



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“A APOSTA DO VINHO DE BAIXA CALORIA”
- POR SUZANA BARELLI**



11



14

**“RIESLING E PINOT ALEMÃO, CANDIDATOS
PARA A ADEGA” - POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

11 SELEÇÃO DE ARTIGOS

15 VIAGEM

16 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.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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

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

CONDE VALDEMAR RESERVA 2015 - RIOJA - ESPANHA

Esta não é apenas a história de uma vinícola, é a história de uma família ligada a uma paixão: a terra e a vinha própria. Ao longo dos anos, as diferentes gerações da família, movidas por essa paixão, enfrentaram desafios cada vez mais importantes com o objetivo de manter uma adega viva, em constante evolução, olhando para o futuro mas com raízes profundas no seu passado.

A vinícola Bodegas Valdemar, fundada em 1889, possui grande tradição e está entre os maiores nomes do vinho espanhol. Produz vinhos extraordinários em Rioja, e já recebeu inúmeros prêmios ao longo de sua história. Busca sempre a perfeição, unindo a tecnologia de suas modernas instalações à sua centenária tradição familiar.

Quando a paixão pela inovação se mistura com o respeito pela tradição, aliando a capacidade de olhar para o futuro com a capacidade de manter viva a história, nasce a Conde Valdemar, uma vinícola moderna, com preocupação de resgatar uvas que estavam em extinção como a Maturana. Além disto, num trabalho de valorização de uvas autóctones passam a fazer vinhos com a Tempranillo Blanca.

Voltando os olhos para o futuro, em 2009 instalam uma vinícola em Ribera del Duero e em outubro de 2016, Jesús e Ana Martínez Bujanda viajaram pela primeira vez com seu pai Jesús ao estado de Washington nos Estados Unidos, para mostrar a ele onde queriam começar um novo projeto, uma nova Bodega. A aspiração era criar uma adega numa zona enológica, Walla Walla, pela qual se apaixonaram desde o primeiro dia. Uma terra única que oferece vinhos extraordinários e de grande personalidade. No dia 27 de abril de 2018, o seu sonho tornou-se realidade e as portas da adega abriram-se ao público. Valdemar Estates é a primeira vinícola não norte-americana a se instalar na denominação Washington State Wine. Desde a sua abertura, tornou-se uma referência na zona tanto pelos seus vinhos como pelo seu projeto inédito de enoturismo.

Composição de Uvas: Tempranillo (80%), Graciano (10%), Maturana (5%) e Garnacha (5%). Maturado por 27 meses em barricas de carvalho, 65% americanas e 35% francesas.

Notas de Degustação: Rubi intenso com leves reflexos granada, mostrando a evolução do vinho durante o período de guarda. No nariz aparecem notas de frutas vermelhas maduras como aromas e cerejas, notas de baunilha e café e toques de especiarias. Na boca o vinho tem médio corpo, com taninos macios e final de boca marcado por frutas vermelhas e notas de baunilha. O vinho possui um estilo clássico, que equilibra muito bem complexidade e elegância, nos moldes dos grandes vinhos de Rioja.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por 10 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Vai bem com preparações de carnes de caça, de cordeiro assado, Bife Ancho na parrilla, carnes vermelhas assadas com molhos intensos.

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

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



VIÑA TONDONIA RESERVA 2008 – RIOJA - ESPANHA

R. López de Heredia Viña Tondonia é uma das mais tradicionais e renomadas vinícolas de Rioja, na Espanha. Fundada em 1877, por Don Rafael López de Heredia y Landeta, sendo a mais antiga bodega da região de Haro, e uma das três primeiras vinícolas de Rioja. A grande estrela da R. López de Heredia Viña Tondonia é o vinhedo Viña Tondonia, com mais de cem hectares, localizado na margem direita do rio Ebro, mas a vinícola também conta com outras três propriedades em Rioja, Viña Cubillo, Viña Bosconia e Viña Zaconi. Desde a sua fundação, R. López de Heredia Viña Tondonia somente usa na elaboração de seus vinhos uvas autóctones da Espanha, por conta disso, conta com um “Diploma de Garantia” do Conselho Regulador da D.O.C. (Denominação de Origem Controlada) de Rioja, que é estampado no verso de todos os seus rótulos.

Composição de Uvas: Tempranillo (75%), Grenache (15%), Graciano e Carignan (10%), oriundas de vinhedos localizados na região vitivinícola de Rioja, na Espanha. O vinho envelhece em barricas de carvalho durante um período de seis anos.

Notas de Degustação: Rubi brilhante com reflexos âmbar, revela, no nariz, notas de frutas vermelhas como a amora e cereja e toques de baunilha. Na boca, conta com taninos firmes, acidez equilibrada e um final longo e persistente, que convida ao segundo gole.

Reconhecimentos de Críticos: 95 pontos Robert Parker.

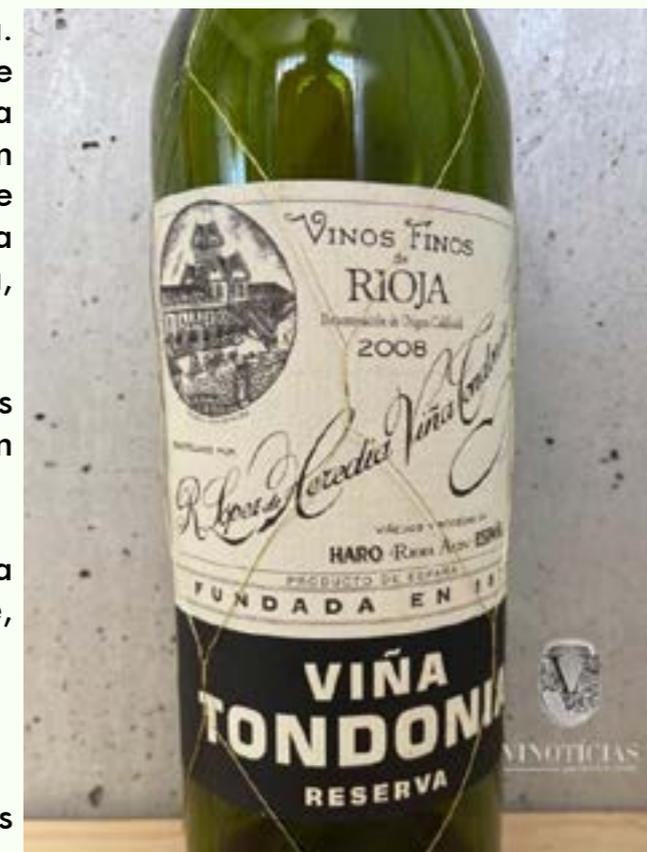
Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por 20 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Vai bem com preparações de carnes de caça, de cordeiro assado, Bife Ancho na parrilla, carnes vermelhas assadas com molhos intensos.

