

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VINHO E SUA TEMPERATURA IDEAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHO E SUA TEMPERATURA IDEAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A SAFRA 2020 DO VINHO SEÑA, COM EXCLUSIVIDADE"- POR SUZANA BARELLI



08



11

"VARIETADES DE PATRIMÔNIO WILDMAN NÃO PERDIDAS" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

18 **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 !

BOEKHOUTSKOOF SYRAH 2004 – PAARL - AFRICA DO SUL

Provavelmente o melhor Syrah da África do Sul, o fantástico Boekenhoutskloof Syrah é o melhor vinho do país para Robert Parker. Elaborado com uvas de vinhas de mais de 100 anos de idade, mostra muita complexidade e concentração. Para Parker, o estilo do vinho lembra um cruzamento entre o foco e a precisão de um Côte Rôtie e o poder e concentração de um Hermitage. Um dos grandes tintos do novo mundo.

A Boekenhoutskloof foi fundada em 1776. Localizada no canto mais distante do belo vale de Franschhoek, distrito de Paarl, na Coastal Region, província de Western Cape. O nome da fazenda significa “ravina do Boekenhout” (pronuncia-se Book-n-Howed). Boekenhout é uma árvore nativa de Cape Beech muito valorizada para a fabricação de móveis.

Em 1993 a fazenda e vinícola foi comprada e restaurada e foi estabelecido um novo programa de plantação de vinhas que inclui Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Semillon e Viognier. As uvas são fermentadas utilizando leveduras naturais. A vinificação ocorre em grandes cubas abertas de madeira, onde a temperatura é mantida de 26 a 34°C. A maturação é realizada em barricas usadas de carvalho francês. Ao término de 18 meses, o vinho é colado com clara de ovos e retorna para as barricas, onde fica por mais 9 meses. Como produtor, a Boekenhoutskloof é especialista em Syrah, com sua linha premium Boekenhoutskloof esgotando no lançamento a cada safra.

Corte de uvas: 100% Syrah

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi, ainda sem reflexos da guarda. No nariz é complexo, com intensas notas de frutas negras como ameixas e amoras compostadas, notas de especiarias, além de toques tostados, defumados e chocolate provenientes do estágio em carvalho. Em boca é encorpado e fresco, com taninos redondos, macios. Em boca a nota vegetal tem um toque mentolado de grande complexidade. O fim de boca é longo e surpreendente.

Estimativa de Guarda: estava pronto para ser bebido. A guarda sugerida pela vinícola é de 10 anos. Este vinho mostrou a grande qualidade de sua vinificação, aguentou 18 anos.

Reconhecimentos de Críticos: 91WS | 91 Cellar Tracker | 93 Vinum Magazine

Notas de Harmonização: Como um grande Syrah, vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça em geral, carne de avestruz, costeletas de cordeiro ao molho de ervas, escalope de filet mignon, queijos curados.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar porque sendo vinho maduro tinha um pouco de borra.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

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



VINHO E SUA TEMPERATURA IDEAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Beber o vinho na temperatura correta é essencial, porque desta forma controlamos fatores que atuam diretamente na liberação de aromas e na percepção dos sabores, fazendo com que a bebida mostre todas as suas melhores características. Um conjunto de muitas substâncias determinam a percepção dos aromas e sabor dos vinhos.

É comum nos meus cursos de vinho servir duas garrafas do mesmo rótulo, mas em temperaturas diferentes. É geralmente os participantes preferem um ou outro e ficam surpresos quando descobrem que era o mesmo vinho. São vários os motivos, objetivos e subjetivos, que levam as pessoas a perceberem os vinhos desta forma. Os principais: o conhecimento sobre a bebida, a taça correta, a temperatura ideal, o tempo de guarda do vinho e as condições de conservação neste armazenamento. Neste artigo vou escrever sobre o terceiro aspecto.

O vinho é uma bebida delicada e cheia de nuances. Da mesma forma que não seria de bom tom servir um espumante congelado, degustar um grande Bordeaux à temperatura ambiente de 29°C seria um desperdício. Afinal, vinho tinto à temperatura ambiente só vale se ela for a ideal para o seu estilo. Nenhum vinho deve ser servido além de 20°C!

Um conjunto de muitas substâncias determinam a percepção dos aromas e sabor dos vinhos. A temperatura interfere no grau de movimento das moléculas (voláteis e não voláteis), afetando a intensidade e o perfil dos estímulos que são enviados para o cérebro (Emile Peynaud, 1996). Devido à enorme diferença na composição química das muitas categorias de vinhos, pode-se modificar substancialmente a quantidade e o perfil dos estímulos sensoriais, acentuando ou minimizando a percepção de diversas substâncias importantes para o aroma e o sabor dos vinhos conforme a temperatura do serviço.

