

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



QUANDO A ARTE DO VINHO SE ENCONTRA COM A ARTE DA ARQUITETURA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

QUANDO A ARTE DO VINHO SE ENCONTRA COM A ARTE DA ARQUITETURA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"3 FENÔMENOS CLIMÁTICOS NOS VINHEDOS" - POR SUZANA BARELLI



09



11

"O BELO MOMENTO DE RIBERA DEL DUERO" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGEM**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- 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!

TEXTURA PURA DÃO 2020 - PORTUGAL

Textura Wines é um projeto familiar iniciado no Dão em 2018, nas encostas da Serra da Estrela e Castelinho, e que envolve a viticultura biológica, produção de vinhos com foco no terroir e enoturismo. O projeto conta com 22 hectares de vinhas distribuídas em 7 parcelas diferentes em Nova de Tazem e em Penalva do Castelo. Uma vinha velha em solos pobres de granito, com 55 anos e a 600 metros de altitude. Há um grande respeito pelo local e sua biodiversidade (solo, flora e fauna, pessoas e comunidade), a preservação dos recursos naturais e culturais e o desenvolvimento local são a base dos princípios fundamentais da vinícola. Os vinhos foram degustados durante evento da Liber Wines, realizado no restaurante Turi (Shopping Ponteio), finamente harmonizados.

Uvas: 70% Encruzado, 15% Vinhas velhas e 15% Bical e Cerceal-Branco. Todas as vinhas estão em conversão para a viticultura biológica desde 2020. Produzido a partir de vinhas velhas do Dão, este vinho fermenta em barricas e foudre sem controle de temperatura.

Notas de Degustação: É um vinho branco de baixa intervenção, muito elegante nos aromas e com uma acidez viva em boca, que tem muita densidade e complexidade. Aromas cítricos, principalmente limão e lima, cedro, pimenta e ainda nota de carvalho. Rico e fresco, salivante com a sua acidez vibrante e mineralidade crocante, mostra um final longo e agradável. Ainda um branco jovem com aptidão para evoluir em garrafa.

Reconhecimentos de Críticos: 17/20 pontos Jancis Robinson, 18,5/20 Revista dos Vinhos.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 5 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha carnes grelhadas com molhos ricos e encorpados, carnes suínas, embutidos, cogumelos, além de queijos de massa dura e meio curados. Acompanhou muito bem um queijo mineiro da Serra do Salitre meio curado.

Serviço: servir entre 08 e 10°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

EM BH – LIBER WINES – Rua Buenos Aires, 10 sala 1001 Carmo - Sion, Belo Horizonte - MG, 30315-570 – Tel.: (31) 2534-0070 | www.liberwines.com.br



PRETEXTO TINTO DÃO 2019 – TEXTURA WINES - PORTUGAL

Fermentado em tanques de inox com 30% de cacho inteiro, seguido de cuvaison de 30 dias. As castas Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram co-fermentadas, assim como Jaen e Touriga Nacional.

Uvas: blend de variedades nativas com 50% Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz; 50% Touriga Nacional.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi mais claro. Os aromas mostram algo de frutas vermelhas (cerejas), com toque de terra úmida, cogumelos lembrando um vinho de Pinot Noir, o que não chega a ser estranho, já que a região do Dão muitas vezes é chamada de “Borgonha de Portugal”. O paladar também lembra um vinho da Borgonha por sua textura, corpo médio, complexo em sabores e com boa concentração. Tem um belo toque de especiarias e ervas, com bastante mineral no fim de boca. Elegante, com taninos macios e boa persistência. A madeira está bem integrada pela passagem por balseiros de carvalho francês (5.000 Litros) e barricas durante 11 meses. Se você precisava de um bom pretexto para beber, está aí um belo vinho!