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – Estelar

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



DESCUBRA
•• UM MUNDO ••
de diferenças
vinhos de **P**
portugal

BRASIL ROADSHOW
BELO HORIZONTE
26 DE ABRIL 2023
HOTEL MERCURE LOURDES
Av. Centerno, 7315

SEMINÁRIO
14h30 às 15h30

DEGUSTAÇÃO
15h30 às 20h30: Profissionais
18h30 às 20h30: Consumidores Convidados

CONTACTOS BRASIL
Sandra Almeida: sandra.almeida@exponor.com.br
CONTACTOS PORTUGAL
Inês Pinto: ines.pinto@vinportugal.pt

[vinhodesportugalbrasil](#) [vinhodesportugal_br](#)

PRODUTORES:
Abegoria Group • Adega da Vermelha • ARVAD • Areleida • Barcos Wines | Adega Ponte da Barca • Cadeado • CARM • Carmim • Cartuxa - Fundação Eugénio de Almeida • Casa Ermeinda Freitas • Casa Relvas • Dona Maria - Julio Bastos • Enoport Wines • Fátua - Wines from Portugal • Herdade do Peso, Casa Ferrazinha • J. Portugal Ramos Family Estates • José Maria da Fonseca • Manuel Costa & Filhos • Quinta da Laga • Quinta da Mariposa • Real Companhia Velha • Rocim Wines • Vercoope.

ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Retornando da viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, creio que vale a pena compartilhar com os leitores do Vinotícias o que encontramos em cada uma das vinícolas visitadas, além de dicas sobre os vinhos provados.

VALE DO UCO - No segundo dia da viagem, nosso foco foi o Vale do Uco, que é uma região mais recente de produção de vinho em Mendoza.

A área do Vale do Uco, enquanto isso, é reconhecida em todo o mundo por seu potencial inovador. Com altitudes que variam de 900 a 1700 metros acima do nível do mar, suas preciosas vinhas de altitude fornecem condições únicas para o desenvolvimento da fruta.

O Vale do Uco começou a ser explorado pela indústria vitivinícola nos anos 1990. Localizado no sudoeste da cidade de Mendoza, bem aos pés dos Andes, seus vinhedos estão plantados em uma zona de clima temperado, com invernos rigorosos e verões quentes com noites frescas, gerando grande amplitude térmica (pode chegar a até 16°C), em parcelas de vinhedos plantados em altitudes que variam entre 850 e 1.700 metros. Os solos são predominantemente pedregosos, com seixos rolados misturados à areia grossa, de boa permeabilidade, boa drenagem e pouco férteis. Em algumas zonas, observa-se argila ou calcário e até áreas com depósitos de cálcio, estas últimas mais raras e valorizadas, e também de onde são produzidos alguns dos melhores vinhos atualmente. O índice pluviométrico é baixo e a irrigação dos vinhedos é normalmente feita por gotejamento com água do degelo das montanhas.

O Vale estende-se por três departamentos (segundo o nível de divisão administrativa nas províncias argentinas): Tupungato, Tunuyán e San Carlos.

A altitude e a grande amplitude térmica constante que os três departamentos compartilham exercem influência na qualidade das uvas produzidas, uma vez que torna a fase de amadurecimento da fruta mais longa, permitindo que o caráter varietal de cada cepa cultivada desenvolva-se por completo, ao mesmo tempo em que um teor de acidez mais agradável seja preservado.

O baixo índice pluviométrico permite que os enólogos controlem bem de perto a quantidade de água recebida por cada planta, reduzindo a produção de cada vinha, de forma que cada cacho de uva apresente muita concentração de fruta, dando condições para a elaboração de vinhos ricos, complexos, bem estruturados, com ótima cor e grande equilíbrio entre acidez e açúcar, permitindo a vinificação de excepcionais brancos e tintos, capazes de envelhecer por longo período.

Um trabalho de estudo de solo minucioso é feito por diversas vinícolas nas mais diversas partes do vale, mapeando e identificando as melhores variedades para cada parcela. Esse é um trabalho muito recente, mas que já vem mostrando resultados surpreendentes, e que trará ainda mais frutos para as gerações vindouras.

Assim como em grande parte do território Argentino, a uva Malbec é largamente produzida no Vale do Uco, que por conta do seu terroir bem específico, é capaz de gerar vinhos tintos com aromas florais intensos e marcantes.

Em uma escala bem menor que a Malbec, a uva Cabernet Franc é outra das cultivadas em Vale do Uco, e elas não estão sozinhas na lista de produção da região! Afinal, alguns dos melhores vinhos brancos provindos de Mendoza são feitos a partir de Chardonnay e Torrontés, uvas que também podem ser encontradas no Vale.