Experimentos científicos empregando cromatografia gasosa mostraram que variando a temperatura de 8°C para 24°C aumenta-se em até 8 vezes a liberação para a fase aérea de alguns compostos associados às notas de madeira (especiarias), enquanto alguns ésteres associados às notas de frutado são aumentados em apenas duas vezes (Vincent Gasnier, 2009).

Para Adolfo Lona (1996), as elevadas temperaturas acentuam também a percepção da doçura, a qual advém, principalmente, dos açúcares residuais, do álcool etílico e do glicerol. Para vinhos suaves (doces) um aumento em demasia da temperatura pode desequilibrar a relação doçura/acidez, prejudicando o seu sabor.

No entanto, nada influencia mais a apreciação de um vinho seco quanto a sua temperatura quando ele é servido. Mesmo que possa parecer exagero, alguns graus, tanto para mais como para menos, são capazes de fazer total diferença no paladar daqueles que gostam de degustar essa bebida milenar.

O serviço do vinho é um elemento importante para melhor expressar sua qualidade e para aumentar o prazer de quem o bebe. Sendo assim, a temperatura de serviço é um elemento fundamental para sua apreciação. Cada tipo de vinho possui uma temperatura ideal de serviço, a qual tem um grande impacto sobre os sabores e aromas do vinho.

COMO A TEMPERATURA DE SERVIÇO DO VINHO AFETA SUAS CARACTERÍSTICAS:

AROMA - Temperaturas muito altas provocam tanto a perda do frescor como da elegância, tornando o vinho efêmero. Por outro lado, temperaturas demasiadamente baixas são capazes de mascarar qualquer tipo de aroma que o vinho possa ter.

Quanto mais elevada a temperatura, portanto, maior a evaporação e, assim sendo, maior acentuação do seu aroma. É preciso saber dosar esse reforço, pois o aroma já é naturalmente intenso no caso de muitos vinhos brancos, por exemplo.

CASTA - No mundo do vinho existem milhares de castas — ou seja, variedades de vinhas. Resultado de processos de mutação natural ou fruto de experiências propositais com fertilização cruzada, encontramos castas mais conhecidas e procuradas em relação a outras não tão relevantes.

Sabendo que a volatilidade de um vinho depende diretamente de sua temperatura, algumas variedades produzem bebidas mais voláteis do que outras. Por exemplo, a Pinot Noir é mais volátil do que a Cabernet Sauvignon, razão pela qual a primeira casta (originária da Borgonha), geralmente é servida mais fresca do que a segunda (com origem em Bordeaux).

CORPO DO VINHO - O nosso sentido que está diretamente sujeito aos vapores é o olfato. Uma das razões pelas quais devemos degustar os vinhos tintos a uma temperatura mais elevada em relação aos brancos é que os mais encorpados apresentam peso molecular maior do que os mais leves. Tudo isso é importante porque o “corpo” nada mais é que a definição de como o vinho é sentido materialmente na boca, ou seja, em relação a sua densidade ou peso.

DOÇURA - A relação entre temperatura e doçura é simples: a sensação doce é acentuada pelas altas temperaturas e amenizada com as mais baixas na hora da degustação.

TANICIDADE - Dos componentes mais relevantes de um bom vinho, seja em equilíbrio ou em destaque, o tanino é um elemento percebido nos tintos e é responsável pela

sensação de secura e adstringência na boca. Em outras palavras, ele é o causador daquela impressão de travar a boca.

Quanto mais sementes e cascas estiverem envolvidas no processo de vinificação, maior será o nível de tanino encontrado na bebida. Quanto menor a temperatura, mais evidente fica a tanicidade, tornando o vinho até mesmo ruim e desagradável se a bebida estiver muito gelada.

A TEMPERATURA IDEAL PARA SERVIR VINHOS - A melhor apreciação dos vinhos tintos se dá, em média, entre 16°C e 18°C. Quem experimentar um vinho muito acima dessa temperatura o sentirá excessivamente alcoólico, uma vez que o álcool evapora com mais rapidez. Também, de certa forma, terá a sensação de uma bebida “pesada” ou demasiadamente suave em sua estrutura.

Então, qual é a temperatura ideal? Para aquelas pessoas perfeccionistas, o ideal seria supervisionar a evolução da temperatura constantemente com um termômetro, e resfriar o vinho de tempos em tempos. Definitivamente, não se trata de uma tarefa fácil.

A verdade é que a melhor solução, portanto, seria resfriar a garrafa um pouco além da temperatura ideal para consumo, possivelmente, quatro ou cinco graus, abrir, servir e degustar aos poucos, até que o vinho se ajuste à temperatura ambiente e encontre um equilíbrio.

Caso você note que a bebida tenha esquentado demais, volte com ela para a geladeira, balde de gelo ou freezer por alguns minutos, para então servi-la novamente. Por fim, especialmente no calor, não deixe de acompanhar a evolução da temperatura e faça os ajustes que forem necessários para que o vinho fique sempre no ponto ideal.