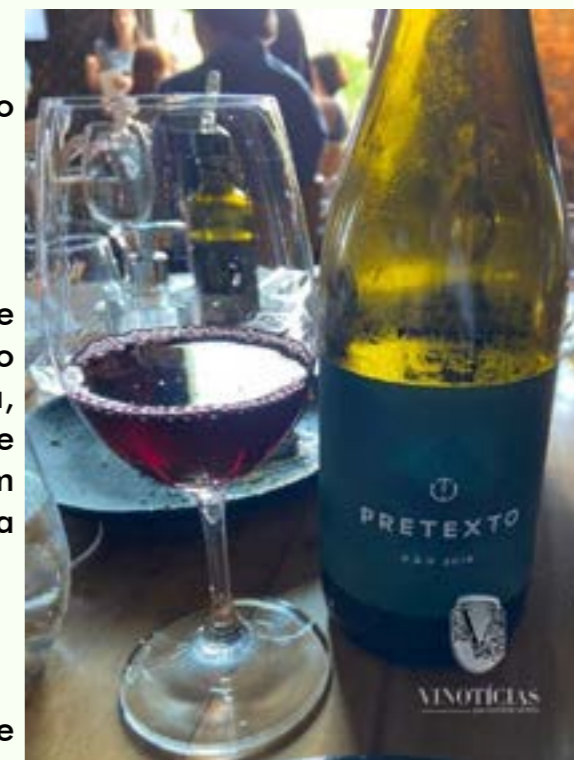
Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 6 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Apesar do corpo médio, este vinho acompanhará carnes grelhadas com molhos ricos e complexos, cabrito, cordeiro, carnes de caça em geral, polvo e peixes gordos (como atum, cavala e salmão). Ótimo com queijos meio curados e duros.

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$

EM BH – LIBER WINES – Rua Buenos Aires, 10 sala 1001 Carmo - Sion, Belo Horizonte - MG, 30315-570 – Tel.: (31) 2534-0070 | www.liberwines.com.br



QUANDO A ARTE DO VINHO SE ENCONTRA COM A ARTE DA ARQUITETURA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma grande parte dos vinhos que podemos degustar hoje em dia são verdadeiras obras de arte da enologia, quando estes rótulos são produzidos em algumas vinícolas em estado de arte da arquitetura, ficamos em dúvida quem mais nos surpreende!

A verdade é que várias vinícolas e vinhedos capturaram os olhos do público nos últimos anos, graças à arquitetura distinta pela qual foram projetadas, que transmite minuciosamente a atmosfera de seus arredores enquanto reflete a tradição do enólogo ou do produtor.

A partir de vinhedos selecionados, os projetos traçam o caminho da vinificação desde a colheita de uva até o engarrafamento, contando muitas vezes as histórias pessoais ou familiares por trás das origens de cada edifício e como ele se relaciona com seu lugar especial, enquanto expressa a experiência sensorial que será parte do mundo do vinho.

Imagine acordar em uma cama com vista para vinhas, como quando você está hospedado no Marqués de Riscal, que é uma das maravilhas modernas mais impressionantes do mundo do vinho. É imperdível se você estiver viajando para Rioja. Os elementos tradicionais espanhóis são unidos ao design moderno para criar uma maravilha arquitetônica extraordinária.

Este impressionante edifício do século XXI foi projetado pelo arquiteto de renome internacional Frank Gehry e é uma verdadeira obra-prima. Localizado na "Cidade do Vinho", este hotel de 5 estrelas é realmente uma aventura. Você deve se preparar para saborear uma experiência única de todos os sentidos no Hotel Marques de Riscal.

Você poderá desfrutar de cozinha local e vinhos finos no restaurante Tradición 1860 ou no Marqués de Riscal, ambos supervisionados pelo chef Francis Paniego, com estrela Michelin, ou ainda se relaxar e aproveitar dos benefícios do Spa de Uva da Caudalie Marques de Riscal. O hotel tem 61 quartos e suítes exclusivos prometendo encantar os hóspedes com toques excepcionais de designers e visões invejáveis do campo, próximo da cidade medieval de Elciego

Localizado no impressionante Barrio La Estacion, em Haro, a Bodega R. Lopez de Heredia é uma das vinícolas mais históricas da Espanha e, sem dúvida, uma das mais representativas da região vinícola de Rioja Alta.

