



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A UVA PINOT GRIS E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

A UVA PINOT GRIS E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS DICAS DE TRÊS SOMMELIERS PARA O DIA DA MALBEC" - POR SUZANA BARELLI



09



12

"CALIFÓRNIA GANHA CLASSIFICAÇÃO" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

14 **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 !

GRAND BATEAU 2018 – SAINT EMILION - BORDEAUX – FRANÇA

Um branco surpreendente produzido pela tradicional vinícola francesa Château Beychevelle – um castelo com longa experiência viticultora em Saint Julien, localizada na região de Bordeaux. Um vinho que expressa a qualidade, harmonia e com preço acessível em se tratando de um rótulo fruto de um produtor reconhecido. A vinícola tem uma história de sucesso e bastante longa em fazer vinhos jovens, frutados e modernos feitos a partir de uvas cultivadas em vinhedos de alta qualidade, que envelhecem bem, sempre elaborados objetivando a elegância e beleza no sabor e aroma. A elaboração do vinho é feita a partir de uvas colhidas manualmente, das variedades Sémillon e Sauvignon Blanc; passando por maceração pré-fermentativa, sendo que depois 75% do vinho passa por amadurecimento em barricas de carvalho, o que lhe dá mais intensidade e corpo. Sua graduação alcoólica fica em torno de 13%.

Corte de uvas: Sauvignon Blanc (75%) e Semillon (25%), aliás um corte típico para vinhos brancos de Bordeaux.

Notas de Degustação: Vinho de coloração amarelo palha com leves reflexos dourados, característica de um bom branco, o Grand Bateau apresenta aroma de boa intensidade com toques de frutas brancas cítricas, como limão e limão siciliano, notas defumadas e toques minerais. Depois aparecem as notas suaves de baunilha (advindas da passagem por barricas de carvalho). No paladar, se mostra untuoso e seu sabor confirma os aromas frutados, equilibrado, de boa complexidade, com final elegante. Um vinho refrescante ideal para acompanhar preparações leves, frutos do mar ou tomá-lo em um dia quente!

Estimativa de Guarda: o vinho corpo médio, que certamente aguenta guarda de 5 anos.

Notas de Harmonização: Ótima companhia para entradas leves, saladas, peixes grelhados, ostras, preparações a base de frutos do mar, aves e queijos de massa mole.

Serviço: servir entre 8 e 9°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.



CHATEAU SOCIANDO MALLET 2007 – HAUT MÉDOC - BORDEAUX – FRANÇA

Com a sua terra de cascalho da mesma natureza que o do Chateau Montrose e o Chateau Latour, o Sociando-Mallet, embora não classificado, atingiu o nível de um cru classé. É preciso dizer que o talento de Jean Gautreau, um artesão incansável que trabalhou no renascimento das colheitas, tem algo a ver com isso! Quando comprou a propriedade em 1969, esta figura-chave do Médoc não se enganou e foi capaz de tirar o máximo partido deste terroir excepcional. Jean Gautreau faleceu no final de 2019, deixando para sua filha uma propriedade com uma reputação muito forte entre os amantes do vinho.

Cobrando 95 hectares, o Chateau Sociando-Mallet produz vinhos tintos vigorosos e intensos, claramente produzidos para o envelhecimento. O Château Sociando-Mallet situa-se num terroir excepcional no Norte de Pauillac, na denominação Haut-Médoc. As videiras são plantadas num terroir de cascalho guntziano e num subsolo de argila calcária. Envelhecido a 90% em barris novos durante 12 meses, o resultado é um vinho sedoso e intenso.

O Château Sociando Mallet é um dos mais longevos e aclamados vinhos de Bordeaux. Segundo Robert Parker, a vinícola que está localizada ao norte do Château Montrose é “meticulosamente dirigida, com grande perfeccionismo”. Os vinhos são potentes e encorpados e demandam alguns anos para mostrar todas as suas virtudes.

Corte de uvas: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 5% Cabernet Franc.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, com leve evolução. Os aromas são de frutas escuras maduras, como ameixa e cereja, com nota sutil floral, evoluindo em taça para toques tostados e especiarias como baunilha e depois chocolate, com muito boa complexidade. Aparecem ainda delicadas notas terrosas e de fumo. Tem paladar bem equilibrado e estruturado, com viva acidez e taninos maduros e macios, repetindo o perfil de frutas escuras maduras, especiarias e notas defumadas. O final de boca é gostoso, equilibrado, longo e persistente que remetem às sensações aromáticas, convidando ao segundo gole. Estruturado, com bastante frescor, profundidade e um amadeirado bem integrado. Tem boa aptidão de envelhecimento. Álcool de 12,5%. Vale a pena decantar.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo e promete 5 a 10 anos de guarda.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de boa intensidade, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

Serviço: servido entre 16 e 18°C, numa taça grande estilo Bordeaux. Vale a pena decantar

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

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



A UVA PINOT GRIS E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Depois de um breve intervalo para o Menu de Semana Santa, retomamos nossos artigos semanais sobre as principais uvas brancas, escrevendo desta vez sobre a Pinot Gris.