BODEGA PIEDRA INFINITA – Visitada em 14/03/2023. Pedra infinita. A expressão é poética e soou como música aos ouvidos de Sebastián Zuccardi, da terceira geração da família nos vinhos, que buscava um nome para sua nova finca, em Paraje Altamira, no vale de Uco, na Argentina. Pedras não faltam por lá – a estimativa de que seriam necessários 300 caminhões para retirá-las durante a construção da vinícola se mostrou conservadora e foram contratados mais de mil caminhões.

Assim, a finca, a vinícola e um tinto elaborado apenas com a malbec plantada nesse terreno ganharam o nome poético de Piedra Infinita. À vinícola resultante de um investimento de US\$ 15 milhões, com construção iniciada em 2013 e inaugurada em 2016, cabe o papel de traduzir a poesia do vinhedo e de transformar em bons vinhos as uvas plantadas no vale do Uco – sua capacidade permite elaborar 600 mil litros de vinho a cada safra.

Em Altamira, só existem tanques pequenos, entre 2 mil e 10 mil litros, em tamanhos que permitem receber uvas de cada parcela do vinhedo e vinificá-las separadamente. Em suas ânforas, cabem 3 mil litros; nos tanques em formato de ovo, 2 mil litros; e nas piletas de forma troncocônicas, de 5 mil a 10 mil litros. Na sala de barricas, os tintos podem envelhecer em barris de 500 litros ou tonéis de 2,5 mil litros.

E, para conseguir vinificar juntas as uvas com características semelhantes, a equipe de Zuccardi investe para conhecer, ao



máximo, o que tem embaixo da terra – o chileno Pedro Parra, um dos grandes especialistas em terroir, por exemplo, é consultor da vinícola. Isso significa elaborar estudos de condução eletromagnética no solo, analisar imagens de satélite e abrir incontáveis calicatas (aqueles buracos nos vinhedos que permitem conhecer o subsolo e o comportamento das raízes). “Antes, sabíamos que as uvas dessa região eram melhores, mas não sabíamos por qual razão”, lembra Sebastián.

No vale do Uco, o solo é aluvial, mas, como os estudos mostraram, há diferenças entre as parcelas de vinhas. “Há zonas muito boas, mas nem todas. É preciso conhecer mesmo o vinhedo”, conta Parra. No vinhedo de San Pablo, plantado a 1.400 metros do nível do mar, o solo tem uma fina camada de areia e depois traz pedras de tamanho médio cobertas com material calcário. Em La Consulta (a 1.000 metros), o subsolo é arenoso com pequenas pedras. Altamira (a 1.100 metros) tem solo mais heterogêneo, com uma pequena camada arenosa seguida de pedras médias e grandes com muito material calcário. Em Gualtallary (a 1.300 metros), reina o calcário em um solo de pedras pequenas e médias.

As características da malbec em solos diferentes revelam-se na taça e indica que o caminho de vinificar por parcelas de uvas semelhantes é promissor – essa é uma direção que não só Sebastián está seguindo, como quase toda a sua geração de enólogos argentinos. Em uma degustação na véspera da inauguração da vinícola com cinco malbec, vinificados da mesma maneira, as diferenças de terroir ficam claras. O tinto de San Pablo era o menos alcoólico do painel (menos de 13% de álcool), com notas de frutas negras, especiarias. “San Pablo é um vinhedo de extremos e o calcário traz maior textura ao vinho”, diz Sebastián. O vinho de Altamira se mostrou com mais taninos, seco. O de Gualtallary, apesar de mais fechado em aromas, tinha notas florais, intensas, com enorme frescor.

É esse conhecimento do terreno que torna a nova vinícola tão marcante. Mas há outros, como o concreto que reina em seu interior. Todos os tanques são de concreto, sempre em formatos arredondados. E, na última etapa da construção da vinícola – a obra começou em 2013 – foram feitos lagares de concreto, para a vinificação de alguns dos vinhos. Na taça, os tintos da Zuccardi, mostram que conhecer melhor as peculiaridades de cada vinhedo e ter boas condições para vinificá-lo é um caminho promissor para os vinhos do país.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a vinícola Zuccardi do Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos. Em que se baseiam para eleger? Na qualidade dos vinhos, está claro - Finca Piedra Infinita Gravascal 2018, um de seus malbecs, tinha atingido a pontuação mais alta possível na revista Robert Parker’s Wine Advocate, “os 100 pontos Parker” - mas também são avaliados fatores como a gastronomia, o tour, a acessibilidade, o ambiente, o atendimento, a reputação e a paisagem.

Aqui provamos os seguintes vinhos: Polígonos é a seleção de variedades que se mostram fielmente, de acordo ao “Pueblo” (terrunho) de onde provém. O “Pueblo” é o nome aos vinhedos. Tem uma expressão rica e profunda do lugar através da sua geografia, clima, aspectos sociais, histórico e econômicos em Altamira, San Pablo e Tupungato Alto.

POLÍGONOS CABERNET FRANC SAN PABLO 2021 – 30% do vinho teve passagem por madeira, enquanto 70% passaram direto em concreto. Neste vinhedo plantado a 1400 metros de altitude o frio é o protagonista, com produção limitada na concentração dos aromas. O vinho em si é ainda muito jovem, potente, com fruta escura, tendo potencial de guarda para 20/25 anos. Muito persistente.

POLÍGONOS CABERNET FRANC ALTAMIRA 2021 – Aqui temos um vinho em que o terroir fala mais alto e influência na expressão da fruta escura. O vinhedo está plantado a 1.100 metros de altitude. 30% do vinho teve passagem por madeira, enquanto 70% passaram direto em concreto.

POLÍGONOS MALBEC TUPUNGATO ALTO 2018 – criado a partir de uvas vindas de Gualtallary, próximo a San Pablo, com vinhedos plantados a 1350 metros de altitude. Não há passagem por madeira, gerando muita pureza da fruta escura, de ameixa madura, sem contudo estar em compota. Um vinho intenso na boca e de grande estrutura. Teor alcoólico de 14,5%. Um vinho eminentemente gastronômico e que pede uma carne vermelha grelhada para acompanhar.