Talvez a López de Heredia possa ser descrita como a vinícola mais tradicional do mundo. Desde a sua fundação no final de século XIX, muito pouco mudou, tanto na forma de tratar de seus vinhedos como na vinificação. Quem já visitou seus vinhedos e instalações em Haro, no coração da Rioja, certamente tem uma memória muito presente de quão única e tradicionalista ela é. Terceira vinícola mais antiga na região, segue mantendo uma longa tradição, quase que sem se importar com os modismos que vêm e vão na indústria do vinho.

Seu anexo da sala de degustação de aço inoxidável e seu pavilhão de vanguarda, uma fusão do século XIX e arquitetura moderna, são as primeiras coisas que você notará. O projeto foi desenhado por Zaha Hadid, uma arquiteta e designer iraquiano-britânica, reconhecida com uma das maiores arquitetas do final do século XX e começo do século XXI. Natural do Iraque, Hadid se formou em matemática, depois se formando em arquitetura, na Inglaterra, em 1972.

Em busca de um sistema alternativo ao desenho arquitetônico tradicional e influenciada pelo suprematismo e pela vanguarda russa, Hadid foi descrita pelo The Guardian como a "rainha das curvas", que "liberou a geometria arquitetônica, dando-lhe toda uma nova identidade expressiva".



Em 2012, foi nomeada Dama do Ordem do Império Britânico pela rainha Elizabeth II, por seus serviços prestados à arquitetura e em fevereiro de 2016, um mês antes de sua morte, ela se tornou a primeira mulher a ganhar individualmente a Medalha de Ouro do Royal Institute of British Architects.



Se você se impressionar com arquitetura externa da Bodega do Barrio La Estacion, espere até visitar suas adegas subterrâneas e sua antiga ferrovia que conectou a vinícola diretamente com Bordeaux no século XIX.

Mas há muito mais além neste mundo que une o vinho e a arquitetura. E um dos projetos mais interessantes conhecido como o “Inhotim Provençal” é o Chateau La Coste, um museu a céu aberto de arte e arquitetura localizado 15 quilômetros ao norte de Aix-en-Provence.

O bilionário irlandês Paddy McKillen, coproprietário dos hotéis londrinos The Connaught, Claridge’s e The Berkeley, comprou um chateau pertinho de Aix em Provence e comissionou alguns dos maiores artistas e arquitetos do mundo para criarem espaços e esculturas transformando a paisagem em um paraíso para estetas.

A propriedade é repleta de vinhedos, restaurantes, hotel de luxo, um centro de arte e diversos pavilhões projetados pela elite da arquitetura mundial (cada um com um prêmio Pritzker para chamar de seu).

Ao longo de um trajeto de 3km em meio a bosques e vinhedos estão espalhados mais de 20 pavilhões, esculturas e instalações de grandes nomes da arquitetura e da arte contemporânea pelos 200 hectares

Há um pavilhão de música desenhado por Frank Gehry, um de arte com design do japonês Tadao Ando, um imenso móbile de Calder, uma obra de Tracey Emin dentro de um barril ao final de uma passarela na floresta, uma aranha de Louise Bourgeois parecendo flutuar sobre um espelho d’água.

O grande protagonista entre os arquitetos é o japonês Tadao Ando, que assina três edifícios e uma obra (um origami em grande escala). O mais grandioso é o centro de arte, que engloba uma belíssima loja/centro de informações, uma biblioteca e um restaurante que serve de ponto de partida para a visita ao Chateau la Coste.

E tem mais: uma sala de exposições assinada por Renzo Piano, uma bodega cilíndrica de metal saída da prancheta de Jean Nouvel onde fazem os vinhos, há um conjunto de esculturas de Tunga e nada menos que três restaurantes, o mais bacana deles comandado pela estrela argentina Francis Mallmann, famoso por seu trabalho com carnes em fogos e brasas!

