



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CURIOSIDADES SOBRE OS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

CURIOSIDADES SOBRE OS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O FOCO NO BRASIL”- POR SUZANA BARELLI



09



10

“OS MUITOS FATORES QUE DETERMINAM A QUALIDADE DE UM VINHO?” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

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

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 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.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 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\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

JIJJI CHENIN BLANC 2023 – GEN DE ALMA – VALE DO UCO - MENDOZA - ARGENTINA

Gen de Alma é um projeto criado em 2011, entre 5 amigos, já como vinícola que surgiu com objetivo de produzir vinhos de alta qualidade, com mínimas intervenções.

Com o plantio de videiras próprias em sua propriedade bem próxima a Bodega Zorzal, criaram esta linha com baixíssima intervenção, permitindo que as uvas reproduzam suas características puras e ainda ressaltam a mineralidade do terroir típico de Gualtallary.

Por lá são utilizados na fermentação e no envelhecimento, ovos de cimento, barricas de carvalho (franceses e americanos), bem como alguns vinhos são criados pela maceração carbônica. Gen está bem no meio do Valle de Uco, em Gualtallary e possui apenas 7 hectares. São belos vinhos que entregam a Fuerza Tranquila da terra e do vinho refletindo o delicado solo local.

Composição de Uvas: 100% Chenin Blanc. A vinificação tem caráter minimalista, com o uso de leveduras autóctones e maturação sobre as borras por seis meses, com o vinho armazenado em grandes ânforas de concreto em baixas temperaturas. É engarrafado sem filtração.

Notas de Degustação: Um raro vinho argentino de Chenin Blanc, indicado para os amantes dos brancos frescos e vibrantes. Tem uma bela complexidade de aromas, com destaque para as frutas cítricas, principalmente limão siciliano, frutas de polpa branca, como maçã verde e melão, e notas florais e minerais. De corpo médio-leve, destaque no paladar para o frescor e mineralidade, acidez marcante e final de média persistência.

Estimativa de Guarda: Ideal para consumo imediato ou em até 3 anos.

Reconhecimentos: 93 pontos Descorchados | 92 pontos Robert Parker

Notas de Harmonização: Excelente para acompanhar aperitivos, carnes brancas, massas e risotos, peixes e frutos do mar, saladas, ou simplesmente para bebericar.

Serviço: servir entre 6 e 10° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor)..

Valor: \$\$

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | **Em SP:** PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP: 05424-060 - 11 2574-8303.



CASA DA PASSARELA O OENÓLOGO 2018 VINHAS VELHAS – SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA – DOC DÃO – PORTUGAL

Produzido a partir de videiras de mais de 80 anos, este vinho minimalista de grande elegância pretende traduzir todo o seu terroir, tendo sofrido o mínimo de intervenção humana possível.

A história deste vinho é fascinante. O Oenólogo é produzido a partir de uma pequena parcela de terra onde a Casa da Passarela possuiu as videiras mais velhas da propriedade, a maioria com cerca de 80 anos e algumas com mais de 120 anos. O fato interessante é que as videiras estão todas misturadas e a vinícola não sabe qual tipo de uva cada planta produz. Sabe-se apenas que nesta parte de terra existe cerca de 30 castas diferentes.

Composição de Uvas: Blend de cerca de 30 uvas diferentes, sendo a Baga, Pinot Noir, Rufete, Jaen (Mencia na Espanha), Alvarelhão, Touriga Nacional, Tinta-Pinheira e Tinta Carvalha as principais. Passagem de 18 meses em barricas de carvalho.

Notas de Degustação: Um outro exemplar deste vinho já havia sido provado em abril de 2024. Este tempo a mais de guarda só trouxe melhoras. Continua de cor rubi de boa intensidade sem sinais de evolução. No nariz é intenso com notas de frutas negras em compota, toques de chocolate, especiarias e baunilha com nota sutil de tostado. Na boca reflete o perfil aromático, mostra corpo médio, muito equilíbrio e elegância. Final de boca longo e saboroso. Muito gostoso, o frescor do vinho pede o segundo gole. E uma segunda garrafa!!! Recomendo tê-la por perto.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda sugerida de 30 anos. Portanto pode ser bebido até 2038, ou seja, por mais 14 anos..

