



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 4 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 4 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“VALE APOSTAR NOS BRUNELLOS”
- POR SUZANA BARELLI**



08



10

“ONDE A TESCO ESTÁ AGORA” - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

13 **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 !

QUINTA DO NOVAL DOURO DOC TOURIGA NACIONAL 2014 – DOURO - PORTUGAL

O nome “Quinta do Noval” apareceu pela primeira vez em registros no ano de 1715. A propriedade pertenceu por mais de um século à família Rebello Valente, que recebeu as terras do Marquês de Pombal, poderoso Primeiro-Ministro português em meados do século XVIII. No começo do século XIX o Estado, como resultado de um acordo matrimonial, passou as terras ao Visconde Villar d’Allen, que era famoso por ser anfitrião de grandes festas no Noval, trazendo dançarinas do Folies Bergères, famosa casa de música de Paris.

Entretanto, nos anos 1880 um revés atingiu a região. O Douro foi atacado pela praga Filoxera e, como muitas propriedades, a Quinta do Noval foi colocada à venda. Em 1894 foi adquirida pelo distinto António José da Silva, produtor de Vinho do Porto. António da Silva revitalizou a Quinta do Noval, replantando vinhas e renovando as adegas e demais prédios da propriedade. Seu trabalho foi continuado pelo genro, Luiz Vasconcelos Porto, que dirigiu a companhia por quase três décadas.

A Quinta do Noval constantemente desempenhou um papel de liderança na região do Douro. Criou o conceito dos Old Tawnies com a indicação de idade (10,20 e 40 anos). Também foi a primeira Casa a lançar um Porto Late Bottled Vintage em 1958, com o LBV 1954. Foi assim criada uma categoria totalmente nova de Vinho do Porto, que durante muitos anos foi o tema central de discussões na região.

Sempre pioneira, a Noval continua ainda hoje a desbravar esse caminho, com o exclusivo Quinta do Noval LBV Unfiltered, produzido inteiramente a partir de uvas da Quinta e pisado a pé em lagar, à semelhança dos Vinhos do Porto Vintage.

Mais recentemente, a Quinta do Noval ficou entre as primeiras produtoras de Portos a começar a produzir Vinhos Tintos de mesa do Douro com a marca de sua vinícola.

Propriedade do grupo francês AXA Millésimes desde 1993, a Quinta do Noval faz parte de um prestigiado patrimônio vitivinícola composto por nomes importantes como a Disznók, em Tokaj, na Hungria, e na França, o Château Pichon-Longueville em Pauillac, o Château Suduiraut em Sauternes, o Château Petit-Village em Pomerol, o Domaine de l’Arlot na Borgonha e o Mas Belles Eaux na região de Languedoc.

Corte de uvas: 100% Touriga Nacional. Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 12 dias, onde em seguida ocorre a fermentação malolática. Este tinto é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, sendo 35% em barricas novas, e sua produção anual é inferior a 10 mil garrafas.

Notas de Degustação: Vinho com cor violeta apesar dos 8 anos de guarda. Aromas de boa intensidade de ameixa, algo de cassis, nota de vegetação típica da região (esteva) e de flores silvestres (o aroma de violeta é típico na Touriga Nacional). Na boca, é fresco, com taninos macios. Apresenta uma textura agradável e um final persistente. É um vinho equilibrado, com final de boca de boa complexidade.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, mas aguenta mais um ou dois anos.

Reconhecimentos: 2014: 93 pontos Wine Enthusiast | 90 pontos Robert Parker | 90 pontos Wine Spectator.

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Cozido à moda portuguesa, preparado pela Marina Franchini. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d’angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, ossobuco com polenta cremosa.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH: Cedido pelo Alisson, da Amigo do Vinho – Celular: 98877-9538, para uma degustação na sua Confraria.



QUINTA DA BACALHOA 2016 – VINHO REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETUBAL - PORTUGAL

A bela e imponente Quinta da Bacalhôa foi erguida na primeira metade do século XV e herdada por D. Maria Mendonça Albuquerque, casada com D. Jerônimo Manuel, conhecido pela alcunha de “bacalhau”, que acabou designando a propriedade.

A Quinta da Bacalhoa é uma antiga propriedade da Casa Real Portuguesa. A quinta com o famoso Palácio da Bacalhoa - também conhecido como Palácio dos Albuquerque - situa-se na freguesia de Azeitão, município de Setúbal, mais precisamente na pequena aldeia de Vila Fresca de Azeitão.

O Palácio e a Quinta da Bacalhoa estão classificados como Monumento Nacional desde 1910, com alteração da designação em 1996. É considerada a mais formosa quinta da primeira metade do século XVI, ainda existente em Portugal.

Das vinhas ao vinho, todo o processo vitivinícola é envolvido em vários cenários que incluem a tradição e modernidade, com exposições artísticas diversas, da pintura à escultura, nunca esquecendo as magníficas obras naturais, como o são as oliveiras milenares transplantadas do Alqueva. Consagrada como uma das maiores e mais inovadoras empresas vitivinícolas de Portugal, ela é um dos tesouros artísticos do país.