POLÍGONOS SAUVIGNON BLANC 2020 – criado a partir de uvas vindas de Gualtallary, com vinhedos plantados a 1350 metros de altitude. Não há passagem por madeira, todo o vinho passa por ovos de concreto, gerando muita pureza da fruta branca e de polpa amarela. Um vinho intenso na boca, com estrutura mineral, equilibrado com ótima acidez.



BODEGA SALENTIN – Visitada em 14/03/2023. Uma das mais belas bodegas de Mendoza, instalada no Vale do Uco, aos pés da Cordilheira dos Andes, o prédio da Salentein tem arquitetura única e design moderno. O edifício tem uma forte identidade andina, ele se funde na paisagem. De longe, sua cor está relacionada ao contexto e sua textura áspera nunca precisará de manutenção. Suas paredes são feitas de concreto ciclópico, assim como suas fundações e acabamento. O concreto armado foi

utilizado com pedras de diferentes tamanhos, seu uso segue regras restritas devido a terremotos e as pedras melhoram sua inércia térmica.

Encanta também pelo inusitado: além dos vinhos, o terreno abriga uma galeria de arte com exposições internas e também ao ar livre. Esta é considerada uma das 5 melhores bodegas em Mendoza. Ela encanta por sua arquitetura charmosa, que foi construída com materiais naturais, em respeito pela terra e costumes da cultura andina. Além de diversas instalações para o processo de fermentação e armazenamento do vinho, que são acompanhados de explicações detalhadas, também está presente um Museu de Arte Moderna.

Na visita você conhecerá a sala de tanques de fermentação e algumas das mais espetaculares adegas e salas de barricas da região. São 5.000 barris de carvalho francês que emolduram o grande salão subterrâneo em formato de anfiteatro. No centro, a rosa dos ventos lembra a relação da bodega com o mundo. Outra bela atração é a Sala Primus; nela você verá doze tonéis de carvalho francês com capacidade para 7.600 litros de vinho.

O final do tour acontece na sala de degustação, onde se saboreiam os vinhos da Salentein. Essa é uma das bodegas que oferecem mais opções de degustação. Para quem procura ir além do tour básico, a bodega oferece o Roteiro "arquitetura, arte e vinho". Uma espécie de tour cultural que leva o visitante a conhecer mais a fundo a arquitetura e obras de arte da Galeria Killka, uma galeria de arte feita com materiais naturais, homenageando as raízes da cultura andina, além das instalações ao ar livre. É de encher os olhos! Assim, o espírito das gerações passadas junta-se às ilusões de um futuro melhor, criando um presente onde a única premissa é desfrutar da paisagem.

Se estiver com fome, o restaurante da galeria é um convite à boa mesa. A bodega Salentein possui wine Bar, restaurante e pousada. O almoço é acompanhado de vinhos Salentein. O menu é composto pelos melhores pratos regionais e internacionais, que são preparados com técnicas culinárias como a do forno de barro e parrilla argentina.

A Bodegas Salentein nasceu pelo sonho de Mindert Pon, um visionário holandês que se encantou pela Argentina, seus vinhos e cultura. Pioneira no Alto Valle de Uco em Mendoza, a vinícola é famosa pelos vinhos oriundos de vinhedos de diferentes altitudes, que variam entre 1.050 e 1.700 metros e se beneficiam da água pura do degelo da neve, que permitem inclusive a produção de belos Pinot Noir. O objetivo da Salentein é expressar em cada garrafa de vinho a geografia única do Valle de Uco, e o fazem com grande sucesso!

Aqui provamos os seguintes vinhos da linha IG SINGLE VINEYARD MALBEC:



PARAJE ALTAMIRA 2018 - Um malbec vindo de 1050 metros de altitude que se apresentou fechado e defumado inicialmente, com 14,5% de álcool. Solo franco arenoso, sob o vinhedo "El Tomilho" (nome antigo da vinha). O perfil do solo é muito variável com pedras revestidas de calcário. O aroma vegetal muito significativo lembra uma Cabernet Sauvignon, com algo de leve pirazina.

GUALTALLARY LA PAMPA 1997 – SAFRA 2019 – o número 1997 lembra quando foi plantado o primeiro vinhedo de Malbec na região da IG San Pablo. La Pampa está a 1300 metros de altitude. Os solos têm carbonatos e sulfatos de cálcio. O vinho passa 20% em barricas de primeiro e 80% em barricas de 2º, 3º e 4º usos. O vinho mostra muita complexidade, elegância, notas de fruta escura de ameixa madura, e mais fácil de beber que o primeiro vinho. Teor alcoólico de 14,5%.

GUALTALLARY 2018 – As vinhas que produzem este vinho estão plantadas em Gualtallary, que recebe o sol da tarde (mais insolação que em San Pablo). Um solo mais úmido, mais mineral e energético. Teor alcoólico de 15%.

LOS JABALIES 2019 – Vinhedo plantado a 1.490 metros de altitude, gerando um malbec de maior altura, quase a mesma do vinhedo de Pinot Noir da Salentein. Parte do terroir tem areia e pedras e parte está a maior profundidade. Aqui a ameixa se mostra mais madura, com boa estrutura tânica. Álcool 14,5%.

GRAN VU BLEND 2018 – Vinho que ganhamos em "upgrade", com passagem por 24 meses em carvalho, sendo 40% de primeiro uso e 60% de segundo e terceiro usos. Um maravilhoso corte de 70% Malbec e 30% de

Cabernet Sauvignon. Um belo tinto, mostrando a qualidade desta bodega ícone do Vale do Uco. Álcool 15%.

BLANC DE BLANC – Mais um "upgrade" e neste caso um delicioso espumante feito a partir da uva Chardonnay pelo método Charmat.