Por isso mesmo, em se tratando de vinhos brancos, o melhor é servir menos quantidade (1/3 da taça) e ir servindo da garrafa deixada num balde de gelo, na medida em que acabe na taça. Entretanto, evite manter vinhos por muitos dias na geladeira, pois a vibração não fará bem a bebida. É aconselhável usar um balde com gelo e água gelada. Neste caso, deixe os tintos mais potentes por cerca de dez minutos e depois os retire.

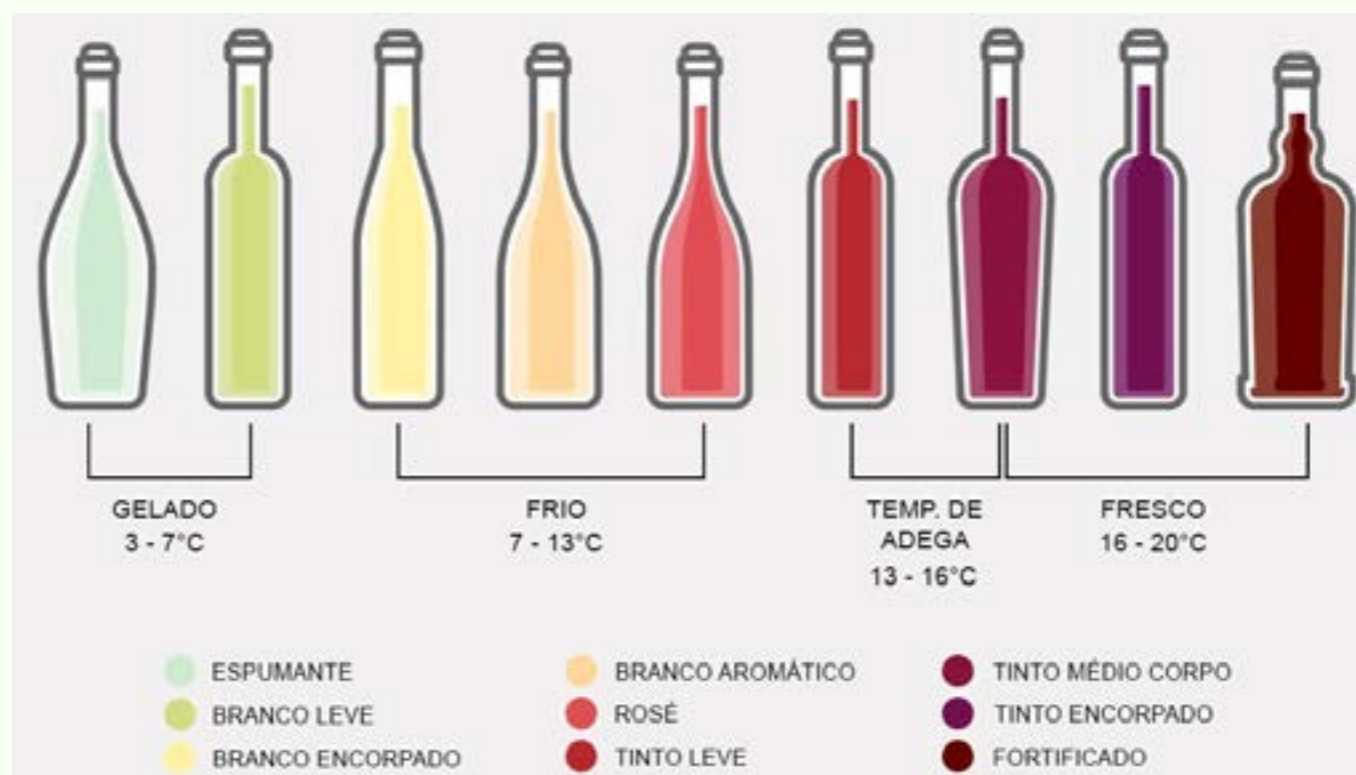
Cada tipo de vinho tem uma temperatura de serviço adequada:

VINHOS TINTOS - Ao contrário do que muitas pessoas pensam, os vinhos tintos não devem ser servidos à temperatura ambiente. Isso se deve a uma série de fatores, como por exemplo, as diferenças de temperatura ambiente de acordo com as estações. Afinal você não vai querer beber um vinho tinto à temperatura de 40°C no verão, ou a 5°C no inverno.

Os vinhos tintos devem ser servidos frios, mas não gelados. A temperatura ideal varia de acordo com o corpo de cada vinho. Vinhos tintos leves, como os elaborados com as uvas Pinot Noir e Gamay, beneficiam-se de uma temperatura de serviço entre 14°C e 16°C.

Já os vinhos tintos de grande corpo, como os elaborados com as uvas Cabernet Sauvignon e Syrah, devem ser servidos entre 16°C e 18°C.

Para alcançar essas temperaturas o ideal é colocar a garrafa na geladeira no máximo, uma hora antes de servir. Se estiver com pressa, quinze minutos no freezer são suficientes, ou melhor ainda se resfriar numa salmoura.