Você provavelmente já sabia que Pinot Gris e Pinot Grigio são a mesma uva. O surpreendente é que esta uva roxo-acinzentada também é uma mutação da Pinot Noir. O Pinot Gris é famoso por seu sabor cítrico refrescante e acidez picante.

Uma mutação do pinot noir, o pinot gris originou-se na Borgonha na Idade Média onde era chamado de Fromenteau, e foi cultivado na região vizinha de Champagne até 300 anos atrás. A partir daí, iniciou sua jornada ao redor do mundo. Ela viajou junto com Pinot Noir e chegou à Suíça em 1300 e depois à Itália. Em 1375, o imperador Carlos IV importou a variedade de uva para a Hungria. Os monges cistercienses plantaram as mudas nas encostas de Badacsony. Aqui, Pinot Gris é conhecido como Szürkebarát ou “Monge Cinzento”.

Em 1711, um comerciante alemão, Johann Seger Ruland, descobriu esta variedade de uva nos campos do Palatinado e a chamou de Rulander. Mais tarde, descobriu-se que era a Pinot Gris, onde passou a ser conhecida como grauburgunder. O vinho rapidamente se espalhou para o norte da Itália (como pinot grigio), Áustria e Hungria.

A Pinot Gris permaneceu nas sombras até o século 19. A uva, sendo pouco resistente aos perigos e pragas da viticultura, sofreu muitos danos durante a epidemia de filoxera e nunca se recuperou totalmente com rendimentos erráticos e baixa popularidade se mostrando regressivo para a variedade como um todo em algumas regiões como a Champagne e a Borgonha, na França, onde produziram rendimentos ruins, e a variedade de uvas muitas vezes perdia seu sabor. A uva teve o mesmo destino na Alemanha, mas aqui os vinicultores locais conseguiram melhorar seus clones que produziram safras mais consistentes.

David Lett, de Eyrie Vineyard, levou a Pinot Gris para o Oregon em 1979. Ele plantou vinhas a partir de enxertos com Riesling e produziu o primeiro Pinot Grigio norte-americano.

Em seu país natal, a França, as plantações de pinot gris estão concentradas na região vinícola da Alsácia, onde o vinho pinot gris já foi conhecido como Tokay d'Alsace. Pinot gris é a uva para vinho branco mais popular no Oregon.

Hoje, a variedade é cultivada em todo o mundo, com Austrália, Nova Zelândia, Oregon e Califórnia, Chile, África do Sul, Canadá e Argentina sendo seus principais produtores no exterior, enquanto é principalmente e historicamente produzido apenas na França e na Itália.

Também na Europa, a uva ganhou popularidade devido à qualidade e às características flexíveis da viticultura e agora é cultivada em algumas regiões da Ucrânia, Hungria, Alemanha, Romênia, Eslovênia

e Moldávia.

Não existe tecnicamente nenhuma diferença entre Pinot Grigio e Pinot Gris? Eles são os mesmos. Como a uva tem significado cultural na Itália e na França, usamos as palavras 'Pinot Gris' e 'Pinot Grigio' de forma intercambiável ao longo deste artigo.

Ao contrário da maioria das uvas brancas, como a pinot blanc e a riesling, a pinot gris se parece mais com uma uva para vinho tinto. Pinot gris de maturação precoce prospera em climas frios, como Alsácia na França, Baden na Alemanha e Alto Adige e Vêneto no nordeste da Itália. Quando consegue amadurecer completamente, o pinot gris tem acidez naturalmente baixa e fica rico em açúcar.

A COR DA UVA PINOT GRIS - Com “Gris” significando cinza em francês, esta uva roxo-acinzentada é usada para produzir vinho branco. Apenas para adicionar um pouco de mistério a todo o assunto, esta uva também pode aparecer em uma cor acastanhada, rosa ou até branca. As uvas Pinot Noir não podem ser distinguidas da variedade Pinot Gris até “veraison” que significa o “início do amadurecimento das uvas. É então que a cor Pinot Gris mostra uma variedade de tons que vão do rosa-laranja a um roxo suave e suave. Dando-lhe uma aparência absolutamente linda.

SABORES - Os principais sabores de frutas em Pinot Grigio são limão, limão, pêra, nectarina branca e maçã. Dependendo de onde as uvas são cultivadas, Pinot Grigio pode



assumir leves notas de mel, aromas florais como madressilva e uma mineralidade salina.