BODEGA LA AZUL – Visitada em 14/03/2023. Aqui faríamos uma visita e degustação de uma seleção de 5 vinhos durante o almoço. Diante de tantas bodegas em Mendoza que impressionam pela estrutura moderna ou pelo tamanho, a bodega La Azul se diferencia e encanta pelo aconchego rústico, personalidade e seus vinhos de autor. Situada no Valle de Uco, essa pequena vinícola familiar têm vinhos de alta qualidade e bom custo-benefício. E mais do que isso, a La Azul oferece um respeitável menu harmonizado com o visual maravilhoso da Cordilheira e aos pés do imponente Cordón del Plata, na região de Tupungato.

Hoje está dirigida pelos irmãos Ezequiel e Alejandro Fadel e na Enologia Flávia Manterola nos tintos e Fabrício Orlando nos brancos, trabalhando com vinhedos próprios que permitem um excelente controle de todo o processo de produção. A planta tem capacidade para 150 mil litros em tanques de inox. A bodega La Azul é uma

vinícola de porte pequeno, comandada pelos proprietários. Por lá, espere degustar vinhos como Malbec, Cabernet e Reserva. Um dos pontos que diferencia esta vinícola das demais é o fato de produzir vinhos em perfeito equilíbrio, mesclando o carvalho francês com o americano. A linha de variedades termina seu percurso na garrafa após passagem pelos tanques. Já as linhas Reserva e Gran Reserva irão para barricas de carvalho francês e americano, que com as suas diferentes tostas e aromas modificam sutilmente o vinho que nela dorme durante longos meses.

A vinícola é familiar e existe há mais de 60 anos. Foram os pioneiros em produção de uva na região. Com Ezequiel, a bodega está na 3ª geração. Seu pai produzia 20 mil garrafas. Hoje, Ezequiel, na La Azul, produz 150 mil garrafas. A fazenda do local tem 120 mil hectares e a família também toca outra fazenda próxima com mais 100 mil hectares. Do total de 220 mil hectares, somente 15 hectares são utilizados para produzir todo o vinho da bodega. O motivo? Bem, o negócio principal da família ainda é vender a grande produção de uvas de suas terras às grandes vinícolas (Chandon e Catena são algumas das vinícolas que compram suas uvas).



A Bodega dispõe ainda de um atrativo Restó de ambiente rústico e informal com típicos produtos regionais para degustar seus vinhos e até uma Casa de Hóspedes, tudo isso entre os vinhedos com vistas imponentes aos Andes. O restaurante da Bodega La Azul também tem opções e pratos vegetarianos (é sempre bom avisar com antecedência). O Restaurante funciona para almoço de terças a domingos. Clientes sem reserva no almoço também são bem-vindos. Degustações em 2 horários: manhã (10h00 a 12h00) e à tarde (16h00).

E qual o motivo do nome La Azul? Anos atrás, quando a família, que era imensa, dividiu as terras, as ferramentas de cada um eram identificadas através de marcas com cores. As ferramentas dos membros da família de Ezequiel tinham a cor azul, logo, Bodega La Azul.

Durante o almoço degustamos os seguintes vinhos: **Azul Sauvignon Blanc, Azul Malbec, Azul Cabernet Sauvignon, Azul Reserva, El Buscapleito Bonarda Reserva, Azul Gran Reserva Malbec – Cabernet Sauvignon.**

Ao longo dos artigos sobre a viticultura argentina você poderá criar um belo Guia para sua próxima viagem. Aliás, já estamos preparando um Novo Roteiro para 12 a 18 de Novembro de 2023!!! 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

“A APOSTA DO VINHO DE BAIXA CALORIA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 25/03/2023

Na tendência de cuidado com a saúde, a Casillero del Diablo lança a linha Belight, com vinhos com cerca de 50 calorias por taça

A Casillero del Diablo acaba de lançar no mercado brasileiro o Belight, um vinho chileno com menor teor alcoólico e, em consequência, com menos caloria. São dois vinhos, um branco, elaborado com a sauvignon blanc e com 52 calorias por taça, e um rosé, feito com a Cinsault e com 58 calorias por taça. Os dois foram desenvolvidos pela Concha y Toro, vinícola chilena que tem a linha Casillero del Diablo como seu carro chefe, dentro da tendência de oferecer aos consumidores bebidas mais saudáveis, com menos calóricas e baixo teor alcoólico – são 8,5% de álcool quando os sauvignon blanc chileno têm ao redor de 13%.

Para comparar, uma taça do sauvignon blanc “tradicional” da CYT tem ao redor de 89 calorias, enquanto a do rosé fica com 91 calorias. “Percebemos a demanda dos consumidores preocupados mais com a qualidade de vida e desenvolvemos dois vinhos com esta característica”, explica Pietro Capuzzi, diretor de marketing da VCT, o braço da CYT no Brasil. Os vinhos nascem de uvas colhidas entre duas e três semanas antes de seu completo amadurecimento, cultivadas no vale de Maule, numa zona de clima mais frio. Regiões frias tendem a ter uvas não tão maduras e, portanto, com menor teor de açúcar para ser transformado em álcool durante a fermentação.

Aposta na fermentação tradicional - A diferença em relação aos demais vinhos com menor teor alcoólico é que aqui não há um processo de retirada do álcool da bebida, o que, em geral, altera o seu sabor final. “A vantagem de fazer a fermentação natural e não desalcoolar é que o vinho fica muito mais natural, mais fresco e mais agradável ao paladar”, explica Capuzzi. Como comparação, vale lembrar a saga da cerveja em busca de uma versão sem álcool. Demorou até que a indústria desenvolvesse um produto que tivesse aceitação junto ao consumidor.

Para divulgar a nova linha, um lançamento mundial que começou pelo Brasil, a VCT aposta em campanhas junto à nutricionistas. É um bom caminho quando se analisa esta tendência do consumidor em busca de vinhos mais saudáveis. Estudo da consultoria inglesa IWSR mostra que de 2018 a 2022, o consumo de bebidas sem álcool cresceu 37%. O instituto inglês estima que o crescimento do vinho sem álcool deve ser de 9% ao ano até 2026. “.....