VINHOS BRANCOS - Assim como, no caso dos vinhos tintos, a temperatura de serviço varia de acordo com o corpo do vinho.

Vinhos brancos leves devem ser servidos entre 6°C a 8°C. Já os rótulos envelhecidos em carvalho ou de corpo beneficiam-se de uma temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.

Após abertos, não é recomendado colocar os vinhos brancos em baldes com gelo. O ideal é que fiquem na mesa, liberando seus aromas à medida que a temperatura vai aumentando gradativamente, desde que a temperatura do dia ou do ambiente não esteja exageradamente quente.

VINHOS ROSÉS - Os vinhos rosés são os favoritos da primavera e do verão. E com razão, já que sua leveza e frescor são imbatíveis. Para apreciar os vinhos rosés de forma adequada, recomenda-se servi-los entre 8°C e 12°C.

VINHOS ESPUMANTES - Vinhos espumantes, entre eles o Champagne, são rótulos ideais para momentos de celebração. A perlage, convida ao deleite. Os vinhos espumantes devem ser servidos gelados, entre 6°C e 8°C.

Após abertos, recomendem mantê-los em um balde com água e gelo. Isso porque, quando a temperatura da garrafa o gás carbônico desprende-se muito rapidamente, reduzindo a perlage.

VINHOS FORTIFICADOS - Vinhos fortificados, também conhecidos como vinhos licorosos, como é o caso do vinho do Porto, e dos vinhos de sobremesa Moscatel e Banyuls, são servidos em temperaturas mais elevadas.

A recomendação é servir os vinhos fortificados entre 16°C e 18°C. O vinho do Porto vintage deve ser servido um pouco mais frio, a 14°C.

A temperatura de serviço mais alta, coloca em evidência o açúcar residual dos vinhos licorosos, valorizando, ainda, seus aromas e sabores.

A INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO DAS GARRAFAS - Uma questão que pode gerar muita confusão é a temperatura de armazenamento ou guarda dos vinhos, que é bem diferente, em alguns casos, se comparada com a de servir.

Para aqueles que têm uma adega climatizada, o ideal é manter a temperatura dela entre 14 e 16°C. Abaixo de 12°C o vinho tende a hibernar e não evoluirá. Acima de 16°C poderá evoluir mais rapidamente.

Nesse caso, se o vinho estiver refrescado demais e precisar de esquentar o vinho, alguns minutos em temperatura ambiente são mais que suficientes. Por sua vez, se for necessário resfriar, geladeira ou balde de gelo por algum tempo antes de servir são ótimos aliados, principalmente na falta de uma adega climatizada.

Para esse tipo de situação, um acessório muito bem-vindo é o termômetro de garrafa. Caso for preciso que o vinho seja aerado ou decantado, com o intuito de não perder tanto a temperatura, envolva a boca do decanter com um plástico filme e siga as mesmas regras: balde de gelo ou geladeira.

Outra dica interessante para armazenar a bebida corretamente é deixá-la na porta da geladeira. No entanto, vale lembrar que toda vez que a porta for aberta, a garrafa recebe ar quente e um pouco de luz - e isso pode alterar o sabor do vinho. Portanto, deixe a bebida na porta apenas se você for consumi-la no mesmo dia, ou no máximo, de um dia para o outro.

Como vimos, entender pelo menos um pouco sobre a temperatura do vinho é muito importante para quem quer ter uma boa experiência na degustação. Afinal, quando a temperatura estiver longe da ideal, ela influenciará negativamente. Por outro lado, saber como um bom vinho na temperatura correta se apresenta no paladar é algo capaz de proporcionar momentos memoráveis.

Mas, de nada adiantará servir o vinho na temperatura correta, mas na taça errada, o que será o assunto do nosso próximo artigo!!! 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 SAFRA 2020 DO VINHO SEÑA, COM EXCLUSIVIDADE” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 09/07/2022

‘Paladar’ teve a oportunidade de degustar em primeira mão o ícone chileno, na companhia de Francisco Baettig; confira a entrevista com o enólogo e o que esperar da safra – Confira a entrevista com o enólogo e o que esperar da safra –

No panorama dos vinhos chilenos, Francisco Baettig é um enólogo que dispensa apresentações. Levam sua assinatura vinhos como Señá, Viñedo Chadwick e Pizarras, da gama premium da Viña Errazuriz e, mais recentemente, também dois bons chardonnay e pinot noir de seu projeto pessoal em Traiguén, no sul do país.....

Este ano, usamos um pouco mais de malbec. O vinho segue com cabernet sauvignon como uva majoritária, com mais de 50%, mas temos 25% de malbec, uma porcentagem importante. Neste ano, a malbec tinha muita frescura, notas florais, um tanino suave. Normalmente, temos entre 15% e 20% de malbec... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,a-safra-2020-do-vinho-sena-com-exclusividade,70004112327>

“AGRURAS FRANCESAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 08/07/2022

Por causa da rigidez excessiva e dificuldade de se adaptar aos novos tempos, muitos produtores decidem abandonar o sistema de Denominação de Origem.