Pinot Grigio não tem um sabor surpreendentemente único como o Moscato ou o Riesling, mas oferece um refrescante brilho de acidez e uma sensação de peso no meio da língua – como lamber papel de cera.

A Pinot Gris é uma variedade de uva comumente temida nos exames de degustação às cegas para sommelier. Muitos especialistas em vinhos identificam o Pinot Gris pelas características que ela não possui.

Toda a fruta mais refrescante é abundante no paladar. Você experimentará Pinot Gris a acidez do limão, e da maçã verde a cada gole. O sabor Pinot Gris também terá a doçura de pêra, nectarina e pêssego, e alguns sabores de frutas tropicais. Para aumentar a complexidade, você pode detectar as notas fracas de mel que vêm graças à botrytis (podridão nobre) e tornar o vinho ainda mais untuoso. O vinho geralmente tem uma acidez espumante, uma textura cheia e níveis alcoólicos ligeiramente superiores ao normal. Um gole de Pinot Gris é como um refrescante banho de chuva de verão em um dia quente. É sempre bem-vindo e revigorante, mas pelo que se lê, de difícil identificação, mesmo para um sommelier experiente.

De forma geral, o Pinot Grigio Italiano é totalmente seco com acidez brilhante com uma nota de amêndoa amarga, enquanto o Pinot Gris Francês é “carnudo” e mais untuoso com notas de mel de botrytis. Já o estilo de Pinot Grigio Americano, mostra muitas vezes os sabores de frutas mais exageradas e com menos acidez do que os europeus

O Pinot Grigio é seco e geralmente tem um sabor menos doce que Chardonnay por causa da alta acidez.

Exceções à regra: há dois exemplos em que Pinot Grigio é doce. Um exemplo é o Pinot Grigio do supermercado barato, projetado para atrair os bebedores de vinho no meio da semana. O segundo (e consideravelmente mais raro) são os ligeiramente doces Pinot Gris da Alsácia.

Os vinhos Pinot Gris da Alsácia devem ser feitos com 100% de uvas Pinot Gris e têm um sabor muito complexo. Você descobrirá notas de especiarias de canela, mel, cravo, limão e gengibre combinados com um sabor muuuito formigante. Procure as palavras ‘Vendages Tardives’ como uma opção de vinho de sobremesa de colheita tardia (ainda mais doce).

INFLUÊNCIAS DO CLIMA E DO TERROIR NA UVA PINOT GRIS - O clima frio da região da Alsácia, na França, produz algumas das melhores uvas para vinho Pinot Gris. Os outonos secos na Alsácia facilitam a permanência das uvas na videira, o que as ajuda a desidratar e desenvolver açúcares naturais. Isso ajuda o enólogo a garantir que haja uma boa quantidade de açúcar residual após a fermentação.

As uvas cultivadas em climas mais quentes carecem de acidez e estrutura e têm maior teor alcoólico. Além disso, os solos vulcânicos quentes da Alsácia dão ao vinho estilo Gris sabores defumados ricos.

A Pinot Gris produz vinhos de laranja e como não é muito resistente aos perigos da viticultura, requer cuidado e atenção durante certas fases em que infecções fúngicas e certos insetos têm mais chances de se desenvolver no vinhedo.

O vinho produzido difere de acordo com o processo de fermentação e pode resultar em um vinho mais doce ou se a fermentação for mais seca, um vinho mais alcoólico. Essas uvas também podem resultar em uma variedade de cores do vinho produzido, de acordo com cada cacho, e assim produzir vinhos com tonalidades semelhantes, se não totalmente diferenciadas.

EXISTE DIFERENÇA ENTRE UM E OUTRO? Em teoria, pinot grigio e pinot gris são os mesmos, pois ambos são feitos da mesma uva. Na prática, no entanto, esses termos passaram a se referir a dois perfis de sabor diferentes: o pinot grigio de estilo italiano e o pinot gris de estilo francês. Ambos os estilos de terroir e vinificação influenciam o sabor do produto.

Os vinhos pinot grigio italianos são leves e crocantes, com sabores de pêra, maçã verde e frutas de caroço e aromas florais. Este estilo é mais popular entre os bebedores de vinho nos Estados Unidos. As uvas pinot grigio colhidas precocemente têm alta acidez.

Os vinhos pinot gris franceses tendem a ser mais ricos e picantes e são mais propensos a serem guardados e envelhecidos do que os pinot grigos. O Pinot gris da região da Alsácia, em particular, é seco, muito rico e pouco aromático, o que o torna ideal para acompanhar comida.