Reconhecimentos: Eleito um dos 50 Grandes Vinhos de Portugal no Brasil pelo Master of Wine Dirceu Vianna Junior. * Desde 2008, o paranaense Dirceu Vianna Júnior é o único brasileiro a fazer parte do time de 289 especialistas em vinhos, entre enólogos e críticos de todo o mundo. É o grau mais alto que alguém pode alcançar no reino dos tintos, brancos e afins, concedido pelo Institute of Masters of Wine, de Londres.

Notas de Harmonização: Harmoniza com filé mignon com batatas caramelizadas, nhoque com ragu de linguiça e outros pratos à base de carnes.

Serviço: servir entre 15 e 16°C.

Valor: \$\$\$\$

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP: 05424-060 - 11 2574-8303.



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na Toscana, o lado B nos encanta com o Brunello di Montalcino e os vinhos de Bolgheri. Neste artigo escreveremos sobre os vinhos de Bolgheri! Antes conhecidos apenas como Super Toscanos, os vinhos de Bolgheri estão se livrando de seu antigo rótulo e se tornando mais reconhecidos por seu terroir do que por suas origens outrora revolucionárias.

Várias mudanças estavam fermentando no mundo e especialmente no mundo do vinho entre as décadas de 1960 e 1980. Vale lembrar os movimentos gerados pelo Julgamento de Paris em 1976 ou as Guerras de Barolo na década de 1980. Por trás destes movimentos estava uma mudança na cultura que sinalizava uma visão refrescante das antigas tradições do vinho, incluindo o vinho de Bolgheri. Uma dessas mudanças foi a revolução dos Super Toscanos nesta região, no final dos anos 1960 a 1970.

A região de Bolgheri é uma zona vitivinícola na Maremma que corre paralela à costa da Toscana na província de Livorno, nomeada em homenagem à cidade de Bolgheri. É diferente de outras regiões vinícolas italianas, porque é surpreendentemente nova para um país tão antigo. Maremma era um pântano na memória viva, e só foi completamente drenado na década de 1930. A grande surpresa foi que os solos férteis e aluviais seriam muito propícios ao cultivo de videiras - e não qualquer uma, mas variedades clássicas francesas.

Além disso, ao contrário de muitos outros territórios de vinhedos de prestígio em toda a Itália (como o montanhoso Barolo e Barbaresco no Piemonte, as elevações em socacos de Valdobbiadene no Vêneto, ou as zonas de Chianti Classico e Montalcino na Toscana), Bolgheri é comparativamente plana e de baixa altitude. Seus novos vinhedos tornam esta zona incrivelmente interessante para o futuro, porque os vinhedos tendem a melhorar com a idade. Esta área, que já produz vinhos fantásticos - na verdade, você terá dificuldade em encontrar qualidade abaixo da média aqui - parece que só vai melhorar.

Os vinhos Bolgheri são famosos por expressar terroir. Enquanto muitos outros vinhos italianos recebem nomes de uvas nativas ou só podem ser feitos com quantidades restritas de variedades nativas, os vinhos de Bolgheri se afastam dessas características definidoras para, em vez disso, refletir a terra de onde vêm.

O mar é uma das características definidoras do lugar. A terra se aquece em ampla luz do sol e seus reflexos brilhantes do oceano, desfruta de um clima costeiro fabuloso e é bafejada por uma brisa do mar que ventila as vinhas e ameniza as temperaturas. Os vinhedos estão encravados entre encostas arborizadas e antigos olivais, e os solos são aluviais e ricos em minerais, areia, calcário, argila, seixos e rocha vulcânica no Leste. Essa luz do sol e a influência marítima podem ser encontradas nos vinhos tintos intensos.

UM POUCO DE HISTÓRIA PARA ENTENDER A ORIGEM DOS VINHOS DE BOLGHERI - A ascensão dos Super Toscanos é complexa e requer algum entendimento, pois eles são, em essência, uma história de uma rebelião que começou em Chianti. Os vinhos de Chianti eram historicamente uma mistura de Sangiovese e outras uvas autóctones como Canaiolo (atualmente são 100% Sangiovese) e normalmente têm sabores de frutas vermelhas e ervas selvagens. Os Super Toscanos, com sua natureza mais estruturada, são, sem dúvida, a antítese dos tintos leves e brilhantes de Chianti.