Entre as obras em destaque, há o conjunto de esculturas Psicopompos do artista brasileiro Tunga. O artista utilizou materiais como o concreto, quartzo rosa, metais e ímãs, criando estruturas que nos fazem questionar a força da gravidade, e é mais um item que faz o Chateau La Coste lembrar o Instituto Inhotim, em Brumadinho, onde arte e natureza convivem em plena harmonia.

O maior arquiteto da história do Brasil, Oscar Niemeyer (1907-2012) marcou o país e o mundo com sua arquitetura sinuosa e curvilínea. Na França não foi diferente, já que durante a ditadura militar brasileira, Niemeyer se exilou em terras francesas, onde assinou prédios emblemáticos. Seu último projeto, foi um pavilhão no Château La Coste, e a construção foi liderada por Jair Valera, do escritório que cuida do legado de Niemeyer, a partir de um desenho. Curvo e envidraçado, o pavilhão funciona como espaço de exposição, com uma galeria de 116 metros quadrados, e auditório, de linhas cilíndricas. Uma vez inaugurado, o prédio integrará de forma permanente o Château La Coste.

A recomendação é para fazer uma bela visita ao La Coste, como a que faremos durante a “VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE E RHÔNE”, um belo Roteiro a se desenrolar entre 25 de maio e 08 de junho desse 2023, percorrendo essas regiões francesas. A gama de vinhos do Domaine Château La Coste inclui vinhos orgânicos da Provence, incluindo Coteaux d’Aix-en-Provence e IGP Portes de Méditerranée e teremos a chance de prová-los durante a visita.

Nas próximas semanas vamos escrever sobre outras vinícolas de sonhos e seus vinhos ícones !!! 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

“3 FENÔMENOS CLIMÁTICOS NOS VINHEDOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 15/02/2023

Aquecimento global, mudança climática, aqui a proposta não é discutir qual o termo correto, mas mostrar que os tais fenômenos climáticos intensos também deixam suas marcas nas vinhas.

No auge da sua fama, em meados dos anos 2000, o enólogo francês Michel Rolland surpreendeu ao afirmar que o aquecimento global (ou qualquer expressão que indique as recentes mudanças climáticas) estava sendo benéfico ao vinho. Na época, Rolland dava consultoria à vinícola Miolo e apontava que a ausência de chuvas no início do verão gaúcho ajudava, e muito, à qualidade da viticultura brasileira.

Uma das dificuldades da safra no Rio Grande do Sul são as chuvas entre dezembro e março. Nesta época, quando as uvas estão amadurecendo, a água em excesso cria um ambiente propício ao aparecimento de fungos e demais doenças na planta. As uvas também ficam menos concentradas, gerando vinhos mais diluídos, já que as raízes “puxam” a água abundante no solo e nutrem seus frutos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/3-fenomenos-climaticos-nos-vinhedos/>

“UMA CORRIDA DE OBSTÁCULOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 24/02/2023

Associação que promove o Mundial de Sommeliers está procurando se adaptar aos novos tempos e ajudando a mudar a imagem tradicional que o sommelier carrega em alguns países.

Mais do que nas 16 edições anteriores, o Mundial de Sommeliers de 2023, realizado em Paris no começo deste mês, refletiu a evolução de uma profissão que, longe de ser esnobe e presa a velhos hábitos, continua atenta às novas necessidades dos clientes, num horizonte mais aberto que no passado. As questões envolvendo vinhos naturais, coquetéis e bebidas em geral, incluindo as “NoLo” (no or low alcoholic products), bebidas sem álcool ou com baixo teor alcoólico, para as quais os concorrentes tiveram até que compor um menu vegano de quatro tempos, mostram que a Association de la Sommellerie Internationale (ASI), que representa a categoria e promove esses concursos, está procurando se adaptar à essa nova realidade e ajudando a mudar a imagem algo tradicional que o sommelier ainda carrega em alguns países.