OUTROS NOMES DA PINOT GRIS - é conhecida entre seus muitos produtores através de muitos nomes sinônimos como Auxerrois Gris na Alsácia além de Tokay d'Alsace (nome antigo usado na Alsácia), Fromentau em Languedoc, Grauer Monch, Grauburgunder e Grauklevner na Alemanha, Grauer Burgunder e Rulander na Áustria e Romênia, Sivi Pinot na Croácia e Eslovênia e Szurkeberat na Hungria.

HARMONIZAÇÕES SUGERIDAS - Pinot Gris com sua acidez picante e refrescante combina muito bem com legumes frescos, peixe cru e refeições mais leves. Peixes e mariscos são parceiros clássicos do Pinot Gris.

Experimente ceviche, sushi, mexilhões fritos ou até mesmo tilápia em cubinhos fritos servidos com molho de creme aioli. Pinot Gris dos EUA e da Austrália pode resistir a pratos mais ricos (como creme de leite) por causa de seu corpo e, muitas vezes, do nível de álcool elevado. Tente não ir muito picante com seus temperos, a menos que você tenha uma garrafa de Pinot Gris da Alsácia.

Harmonização de Carnes - Peixes incluindo tilápia, vieiras, robalo, perca, linguado, truta, bacalhau, alabote, pargo, mexilhões, amêijoas, ostras. Carnes brancas, incluindo frango e peru. Carnes curadas/condimentadas feitas de porco e pato.

Especiarias e ervas - Salsa, hortelã, estragão, tomilho, erva-doce, cebolinha e especiarias, incluindo pimenta branca, coentro, erva-doce, açafraão, gengibre, canela, cravo, pimenta da Jamaica

Harmonização com Queijos - Procure queijos de leite de vaca e ovelha semi-moles a firmes. Gruyère, Munster, Grana Padano

Vegetais e pratos vegetarianos - Legumes frescos e saladas, bem como verduras refogadas e bem condimentadas. Use cebolinha, alho e gengibre como base de sabor. Pepino, abóbora amarela, aipo, cebola, couve, maçã verde, melão verde, feijão branco, couve-flor, brócolis, serão boa companhia para Pinot Gris.

GUARDA - Os vinhos Pinot Gris são admirados por seus sabores de frutas tropicais acessíveis e devem ser apreciados jovens. Eles podem envelhecer bem de 1 a 4 anos.

No entanto, alguns dos doces Vendanges Tardives e Selection de Grains Nobles da Alsácia têm grande potencial de envelhecimento (10-15 anos).

SERVINDO O PINOT GRIS - Pinot Gris é melhor servido quando ainda é jovem e vibrante – cerca de dois anos para mostrar o melhor de seus sabores.

Os sabores nítidos e picantes são perfeitos para atividades e eventos de verão, e este vinho será apreciado por qualquer amante de vinho branco. Este vinho pode falar por si, então seja criativo e sirva-o da maneira que você escolher – desde que seja servido frio!

O Pinot Gris deve ser servido sempre bem gelado. A temperatura perfeita para servir Pinot Gris é de 7°C, ou seja, gelado! Os sabores serão aprimorados e o Pinot Gris será a bebida refrescante que foi projetada para ser.

Tente manter um suprimento deste vinho branco na geladeira, e ele será útil para quase todas as ocasiões. Se você estiver se sentindo chique, pode decantá-lo para em seguida, servi-lo em elegantes taças de vinho branco.

Os vinhos Pinot Gris combinam muito bem com vários pratos suaves e frutados, sendo hoje um rótulo global, que encontrou muita popularidade entre as culinárias em todo mundo. Aproveite para prová-lo !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações 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

“AS DICAS DE TRÊS SOMMELIERS PARA O DIA DA MALBEC” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 16/04/2022

Especialistas dão sugestões de rótulos até R\$ 90, de R\$ 91 a R\$ 130, de R\$ 131 a R\$ 250 e acima de R\$ 251 para brindar o próximo 17 de abril

A malbec é “a” uva argentina. Originária da região francesa de Cahors, foi no terroir do país do tango que ela melhor se adaptou. Deu tão certo que hoje é a cepa mais cultivada na Argentina, responsável por 23% de todos os quase 200 mil hectares de vinhedos do país – se somadas apenas as variedades tintas, a malbec representa 39,4% do total de hectares.

A uva fez (e faz) tanto sucesso que tem até um dia para chamar de seu. É o 17 de abril, a data que, em 1853, o país tomou a decisão política de investir em sua indústria vitivinícola. A primeira ação foi chamar o especialista em solos Michel Aimé Pouget para liderar este projeto, que levou para o país as primeiras mudas de malbec.