Depois de passar por uma (longa) fase ruim que começou no final da década de 1930, agravou-se com a Segunda Guerra e durou até os anos 1980, a Borgonha recuperou seu grau de excelência e voltou a brilhar, alcançando, nos últimos tempos, níveis de prestígio sem precedentes.

Na virada, teve papel importante a nova geração de produtores - hoje já passando dos 60 anos, já com os filhos ao lado - que assumiu gradualmente o lugar de seus parentes. Independentemente da formação acadêmica, que lhes permitiu entender o que no passado era conduzido de forma empírica, as mudanças mais significativas foram mesmo no vinhedo, na maneira de trabalhar a terra, no cuidado com as vinhas e no respeito ao ambiente.

As vinhas e os vinhateiros estão, na atualidade, melhor preparados para minimizar as variações do clima de ano para ano, o que explica a ausência de grandes diferenças de qualidade entre as safras na Borgonha, como existia antigamente. Contudo, a região tem sido afetada sucessivamente por sérios fenômenos climáticos, em especial de 2011 para cá (com exceção de 2015). Se do ponto de vista qualitativo não houve grandes altos e baixos (há, sim, diferenças em termos de características dos vinhos), no que se refere a quantidade o resultado tem sido bastante prejudicado.

Depois da ótima colheita de 2015, muito boa em qualidade e correta no que tange à volume, esperava-se que a fase negativa tivesse passado e tudo voltasse à normalidade. Não foi o que aconteceu. Em 2016, depois de um inverno ameno, que antecipou o início do ciclo vegetativo das parreiras, seguiu-se uma primavera chuvosa, acarretando o desenvolvimento de pragas e prejudicando a floração. Mais grave, contudo, foi a forte geada na madrugada de 27 de abril, que destruiu vinhedos inteiros em Chablis, indo em direção ao sul da região, na Cote d’Or, particularmente em Chassagne-Montrachet, onde causou estragos significativos num trecho do Montrachet, o mais celebrado vinho branco do mundo.

A quantidade irrisória de cachos que sobreviveu à intempérie naquele setor de Montrachet fez com que, de forma inusitada, sete produtores reunissem o que conseguiram colher e elaborassem um vinho único, vinificado no Domaine Leflaive, um dos participantes do “consórcio” - as sete vinícolas juntas mal conseguiram juntar 800kg de uva no total (menos que 700 garrafas), algo em torno de 10% do produzido normalmente.

Não há muito o que fazer contra geadas. Acender fogareiros espaçados no vinhedo ou instalar grandes ventiladores (quem tem cacife contrata helicópteros) são práticas que podem ajudar, dependendo da intensidade e da situação em que o fenômeno acontece. Nenhuma dessas ações deu resultado em 2021: logo na primeira semana de abril, houve quedas históricas de temperatura e geadas generalizadas por noites seguidas. Os danos foram mais sérios devido ao clima inusitadamente quente da semana anterior, que acelerou o crescimento dos brotos, especialmente das variedades precoces - a Chardonnay foi mais afetada que a pinot noir... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-as-estrategias-dos-produtores-de-vinho-franceses-para-os-novos-tempos.ghtml>

“VARIEDADES DE PATRIMÔNIO WILDMAN NÃO PERDIDAS” - JANCIS ROBINSON

SITE JANCIS ROBINSON - 02/07/2022

Os nomes são tão importantes, como o mestre do vinho Tim Wildman já provou. O fato de que o pet-nat**australiano que ele faz é chamado Astro Bunny não fez mal a vendas. Ele teve tanto sucesso que seu negócio de vinhos australiano agora é grande o suficiente para se afastar à distância e recentemente voltou para o Reino Unido.

(*** - Pet-nat: A expressão pét-nat (redução carinhosa de pétillant naturel, ou seja, borbulhante natural) foi cunhada por produtores naturebas do Vale do Loire, França, no final dos anos 1990. No começo do milênio, os pét-nats explodiram entre amantes de espumantes naturais dos Estados Unidos e levaram várias vinícolas independentes de lá a adotar a mesma técnica de produção, hoje conhecida como método ancestral.)

Congenitalmente carregado de energia e entusiasmo, ele decidiu que faria um pet-nat na Grã-Bretanha, com a marca perdida em um campo e seguia em busca de uvas adequadas para colocar nele. Para ele, a cena do vinho inglês tornou-se chata. Muitas cópias semelhantes de champanhe feitas com as uvas de champanhe Chardonnay e Pinot por poucos produtores de vinho (o contrato de vinificação é comum para os produtos de muitas das novas vinhas inglesas). Então ele decidiu se concentrar em outras variedades de uva que poderia encontrar.