A prova dos vinhos - O Paladar provou os dois novos vinhos, por enquanto comercializados em parceria com o Carrefour e preço de R\$ 64,90. São muito frescos, com a acidez como destaque. O sauvignon segue na linha cítrica, com aromas que lembram maçã verde. O rosé traz notas de frutas vermelhas (framboesas) e perde equilíbrio no paladar. Não são vinhos complexos e são mais voltados ao consumo despretensioso. Devem competir com os vinhos de baixa graduação alcoólica, em geral elaborados com o processo de retirada do álcool, como os espumantes e vinhos da linha Freixenet.

A julgar pela aceitação inicial dos dois vinhos, pode-se pensar que novas vinícolas irão partir para desenvolverem produtos nesta linha. É só uma questão de tempo. A conferir... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/colunas/a-aposta-do-vinho-com-baixa-caloria/>

“O QUE IMPORTA É SER ORIGINAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 23/03/2023

De nada adianta elaborar um rótulo sem qualquer diferencial num mercado já saturado.

Quando Christian Moueix, que comandava o celebrado Château Petrus, investiu no Napa Valley e lançou o vinho Dominus, no início da década de 1980, os americanos, radiantes, alardearam que a Califórnia ia ter o seu Petrus. Moueix logo corrigiu, afirmando que sua proposta era produzir um vinho com a elegância dos bordeaux, mas que exprimisse, acima de tudo, o terroir local. Isso se chama identidade, conceito fundamental, sobretudo atualmente, em que o processo de globalização que vivemos tem levado cada vez mais a vinhos estereotipados. De nada adianta elaborar um vinho sem qualquer diferencial para ser mais um, num mercado já saturado.

Quanto mais a globalização e o universalismo avançam, mais a uniformidade é onipresente, maior a importância da originalidade do local e, especialmente, da capacidade de se distinguir. As grandes marcas - seja a Nike, a Coca-Cola ou a BMW - se baseiam na condição da reprodutibilidade técnica de seus produtos. No campo do vinho, as grandes casas comerciais e os grandes negociantes também perseguem o objetivo de um produto reproduzível ao infinito. Os produtores de vinhos finos não podem e não devem querer isso.

Cabe aqui um parêntese para esclarecer que o termo “vinho fino” ora utilizado se refere ao padrão internacional, produzido com esmero e em quantidades limitadas, que em um degrau superior atinge o que se denomina informalmente “fine wine”. No Brasil, “vinho fino” é a nomenclatura oficial e regulamentada que indica que as uvas utilizadas em sua elaboração são do gênero *Vitis vinifera* (cabernet, merlot, pinot noir, chardonnay), diferentemente da *Vitis labrusca*, geralmente à venda em feiras e supermercados (isabel, niágara), empregadas nos “vinhos de mesa”, nome oficial dos vinhos de garrafão, dos quais “Sangue de Boi” é uma das marcas existentes no mercado. Em Portugal, ao contrário, o termo “vinho de mesa” é empregado para se diferenciar de vinhos fortificados, como o Vinho do Porto. As uvas não viníferas representam 90% da produção brasileira. Vinho fino e vinho de mesa no Brasil são produtos distintos para paladares diferentes. Quem habitualmente bebe “Sangue de Boi” dificilmente vai mudar. Gosto é gosto.

Qualidade é um pré-requisito do vinho fino, embora não seja seu único componente. Um vinho que apresenta alto nível de qualidade é considerado “bom” ou “ótimo”, mas ele precisa de algo a mais para ser considerado “fine wine”. A frase citada na coluna semana passada, do cântico de vinhos do “The New York Times”, Eric Asimov, “um ‘fine wine’ expressa cultura e lugar e tem muito mais a oferecer do que simplesmente o que está no copo”, mostra que é um percurso e ele passa necessariamente pelas mãos (e cabeça) do enólogo.

Os produtores de vinhos finos são guiados por uma busca incansável pela verdade, normalmente referida como “uma expressão do terroir”, características muito específicas de uma parcela que mesmo o vizinho não tem igual... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-futuro-e-o-consumo-de-vinhos-finos-com-identidade.ghtml>

“OS CLIMATS DA BORGONHA GANHAM SUAS “CIDADES DO VINHO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 24/03/2023

A região da Borgonha já é consagrada mundialmente como uma das mais qualificadas regiões de produção de vinhos. Para muitos, a melhor de todas. Se, no âmbito da qualidade, sempre pode existir controvérsias em relação a classificações, creio que não existam dúvidas quanto ao papel fundador da Borgonha na concepção de qualidade do vinho. E isso se deve especialmente pelo avançado e profundo conhecimento de seu território e dos aspectos naturais, técnicos e culturais que contribuíram para gerar resultados tão substanciais em termos de qualidade.

O vinho da Borgonha expressa muito bem a noção de terroir e, em reconhecimento a esse modelo fundador, os climats do vinhedo da Borgonha (terroirs vitícolas com características excepcionais) foram tombados como patrimônios da Unesco em 4 de julho 2015.

Acompanhando uma série de iniciativas visando à valorização desse território e de seus produtos, serão inaugurados, agora no primeiro semestre de 2023, três equipamentos culturais em cidades nucleares de distintos polos de produção da Borgonha: Beaune, Chablis e Mâcon. O projeto “Cité des Climats” vem sendo conduzido desde 2010 pelo Bureau Interprofissional de Vinhos da Borgonha (BIVB), instituição que cuida de sua representação e promoção institucional, a exemplo de outros comitês das demais regiões vitivinícolas francesas.

