



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS DA SAVOIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS DA SAVOIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"CINCO LIÇÕES DE PAI PARA FILHO"- POR SUZANA BARELLI



08



11

"O PROBLEMA COM AS GARRAFAS DE VINHO" - POR ERICK ASIMOV

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

LA BERNARDINE CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2019 M. CHAPOUTIER – RHÔNE SUL - FRANÇA

Chateauneuf-du-Pape é de longe o vinho mais lembrado e emblemático no Rhône. M. Chapoutier é um dos maiores nome do Vale do Rhône. A história da família Chapoutier remonta ao início do século XIX, quando o bisavô do atual proprietário, Michel Chapoutier Marius, comprou a propriedade e algumas vinhas na famosa aldeia de Tain l'Hermitage, no norte do Vale do Rhône. Marius Chapoutier fez história na região, quando se tornou o primeiro produtor que vinificava seu próprio fruto. Marius tinha provado outros vinhos de outros produtores elaborados com as suas uvas e percebeu que algo estava "perdido" na tradução, ele sabia que possuía alguns dos melhores vinhedos da região e acreditada que as uvas lá cultivadas poderiam produzir vinhos de classe mundial e com excelente capacidade de envelhecimento. Seu neto, Michel Chapoutier, é, sem sombra de dúvidas, um dos maiores enólogos da França, eleito diversas vezes como "enólogo do ano" pela Revue du Vin de France.

Ele deu uma nova dimensão aos vinhos da região, quando assumiu o comando da M. Chapoutier em 1990, atingindo a perfeição nas diversas denominações do norte e do sul. De opiniões controversas e dono de um virtuosismo moderno, Michel é adepto da viticultura biodinâmica e da agricultura orgânica. Seus vinhos impecáveis e elegantes, como Hermitage, Côte Rôtie, St. Joseph, Cornas e Châteaneuf são referências para a região. Michel Chapoutier costuma receber notas altíssimas da imprensa especializada, acumulando a inacreditável marca de trinta e uma notas 100 de Robert Parker. Nada menos do que setenta e três rótulos Chapoutier pontuaram com 95 pontos ou mais na revista Wine Spectator. Seu Côtes-du-Rhône Belleruche é considerado um dos melhores vinhos de toda a denominação, com uma excepcional relação entre qualidade e preço. Essa ótima interpretação de Chapoutier para um vinho histórico a partir de vinhedos localizados em terrenos típicos da appelação CdP com um solo coberto de pedras chamadas "cailloux roulés", "pedras roladas", as famosas "gallets" da denominação.

A colheita das uvas é feita manualmente com uma seleção exclusiva das melhores uvas. Na vinificação, para proteger a Grenache, muita sensível, a fermentação (entre 15 dias e 3 semanas) acontece em cubas de concreto com controle das temperaturas.

Corte de uvas: Corte com Grenache predominando sobre pequena parcela de Syrah e Mourvèdre, Maturado em pipa de carvalho Demi-Muids e cuba de cimento por 12 até 15 meses.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi de boa intensidade. A bela cor, característica de um Grenache de baixos rendimentos, e o complexo bouquet oferecem uma prévia da deliciosa sensação de boca que esse vinho proporciona. No nariz predominam os aromas de frutas como groselha, ameixa, cereja, canela e café torrado. Um vinho elegante, com taninos finos e macios e um final longo, prazeroso e persistente. misturados com terrosos, mostrando grande complexidade. Um vinho equilibrado e gastronômico.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, com ótimo potencial de guarda, podendo envelhecer por até quinze anos!

Reconhecimentos: 93WS

Notas de Harmonização: vai muito bem com queijos maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral. Acompanhou muito bem um Lombo de Porco com batatas assadas com molho de mostarda.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



OS VINHOS DA SAVOIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os vinhos da Savoia eram há muito tempo simplesmente vinhos de chalés de esqui, mas hoje a situação está mudando, graças à modernização das técnicas de vinificação e ao entusiasmo dos vinicultores locais.

Hoje, os vinhos oferecem perfis de sabor convincentes e um grande potencial de envelhecimento. São vinhos incomuns para aqueles que são ousados o suficiente para, ocasionalmente, se aventurar fora do comum.

Uma dica: "Se você gosta de vinhos brancos, esta região é ideal para você" - pois 70% do vinho produzido em Savoia é branco.