Isso significava em grande parte as uvas plantadas pela geração anterior de vizinhos ingleses e galeses na época antes do aquecimento global, quando os verões eram mais frios. Normalmente, esses eram cruzamentos e híbridos precoces enviados para a Inglaterra da Alemanha, onde verões frios e curtos também eram comuns - muitos deles criaram deliberadamente para amadurecer rapidamente. Os favoritos de Wildman entre esses são Reichensteiner, Schönburger e Madeleine Angevine.

Aqueles de nós familiarizados com a cena do vinho inglês nas décadas de 1970 e 1980 passaram a desprezar essas uvas porque dominaram as plantações na época e nós os associamos ao que resultou da combinação pouco inspiradora de verões legais e enólogos inexperientes. Mas o Wildman, em um golpe de renomear gênio, transformou sua imagem, renomeando -os “variedades de patrimônio”.

“É um termo mais fácil de transmitir ao público do que dizer” cruzamentos e híbridos alemães “”, ele explica, “e é um termo útil que economiza a ter que listar as próprias variedades reais. Ele também acrescenta status, valor e um certo prestígio a variedades que, até bem recentemente, foram afastadas ou vistas como azarões, mas formam a verdadeira história do legado antigo de Vine neste país. ‘

Ele está enfatizando videiras velhas porque elas são cada vez mais valorizadas no mundo do vinho. Embora a quantidade de uvas que eles produzam pode não ser máxima, a qualidade geralmente é superior - talvez porque as raízes das videiras sejam tão profundas e as próprias plantas já tiveram tanto tempo para se adaptar ao seu ambiente e entrar em equilíbrio.

Mas não foi tão fácil encontrar essas variedades de patrimônio, tão fora de moda que elas se tornaram. Wildman começou no ano passado com “alguns bancos de dados antigos do que o Wine Standards Board [agora incluído na agência de padrões de alimentos], bem como em alguns sites antigos que encontrei na internet”. Ele identificou 200 vinhedos que em algum momento foram plantados com Madeleine Angevine, Reichensteiner ou Schönburger e depois passou dois meses no verão passado, distrito por distrito, tentando encontrá-los e seus proprietários. Seu objetivo era ver se suas variedades de herança abençoada ainda eram plantadas lá e se ele poderia comprar as uvas da colheita de 2021 para seu primeiro pet-nat inglês, chamado Frolic.

‘Havia um pouco de tempo gasto dirigindo por faixas do campo, saindo a cada poucas centenas de metros para olhar por cima de uma cobertura para ver se eu poderia encontrar uma vinha. A partir da lista inicial de 200, encontrei apenas dois que me venderiam quantidades comerciais de uvas, três que venderiam quantidades menores, principalmente de vermelho e cerca de uma dúzia de vinhedos abandonados. ‘

São essas vinhas abandonadas que inspiraram o Wildman a embarcar em outro esquema superficialmente com voluntários. Usando sua considerável presença no Instagram e outra frase emotiva, perdida sob as estrelas, em um pedido por e-mail para a ajuda de sua sociedade de preservação de vinhedos perdidos, um clube formado a tempo da Feira de Vinhos Real em Londres em maio, ele conseguiu recrutar voluntários para ajudá-lo a restaurar três dessas vinhas abandonadas à saúde trabalhando durante o dia e acampando ao lado deles. ‘Vamos iniciar o churrasco, acender a fogueira e desfrutar de boa comida, vinho, música e companhia sob as estrelas. Por favor, seja aconselhado, as instalações serão básicas, haverá um banheiro no local, mas sem chuveiros. Pense em Glastonbury em vez de Glamping, ele alertou os possíveis ajudantes.

Seu argumento é que ele está restaurando a herança viticultural da Grã -Bretanha. Provavelmente seria exigente ressaltar que essa herança é realmente bastante recente - ou pelo menos parece assim para esse escritor de vinhos do patrimônio. A primeira dessas “variedades de patrimônio” a ser plantada em solo britânico foi logo após a Segunda Guerra Mundial, mas apenas experimentalmente. Quando a primeira vinha comercial da era moderna foi plantada, em Hambledon, em Hampshire, em 1952, era principalmente o híbrido francês Seyval Blanc, do qual Wildman não é fã, que entrou no chão... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/heritage-varieties-not-lost-wildman>

“NA COSTA DE SONOMA, NEVOEIRO, VENTO E VINHO EXCEPCIONAL” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE- 30/06/2022

Em Peay Vineyards, um pioneiro costeiro, refletindo sobre a evolução de uma denominação, seguindo a musa e os gostos se tornam mais diversos. ANNAPOLIS, Califórnia - Em vinhedos Peay, 53 acres de videiras em uma cordilheira perto desta pequena cidade a apenas 3,5 quilômetros do Oceano Pacífico, o nevoeiro geralmente queima por volta das 9h e o ar começa a se aquecer, pelo menos para um pouco enquanto. Ao meio-dia, uma brisa começa a soprar, agitando as folhas das sequóias altas e ficando mais fortes até que a neblina chegue novamente no final da tarde.