Os vinhos de Chianti são elogiados desde o século XV, mas foi na década de 1960 que a Itália começou a olhar para a França. Em 1935, a França estabeleceu o sistema de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) e o fato de que ele ainda é respeitado hoje é uma prova de seu sucesso. O controle sobre a qualidade e o que pode ser feito era regulado e logo a Itália tinha seu próprio sistema, a Denominazione di Origine Controllata ou DOC. Em 1967, o Chianti havia garantido seu lugar como DOC. Durante aqueles primeiros dias, a mistura mais comumente usada no Chianti era a mistura criada pelo Barone Ricasoli.

Esta mistura (ou blend), inventada pelo próprio Barone Ricasoli na década de 1890, era composta de 70% Sangiovese, 15% Canaiolo - uma variedade tinta nativa da Toscana - 15% Trebbiano e às vezes um toque de Colorino, outra variedade tinta nativa da Toscana. O declínio na popularidade de Canaiolo e Colorino se deve em parte ao surto de filoxera no século XIX, que dizimou vinhedos em todo o mundo, e a uva Canaiolo não aceitou muito bem ser enxertada em porta-enxertos americanos e em parte devido à melhoria da produção da uva Sangiovese, uma casta indiscutivelmente superior. A Colorino é uma variedade de uva de vinho tinto italiana plantada principalmente na Toscana, conhecida por sua coloração escura profunda e é usada principalmente como agente corante em blends de tintos.

Outro fator-chave para a queda da popularidade do blend do Barone Ricasoli é o uso de Trebbiano, uma variedade de uva branca italiana. Desde a classificação de 1996, apenas uvas tintas eram permitidas para criar o Chianti, em sua fórmula inicial.

O uso de Trebbiano e outras uvas brancas entrou em cena como sempre foi, desde que o Chianti ganhou o status DOC, usado para aumentar o volume, mas isso levou a uma diminuição geral na qualidade. Então, apesar da popularidade crescente causada pelo estabelecimento do DOC, a reputação do Chianti começou a sofrer tanto que, na década de 1970, os produtores de vinho estavam começando a se rebelar contra os regulamentos estabelecidos.

Ao sair dos regulamentos do DOC, os produtores de vinho começaram a experimentar diferentes uvas e misturas em uma tentativa de trazer de volta a qualidade. Contudo, é claro, que seus vinhos não poderiam mais se qualificar para o status DOC e, em vez disso, tiveram que ser rotulados como Vino Da Tavola.

Felizmente, para esses produtores que faziam "vinhos fora da lei", os americanos passaram a adorar essas novas expressões toscanas, que tendiam a ser mais intensas e encorpadas do que o Chianti DOC. O carvalho francês também estava sendo mais usado para envelhecer vinhos do que o tradicional carvalho esloveno. A forte presença de Cabernet Sauvignon também foi notada em alguns dos vinhos, levando a comparações favoráveis com Bordeaux.

Críticos americanos ao invés de rotularem estes vinhos de Vino Da Tavola começaram a se referir a eles como Super Toscanos e o nome pegou. O entusiasmo americano pelos Super Toscanos continuou pela década de 1980 e ofuscou o Chianti a ponto de o Chianti DOC alterar seus regulamentos em 1984, retirando o uso de uvas brancas na mistura e reformulando o regulamento, criando a DOCG - uma denominação de maior qualidade.



Em 1992, a Itália comprou um novo selo de qualidade, a Indicazione Geografica Tipica ou IGT, que imita o Vin de Pays da França. A faixa IGT permite a experimentação, desde que as uvas venham da região estipulada. Portanto, embora haja um entendimento geral sobre o que significa usar o termo Super Toscano, não há uma designação oficial, pois eles estão fora das especificações DOCG. A única maneira segura de escolher um Super Toscano é encontrar um vinho feito na Toscana que tenha a marca de qualidade IGT.

É impossível falar sobre a ascensão de Bolgheri à fama e status de culto sem falar sobre o Sassicaia, o vinho que começou tudo. De acordo com o Bolgheri DOC Consorzio, o aristocrata Mario Incisa della Rocchetta plantou o primeiro vinhedo Cabernet em 1944 em Castiglioncello di Bolgheri. Ele e sua família beberam o vinho como seu “vino da tavola” por anos, e ele só foi colocado no mercado como o primeiro vinho Bolgheri, vendido pela Tenuta San Guido, com o nome de Sassicaia, em 1968.