Nos últimos anos, o dia 17 foi escolhido para as comemorações em torno da uva. Neste ano não é diferente, mesmo com a data coincidindo com o domingo de Páscoa. Há promoções em diversas lojas, supermercados, sites e importadoras. Mas qual malbec escolher, agora que seus vinhos ganharam muita qualidade e não são mais tudo igual? Aqui, apenas um parêntese: até uns 20 anos atrás era quase impossível identificar um malbec do norte ou do sul do país, mas o trabalho consistente dos enólogos de valorizar os diferentes terroir, e mostrando as sutilezas da variedade, tem dado bons resultados.

Para responder esta pergunta, convidamos três sommeliers, entre eles um argentino, para indicar os seus malbec, em diferentes faixas de preço. Confira as indicações, com vinhos até R\$ 90; de R\$ 91 a R\$ 130; de R\$ 131 a R\$ 250 e acima de R\$ 251. Nas sugestões, estão não apenas malbec argentinos e, por coincidência, dois dos três sommelieres indicaram o mesmo vinho para a faixa de preço mais alta da malbec.

Bautista Casafus - Argentino,

Cassia Campos - Sócia do Sede 261 e do Huevos de Oro, fez uma relação eclética, de rótulos mais comerciais até malbecs de outros países.....

Adiu Bastos - Da equipe do Rosewood, selecionou estilos diferentes, inclusive um neo-zelandês.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,as-dicas-de-tres-sommeliers-para-o-dia-da-malbec,70004039237>

“IMPOSTO DE HERANÇA E VINHOS” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA - 14/04/2022

Efeito da tributação tem sido nefasto sobre o setor vitivinícola da França.

Não é novidade a frase “no campo (principalmente vinhedos) vive-se pobre e morre-se rico”. Diz respeito à propriedade valer bem mais do que rende no dia a dia. Nessas condições, é grande a tentação de vender, embolsar o dinheiro e desfrutar a vida. Há, contudo, o apego e questões emocionais envolvidas, além da responsabilidade de pensar no futuro das gerações seguintes. Os filhos vão querer continuar no ramo? Vão conviver harmonicamente? É mais prudente lhes deixar um pé de meia e cada um escolher que rumo seguir?

A venda do Domaine Ganevat, comentada nesta coluna há duas semanas, não foi um caso isolado; isso tem se acentuado na França nos últimos tempos. Jean-François Ganevat declarou que não foi porque a oferta o seduziu. Uma primeira justificativa para se desfazer de um patrimônio tão importante, que vem de sua família há 14 gerações, foi o quão difícil é ser “vigneron”. Ter que enfrentar (as cada vez mais) frequentes adversidades climáticas, não encontrar mão de obra capacitada, viver na “pindaíba”, tendo que recorrer a empréstimos para poder investir nas instalações como simples objetivo de alcançar patamares de qualidade superiores.

Mas a razão principal apresentada tem a ver com a preocupação de morrer de repente -embora não fosse velho (tem 52 anos), ele tem alguns problemas de saúde desde 2014 -deixando um grande abacaxi para sua família, que teria de arcar com a pesada taxa sobre herança existente na França - da ordem de 40%, incidente sobre a totalidade do patrimônio, onde se inclui o valor atualizado dos vinhedos, instalações e estoque. Para ser pago no prazo de um ano!

O prestígio e a valorização dos vinhos de algumas regiões francesas, em especial nos últimos 15 anos, fizeram os preços das terras explodirem, levando junto os valores a serem pagos como direitos de transmissão. É o caso da Borgonha, onde o preço do hectare chega a estar seis vezes mais alto do que era menos de duas décadas atrás. Para pagá-los, muitas vezes os domaines tem que ceder parte de suas vinhas, invariavelmente em benefício de grandes grupos. Ou, não querendo abrir mão de alguma parcela de seu vinhedo, sua ferramenta de trabalho e seu ganha-pão, se contorcer para conseguir fazer caixa. Difícil saber o que é pior.

O cultuado Domaine Ramonet... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-e-o-custo-do-imposto-de-heranca.ghtml>

“O GURU POR TRÁS DO VINHO MAIS CARO (E AGORA UM DOS MELHORES) DE PORTUGAL” - MARCEL MIWA

NEOFEEED - VINHO - 11/04/2022

PORTO-O polêmico tinto alentejano Júpiter Code 01 2015 foi lançado em 2021 ao preço de mil euros por garrafa (sim, de 750 ml), e logo foi alvo de dúvidas dos especialistas e consumidores. Afinal, como um tinto, em sua primeira edição alcança preço superior ao mítico Barca-Velha (cerca de 900 euros cada garrafa, em Portugal)?

Nesta semana, entretanto, o Júpiter foi escolhido entre os 10 melhores vinhos de Portugal em 2021 no Essência do Vinho. Realizado no Palácio da Bolsa na cidade do Porto desde 2004, o evento é um dos balizadores do mercado de vinhos portugueses. Na degustação, às cegas, estavam 62 amostras pré-selecionadas pela Revista de Vinhos de Portugal que alcançaram as melhores avaliações na publicação ao longo de 2021.