Ultrapassadas as duas fases que serviram para definir os três finalistas, em que os candidatos foram submetidos a uma extensa e diversificada bateria de provas (a “pegadinha”, comentada na coluna passada, em que foi solicitado servir um vinho cujas garrafas disponíveis estavam numa temperatura elevada, o mais indicado era explicar o ocorrido, se desculpar pela falha e servir só um pouco – preferencialmente só para o host da mesa -, comentando que iria resfriar a garrafa num balde de gelo por alguns minutos), as etapas que compuseram a grande final eram muito próximas do cotidiano de um restaurante.

A fase decisiva, com a pressão da responsabilidade de se apresentar perante cerca de 4 mil pessoas, condensava todas as exigências de uma competição desse porte. O palco foi transformado num sofisticado restaurante, com várias mesas onde clientes (os jurados) esperavam para ser atendidos. Constava de uma sequência de etapas cronometradas que cada finalista enfrentava em série enquanto os seguintes aguardavam numa sala, isoladas (a ordem foi sorteada na hora), sem saber o que os esperava. Ao todo, a apresentação de cada um durava em torno de 40 minutos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-erros-e-acertos-dos-finalistas-do-mundial-de-sommeliers.ghtml>

“O BELO MOMENTO DE RIBERA DEL DUERO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 26/02/2023

Uma confissão: por muitos anos, tendia a evitar vinhos de Ribera del Duero, além dos do mais venerável produtor, Vega Sicilia.

No final do século passado, havia enorme, alguns diriam que o investimento oportunista nesta região de alta elevação, situado nas margens do rio no noroeste da Espanha, que se torna o Douro quando flui sobre a fronteira portuguesa. Quarenta anos atrás, era o lar de sete bodegas. Hoje existem 307.

O investimento, o estilo Napa Valley, tendia a entrar em tijolos e argamassa, em vez de videiras. A região ficou pontilhada com os palácios da vinícola, administrados por gerentes desesperados para colocar as mãos nas uvas dos produtores locais e lutar por eles a tal ponto que a matéria-prima que eles usavam nem sempre era da melhor qualidade. Alguns recém-chegados plantaram videiras para preencher a lacuna de suprimentos, resultando em uma alta proporção de videiras jovens, às vezes clones superprodutivos, muitos deles plantados em locais menos propícios.

A moda predominante era para vinhos de alto teor de álcool, mastigável e toque de carvalho e isso—além do desejo dos produtores de disfarçar frutas menos do que era familiar—resultou em muitos vinhos Ribera del Duero envelhecidos em novo, fortemente torrado, muitas vezes mal temperado carvalho. Este não é o meu estilo favorito, mas muitos consumidores espanhóis adoraram esses vinhos tânicos concentrados, extravagantes. Ribera veio desafiar a Rioja como a preeminente região de vinho tinto da Espanha, principalmente porque Pingus, o vinho de culto feito pelo talentoso Dane Peter Sisseck, tornou-se o vinho mais caro da Espanha.

Mas agora devo adicionar Ribera del Duero à minha longa e crescente lista de regiões vinícolas que sofreram uma transformação dramática, com uma vinificação muito melhor em geral, além de alguns estilos novos e interessantes mais frescos. O diretor técnico da Vega Sicilia, Gonzalo Iturriaga de Juan, que faz vinho em Ribera del Duero e Rioja, ficou entusiasmado com a situação atual ao apresentar vinhos de ambas as regiões de Londres recentemente. ‘Em Ribera, há mais liberdade do que em Rioja. Jovens produtores existem coisas realmente interessantes. Este é um belo momento para Ribera.’

Há todas as razões pelas quais Ribera del Duero poderia e deve produzir deliciosos vinhos. Como muitas outras regiões vinícolas espanholas, Ribera tem verões muito quentes (em 2022, o Mercúrio chegou a 46,8°C/116°F), mas como é muito alto, as noites são frias. Os vinhedos aqui estão de 720 a 1.100 m (2.362-3.609 pés) de elevação (as vinhas de Bordeaux, em comparação, não estão muito acima do nível do mar) e a colheita é uma das mais recentes da Europa, às vezes que se estende até novembro.

