recentemente, onde há uma presença majoritária de vinhos vedados com as tampas de roscas metálicas, também chamadas de screw cap. O aumento da utilização dessas rolhas tem mostrado que ela se apresenta como uma das opções mais consistentes de alternativa ao uso das rolhas de cortiça.

A resistência à entrada dessas rolhas metálicas no mercado se pauta justamente por elas se contraporem àquilo que sustenta o poder das rolhas de cortiça, mas, por outro lado, apresentam vantagens que podem justificar uma mudança paulatina, que vai se sustentando ao longo do tempo, como ocorreu nos países da Oceania.

Falemos, primeiro, dos aspectos que envolvem a utilização da rolha de cortiça. Com origem restrita, a produção da rolha de cortiça natural se dá nos países da península ibérica, especialmente em Portugal. Sua matéria-prima se origina das cascas das árvores do sobreiro, um carvalho da família Quercus suber, com longevidade de cerca de 150 anos.

A extração da casca que dá origem à cortiça é permitida após 25 anos de idade e renovável a cada 9 anos. Sendo assim, trata-se de uma prática sustentável, mas com um fator limitador quanto à sua origem, que impacta o seu valor. Isso vem inspirando pesquisas e produções de materiais substitutos ao longo do tempo, especialmente por parte de produções menos ligadas à tradição.

Um fator questionável do uso da cortiça e claramente negativo é a sua relação com a geração de um composto químico volátil que afeta a qualidade do vinho e, infelizmente, não é tão raro assim. O TCA – Tricloroanisol – é um composto resultante da reação do cloro (presente em produtos químicos utilizados para a higienização das rolhas) com substâncias orgânicas do carvalho.

A presença desse composto no vinho pode resultar no chamado “gosto de rolha” – um defeito que descaracteriza os aromas de frutas e frescor do vinho, em prol de um cheiro de mofo ou de papelão molhado. Seis nanogramas de TCA por litro (ng/l) podem arruinar um vinho. Infelizmente, as estatísticas desse defeito são altas. Chega-se a dizer que a cada 30 garrafas, uma estaria infectada pelo TCA, só que, em estado inicial, é menos perceptível.

Mas qual seria a vantagem que ainda sustenta a presença da rolha de cortiça, para além do aspecto simbólico? A rolha de cortiça permite uma micro-oxigenação no vinho, importante para a sua evolução, especialmente para vinhos tintos mais tânicos, com vocação de guarda. Sendo assim, cada vez mais, tem-se optado pela alternativa da rolha screw cap para vinhos brancos, rosés e tintos jovens, que não teriam esse perfil de guarda... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-boua-evolucao-dos-vinhos-com-rolhas-screw-cap/>

“A VIÚVA DO VINHO E SUA NINHADA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 08/07/2023

A mulher mais significativa no vinho é lamentavelmente desconhecida. Mencionei o nome dela ao chefe bem conectado de um dos importadores do Reino Unido de sua empresa e isso não significava nada. Barbara Banke (pronunciado “Banky” graças a um antecedente dinamarquês) é a viúva do advogado da Califórnia Jess Jackson, que fundou um império comercial da Vinícola Kendall-Jackson, com a marca Vintner’s Reserve Chardonnay, imensamente bem-sucedida. Seu toque de doçura, rumores de ter sido acidental, ofereceu a bebedores de vinho americanos exatamente o que eles estavam procurando nos anos 80. Desde então, o vinho se tornou gradualmente mais sofisticado, mas é o único vinho do mundo que é fermentado em 100.000 barris a cada ano, muitos deles originários da própria tanoaria na França. Banke transformou a empresa em um líder de sustentabilidade no vinho que agora tem cerca de 50 marcas, operações premium em oito países e uma força de trabalho que adora ‘Barbara’... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-widow-and-her-brood>

23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS

A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife

e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

RESERVAS: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto 2023 | Mucugê e Morro do Chapéu | Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHO, BANHOS TERMAIS E CONES VULCÂNICOS – COLLI EUGANEI: ONDE OS ROMANOS VIVIAM O BEM-ESTAR

Apreciada primeiro pelos romanos, depois pela nobreza veneziana e pelos Habsburgos: a região de Colli Euganei perto de Veneza oferece vinhos interessantes, paisagens intocadas, resorts de bem-estar e vilas históricas. Um destino perfeito para uma curta viagem à Itália!

Muito poucos estão familiarizados com a pequena e montanhosa região vinícola de Colli Euganei, na província de Pádua, no norte da Itália. Até eu, que viajo muito pela Itália, não estive lá até recentemente. Uma grande omissão, como se viu. Porque o interior de Veneza, caracterizado por cones vulcânicos arborizados, me inspirou com seus vinhos, sua natureza intacta e seus excelentes restaurantes. Ah, e não se esqueça: as águas termais!

Chegando ao hotel chique, mas desatualizado, em Montegrotto Terme, fiquei impressionada com o fato de que os Colli Euganei podem ser menos conhecidos por seus vinhos, mas ainda mais famosos por seus poderes terapêuticos de cura. Os antigos romanos, que chamavam as suas instalações de “acquae patavinae” (águas de Pádua), já sabiam apreciar as vantagens especiais das águas termais. Suas ruínas antigas ainda podem ser vistas hoje.