AS UVAS DOS VINHOS DE BOLGHERI - O trio de uvas de Bordeaux entra na maioria dos vinhos Bolgheri: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. As misturas também podem incluir Petit Verdot, Syrah e Sangiovese. Alguns desenvolvimentos recentes incluem vinhos Bolgheri monovarietais, bem como vinhos brancos feitos de Vermentino, às vezes com Sauvignon Blanc ou Viognier.

A superestrela dos vinhos Bolgheri é Bolgheri Superiore DOC; as outras duas denominações são Bolgheri DOC e Bolgheri Sassicaia DOC (a primeira e única certificação de vinho italiano com o nome de uma única propriedade).

As variedades francesas não eram simplesmente um voo de fantasia, elas foram plantadas na área ao redor de Maremma desde os anos 1700; e o exílio de Napoleão na ilha vizinha de Elba no início do século XIX encorajou ainda mais o plantio de mudas francesas. Para qualquer um que conheça um italiano ou francês, você pode achar irônico como as variedades francesas encontraram um solo tão bom na Itália.

O primeiro-ministro italiano Matteo Renzi estava falando por muitos de seus compatriotas quando opinou que o vinho italiano é “melhor que o francês”. Sim, os países são vizinhos, mas as duas nacionalidades gostam de ser o mais distintas possível uma da outra. No entanto, inegavelmente, essas variedades prosperaram em Bolgheri.

A área de vinhedos desta zona de cultivo, que faz fronteira com a costa do Mediterrâneo e as cidades de Castagneto Carducci e Bolgheri, cresceu de 280 hectares para impressionantes 1.370 hectares nos últimos 27 anos. Aqui, as regras DOC não são a medida de todas as coisas, porque se um Super Toscano ostenta o selo de aprovação Bolgheri DOC no rótulo ou não, isto é secundário.

Como algumas variedades de uva e proporções na mistura não são permitidas nas diretrizes DOC da Toscana, muitos produtores de vinho deliberadamente comercializam seus vinhos de alta qualidade de acordo com a denominação geográfica de origem “Indicazione Geografica Tipica”, abreviada IGT. Nessas circunstâncias, a classificação diz pouco sobre a qualidade real dos vinhos, considerando que até mesmo o mundialmente famoso Sassicaia foi inicialmente declarado como um simples “vinho de mesa”.

Os vinhos tintos de Bolgheri, cheios de caráter, fascinam com um considerável potencial de envelhecimento, uma textura elegante,

taninos macios e um final longo com notas de madeira de cedro e ameixa, lembrando efetivamente os vinhos de Bordeaux.

No entanto, muitos Super Toscanos elogiados pela crítica especializada devem sua verdadeira complexidade a uma variedade de uva toscana – a Sangiovese não foi completamente esquecida em Bolgheri, porque as misturas poderosas são frequentemente refinadas com uma porção suculenta e frutada da variedade italiana.

A ORIGEM DO NOME SUPER TOSCANO - O nome Super Toscanos se refere a uma categoria de vinhos tintos toscanos feitos predominantemente das variedades francesas Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, sempre amadurecendo em pequenas barricas de carvalho francês.

Na década de 1950, as variedades de uvas francesas ainda não estavam entre as permitidas para a produção de vinhos DOC toscanos, mas isso não impediu o aristocrático enólogo Marchese Mario Incisa della Rocchetta de plantar alguns hectares de vinhas Merlot e Cabernet de qualquer maneira. Seu desejo por vinhos sofisticados de Bordeaux o levou a vinificar um vinho tinto neste estilo bordalês, que, no entanto, não atendia aos padrões DOC da Toscana na época devido ao uso de variedades de uvas estrangeiras não autorizadas e, portanto, só poderia ser classificado como um “vinho de mesa” simples.

Com a ajuda de seu sobrinho Piero Antinori e do enólogo Giacomo Tachis, o Marchese della Rocchetta conseguiu que o Sassicaia de San Guido chegasse ao mercado em 1968 - o primeiro vinho tinto toscano feito de variedades francesas, em cuja degustação o crítico de vinhos americano Robert Parker inventou o nome “Super Toscanos” por seu entusiasmo. O sucesso inspirou a produção de outros vinhos de primeira linha, o que levou a área vinícola de Bolgheri, no leste da Toscana, a não ser mais conhecida por vinhos simples, mas mundialmente pelos vinhos tintos mais caros da Itália.