O projeto se sintoniza com uma tendência internacional de investimento das grandes regiões vitivinícolas na criação de equipamentos culturais ligados à educação e à cultura do vinho. Locais que redimensionam o conceito de museu, multiplicando as modalidades de acesso à história do vinho, pela utilização de novas ferramentas da comunicação digital e fazendo desses espaços lugares de atividades culturais constantes, ligadas ao vinho e à sua integração com a história, arte, educação e gastronomia.

Em 2016, foi inaugurada a Cité du Vin na cidade de Bordeaux. Em 2020, a região do Douro, Portugal inaugurou um complexo cultural do vinho, o WOW – The New Culture District – um quarteirão que reúne museus, caves, restaurantes e locais para eventos e cursos de vinhos, situado em Vila Nova de Gaia. A ideia já está se espalhando não apenas no Velho Mundo, mas também no chamado Novo Mundo do Vinho; por exemplo, com o Centro Nacional de Vinhos em Adelaide, Austrália, ou o Wineseum da Califórnia, em Santa Rosa, EUA.

Esses empreendimentos ocorrem ainda num contexto de grande profusão do enoturismo, uma das atividades integradas à produção de vinhos que mais cresce atualmente. A vitivinicultura normalmente é desenvolvida no campo, próxima de vilarejos com paisagens belíssimas. O vinho cria novas rotas turísticas, valorizadas pelo enlace do vinho com a história local e seu farto apelo sensorial e gastronômico.

O empreendimento “Cité des Climats” da Borgonha está de certo modo integrado a outro projeto recém-inaugurado na capital da região Bourgogne-Franche-Comté, em maio de 2022. A “Cidade Internacional da Gastronomia e do Vinho” se localiza bem no centro histórico de Dijon e visa contar e reviver a história da gastronomia francesa e do vinho da Borgonha num espaço de 1.750m².

Juntos, esses quatro cantos são muito representativos da diversidade do terroir bourguignon: Dijon e Beaune são os centros da reputada Côte d’Or e seus vinhos de altíssimo nível; Chablis, meio deslocada a norte, terra de brancos elegantes e minerais, que bem correspondem ao seu clima mais continental; e Mâcon, a sul da Borgonha, com vinhos mais calorosos e acessíveis ao grande público.

Segundo o BIVB, o objetivo é apresentar de forma moderna e vivaz a história da Borgonha, seus territórios e tradições, seu modelo de viticultura de terroir, mulheres e homens que moldaram e conduzem a região e os valores de sua construção. Paralelamente, será desenvolvido um programa cultural simultâneo e alternado nos três locais. As inaugurações começam por Mâcon, no dia 3 de maio, seguido de Chablis, no dia 17 de maio, e Beaune, em 17 de junho... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/os-climats-da-borgonha-ganham-suas-cidades-do-vinho/>

“RIESLING E PINOT ALEMÃO, CANDIDATOS PARA A ADEGA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 18/03/2023

No Dia Internacional do Riesling, no início deste mês, seis principais produtores de vinhos alemães chegaram a Londres para apresentar uma fascinante degustação, muito bem frequentada.

Seu objetivo era demonstrar as qualidades únicas do bom vinho alemão e, especificamente, sua longevidade - não apenas Riesling, mas o mais recentemente emergente Pinot Noir (Spätburgunder em alemão). Cada um deles decidiu mostrar três safras de um de seus principais vinhos, um dos anos 90, um dos anos 2000 e um dos anos 2010.

O vinho alemão se transformou completamente nos últimos anos, mas os compradores de alças finas parecem teimosamente inconscientes do fato. Veja os preços abaixo para as joias da coroa do vinho alemão que foram mostradas em Londres. Até a Sociedade de Vinhos no Reino Unido, cujos membros são mais tradicionais do que a maioria dos consumidores de vinhos, e abordam absolutamente o Bordeaux tinto em todos os níveis de preços, considera Riesling uma venda difícil.

Parte do motivo é que (com algumas exceções, como os vinhos de Georg Breuer), quase não há mercado secundário para falar, e é por isso que a degustação foi necessária - para mostrar às pessoas que não têm vinhos alemães em seus adegas As virtudes de Riesling e Spätburgunder de décadas.

Os principais produtores da Alemanha são pequenos vinicultores familiares com propriedades muito, muito menores do que o típico Château de Bordeaux, por exemplo. E, em vez de fazer apenas um ou dois vinhos por ano, como os produtores de Bordeaux, a maioria deles produz uma ampla gama de vinhos de várias vinhas diferentes (um pouco como a Borgonha), mas também de graus variados de maturação. Portanto, cada vinho tende a ser feito em quantidade relativamente pequena. Não é de admirar que não sejam características principais nas listas de comerciantes e casas de leilão.

Há também o fato de que não houve uma tradição entre os produtores de vinhos alemães de manter safras mais antigas para liberação tardia a um preço mais alto. Dito isto, um dos seis que veio para Londres, Dorothee Zilliken, do vale de Saar Wet e Wet, explicou que seu avô, mais incomumente, tinha o hábito de colocar metade da produção de cada ano na adega da família e que isso tinha os levantou em muito bom lugar financeiramente ao longo dos anos.

Christie, Sotheby's e Zachys podem quase ignorar o vinho alemão; As vendas de vinho alemão constituíam menos de 1% de todas as vendas de vinhos na Christie's no ano passado, por exemplo. Mas a própria Alemanha tem uma série de leilões de fino wine a cada setembro, onde esses vinhos são finalmente oferecidos, e Zilliken aparentemente está ansioso para apresentar o vinho mais antigo da adega da família, um Saarburger Rausch 1949, em seu leilão local em Trier no ano do centenário do vinho.

A degustação de Londres foi a idéia de Zilliken de Forstmeister Geltz-Zilliken, Cornelius Dönnhoff do Nahe, Theresa Breuer da Georg Breuer in the Rheingau (mostrando todos os rieslings da família) e Joachim Heger de Baden, Stephan Knipser do Pfalz e Sebastian Fürst do Franken (todos apresentando seus Pinot Noirs). No passado, argumentei que uma das razões pelas quais o vinho alemão está perdendo terreno nos mercados de exportação é que os produtores não viajam o suficiente. Eu terei que calar a boca.