O júri foi formado com especialistas de diferentes países (Brasil, Dinamarca, Espanha, Estados Unidos, Inglaterra, Itália, Portugal e Suíça) para selecionar os 10 melhores, seis tintos, dois brancos e dois fortificados. E a tal garrafa de mil euros ficou entre os premiados.

Isto foi praticamente um “braço a torcer” para os portugueses. “Muitas vezes sou considerado arrogante por colocar um vinho português a este preço no mercado”, diz o idealizador do Júpiter, Cláudio Martins, que falou ao NeoFeed com exclusividade durante a Essência do Vinho, no Porto.

O Júpiter Code 01 integra o projeto batizado de Wines from Another World (WAW), idealizado por Martins em sociedade com Pedro Antunes, diretor de arte da agência de criação Sparrow Creative Solutions.

A série de nove vinhos inspirada nos planetas do sistema solar teve sua versão inaugural com o Júpiter 2015 e nos próximos anos deve seguir para outras conhecidas e reputadas regiões vinícolas: Toscana, Bordeaux, Mosel, Champagne, Priorato, Napa Valley, Kakheti (Geórgia) e Douro.

O projeto WAW teve seu pontapé inicial no evento Villa d’Este Wine Symposium, um hotel nas margens do lago Como, na Itália, que hospeda algumas das mais caras e raras degustações já realizadas no mundo do vinho, o que, obviamente implica em rótulos de peso como Romanée-Conti, Pétrus, Gaja e Vega-Sicília.

Na edição 2019 do Villa d’Este o país homenageado foi Portugal e Pedro Ribeiro (enólogo de Herdade do Rocim e Bojador) e Martins tiveram a oportunidade de conversar sobre o projeto. Em seguida foram a Herdade do Rocim e lá acordaram que havia três talhas (ânforas) com algo especial. “Falei ao Pedro para separá-las que ali estava o vinho ideal para começar o WAW”, diz Martins.

O vinho que ficou quatro anos nas talhas é resultado da colheita de uma vinha de apenas 0,36 hectare (3.600 metros quadrados), conhecida como Vinha da Micaela, onde predominam as tintas Moreto, Trincadeira, Tinta Grossa, Alicante Bouschet, e as brancas, Antão Vaz e Perrum, cujas videiras possuem mais de 90 anos de idade e são colhidas todas no mesmo momento e vinificadas em um lote único... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-guru-por-tras-do-vinho-mais-caro-e-agora-um-dos-melhores-de-portugal/>

“CALIFÓRNIA GANHA CLASSIFICAÇÃO – A LISTA DA CALIFÓRNIA” - ERIC ASIMOV

SITE PRÓPRIO JR – 16/04/2022

Em uma recepção no Wild by Tart em Londres, uma noite no mês passado, pude escolher entre 40 diferentes vinhos da Califórnia. Eles foram agrupados por estilo e/ou reputação e em uma das seis ou sete mesas estava Opus One 2018, Harlan Estate 2016, Bond St Eden 2016, Colgin IX 2016, Eisele Vineyard 2014 e Ridge Monte Bello 2011, por exemplo. A mesa Chardonnay ofereceu as delícias de Kistler, Les Noisetiers 2019, Kongsgaard 2019 e Ramey, Woolsey Road 2018.

Espero que qualquer fã do vinho da Califórnia aprecie a grande oportunidade que foi essa. Havia muitos velhos amigos lá em forma humana, mas eu os ignorei principalmente, receio, em favor dos velhos amigos em uma garrafa. Afinal, tenho muitas oportunidades de conversar com meus colegas profissionais do vinho, mas no Reino Unido raramente vemos vinhos da Califórnia de alta qualidade. (Embora a Thorman Hunt ofereça regularmente alguns dos melhores vinhos, conforme relatado por Andy Howard MW na coleção de notas de degustação da Califórnia de ontem.)

A ocasião foi o lançamento da Edição 1 da The California List, ideia idealizada por Damien Jackman e Justine McGovern, responsáveis pela promoção genérica do vinho da Califórnia no Reino Unido (e Irlanda, Emirados Árabes Unidos e Índia). O raciocínio deles era que classificações como a famosa classificação de Bordeaux de 1855 ajudam a destacar os melhores produtores e podem servir de auxílio para potenciais compradores ou, em suas próprias palavras, ‘as classificações podem ajudar a moldar como os consumidores e o comércio de vinho se relacionam com uma região’.