Com tamanha popularidade e preços significativos (geralmente acima de 150 euros), surge naturalmente a questão de quanto dinheiro se paga pela qualidade do vinho e quanto se paga realmente pelo famoso nome “super”. Além das vinícolas proeminentes que produzem misturas incomparáveis, há muitos viticultores toscanos, mesmo longe de Bolgheri, que engarrafam Super Toscanos maravilhosos a preços atraentes com cuidado artesanal.

A maioria dos Super Toscanos envelhecerá de forma semelhante a um Bordeaux, com alguns sendo capazes de serem guardados na adega por várias décadas ou mais. A maioria dos vinhos Super Toscanos pode ser servida entre 15,5 e 17,5°C, mas alguns dos mais encorpados podem precisar de um grau mais alto, entre 16 e 18°C, para liberar todo o seu potencial.

Então, ficou com vontade de provar um Bolgheri? Na próxima semana escreveremos sobre os vinhos que conquistaram a fama para a região de Bolgheri. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“O FOCO NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -01/02/2025

O Brasil logo se torna um mercado potencial, mesmo antes de o produtor conhecer o passo a passo da burocracia.

Cada vez que um produtor estrangeiro de vinho vem pela primeira vez ao Brasil, a cena se repete. Primeiro, ele olha o mapa do país e o espaço que ocupamos na América Latina – somos enormes ante muitos dos nossos vizinhos. Em seguida, é informado que o consumo de brancos e tintos no país é pouco superior a 2 litros por habitante por ano – em Portugal, um dos líderes em consumo mundial, são mais de 60 litros por habitante por ano. Pronto: a conta está feita: o Brasil logo se torna um mercado potencial, mesmo antes de o produtor conhecer o passo a passo da burocracia para importar uma garrafa para cá e as características do nosso mercado consumidor que, arredio ao vinho, prefere cachaça e a cerveja.

Pouco importa se é uma grande vinícola ou uma pequenina, o raciocínio é o mesmo. Claro que o Brasil é um mercado importante para alguns países, principalmente Chile, Argentina e Portugal. Nos dados da Wines of Chile, o Brasil lidera o ranking dos principais destinos para o vinho chileno. De janeiro a novembro do ano passado, por exemplo, o Chile exportou o equivalente a US\$ 185,57 milhões para cá, um aumento de 16,72% em comparação com igual período do ano anterior. Em volume, foram 7,51 milhões de caixas (algo como 90 milhões de garrafas), aumento de 15,68%.

A aposta no Brasil explica as mudanças implementadas recentemente pelo português Bacalhôa, grupo que reúne também marcas como Aliança, Quinta do Carmo, Casal Mendes, entre outros. A operação brasileira será de responsabilidade da executiva Karene Vilella, até então CEO da Portus Cale, empresa que importava os vinhos da Bacalhôa para o Brasil. Na mudança, a Portus Cale, encerra as suas atividades por aqui, depois de 40 anos. “A estratégia é crescer tanto no Brasil como na Inglaterra”, arma Karene.

Nos últimos três anos, as vendas do grupo Bacalhôa no Brasil cresceram 70%. Chegaram a 3,5 milhões de euros no ano passado e a meta é passar dos 4 milhões de euros em 2025. O Reino Unido é um mercado importante como grande consumidor e também em termos de visibilidade da marca, já que muito dos formadores de opinião se concentram no país... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-foco-no-brasil/>

“OS MUITOS FATORES QUE DETERMINAM A QUALIDADE DE UM VINHO?” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – COMER E BEBER – 01/02/2025

O mundo do vinho é um mundo de detalhes que somados fazem a diferença.

O que determina a qualidade em um vinho? Não existe fórmula e sim uma infinidade de fatores que se interconectam. Vejamos alguns deles.

Antes de seguir é importante separar o que é estilo, percepção da qualidade e a qualidade em si. Fatores como teor alcoólico (alto ou baixo), variedade de uva (cabernet sauvignon, malbec etc.), corpo (leve, encorpado), acidez (alta, baixa), taninos (alto, baixo), são exemplos de características que determinam o estilo de um vinho, mas não necessariamente a sua qualidade.