Isso faz parte da vida viticultural desafiadora na parte norte da costa oeste de Sonoma, que em maio se tornou a mais nova denominação oficial do vinho americano.

Se o nome parecer oximorônico - não é como se houvesse uma costa do Sonoma Oriental - é um testemunho da natureza gerrymanderada das áreas viticulturais americanas, como as denutas de vinho nos Estados Unidos são formalmente conhecidas.

A nova designação foi criada após anos de debate para distinguir a área ao longo da costa da vasta área abrangida pela denominação original da costa de Sonoma. Quando a denominação foi estabelecida em 1987, estendeu-se absurdamente para o leste para áreas tão distantes da costa que o oceano teve pouca influência no clima.

Foi estabelecida que a costa oeste de Sonoma foi estabelecida, para denotar a área na costa, estendendo-se do Pacífico a cinco quilômetros do interior, ao norte até a fronteira com o condado de Mendocino e o sul até a lacuna de Petaluma, outra área viticultural americana influenciada pelo oceano.

A nova denominação inclui três sub-regiões: a área ao redor das cidades de Freestone e Occidental ao sul, Fort Ross-Seeview no centro e Annapolis, nos alcances do norte da denominação perto da fronteira de Mendocino Peay em 1998 plantou a primeira vinha comercial substancial na área de Annapolis.

Para vinhedos Peay, a nova designação ocorre como um reconhecimento, se não exatamente de reivindicação, que a área que eles foram pioneiros há 25 anos oferece qualidades distintas mostradas transparentemente em seus vinhos, principalmente complexos e polidos pinot noirs; syrahs salgados; Chardonnays frescos e intensos; e quantidades menores de brancos vibrantes do Rhône.

“O vinho, a qualidade do vidro, justifica nossa aposta para cultivar uvas aqui”, disse Nick Peay, que, com sua esposa, Vanessa Wong, e o irmão Andy Peay, são os três proprietários. “A A.V.A. Apenas ajuda a se comunicar com o público para comprar vinho, faz com que eles experimentem o vinho, coloque o vinho em seus copos. O vinho pode falar por si.”

A área ao longo da costa é completamente diferente das áreas interiores que ainda se qualificam para a denominação da Grande Sonoma Coast, geralmente mais fria nos dias, mais quente às noites e mais úmida. Mas mesmo dentro da denominação, as condições nas sub-regiões variam consideravelmente.

Fort Ross-Seeview, ao sul de Annapolis, é parcialmente definido por elevação. Os vinhedos devem estar 920 pés acima do nível do mar ou mais, efetivamente colocando-os acima da linha de neblina. A altitude mais alta significa que geralmente é mais quente lá, com colheitas anteriores do que em Annapolis, que é mais baixa em elevação e mais fria durante o dia.

Em meados dos anos 90, quando os jovens irmãos Peay-Andy agora tem 52 anos e Nick 56- decidiram que queriam plantar uma vinha e fazer vinho, eles eram uma espécie de anomalia. Eles haviam crescido em um subúrbio de Cleveland em uma família que gosta de vinho, mas Andy não tinha experiência em cultivar uvas ou fazer vinho. Nick, pelo menos, havia trabalhado para uma pequena vinícola que comprava uvas de todas as montanhas de Santa Cruz.

Além disso, nem queriam fazer o tipo de vinhos poderosamente frutados, às vezes maduros e com alto teor de álcool, que estavam cada vez mais em voga no final dos anos 90.

“Estávamos procurando um lugar mais frio do que em qualquer outro lugar”, disse Andy Peay. “A teoria que Nick tinha era, se pudéssemos encontrar um lugar onde não lutamos contra o belo sol da Califórnia, poderíamos fazer vinhos que eram frutados, mas também tínhamos outros aromáticos”.

Eles decidiram, Andy lembrou enquanto ele, Wong e eu andamos pela vinha no início de junho, para procurar cumes nas cadeias de montanhas costeiras, lugares onde o ar frio podia penetrar no oceano, mas onde tinham pelo menos um pouco de proteção contra o nevoeiro... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/06/30/dining/drinks/west-sonoma-coast-wine-appellation.html>

VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World´s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi 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.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO

3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

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

CHIANTI CLASSICO COM EXCELENTE SAFRA DE 2019 E PROMISSORA 2020 OS 3 PRIMEIROS SÃO CHAMPAGNE, BORDEAUX E BORGONHA.

No ano passado, relatamos em detalhes o desenvolvimento do Chianti Classico nas condições de um clima em constante aquecimento. Pouco mudou na situação. Acima de tudo, as consequências da seca continuam causando problemas para os vinhedos. Ele garante que alguns vinhos não tenham a substância, profundidade e complexidade aromática necessárias para ser capazes de neutralizar o teor de álcool quase universalmente aumentado. Por todo o seu poder alcoólico, eles parecem um pouco estéreis e não raramente quebradiços devido a taninos de secagem. Felizmente, a situação diminuiu um pouco com o 2019 e provavelmente também as safras de 2020.