Situada no litoral oeste de Portugal, ao sul de Lisboa, a Península de Setúbal apresenta o terroir ideal para a produção de vinhos tintos, brancos e rosés de alta qualidade. Os solos argilo-calcários bem drenados e o clima ameno, devido à forte influência atlântica, contribuem para a maturação perfeita das diversas variedades de uvas cultivadas na região, originando exemplares expressivos e únicos.

O Grupo Bacalhôa Vinhos de Portugal, S.A., possui atualmente cerca de 1.200 hectares de vinhas, localizadas em 7 regiões vinícolas portuguesas, entretanto na Quinta da Bacalhôa há 14 hectares que fizeram história. Estas vinhas foram introduzidas no início da década de 70 por António Avillez, sócio da vinícola na época, com objetivo de produzir um grande vinho em Portugal, semelhante aos de qualidade elaborados em Bordeaux. Graças a esta ousadia, surgiu o Quinta da Bacalhôa Cabernet Sauvignon 1979, vinho português pioneiro em ser elaborado unicamente com castas francesas.

Corte de uvas: Elaborado geralmente com 90% de cabernet sauvignon e 10% de merlot, fica 13 meses em barricas novas de carvalho francês e pelo menos 6 meses descansando na garrafa antes de sair no mercado.

Notas de Degustação: Vinho rubi de boa intensidade. No nariz aparecem as notas de frutas vermelhas como a cereja, combinadas com “nuances” de carvalho e especiarias. Na boca, as sensações de frutas vermelhas são realçadas e combinadas com taninos macios e bem presentes. Final de boca fresco, algo mineral, elegante e muito complexo, com notas de frutas vermelhas, especiarias e carvalho da maturação em barricas. Persistente e encorpado.

Estimativa de Guarda: o vinho de corpo, com boa acidez, que já estava pronto para ser bebido, e que aguenta uma guarda de 15 anos conforme a vinícola (até 2031). Possui um grande potencial de envelhecimento.

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Cozido à moda portuguesa, preparado pela Marina Franchini. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d’angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, ossobuco com polenta cremosa.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: Cedido pelo Alisson, da Amigo do Vinho – Celular: 98877-9538, para uma degustação na sua Confraria.



UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 4

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nesta semana continuamos escrevendo sobre e belo roteiro preparado pela Zênithe Travelclub de Belo Horizonte, comandado por Mariella Miranda e Germán Alarcón-Martin, que levou 24 participantes a conhecer a região da Campanha Gaúcha.



BODEGA CERRO CHAPÉU – Está instalada em Rivera, no Uruguai, sendo que a vinícola é produto de uma das mais significativas e antigas propriedades do Uruguai, a da Família Carrau, com longa tradição vitivinícola de 10 gerações que iniciou em 1752, quando Juan Carrau Vehils comprou o primeiro vinhedo na Catalunha, na Espanha. O descendente, Quico Carrau Pujol, da parte da família emigrada para Uruguai, nos anos 70, é pioneiro na região da Campanha realizando estudos do solo, buscando o ambiente perfeito para plantar suas videiras em Cerro Chapéu com 300 metros de altura, rodeado pelas típicas colinas e que desgastados pelo tempo, trazem a nossa memória os chapéus típicos dos gaúchos. Ele também se instalou no Brasil, criando o Château Lacave em Caxias do Sul com o famoso rótulo “Velho do Museu”, marco histórico nos vinhos finos brasileiros.

A “Bodegas Carrau” era um único grupo com a unidade próxima a capital de Montevideo e a unidade do Cerro Chapéu. Entretanto, em 2016, devido a sucessão familiar, as propriedades foram separadas ficando a de Montevideo para os irmãos Ignacio e Javier (com os emblemáticos rótulos das linhas Juan Carrau, Cepas Nobles, Vilasar, Amat) e a vinícola de Rivera com os outros 3 irmãos, Gabriela, Francisco e Margarita, surgindo assim a “Bodega Cerro Chapéu” (com outros dos tradicionais rótulos das linhas Castel Pujol, 1752 Gran Tradición, Ysern, Sust, e seu ícone Batovi).

A Cerro Chapéu é uma vinícola moderna, pioneira na América do Sul por ter sido projetada dentro de uma instalação em 4 níveis para o aproveitamento da gravidade com o objetivo da vinificação de mínima intervenção e harmonia com o meio ambiente e o uso da própria pedra do cerro para a construção da cave de guarda das barricas. A produção anual chega a 1,2 milhão de garrafas por ano.