Mas os verões podem ser curtos e queimam. Geada aconteceu em 6 de junho e em setembro. O resultado é que os níveis de açúcar podem facilmente aumentar muito mais rápido que os taninos amadurecem - e hoje em dia os produtores de vinho estão procurando taninos menos agressivos - de modo que antes que tudo esteja maduro o suficiente, os níveis de ácido possam ter caído muito baixo para que o vinho resultante seja refrescante.

Meu colega escritor de vinhos e mestre de vinho Tim Atkin apresenta sua seleção de Riberas favoritos em Londres há seis anos.....

De longe, a variedade de uva dominante é Tempranillo, geralmente chamada de Tinto Fino ou Tinto del Pais aqui. Seus vinhos, se bem-feitos, podem durar décadas e ter uma afinidade com o carvalho de alta qualidade, americano e francês.

As vinhas em arbusto antigas, com suas raízes profundas, tendem a produzir uvas bem equilibradas que não precisam de adições. As plantações mais recentes, de clones melhores, estão lentamente amadurecendo e agora praticamente todo produtor entende o valor da idade da videira. Hoje, impressionantes 23% das videiras de Ribera têm mais de 50 anos e 10% são superiores a 80 anos. Essas videiras antigas estão particularmente bem representadas na província de Soria, a alta parte leste da região com suas pequenas aldeias isoladas. Os solos aqui são muito mais arenosos que o calcário e a argila que são os principais tipos de solo em outros lugares e a areia protegeu essas vinhas, com mais de 1.000 m de altura, das predações fatais da filoxera. Isso significa que os produtores podem se orgulhar de videiras antigas que nunca foram enxertadas em porta-enxertos resistentes à filoxera.

A degustação em Londres da seleção de Tim Atkin foi muito agradável. Acabei degustando 63 vinhos e os achei muito mais variados e estimulantes do que costumavam ser. Eles eram principalmente altos em teor de álcool (aqueles verões abrasadores ...), mas muitos carregavam seu álcool e carvalho bem.

O que foi emocionante foi o número de vinhos fabricados em outros estilos também. Como em Rioja, um número crescente de produtores está ignorando as categorias antigas de Crianza, Reserva e Reservas de Gran, denotando mais e mais tempo em carvalho e estão produzindo (às vezes uma variedade de) vinhos de “single-vineyard” projetados para expressar um terroir específico. Muitos também estão experimentando alternativas para o tradicional barril pequeno: concreto, argila e grande e/ou antigo carvalho. Alguns produtores da região estão fazendo rosés, vinhos espumantes e até Pinot Noir.

Alguns dos vinhos tiveram um sabor quase como de um Borgonha. Este é um termo que, até muito recentemente, foi complementar nos círculos do vinho, mas está cada vez mais associado a “muito caro”, e muitas dessas Riberas parecem realmente se qualificar para esse último significado. Por outro lado, no Reino Unido, não é difícil encontrar um Ribera del Duero bem abaixo de £ 20 por garrafa, mesmo que poucos deles tenham o personagem intenso e altamente carregado de “montanha” daqueles que destaquei aqui... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/ribera-del-dueros-beautiful-moment>

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 experiência 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

DURANTE A COLHEITA DE UVA NA SERRA GAÚCHA EM TRÊS VINÍCOLAS, 200 TRABALHADORES VIVERAM EM CONDIÇÕES DE ESCRAVATURA

Apesar da Lei Áurea existir desde 1888, nesta semana, a notícia que foi manchete no mundo do vinho, em especial do brasileiro foi a de 200 trabalhadores submetidos sob condições de escravidão enquanto trabalhavam na colheita de uvas de três vinícolas reconhecidas da Serra Gaúcha.