A qualidade média ainda está alta de qualquer maneira. Ficamos surpresos com os vinhos de alguns principais produtores que conseguem exibir profundidade, substância e complexidade extraordinárias, e ainda alguns deles ficam bem abaixo de 14% de álcool. Outros vinhos Chianti Classico são poderosos, mas ao mesmo tempo bem equilibrados, graças à sua suculência, precisão e frescura.

Em termos de safras, 2016 mais uma vez provou seu status como a safra da década. 2017 e 2018 tiveram os maiores problemas com seca e calor. No entanto, muitos produtores administraram excelentes vinhos nos dois anos; É apenas uma questão de escolher sabiamente. 2019 confirmou amplamente a boa impressão que já tínhamos ganhado com o Annata no verão passado. O número de vinhos notáveis aqui é alto em todos os níveis de classificação. A safra está mais próxima do '16, especialmente porque o verão harmonioso foi sem ondas de calor extremas e, portanto, tornou a maturação das uvas perfeita. Podemos esperar mais alguns picos aqui no próximo ano. Os primeiros Annatas de 2020 são igualmente promissores, como os 19 anos foram no verão passado... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/in-focus-chianti-classico-excellent-2019s-promising-2020s?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_27&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster – 29/06/2022).

QUAL ORDEM MONÁSTICA FOI O MAIOR PRODUTOR DE VINHOS DO MUNDO, DURANTE A IDADE MÉDIA?

CISTERCIENSE - A ordem monástica católica emergiu como um movimento de reforma da ordem beneditina e se originou na Borgonha, França. Foi fundada em 1098 por Robert de Molesme (1029-1111) no mosteiro ancestral de Cîteaux, ao norte de Beaune. Como uma distinção significativa, os monges usam vestes brancas em vez dos beneditinos negros. Saint Bernard de Clairvaux (1090-1153) fundou o Mosteiro Clairvaux em 1115 e emitiu uma nova regra religiosa. Assim que um mosteiro cisterciano contava 60 monges, doze deles deveriam sair e criarem um novo mosteiro, o que levou a uma proliferação da ordem. Isso levou a uma tremenda expansão, pois em 1153 já havia 400 abadias e 100 anos depois 2.000 cistercienses e 1.400 conventos em toda a Europa... Leia mais em: <https://glossary.wein.plus/cistercian?EN> (Fonte – WEINPLUS - 30/06/2022)

NOVOS PROPRIETÁRIOS DO CHATEAU CLIMENS E CHATEAU LA TOUR DU PIN

OS VINICULTORES HÚNGAROS SÃO CONHECIDOS INTERNACIONALMENTE POR SEUS VINHOS DOCES, MAS AGORA CADA VEZ MAIS PRODUTORES ESTÃO SE VOLTANDO PARA OS VINHOS BRANCOS SECOS.

Em Bordeaux, mais dois Châteaux têm novos proprietários: os principais escalões do Château no Barsac AOC com 31 ha de vinhedos foram assumidos pelo grupo de empresas do investidor imobiliário parisiense Jean-Hubert Moitry. Além disso, de acordo com um relatório do jornal diário "Les Echos", o Château Cheval Blanc comprou o vizinho Château la Tour du Pin Figura (St. Emilion) com onze hectares de vinhedos da família proprietária Giraud-Bélievier há alguns dias.

A compra do Château Climens é o primeiro investimento do promotor imobiliário na indústria vinícola e atraiu muita atenção entre Vintners e comerciantes da região. O Château é considerado uma vinícola pioneira na biodinâmica em Bordeaux e já foi listada na classificação de Bordeaux como a principal classe Grand Cru de Sauternes e Barsac em 1855. O proprietário anterior Bérénice Lurton funcionará como consultor para o Chateau Climens, o diretor técnico de

longa data Frédéric Nivelles deve continuar em sua posição.

A aquisição de La Tour du Pin, classificada como Grand Cru Classé até 2012, por outro lado, vai aumentar significativamente a produção de vinhos brancos do Château Cheval Blanc. O diretor técnico Pierre-Olivier Clouet quer usar a produção de apenas uma pequena parte das vinhas adicionadas para o vinho tinto, enquanto as variedades de vinho branco devem ser cultivadas na maior parte: "Queremos dedicar tempo para estudar o terroir em detalhes para entender sua diversidade e potencial. Mas temos a intenção firme de aumentar o volume de produção dos vinhos brancos"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/new-owners-at-chateau-climens-and-chateau-la-tour-du-pin-figeac-real-estate-investor-buys-climens-cheval-blanc-wants-to-produce-more-white-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_27&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 30/06/2022)