E em paralelo se encontra em construção a Vinícola Cerro da Trindade, que fica bem próxima, mas já na parte brasileira. Ambas serão abastecidas pelo vinhedo com total de 60 hectares contínuos dos quais 6 ha já estão em produção, sendo a área contígua entre uma e outra vinícola, separando-se apenas pela linha de limite territorial entre Brasil e Uruguai, com castas como a Tannat, Teroldego e Sousão, cuja enologia está a cargo dos três irmãos

Nesta vinícola tivemos a oportunidade de provar seus vinhos durante um gostoso almoço em 4 tempos. Provamos o vinho branco Castel Folklore 2021 e o Cerro Chapéu Reserva Sauvignon Blanc Sur Lie 2020. Seguiram o Rosé Castel Pujol Altos Saignée 2021 servido com braseros de Chorizos e Queijo Provolone. O prato principal foi Cordeiro e Picanha na brasa, com mix de verduras assadas na parrilla e Batatas com manteiga e ervas, foi acompanhado pelo Castel Pujol Folklore Tinto 2021, o Cerro Chapéu Reserva Edición Limitada Nebbiollo 2018 e o Gran Reserva Batovi T1 Single Vineyard 2017. A sobremesa – Panquecas com Doce de Leite e Sorvete Caseiro foi servida com Espumante Sust Brut Vintage Nature Champenoise 2016.

Cerro Chapeu está localizado na formação do solo Batovi chamado dorado, que são solos arenosos vermelhos e profundos característicos de baixa fertilidade, considerado o mais antigo da América do Sul. O lote T1 foi identificado há alguns anos como o melhor Tannat do Cerro Chapéu.

VINÍCOLA CORDILHEIRA DE SANTANA - A história desta vinícola instalada em Sant’Ana do Livramento, começa em 1999 quando o casal de enólogos Rosana Wagner e Gladistão Omizzolo adquirem as terras da propriedade, e no ano 2000 realizam o plantio de 20 ha de vinhedos compondo uma paisagem belíssima por estar aos pés do emblemático Cerro de Palomas.

O terroir Palomas não foi escolhido por acaso. Esta escolha é fruto do conhecimento adquirido através da pesquisa e informação, bem como de grande experiência profissional. A região de Palomas está localizada no município de Sant’Ana do Livramento, no RS, na chamada região de Campanha Gaúcha, a uma altitude média de 200 metros e a 31° de latitude sul. Em 2003 foi construída a sua cantina de vinificação com modernos equipamentos e tecnologia de ponta intimamente ligados à elaboração do vinho.



A cantina, como também as caves de maturação e centro de recepção, resultaram num atrativo prédio bem integrado na paisagem com varanda circundante com vistas aos vinhedos e o Cerro de Palomas, sendo assim uma das pioneiras no enoturismo na região.

O primeiro vinho produzido pela vinícola marca foi o Cabernet Sauvignon, lançado em 2005, seis anos após o investimento ser iniciado. Hoje eles chegam a elaborar até 25 mil litros de vinho por ano. Os rótulos são divididos entre as linhas Reserva dos Pampas e Reserva Especial Cordilheira de Santana. Ao todo, sete variedades de uva são cultivadas na propriedade: Chardonnay, Gewurztraminer, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Pinot Noir e Touriga Nacional. A responsabilidade da enologia está a cargo de Rosana.

Os prêmios obtidos mostram a qualidade dos vinhos desta vinícola: Prêmio Top Ten de melhor Chardonnay da Expovinis com o Cordilheira de Sant'Ana Chardonnay 2005, e Prêmio de melhor Tannat do Brasil no GP de Vinhos do Brasil com o Cordilheira de Sant'Ana Tannat 2007



BODEGA SOSSEGO - A tradicional atividade da Estância do Sossego é a criação de gado Braford e cultivo de pastagens. Hoje o casal de fazendeiros Irene e Bolívar Moura, convive com outra atividade, a dos parreirais e dos vinhos da Bodega Sossego. São 5 ha entre Cabernet Sauvignon e Chardonnay plantados desde 2004, produzindo uns 25 mil kg de uva por ano.

A vinícola propriamente dita, nasceu mais tarde por iniciativa do filho René Moura, que após se graduar em Administração e se especializar por um Mestrado em Wine Business Management no Royal Agricultural College do Reino Unido, na sua volta ao Brasil, decidiu profissionalizar o hobby do pai.

A Bodega Sossego é o retrato do terroir da Campanha Gaúcha. Ela está localizada em Queimada, no município de Uruguai (RS), a poucos quilômetros da divisa com o Uruguai e a Argentina.

O solo argiloso-rochoso recebe muito bem as videiras, que também encontram um clima propício à excelente maturação de uvas. São as primeiras a serem colhidas no país! As primeiras vinificações iniciaram em 2011 e seguem em parceria com a Vinícola Don Giovanni em Pinto Bandeira onde os vinhos são vinificados, elabora e comercializa vinhos de qualidade.

A vinícola elabora 3 linhas de vinhos: os Camp4ña com dois espumantes sendo um branco e um rose, elaborados pelo método tradicional com base na uva Chardonnay. Os Campaña com dois varietais branco e tinto. E os Sossego, com 3 rótulos, sendo um branco, rosé e tinto, nos quais há agregação de uvas de outras regiões como a Sauvignon Blanc de Pinheiro Machado na Serra Sudeste e a Cabernet Franc de Pinto Bandeira.