Para chegar a esta lista dos 51 principais produtores da Califórnia* (não vinhos individuais) de relevância para o mercado do Reino Unido, eles pediram que cinco de nós julgássemos. O escritor de vinhos Stephen Brook, comprador californiano da The Wine Society Sarah Knowles MW, outro mestre do vinho Mark Andrew da Noble Rot, o mestre sommelier Ronan Sayburn do 67 Pall Mall e eu fomos escolhidos porque todos temos uma afeição especial pelo vinho da Califórnia.

Em outubro de 2020, recebemos uma longa lista de cerca de 100 produtores que exportam para o Reino Unido e fomos convidados a adicioná-la conforme julgássemos apropriado para que, no final, considerássemos mais de 200 candidatos. Pediram-nos para marcar cada produtor com base em três critérios: qualidade do vinho (15 pontos), disponibilidade no Reino Unido (5 pontos) e o impacto geral que cada produtor teve aqui (mais 5 pontos). Em seguida, todos nos reunimos on-line para o que os organizadores descreveram como “uma discussão robusta do Zoom” para discutir nossa seleção final.

Não nos foi dado um número total para apontar e até que ponto nós, juízes, fomos deixados para tomar nossas próprias decisões talvez seja evidente no número total de produtores de vinho que escolhemos. Nós simplesmente não conseguíamos concordar sobre qual nome excluir para arredondar para 50. Vários comentaristas americanos ficaram muito irritados por causa da omissão de tantos produtores de grande renome nos EUA, mas é claro que geralmente é porque eles não exportam para o Reino Unido, o mercado de exportação mais importante para o vinho da Califórnia em volume e o segundo maior, depois do Canadá, em valor. Outros comentaristas viram a Lista como uma tentativa dos britânicos de dominá-la, ou apontaram que nenhuma outra classificação é perfeita. Todo esse comentário, imagino, irá encantar Jackman e McGovern.

Os organizadores queriam transformar nossa seleção em um vídeo sofisticado e uma classificação emoldurada de uso para varejistas e educadores. Como estavam determinados a tornar isso o mais sustentável possível, eles acabaram tendo a classificação impressa em um material feito de xícaras de café recicladas – em dourado dramático sobre preto – então foi só no final do mês passado que a classificação foi finalmente revelada na recepção descrita acima. (Também havia a dificuldade de conseguir uma data agradável para a maioria de nós, juízes.)

Tiro o chapéu para McGovern e Jackman por sua devoção excepcional à sustentabilidade. No dia anterior à divulgação da classificação, eles também organizaram para os escritores de vinhos uma exibição gigante na Smith & Wollensky em Londres de 280 vinhos da Califórnia mais modestos atualmente disponíveis no Reino Unido – com um toque decididamente sustentável... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/california-gets-classified>

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO

O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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 (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce 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 três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COMO GOSTAMOS DA SILVANER

Se estamos nos apresentando como fãs de Silvaner aqui, certamente não é a primeira vez que o fazemos. No entanto, sempre fomos da opinião de que Silvaner não consegue acompanhar Riesling no topo. Mas quando olhamos para os nossos resultados de degustação atuais, temos que começar a nos perguntar se essa tese ainda pode ser mantida.

Se considerarmos também que Silvaner dificilmente desempenha um papel na lista de variedades de uvas na maioria das regiões vitícolas e, exceto em Rheinhessen e Francônia, raramente é considerado para os melhores vinhos, o resultado é ainda mais impressionante.

Outro fator que contribui para o nosso entusiasmo pela variedade é que ela pode proporcionar grande prazer em todas as classes de peso e níveis de qualidade. Isso é ainda mais verdadeiro, pois os vinhos se tornaram mais finos e polidos em todos os aspectos. O caráter um tanto rústico, às vezes até pesado, que muitas vezes foi associado a Silvaner no passado, foi completamente eliminado, pelo menos pelas vinícolas comprometidas.

Se temos alguma coisa a criticar, é a ligeira tendência de alguns produtores para uma certa doçura residual em vinhos nominalmente secos - e isso na Francônia de todos os lugares! Mas bem, alguns consumidores gostam um pouco mais agradável. Nossa variedade favorita secreta ou agora lentamente não tão secreta não precisa desse enfeite.

Provamos mais de 250 vinhos Silvaner nos últimos meses, dos quais apresentamos aqui os melhores. Links para todos os vinhos, seus produtores e notas de degustação detalhadas podem ser encontrados no final de cada lista... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-silvaner-how-we-like-it?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_15&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster – 06/04/2022).

SEM CRISE PARA OS MELHORES VINHOS: PREÇOS CONTINUAM SUBINDO NO MERCADO SECUNDÁRIO, ESPECIALMENTE BORGONHA E CHAMPAGNE COM GRANDES AUMENTOS DE VALOR

O mercado secundário de vinhos para os melhores vinhos teve um primeiro trimestre de sucesso, apesar da Covid e da guerra na Ucrânia.