Com 130 instalações termais e cerca de 220 banhos termais, bem como mais de 13.000 camas de hotel, a região é um dos centros termais mais importantes da Europa e atrai anualmente milhares de turistas de saúde nacionais e estrangeiros. Portanto, se você estiver interessado em banhos termais e terapia de inalação, além do vinho, você se sentirá em casa em um dos inúmeros hotéis spa.

No entanto, não estou aqui pela água, estou ansiosa pelos primeiros vinhos a serem provados. O coração da denominação são os vinhos tintos de castas internacionais, que são vendidos como Colli Euganei DOC Rosso. Para muitos viticultores, eles são a figura de proa - e têm uma relação preço-benefício notavelmente boa. Com exceção dos vinhos daquela que é provavelmente a vinícola mais conhecida, Vignalta, a maioria das garrafas está disponível por menos de 20 euros.

As castas clássicas de Bordeaux não são cultivadas apenas aqui há algumas décadas, como em Bolgheri. Já em 1870, os Condes Corinaldi começaram a plantar Merlot e Cabernet Sauvignon em suas terras em Monselice, tornando-se um dos primeiros da Itália. Os produtores estão particularmente orgulhosos desta história tradicional. Hoje, principalmente Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère e Raboso crescem nos cerca de 2.500 hectares da área de cultivo, sendo os dois últimos misturados em proporções menores nas misturas tintas.

Além dos vinhos tintos, há também o Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG de Moscato Giallo. Pode ser produzido em três versões diferentes: como espumante doce, como passito concentrado e como vinho seco.

Vinícolas como Montevera e Maeli engarrafam Pet-Nats (espumantes) extremamente bons e exclusivos de Moscato Giallo. São frescos e aromáticos, têm muito boa aderência e ótima acidez. Para mim, estes “rifermentato in bottiglia” são a casta mais expressiva desta casta. Estes vinhos são engarrafados como Veneto IGT.

Outra especialidade do Colli Euganei é o fermentado em tanque Serprino DOC. É feito da variedade de uva Glera, que também é utilizada para o Prosecco. À semelhança do seu homólogo mais famoso, o leve e espumante Serprino é bebido como aperitivo, mas as suas vendas são muito locais. Alguns viticultores, portanto, querem que o Serprino seja reconhecido como uma subzona do DOC Prosecco, que atualmente é objeto de polêmica discussão na denominação.

Fiquei particularmente impressionada com o Serprino da vinícola Ca' della Vigna, uma jovem empresa dirigida pelo casal de arquitetos Wim Brouwer e Catia Bolzonella.

Na trilha das erupções vulcânicas - Os Colli Euganei foram formados 35 a 43 milhões de anos atrás. Naquela época, uma série de erupções vulcânicas criou as cerca de cem colinas com o distinto perfil em forma de cone. Eles têm até 600 metros de altura e são visíveis em todo o Vale do Pó. Os solos aqui consistem em rochas vulcânicas duras, como basalto, ryolite, trachyte e latite. Em inúmeras pedreiras, traquito (Rocha ígnea vulcânica [extrusiva], composta majoritariamente por finos cristais de feldspato alcalino, em geral, anortoclásio e sanidina), mas também calcário, foi extraído por muitos séculos, que foi

usado para a construção de magníficas praças e palácios na vizinha Veneza. A extração de traquito foi interrompida há alguns anos, assim como a de mármore calcário polido para fins decorativos.

No museu “Muvì” você pode entender de forma impressionante a formação dos cones vulcânicos. A visita é particularmente interessante para quem quer se aprofundar na geologia e na história da região... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/colli-euganei-wo-schon-die-roemer-wellness-machten-wein-thermen-und-vulkankegel?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_27&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Raffaella Usai - 03/07/2023)

NOVA ZELÂNDIA É O SEXTO MAIOR EXPORTADOR DE VINHOS POR VALOR

A Nova Zelândia é o sexto maior exportador de vinhos do mundo em valor, apesar de abrigar pouco menos de 42.000 hectares, ou cerca de um por cento da produção global. De maio de 2022 a maio de 2023, o valor total das exportações aumentou 25 %, para 2,4 bilhões de dólares da NZ (1,37 bilhão de euros). Esses números foram anunciados pela Associação da Indústria da Nova Zelândia. O CEO Philip Gregan atribui o crescimento a uma demanda crescente nos EUA.

A colheita de 2023, no entanto, foi seis por cento menor porque a Ilha Norte, em particular, foi atingida por um ciclone em fevereiro, que devastou as áreas de escavação de Hawke’s Bay e Gisbourne. De acordo com Philipp Gregan, o sucesso das exportações e a boa qualidade do vintage, apesar de todas as probabilidades “demonstram a resiliência da indústria, pois o aumento dos custos de produção continua a pesar nos enólogos e vinícolas, e a falta de trabalho qualificado permanece um problema, pois operando em um ambiente econômico incerto”.

Ele disse que o retorno dos turistas internacionais de vinhos à Nova Zelândia é um grande benefício, especialmente para empresas menores: “Com mais de 500 pequenas vinícolas, a maioria das quais vende apenas internamente, faz uma grande diferença ter visitantes internacionais na porta novamente”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/new-zealand-is-the-sixth-largest-wine-exporter-by-value-increase-by-25-percent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_27&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 07/07/2023)