VINÍCOLA CAMPOS DE CIMA – Com projeto assinado pela arquiteta, e também sócia, Manuela Ayub, a vinícola Campos de Cima possui estrutura voltada ao enoturismo, onde os visitantes podem conhecer as instalações, degustar e comprar vinhos da região.

A Fazenda Campos de Cima pertence a uma família emblemática que há mais de um século e meio era tradicional produtora de arroz e gado na região. No final da década de 1990, a família começou a buscar formas de diversificar a produção dentro da propriedade, e incentivados por uma forte paixão pelo vinho de Hortência Bandão Ayub, o casal decidiu estabelecer vinhedos próprios para elaboração de vinhos finos. A vinícola foi projetada para acomodar equipamentos modernos em prol da vinificação, e seus vinhedos estão situados em Maçambará, município vizinho de Itaqui, a Fazenda Campos de Cima apresenta um terroir único para a produção de uvas de grande qualidade.

Os primeiros vinhos foram feitos em 2006 e lançados no mercado em 2009 sob a marca da empresa Campos de Cima, que surgiu desde então, cujas sócias são Hortência Ayub e as suas duas filhas, Manuela (arquiteta) e Vanessa (advogada).

Em 2012, foi lançada a primeira pedra para a construção de uma vinícola própria, localizada no entroncamento da cidade de Itaqui, que fica na divisa com a República Argentina, separada apenas pelo rio Uruguai. A vinícola ficou pronta para vinificação em 2014. Desde a safra de 2014, passaram a produzir todos os vinhos tranquilos em Itaqui.

A consultoria inicial foi de Michel Fabre, que trabalhou como consultor de 2013 a 2018. Hoje eles contam com a consultoria de um enólogo brasileiro - Celito Guerra, grande amigo da família, e meu colega de Juri em várias edições da Expovinis.

Os vinhos foram apresentados por Pedro Candelária, casado com Manuela Ayub, e entre os rótulos provados tivemos o Irene Antonietta que é um vinho da Seleção da Família, uma homenagem a avó materna que foi apaixonada por vinhos. Com pouca extração de cor, esse é um vinho delicado, leve e fresco, que mantém uma excelente acidez.

A vinícola produz um Brandy XO e Tannat licoroso que são vinhos ideais para harmonizar com uma boa sobremesa ou para servir ao final de refeições. 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

“VALE APOSTAR NOS BRUNELLOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 28/05/2022

Duas degustações recentes me colocaram de novo no time dos fãs dos vinhos de Montalcino

Sempre me pergunto se a fama dos brunellos di Montalcino é justificada. Elaborado com um clone da sangiovese, a mesma uva que dá origem aos chiantis, os brunellos são relativamente recentes na história da viticultura italiana. Até a década de 1980, não eram mais do que 20 vinícolas que elaboravam o tinto, lideradas pelos descendentes de Ferruccio Biondi Santi, o pioneiro em valorizar esse sangiovese de bago menor e casca mais grossa. Hoje, são mais de 200 produtores, o que ampliou, e muito, a área de vinhedos, alguns cultivados em regiões de não tanta vocação vitivinícola.

Na sua história, a região também se envolveu no “brunellogate”, quando foi descoberto que produtores mesclavam cabernet sauvignon e merlot no tinto. Os produtores da região, parecem ainda se dividir entre aqueles que gostam de elaborar os brunellos em grandes barricas de carvalho da Eslovênia, que os italianos chamam de botti – como dita a tradição –, e os que preferem uma barrica francesa, gerando tintos mais modernos e fáceis de beber. Neste cenário, já me encantei (e também me decepcionei) com a fama de muitos brunellos.

Duas degustações recentes me colocaram de novo no time dos fãs dessa região. Começo com o Vigna del Suolo, elaborado com uvas de uma parcela de pouco mais de quatro hectares de vinhedos mais antigos (foram plantados em 1965), na vinícola Argiano. O tinto está em sua segunda safra – provei a 2016, que custa R\$ 1.780, na Inovini – e tem como cartão de visitas o fato de pertencer ao banqueiro brasileiro André Esteves, do BTG Pactual.....

A segunda degustação foi do Casanova di Neri, com a presença de Gianlorenzo Neri, filho de Giacomo Neri, que liderou a transformação da vinícola da família. A Casanuova tem vinhedos espalhados por Montalcino, num total de 63 hectares. A casa segue a tendência dos brunellos mais modernos, mas também realizou um importante estudo do terroir de cada um dos seus vinhedos.

Importados pela Claret, seu rótulo mais famoso é o Tenuta Nuova, vendido por R\$ 1.666. E o de maior complexidade é o Cerretalto, por R\$ 4.580.

Como são vinhos caros, meu conselho para quem quer conhecer melhor a região é provar os Rossos di Montalcino. Não têm a complexidade dos brunellos, mas trazem o gostinho da sangiovese na região.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vale-apostar-nos-brunellos,70004077098>

“BRUNELLOS MODERNOS E CLÁSSICOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 27/05/2022

Provando os robustos e potentes e os elegantes e equilibrados de alguns rótulos italianos.