De acordo com a plataforma de negociação Liv-ex, a evolução dos preços dos melhores vinhos foi capaz de resistir à turbulência econômica nos mercados mundiais. O último relatório trimestral da plataforma mostra que “2022 começou de onde 2021 parou”. Acima de tudo, a safra 2020 da Borgonha contribuiu para isso. Já no ano passado, o índice Liv-ex Fine Wine 100 havia batido todos os recordes.

Este desenvolvimento continuou. Nos primeiros três meses do ano, o índice aumentou 1,9% e o índice Liv-ex 1000 3,5%. Acima de tudo, Borgonha e Champagne conseguiram aumentar massivamente. Mas também os vinhos dos EUA, por exemplo Screaming Eagle de Napa, continuaram a crescer em valor (+7%).

A estrela dos últimos três meses foi o Domaine Leflaive 2012 em Puligny-Montrachet, cujo preço aumentou 76%. De acordo com a análise da Liv-ex, isso reforça o papel pioneiro da Borgonha: nove dos dez melhores vinhos vêm da Borgonha, o Domaine Jean Louis Chave do norte do Ródano sozinho chegou aos dez primeiros.

O relatório deixa claro que os melhores vinhos continuam a superar os principais mercados de ações como um ativo alternativo. O Liv-ex Fine Wine 50, por exemplo, permaneceu estável no último trimestre e superou o FTSE100 e o Dow Jones... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/no-crisis-for-top-wines-prices-continue-to-rise-on-the-secondary-market-liv-ex-especially-burgundy-and-champagne-with-high-value-increases?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_15&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 08/04/2022)

NUTRICIONISTA QUESTIONA ESTUDOS SOBRE O CÂNCER E ÁLCOOL

Prof. Nicolai Worm critica números supostamente muito baixos de consumo dos participantes

O nutricionista Prof. Nicolai Worm da Universidade Alemã de Prevenção e Gestão de Saúde em Saarbrücken apontou as falhas em estudos científicos

publicados em nome da Organização Mundial da Saúde OMS, o Fundo Internacional de Pesquisa do Câncer Mundial (WCRF) e outras instituições de saúde pública em um seminário online da German Wine Academy sobre o tema vinho e câncer.

Eles argumentam que qualquer nível de consumo de álcool representa um risco para a saúde. As organizações “ignorariam dados que contradizem sua agenda”. Sublinhou que existem “numerosos estudos científicos credíveis” que mostram que “o consumo de vinho ligeiro a moderado às refeições reduz o risco de doenças cardiovasculares, câncer e mortalidade por todas as causas”.

Worm apontou que há um problema com os estudos sobre o consumo de álcool: “Os participantes afirmam beber menos do que realmente bebem. Isso torna os dados não confiáveis”. Os participantes do estudo que bebem de dois a três copos de vinho por dia muitas vezes afirmam que consomem apenas um a dois copos por dia. O risco real de desenvolver problemas de saúde devido ao álcool é, portanto, em um nível mais baixo devido ao eufemismo frequente. Para Worm, a subnotificação de quantidades é, portanto, um grande problema quando se trata de avaliar o risco de álcool e câncer.

Por exemplo, um grande estudo de 2014 com mais de 120.000 pessoas intitulado “Ingestão moderada de álcool e câncer: o papel da subnotificação” concluiu: O aparente aumento do risco de câncer com consumo de álcool leve a moderado pode ser devido à subnotificação de (participantes) consumo.

O outro grande problema com muitos estudos são os fatores de confusão que podem influenciar os resultados. Para que um estudo sobre o assunto seja confiável, explicou o Prof. Worm, ele deve levar em consideração fatores como idade, sexo, obesidade, sono, exercício, escolaridade, renda, classe social, exposição ao sol e inúmeros outros fatores, incluindo o comportamento de beber assim como os fatores dietéticos. Isso muitas vezes não é suficientemente levado em consideração.

Além disso, Nicolai Worm apontou que um fator particularmente influente para a conexão entre o consumo de álcool e o câncer é a intensidade da atividade física. Os resultados de um estudo britânico de 2016 com mais de 36.000 homens e mulheres com mais de 40 anos provaram claramente que o risco de câncer para participantes do estudo com um estilo de vida ativo “não aumenta nada” - mesmo para aqueles que bebiam em um “perigoso nível”. Este estudo, disse ele, conclui que a adesão às recomendações atuais de atividade física compensa alguns dos riscos de câncer e mortalidade por todas as causas associados ao consumo de álcool... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/nutritionist-questions-studies-on-cancer-and-alcohol-prof-nicolai-worm-criticises-allegedly-too-low-consumption-figures-of-the-participants?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_15&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 14/04/2022)