A notícia que sem dúvida azeda o sabor dos vinhos destas três vinícolas traz à tona uma imagem pouco romântica que temos da bebida de Baco. Sem amenizar o fato de que elas tentam se isentar das responsabilidades pela contratação terceirizada, sem avaliar as questões de acomodação e alimentação dos empregados terceirizados vale a pena lembrar que a situação já ocorreu em 2016 na África do Sul e em 2018 na região de Champagne. É situação comum a trabalhadores portugueses que vão colher as uvas francesas, a marroquinos que vão trabalhar na Espanha, a mexicanos que vão trabalhar na Califórnia, pessoas do Leste Europeu que vão fazer colheitas nos países onde há falta de mão de obra na Europa.

A condição de trabalho praticamente escravo foi o foco do Livro "As Vinhas da Ira" de John Steinbeck (que aliás lhe valeu um Prêmio Nobel de Literatura), mostrando que a situação geral é de penúria destes trabalhadores enquanto as empresas cuidam mais do seu lucro do que das mãos que o geram.

Vale a pena refletir também sobre a situação do trabalho em condições escravas em países que exploram mão de obra ofertando produtos de baixo custo (e muitas vezes de baixa qualidade) e que compramos sem pensar nas mãos que os produziram! Acabamos, sem pensar, fortalecendo as condições deste trabalho que tanto repudiamos!

É importante repudiar e punir esta situação protagonizada pela Salton, Aurora e Garibaldi, e sobretudo que não sejam regra em nenhuma outra vinícola brasileira. Afinal de que adianta falar sobre os sabores e aromas do vinho brasileiro quando ele pode vir com notas do suor e toques do sangue de trabalhadores que foram enganados?... Leia mais em: (Fonte – VINOTÍCIAS – Marcio Oliveira - 26/02/2023).

SECA EXTREMA NA ITÁLIA AMEAÇA A VITICULTURA NOVAMENTE

Depois de um inverno suave com pouca neve, o norte da Itália em particular é mais uma vez ameaçado por seca extrema.

De acordo com estimativas da CIMA Research Foundation, cerca de metade dos recursos hídricos da neve normalmente disponíveis na Itália estão atualmente ausentes. Nos Alpes, a situação é preocupante e o vale do Rio Pó já está sofrendo de falta de água. O Pó, o rio mais longos da Itália, carrega cerca de 60 % menos água do que o habitual nesta época do ano. Os especialistas, portanto, temem um verão ainda mais extremo do que em 2022, quando o Pó carregava a menor quantidade de água em 70 anos.

De acordo com a Associação Italiana de Consortia para a proteção da terra e da água ANBI, 3,5 milhões de italianos correm o risco de seca grave. O ministro do Meio Ambiente, Pichetto Fratin, anunciou "uma mesa redonda na" crise do abastecimento de água "para a próxima semana... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/extreme-drought-in-italy-threatens-viticulture-again-po-carries-60-percent-less-water-than-usual?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_08&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 24/02/2023)

RUINART CONSTRÓI O MODERN VISITOR CENTER

Mais turistas de vinho e muita sustentabilidade.

A Maison de Champagne Ruinart apresentou os planos para o Pavilhão de Nicolas Ruinart. Ele será construído em frente aos edifícios históricos da Ruinart no Butte Saint-Nicaise Park, que é um Patrimônio Mundial da UNESCO desde 2015. Nomeado após o fundador da casa, o edifício contemporâneo está no centro de um novo programa de experiência para promover o enoturismo em champanhe.

O pavilhão foi projetado pelo arquiteto japonês Sou Fujimoto. Como Ruinart explica, sua "construção simples faz parte de uma abordagem responsável que está alinhada com as preocupações ambientais da Casa de Ruinart". Para conseguir isso, ele usa materiais naturais locais... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/ruinart-builds-modern-visitor-centre-more-wine-tourists-and-a-lot-of-sustainability> (Fonte - WEINPLUS – 23/02/2023)