O renomado enólogo-consultor de origem italiana Alberto Antonini, que assessora mais de 30 vinícolas em oito países, fora Itália e Argentina, onde é também proprietário, gosta de fazer analogias com pessoas e personagens conhecidos, usando-os como exemplos para expressar suas ideias. Uma delas ele utiliza para desfavorecer vinhos demasiado robustos e potentes e exaltar os elegantes e equilibrados, comparando-os aos corpos de Arnold Schwarzenegger e de David, a escultura de Michelangelo, respectivamente. Esses padrões coexistem, independentemente do lugar onde são produzidos.

A ascensão do Novo Mundo no panorama vinícola internacional, iniciada pouco mais de duas décadas atrás, valeu-se de vinhos mais focados na opulência do que no caráter e senso de origem, chegando, até, a provocar mudanças no padrão de seus congêneres europeus, que se tomaram menos austeros, mais “moderninhos”.

É bem verdade que os tempos são outros: vivermos numa sociedade imediatista, bem diferente do passado, quando os vinhos eram elaborados para serem desfrutados bem mais tarde. Essa mudança de abordagem veio com os produtores atentos aos novos consumidores, que têm pressa e pedem vinhos mais prontos para se beber. É pouco provável existir hoje no mercado um vinho que não seja, ao menos passível de ser apreciado de imediato.

A questão é não perder a identidade, conceito fundamental, sobretudo nos dias atuais, em que o processo de globalização que vivemos tem levado, cada vez mais, a vinhos estereotipados. Para isso, menos é mais: menos sobre-maturação, menos extração, menos madeira e mais atenção ao vinhedo e à vinificação (pouco intervencionista).

Essa é receita usada por Antonini para compor vinhos com perfil clássico e atuais ao mesmo tempo, sem impor seu estilo pessoal em detrimento do terroir. Em especial depois de 2007, quando começou sua parceria com o chileno Pedro Parra, expert em geologia dos solos, reconhecido internacionalmente.

Ambos estão junto também na Argiano, pouco depois desta vinícola de Montalcino ser comprada, em 2013 pelo brasileiro André Esteves, chairman do BTG Pactual. Contando com os investimentos que faltaram na gestão anterior (pertencia desde o início da década de 1990 à condessa Noemi Marone Cinzano, também dona da Bodega Noemia, na Patagonia argentina), a nova equipe técnica tinha caminho livre para extrair o enorme potencial da propriedade localizada na parte sul da D.O. Montalcino. Não se preocupar com volumes e procurar produzir sempre o melhor vinho possível foi a única prescrição do novo proprietário.

Enquanto andavam as obras de restauração das velhas instalações - do século XV - e esperavam a entrega de novas cubas de vinificação e de 20botti (os tradicionais tonéis de carvalho da Eslavonia), nos quais os brunellos estagiam, Antonini e Parra foram a campo para estudar a fundo os cerca de 50 hectares de vinhedos e colocá-los em condições de alcançar o proposto. Além das castas internacionais, que moldavam o IGT Solengo, e da sangiovese grosso (características comentadas na coluna da semana passada), habitualmente utilizadas no Brunello e Rosso di Montalcino da casa, se depararam com uma parcela de 4,4 hectares de vinhas da mesma sangiovese grosso plantadas em 1965, as mais velhas da propriedade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-os-vinhos-arnold-schwarzenegger-e-o-david-de-michelangelo-tem-em-comum.ghtml>

“ROMÊNIA E MOLDÁVIA: DUAS FACES DE UMA MESMA MOEDA?” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO – 20/05/2022

Em alguns aspectos as duas produções se assemelham e, em outros, apresentam diferenças que poderiam até se complementar.

Após Hungria e Bulgária, um país que se destaca na produção de vinhos da Europa Oriental e que se encontra entre as duas nações é a Romênia. Com uma extensão territorial superior aos vizinhos, há videiras cultivadas em quase todos os cantos, desde grandes propriedades até pequenas parcelas em quintais.

Em território contíguo, há outro país com histórico vitivinícola, a leste da Romênia – a Moldávia, uma nação conturbada por vários conflitos, que compartimentaram seu território, ora anexado pela Rússia, ora pela Romênia, o que dificulta a sua autonomia e a afirmação de uma identidade própria em vários campos. Como, em certos aspectos, as características e vivências romenas e moldavas se confundem, trato das duas produções aqui.

A Romênia é um país que apresenta uma grande diversidade de paisagens, com significativas variações climáticas e topográficas, que favorecem distintos estilos de vinhos. Boa parte do país é, contudo, dominado pela altitude dos Cárpatos orientais e Alpes da Transilvânia, o que, associado a uma latitude mais alta (44° a 48° N), configura um perfil climático mais continental e favorável, a princípio, a cepas brancas e tintas de clima mais frio. Sua produção é forte quantitativamente (5º maior produtor da Europa e 13º mundial), embora parte dela ainda seja feita com variedades de uvas híbridas, de qualidade questionável. Há um grande consumo interno, e a Romênia vem experimentando, mais recentemente, a condição de exportador mundial.