Enquanto isso, a percepção da qualidade é algo subjetivo e pessoal, e vai depender do gosto e da experiência, ou litragem, do apreciador.

A qualidade em si, embora tenha sempre um quê de subjetividade, pode ser medida à luz da técnica e da experiência.

No vinho os inúmeros fatores que determinam a qualidade são resumidos pelos franceses em uma única palavra: “terroir”, que em tradução literal seria “território”, mas que significa algo bem mais amplo, englobando natureza e homem. Podemos resumir a parte da natureza no trinômio: uva, solo e clima; e a parte humana em viticultura (produção de uvas) e enologia (transformação da uva em vinho).

.....
No quesito “uva”, falamos do material genético, da escolha da casta mais adequada ao terroir e ao estilo de vinho que se deseja fazer. No quesito “solo”, influem, por exemplo, sua composição (argila, calcáreo, areia etc.), também a sua permeabilidade (capacidade de reter água). Um solo com boa retenção de água será adequado a um clima seco, mas ruim para um clima húmido, por exemplo.

São importantes ainda a latitude, relevo, altitude, inclinação e a orientação do terreno (se voltado para norte ou sul, por exemplo), maritimidade ou continentalidade do local (proximidade do mar). Tudo isso influenciará no quanto e como a uva receberá água, luz e calor, alterando sua qualidade.

A viticultura (a maneira como o homem trata do vinhedo), também influi. Desde o seu o plantio, podemos enumerar alguns fatores como a adubação do solo, sua irrigação, a poda do vinhedo, o controle do rendimento (cortar cachos para que se produza menos e melhores uvas), a escolha do momento da colheita, por exemplo.

Na hora de transformar a uva em vinho, que chamamos de vinificação, são também inúmeros detalhes que fazem diferença no estilo e na qualidade de um vinho. Aí fazem a diferença equipamentos mais precisos, modernos e delicados, a mão de obra, sua experiência e qualificação, e o volume da produção – normalmente produções menores recebem maiores cuidados e atenção.

Seleção dos melhores cachos ou de grãos (uva a uva), fermentações com controle de temperatura, barricas de carvalho novas das melhores tanoarias, ou, caso usadas, com limpeza mais cuidadosa. Estas são algumas das etapas que posso citar e que influem na qualidade final de um vinho. Como dito ao início, não existe fórmula que determine qualidade, mas sim uma infinidade de detalhes, que se interconectam... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/os-muitos-fatores-que-determinam-a-qualidade-de-um-vinho/>

13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX: ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d’Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d’Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

INFLUÊNCIA DO MAR NA MATURAÇÃO DO VINHO ESTÁ SENDO INVESTIGADA

A colagem pode ser feita durante o envelhecimento ou antes do engarrafamento em mosto branco se a saúde da colheita for ruim ou se ela não estiver madura.

Os vinhos amadurecem de forma diferente durante o transporte marítimo?

A casa de vinhos da Borgonha Albert Bichot está pesquisando a influência do mar na maturação do vinho em barricas. Para isso, dois barris de seu Bourgogne Côte d'Or Chardonnay "Secret de Famille" 2024 foram carregados a bordo do navio cargueiro "Grain de Sail II". O navio predominantemente movido a vento cruzará o Atlântico em ambas as direções e retornará à França em março. Durante esse tempo, os barris serão expostos a flutuações de temperatura, ar salgado e movimento das ondas. Eles são equipados com sensores que medem temperatura, umidade, gases dissolvidos e compostos voláteis.

Após o retorno do navio, os vinhos serão comparados em uma degustação com aqueles de barricas idênticas que amadureceram na adega de Albert Bichot em Beaune. Uma análise sensorial mostrará se o mar confere notas salgadas ou minerais ao vinho.

Experimentos que investigam a influência do mar no vinho – chamados de "Merroir" em referência ao termo Terroir – não são novos. Já nos séculos XVIII e XIX, observou-se que os vinhos de Bordeaux transportados por navio para a Índia ou o Caribe frequentemente tinham um sabor diferente daqueles que permaneciam na França. Isso levou à designação "Vin de Voyage". Alguns comerciantes alegaram que o longo transporte dava aos vinhos uma maturação especial, particularmente devido ao movimento constante e às flutuações de temperatura.