Os produtores convidaram dois escritores independentes de vinhos alemães para co-organizar o evento com eles. O Dr. Ulrich Sautter veio da Alemanha com os produtores e nos deu alguns antecedentes sobre os tipos de solo e coisas do gênero. Anne Kriebel, a única mestra alemã de vinho que vive o Reino Unido, lembrou-nos de como o status do vinho alemão havia mudado na própria Alemanha. "As pessoas esquecem dos rótulos de vinho alemão, especialmente de 1985 a 1995. Se você estivesse no frio da Alemanha, então não bebia vinho alemão. Mas tudo mudou neste século. Aconteceu com Riesling seco primeiro, depois com o Pinot", disse ela, acrescentando o vinho espumante alemão: "E agora está finalmente acontecendo com Sekt".

Essa palavra "seca" é importante. O vinho alemão ganhou novos fãs no mercado alemão quando virou as costas aos vinhos secos e secos que costumavam proliferar e começaram a oferecer vinhos bem-feitos descritos como Trocken ou Dry. Até a Sociedade de Vinhos agora vende tanto vinho alemão seco quanto doce. Mas velhos preconceitos permanecem ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/german-riesling-and-pinot-cellar-candidates>

25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

VINS DE
PROVENCE

le Goût du Style

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiencia enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época,



o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados “Vin du Pape” (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ACABOU A HIBERNAÇÃO EM BERGLAND

As condições frias nas montanhas da Áustria têm sido uma desvantagem para a viticultura. Agora isso está mudando: os vinhos de lá estão cada vez mais interessantes. A viticultura de qualidade está apenas ganhando velocidade aqui.

A região vinícola de Bergland Österreich une os vinhos dos estados federais da Caríntia, Alta Áustria, Tirol, Salzburgo e Vorarlberg sob o mesmo teto, incluindo a Caríntia, mas também mantendo seu nome como região vinícola. Um total de 220 ha são plantados nas montanhas – 123 na Caríntia, 78 na Alta Áustria, 14 no Tirol e 5 em Vorarlberg. Atualmente, na cidade de Salzburgo, existe apenas uma pequena Weinberg am Mönchsberg, cujas 500 garrafas são vendidas para fins de caridade.

As regiões vinícolas alpinas da Áustria costumam ter uma tradição vinícola secular, que muitos nomes de lugares e campos ainda indicam hoje. A viticultura foi documentada na Caríntia desde os tempos romanos, e na Alta Áustria foi um importante fator econômico. A cidade mercantil de Aschach an der Donau tem uma uva em seu brasão. E em Vorarlberg, a área de vinha, com cerca de 500 hectares, já foi cem vezes maior do que é hoje.

Mudanças climáticas como a Pequena Idade do Gelo, a crise da filoxera e a abolição dos impostos de importação de vinhos levaram a uma paralisação quase total da viticultura nas terras altas no século XIX. Nos tempos modernos, no entanto, a viticultura de qualidade em particular tornou-se realmente interessante novamente, uma vez que as mudanças climáticas se tornaram claramente perceptíveis. O resultado é um número crescente de vinícolas.

Nós mesmos ficamos surpresos com a quantidade de produtores que apresentaram amostras de degustação, principalmente porque nunca tínhamos ouvido falar de quase nenhum deles. Isso não deve ser diferente para a maioria dos amantes do vinho, mas provavelmente não vai ficar assim por muito mais tempo. Porque o clima naturalmente mais fresco nas montanhas, anteriormente uma desvantagem na viticultura, está lentamente se tornando uma vantagem. Locais altos são cada vez mais procurados. O vinhedo mais alto da Áustria está localizado no Oberinntal tirolês, a mais de 1.000 m acima do nível do mar.

Mesmo que no momento eles geralmente estejam disponíveis apenas diretamente dos produtores ou na gastronomia local: provavelmente não demorará muito para que alguns dos vinhos mais emocionantes da Áustria venham das montanhas.

Isso já é reconhecível hoje, pelo menos até certo ponto. Embora a maioria dos vinhos seja potável para o dia a dia, alguns Sauvignon ou Chardonnay, por exemplo, já competem facilmente com bons representantes da Estíria. No entanto, ficamos ainda mais surpresos com alguns vinhos tintos. Os Pinot Noirs, em particular, atraíram muita atenção. Estamos extremamente entusiasmados com os desenvolvimentos futuros aqui.

O número de fazendas orgânicas também é agradável. Mais de um quarto de todos os vinhos provados são certificados organicamente, o que é surpreendente face às condições sem dúvida mais difíceis para a viticultura serrana. Neste contexto, é lógico que aqui, como no vizinho Tirol do Sul, mais e mais variedades de uvas resistentes a fungos possam ser encontradas... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/der-winterschlaf-ist-vorbei-im-fokus-berglund-oesterreich?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_12&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 23/03/2023)

OS ÁCIDOS NOS VINHOS

Designação para compostos químicos contendo hidrogênio, líquidos ou sólidos. Os íons de hidrogênio fazem com que uma solução tenha um sabor azedo. É feita uma distinção entre ácidos inorgânicos e orgânicos. No vinho, principalmente os ácidos orgânicos do grupo dos ácidos carboxílicos estão presentes na forma livre, combinada e, em menor grau, também na forma volátil. O termo "acidez" não deve ser entendido de forma negativa, pois sem este importante componente, um vinho tem um sabor chato e sem graça. Só então ganha força refrescante e a doçura também se destaca. Os vinhos de regiões quentes costumam ter um teor de acidez mais baixo. As uvas têm uma proporção elevada, dependendo da casta... Leia mais em: https://glossar.wein.plus/saeuren?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_12&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 03/2023)