Já a Moldávia, apesar de apresentar uma condição econômica mais sofrível e um território menor, tem uma área de vinhedos de vitis vinífera que chega a ser maior do que a da Hungria e da Bulgária e que não fica muito atrás da Romênia. Embora não tenha litoral, seu território está próximo do Mar Negro, que modera a continentalidade, lhe dando um ótimo perfil agrícola. Moldávia é um dos países mais pobres da Europa, que tem no vinho uma fonte de receita importante, mais voltados, entretanto, para o mercado externo, já que consumir vinhos finos é quase uma luxúria para a sua população, que depende desse mercado para sobreviver. Tendo sido parte da URSS, demorou a contar com investimentos ocidentais para promover reformas estruturais, como ocorreu com os demais países.

A Romênia já apresenta um sistema de denominação de origens razoavelmente avançado em relação aos vizinhos orientais, com cerca de 33 DOPs (regiões delimitadas com maior controle de qualidade) e 12 IGPs (mais flexível, indica perfis regionais de produção) aprovadas até 2019. Na Moldávia há apenas 2 DOPs e 4 IGPs. Este tímido avanço tem muito mais a ver com aspectos políticos e econômicos do que com o potencial qualitativo da viticultura moldava.

Pelos dados acima, podemos identificar que, em alguns aspectos, as duas produções se assemelham e, em outros, apresentam diferenças que poderiam até se complementar. Algumas cepas nativas são importantes nos dois países, no entanto há mais ênfase para as suas produções na Romênia, que conta com um bom mercado interno, enquanto a Moldávia usa mais cepas internacionais (70% da produção), visando a exportação.

Uma das castas em comum é a nativa romena Feteasca Neagra, que faz vinhos de aromas intensos, taninos firmes e boa aptidão à madeira e ao envelhecimento.

.....
O grande ícone romeno é o vinho Cotnari, cuja produção se encontra no nordeste. Consagrado desde o século 15, trata-se de um vinho doce (de sobremesa), feito do corte de cepas brancas locais, com destaque para a Grasa de Cotnari. A estrela da Moldávia se chama Negro de Purcari, um blend tinto intenso, que normalmente inclui cepas nativas (Rara Neagra), caucasianas (Saperavi) e francesas internacionais (Cabernet Sauvignon, Merlot)... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/romenia-e-moldavia-duas-faces-de-uma-mesma-moeda/>

“ONDE A TESCO ESTÁ AGORA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 21/05/2022

Um supermercado do Reino Unido que parece estar arregaçando as meias – embora nem todo vinho seja uma pechincha.

Houve uma época, no final do século passado, em que os departamentos de vinhos da Sainsbury's, Tesco et al esforçavam-se para ter a melhor variedade e usar o vinho como isca para atrair clientes para a loja. Mas neste século, com exceção de Waitrose e Marks & Spencer, cujos compradores de vinho parecem ter se esforçado mais do que outros, grande parte do vinho oferecido nas prateleiras dos supermercados britânicos tem sido relativamente sem brilho, dominado pela necessidade de economizar centavos da venda. preço – não ajudado por aumentos sucessivos e furtivos nos impostos.

A chegada dos descontos Aldi e Lidl ao Reino Unido deu um estímulo muito necessário na forma de pacotes especiais de vinhos com preços atraentes, mas nem sempre é fácil encontrá-los.

Costumo ver muitos vinhos antes de entrarem em circulação comercial (o que tem seus inconvenientes) e descobri recentemente que várias das verdadeiras pechinchas que vieram em meu caminho estavam a caminho de uma prateleira da Tesco. Eu também ouvi do meu colega Master of Wine Andy Howard, que já foi comprador de vinhos da M&S e agora um revisor desapaixonado das variedades de supermercados do Reino Unido para o meu site, que a variedade de vinhos da Tesco estava melhorando.

Então, no final do mês passado, fui à degustação de vinhos mais recente da Tesco para a mídia ver por mim mesma – e fiquei bastante impressionado. (Ouvi relatos pouco entusiasmados da degustação equivalente organizada pelos arquirrivais Sainsbury's.)

Tal é o domínio da Tesco no Reino Unido que a empresa vende uma em cada quatro garrafas de vinho vendidas no varejo aqui, uma em cada seis da Sainsbury. De certa forma, o que esses grandes supermercados fazem melhor é comprar seus vinhos mais baratos que são comprados em volumes tão grandes que podem persuadir seus fornecedores a reduzir as margens ao mínimo. Uma vez que você aumenta suas faixas, os preços raramente são drasticamente mais baixos do que alguns varejistas independentes podem oferecer e podem ser mais altos (veja abaixo). Existe o fator de conveniência de fazer compras em um supermercado se você tiver um carro, mas por mais que alguns varejistas se esforcem para treinar sua equipe de vinhos, raramente há algo como o serviço e o conselho pessoal que um pequeno varejista especializado em vinhos pode oferecer, seja em uma loja ou no telefone.