Um dos primeiros experimentos documentados nesse sentido foi a circum-navegação da fragata austríaca Novara de 1857 a 1859. Ela transportou vinhos de Viena, Estíria e Hungria. Eles foram comparados no retorno com vinhos idênticos que amadureceram na Áustria em condições normais. Os resultados forneceram indicações iniciais de que o transporte marítimo pode de fato contribuir para o desenvolvimento positivo do sabor de um vinho. Na década de 2010, a vinícola italiana Tenute del Cerro armazenou barris de Sangiovese em um veleiro. As análises sensoriais mostraram diferenças sutis em comparação com vinhos que amadureceram em terra. Na primavera de 2021, algumas das doze garrafas de Château Pétrus 2000, que passaram 14 meses em microgravidade na ISS foram degustadas. Elas mostraram apenas mudanças quase imperceptíveis. (Fonte: drinksbusiness.com)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/influence-of-the-sea-on-wine-maturation-is-being-investigated-do-wines-mature-differently-during-ship-transport?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_05&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação - 29/01/2025).

O PIONEIRO DO BAROLO, ORESTE BREZZA, MORREU AOS 92 ANOS

O mundo do vinho lamenta a lenda do enólogo de Langhe.

O enólogo e restaurateur de Barolo, Oreste Brezza, morreu aos 92 anos. Ele foi uma figura-chave no mundo do vinho de Langhe e contribuiu para tornar conhecida a tradição do vinho e da gastronomia da área. Como filho de restaurateurs, ele cresceu em meio aos aromas da culinária piemontesa. Seu pai, Giacomo, era o chefe da Trattoria della Filovia, um lugar que servia como ponto de parada na única conexão entre Alba e Barolo. Quando seu pai morreu, ele assumiu o restaurante e os vinhedos da família. Sempre ao seu lado estavam sua irmã Franca e seu falecido cunhado Bartolo Mascarello, com quem ele compartilhou sua visão cultural e empreendedora.

"Oreste Brezza foi um dos empreendedores mais significativos de Barolo. Ele era uma pessoa equilibrada, alegre e inteligente. Com seu comprometimento, que sempre foi focado na mais alta qualidade e hospitalidade, e graças ao seu empreendedorismo, Brezza foi um dos arquitetos da denominação", disse Fulvio Mazzocchi, prefeito do município de Barolo, em seu obituário.

A vinícola Brezza e o restaurante com hotel anexo agora são administrados pelos filhos de Oreste, Enzo e Tiziana.)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/barolo-pioneer-oreste-brezza-has-died-at-the-age-of-92-the-wine-world-mourns-the-winemaker-legend-of-langhe?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_05&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação - 28/01/2025).

FRANCIACORTA: RECORDE COM MAIS DE 19 MILHÕES DE GARRAFAS VENDIDAS

Exportação crescente: Suíça, EUA e Japão são os países mais importantes.

A denominação de vinho espumante italiano Franciacorta estabeleceu um novo recorde no ano passado: de acordo com o consórcio de proteção, mais de 19 milhões de garrafas foram comercializadas em 2024. O preço médio de venda por garrafa foi de 24,52 euros. Isso aproxima o preço do vinho espumante premium italiano do champanhe. Embora ainda não tenha atingido os segmentos de preço premium da concorrência francesa, ele excede significativamente os preços médios de outros vinhos

espumantes italianos.

“Apesar das dificuldades globais, a Franciacorta conseguiu manter sua força. O ano de 2024 termina com resultados estáveis e encorajadores”, explicou Silvano Brescianini, presidente do consórcio Franciacorta. Segundo Brescianini, este é o resultado de um foco claro na qualidade e na internacionalização.

Assim, a denominação conseguiu expandir ainda mais seus mercados de exportação. A Suíça continua sendo o mercado estrangeiro mais importante, respondendo por 22,1% do total de exportações, seguida pelos EUA com uma participação de 12,6%. Há também uma demanda crescente no Japão, Alemanha e Bélgica. Particularmente, os EUA mostram um crescimento consistente tanto no volume de vendas quanto no valor... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/franciacorta-record-with-over-19-million-bottles-sold-rising-export-switzerland-usa-and-japan-are-the-most-important-countries?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_05&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação - 27/01/2025).