Talvez com uma previsão sobre a crise do custo de vida, sete dos 68 novos vinhos Tesco incluídos no total de 143 em exposição na degustação custavam menos de £ 4 a garrafa, um preço que deixa ridiculamente pouco para o próprio líquido e faz um medo pela saúde financeira dos fornecedores. Quatro desses vinhos foram da marca Lateral e vieram do mesmo fornecedor chileno, Ranco Wines.

O Sauvignon Blanc 2021 por £ 3,89, contendo o máximo legal de outra variedade de uva, 15% do muito mais barato Pedro Jiménez, é provavelmente o melhor valor, mas minha nota de degustação não é exatamente entusiasmada: 'Banho cheiro de Sauvignon Blanc no nariz. Fruta boa e limpa, embora tenha gosto de conter um pouco de água. Não é exatamente intenso! Mas você pode ver algum caráter Sauvignon se estiver determinado... O acabamento é um pouco industrial.' O Cabernet Sauvignon ao mesmo preço, encorpado por 4,5 g/l de açúcar residual e contato com algumas aduelas de carvalho, me lembrou um doce da minha infância chamado Rhubarb Rock.

Mas com nossos leitores globais em mente, eu provavelmente deveria concentrar meus comentários em vinhos que não são específicos da Tesco. Os vinhos com distribuição internacional que marquei GV por bom valor incluem dois da linha Porcupine Ridge da Boekenhoutskloof, um Cinsault do inovador Ken Forrester e um sólido Cabernet Sauvignon do Journey's End. O vinho sul-africano é geralmente subvalorizado e a Tesco parece ter conseguido alguns bons preços desses fornecedores.

Outro vinho que me pareceu de grande valor em seu contexto, embora custe muito mais – £ 15 – é o Estancia Chardonnay 2018 Monterey, que deve chegar às prateleiras da Tesco no início do próximo mês. Gostei muito das informações básicas da Tesco sobre cada vinho, incluindo o açúcar residual. Foi alto neste vinho - 6,1 g/l - mas os ventos de Monterey são tão fortes que as uvas têm que lutar para amadurecer aqui e são habitualmente altas em acidez contrabalançada. Este vinho combina sabor de limão com um certo defumado picante e é muito diferente do estilo pipoca encontrado em muitos Chardonnays da Califórnia... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/where-tesco-now>

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

O MUNDO BEBE ROSÉ – DESCOMPLICADO E LEVE: OS VINHOS ROSÉS SÃO A TENDÊNCIA INTERNACIONAL

Durante muito tempo, os vinhos rosés não foram levados a sério pelos apreciadores de vinhos. Foram considerados vinhos de segunda categoria, com doçura residual desagradável para paladares menos exigentes. Mas sua imagem mudou: o consumo mundial de vinhos rosés está aumentando rapidamente - assim como sua qualidade e preços.

“Drink Pink” é o lema do German Wine Institute (DWI) para 2022. Seja na ProWein ou nos próximos eventos, o foco deste ano são os vinhos rosés. Com isso, o DWI está prestando homenagem a uma tendência mundial que parece não estar diminuindo. Apenas recentemente, o DWI informou que as vendas de vinhos rosés alemães no exterior evoluíram de forma muito positiva. Há uma clara tendência para vinhos rosés de maior qualidade, que não são vistos principalmente como saciadores de sede, mas como vinhos por direito próprio. Mas não são apenas os rosés alemães que estão em alta: Prosecco Rosé, Chiaretto di Bardolino, os vinhos das Côtes de Provence - todos eles têm uma demanda crescente, especialmente entre a geração feminina mais jovem. O vinho rosé está em alta.

Rosé - não para conhecedores de vinho? Os amantes de vinho tinto inveterados acusam os vinhos rosés de carecerem de tudo o que pode ser extraído das cascas das uvas: cor, aromas, estrutura, caráter. Além disso, o rosé é um vinho técnico - o terroir o caracteriza muito menos do que o seu método de produção. É um produto sem identidade real, intercambiável, sua origem secundária.

Mas os números de vendas falam por si: de acordo com o DWI, o rosé agora representa 13% do total de vendas na Alemanha, e a tendência é de alta. Porque leve, delicado, frutado, descomplicado - é assim que o vinho deve ser para muitas pessoas hoje. Dificilmente existe um comerciante de vinhos que não esteja atualmente realizando uma campanha de rosés. Como vinho de verão, como vinho de terraço, como aperitivo, como expressão de joie de vivre e leveza - a lista de atributos positivos com que os rosés são anunciados é longa. E, de fato, as vendas de vinhos rosés aumentam exponencialmente com as temperaturas. Quanto mais se aproximam as férias, mais rosés se bebem. Como se um copo de rosé fosse uma curta excursão mental a climas mais quentes, à Provença ou ao Lago de Garda.

Tradição x moda - As áreas de cultivo mais famosas de vinhos rosés são, sem dúvida, no sul da França. Acima de tudo, a denominação Côtes de Provence de 20.000 hectares define claramente o tom como o maior produtor de rosé do mundo. Para muitos, os vinhos aqui produzidos representam o tipo rosé ideal com o qual todos os outros vinhos rosés devem se medir. Mais de 90 por cento da denominação é dedicada à produção de rosés.

Entre os rosés mais caros do mundo estão o Clos du Temple do enólogo Gérard Bertrand de Narbonne em Languedoc por cerca de 200 euros, o Étoile de Domaines Ott por cerca de 130 euros ou o Garrus do Château d'Esclans, também de Provence, que custa cerca de 100 euros. Igualmente badalados são os vinhos do Miraval, cujo top rosé Muse de Miraval custa agora mais de 250 euros por garrafa.

Mas a denominação Tavel, no sul do Ródano, também é conhecida por seus rosés de alta qualidade. Apenas algumas semanas atrás, foi anunciado que o renomado francês Domaine E. Guigal (Côte-Rôtie) assumiu o Château d'Aqueria na região de Tavel com 68 hectares de vinhedos. Segundo o diretor geral Philippe Guigal, o AOC Tavel é a excelência do rosé. Ele está planejando reposicionar toda a denominação Tavel e comunicá-la de forma diferente para dar-lhe o status que merece.

A fim de elevar o status dos vinhos rosés internacionalmente, a “Association Internationale des Rosés de Terroirs” (AIRT) foi fundada em Tavel em março de 2021. O objetivo da associação é facilitar o acesso a vinhos rosés de alta qualidade para comerciantes e vinhos amantes e organizar degustações no país e no exterior.

Anteriormente tinto, agora rosa - Para alcançar seus colegas franceses, muitos viticultores italianos também seguiram o exemplo e agora estão se concentrando cada vez mais no rosé. Apenas algumas denominações têm essa tradição na Itália - uma delas é a região vinícola de Bardolino, no Lago de Garda. Aqui, o rosé sempre foi produzido ao lado do vinho tinto, mas desde a “Revolução do Rosé” iniciada pelo consórcio em 2014, o Chiaretto di Bardolino

vem ganhando importância. Atualmente, é responsável por 42% da produção total. Angelo Peretti, diretor do consórcio de proteção de Chiaretto e Bardolino, prevê um aumento da produção de Chiaretto para 60 por cento, o que corresponde a cerca de 15 milhões de garrafas. O sucesso prova que os enólogos estão certos; somente nos dois primeiros meses de 2022, as vendas aumentaram 26,7% em relação ao ano anterior.

O desenvolvimento do Prosecco Rosé, lançado em 2020, também é notável. Das 627,5 milhões de garrafas de Prosecco DOC produzidas, 71,5 milhões de garrafas já haviam sido preenchidas com Prosecco Rosé em 2021. A demanda por esta nova versão do Prosecco excede em muito a produção no momento... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/die-welt-trinkt-rosa-unkompliziert-und-leicht-rose-weine-sind-international-im-trend?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_21&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - Raffaella Usai – 25/05/2022).

PINOT NOIR DA ALSÁCIA RECEBE STATUS DE GRAND CRU

Primeira classificação de dois vinhedos em Barr e Wintzenheim. Há poucos dias, o Ministério da Agricultura francês concedeu o status de Grand Cru d'Alsace ao Pinot Noir do vinhedo Kirchberg em Barr (Baixo Reno) e do vinhedo Hengst em Wintzenheim (Alto Reno).

O Kirchberg se estende por 40,6 ha de calcário de marga, situando-se a sudeste entre 220 e 350 m acima do nível do mar. A Pinot Noir ocupa ali cerca de 4 ha, que atualmente são cultivados por oito vinícolas. O local de Hengst cobre 53 ha de solos de marga-calcário-arenito a 270 a 360 m acima do nível do mar. Dez produtores produzem seu Pinot Noir em 5 ha de vinhedos. Quatro vinícolas trabalham organicamente, seis biodinamicamente.

Os primeiros vinhos Grand Cru serão produzidos com a safra 2022. "Este reconhecimento é o culminar de um longo esforço", comentou Christophe Ehrhart, que produz vinho tinto lá como gerente da fazenda Domaine Josmeyer, "é o prêmio apropriado para uma variedade de uva que é conhecida na Alsácia desde o século XII". Os pedidos de aprovação já foram apresentados em 2016. A decisão sobre o pedido de Grand Cru do Pinot Noir da vinha Vorbourg em Rouffach, que também foi apresentada na época, foi adiada pelos responsáveis. No entanto, ele permanece no status de candidato.

Até agora, apenas Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat e, mais recentemente, Sylvaner foram aprovados para vinhos Grand Cru na Alsácia... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/pinot-noir-from-alsace-receives-grand-cru-status-first-classification-of-two-vineyards-in-barr-and-wintzenheim?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_21&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 23/05/2022)