ONDE ESTÁ A SAVOIA EXATAMENTE? A Savoia é um departamento francês na região de Auvergne-Rhône-Alpes, no leste da França. Como uma região vinícola, a Savoia consiste em muitas sub-regiões e parcelas isoladas de vinhedos espalhados por quatro departamentos franceses: Savoia, Haute-Savoie, Isère, Ain. Vizinhos de Savoia na Suíça (a leste), a região de Jura (ao norte) e a região Bugey pouco conhecida, que fica a oeste do outro lado do rio Rhône. No total, a região tem menos de 2000 ha, representando apenas 0,5% dos vinhos franceses.

A Savoia era habitada pelos Celtas Allobrogicos (nos dias de Astérix e Obélix), que fazia parte do território de Gallia Transalpina, a primeira província romana ao norte dos Alpes. A província incluiu Languedoc e Provence e foi criada no final do século II aC (entre 200 e 100 aC).

Os Celtas Allobrogicos já cultivavam a antiga videira allobrogica muito antes da conquista romana. A planta produzia uvas que amadureciam antes da geada e foram capazes de suportar o clima alpino. Este vinho seduziu os romanos por seus aromas sutis de resinas. Os Crus de Aymes e Apremont estão localizados na área de Scree de calcário depositado pelo deslizamento de terra catastrófico de Mont Granier.

Na noite de 24 de novembro de 1248, uma massa no lado norte da montanha rompeu e caiu de repente, enterrando 16 aldeias (então existentes) e matando 5000 pessoas.

Antes de ser controlada pela França, a Savoia fazia parte do Reino da Itália. Foi anexada à França após o Tratado de Turim concluído entre a França e o Reino da

Sardenha, em 24 de março de 1860.

CLIMA E VITIVINICULTURA

Apesar da localização alpina da Savoia, essa região é um microclima único. Clima continental com influências alpinas e mediterrâneas

As videiras em Savoia são frequentemente plantadas em pistas de montanha entre 250 metros e 550 metros. Apesar da elevação, as vinhas de Savoia desfrutam de um microclima surpreendentemente quente devido à exposição ao sol do sul/sudeste e aos efeitos moderadores de rios e lagos próximos. As árvores de damasco, figo, oliva e amêndoas podem compartilhar o espaço crescente com vinhedos na Savoia.

A Savoia apresenta uma incrível colcha de retalhos de solos que vieram das épocas que ergueram os Alpes durante os períodos Cretáceo e Jurássico.

AS UVAS DA SAVOIA

Existem 23 variedades de uva plantadas na Savoia e, destas 23, existem 5 variedades de uvas brancas e 2 tintas que se destacam por sua excepcional qualidade e afinidade com a terra acidentada.

Principais variedades de uvas brancas:

Jacquère - é a variedade de uva mais amplamente plantada da região. É responsável por 50% de todas as plantações. Produz vinhos secos de baixo teor alcoólico. Os sabores variam de floral (flores brancas) e frutado (pêra, pêssego branco, toranja) a mineral.

Altesse (também conhecido como Roussette) - produz vinhos característicos e dignos de guarda, que alcançam uma complexidade convincente depois de alguns anos na garrafa. Em sua juventude, os sabores variam de amêndoas frescas e bergamota a abacaxi, pêssego e marmelo. Com a idade, os vinhos desenvolvem aromas de mel, torradas, nozes e trufa branca. Essa variedade de uva é usada na produção do Roussette de Savoie AOC. Esses vinhos devem ser reservados por pelo menos três anos para permitir que seu potencial se desenvolva completamente.

Roussanne - do vale do Rhône, é conhecida em Savoia como Bergeron. Produz vinhos opulentos e aromáticos com uma espinha dorsal de acidez. Os sabores variam de mel, damasco a marmelo e nozes, amêndoas grelhadas, manga e cera de abelha.

Chasselas - produz vinhos secos frescos e fáceis de beber. Os vinhos se assemelham aos feitos com Jacquère, com dicas adicionais de manteiga fresca, torradas e frutas secas. Os vinhos são projetados para serem bebidos jovens.

Gringet - existem apenas 54 acres de plantações de Gringet na região (todas elas na comuna de Ayze). Essa variedade de uva produz vinhos brancos de baixo teor de álcool com notas de maçã e marmelo; bem como alguns vinhos brilhantes elegantes e refrescantes com notas sutis de flores brancas, cítricas e jasmim.

Outras variedades de uva branca: Mondeuse Blanche, Chardonnay, Aligoté, Molette, Marsanne, Pinot Gris, Frühroter Veltliner e Verdesse.

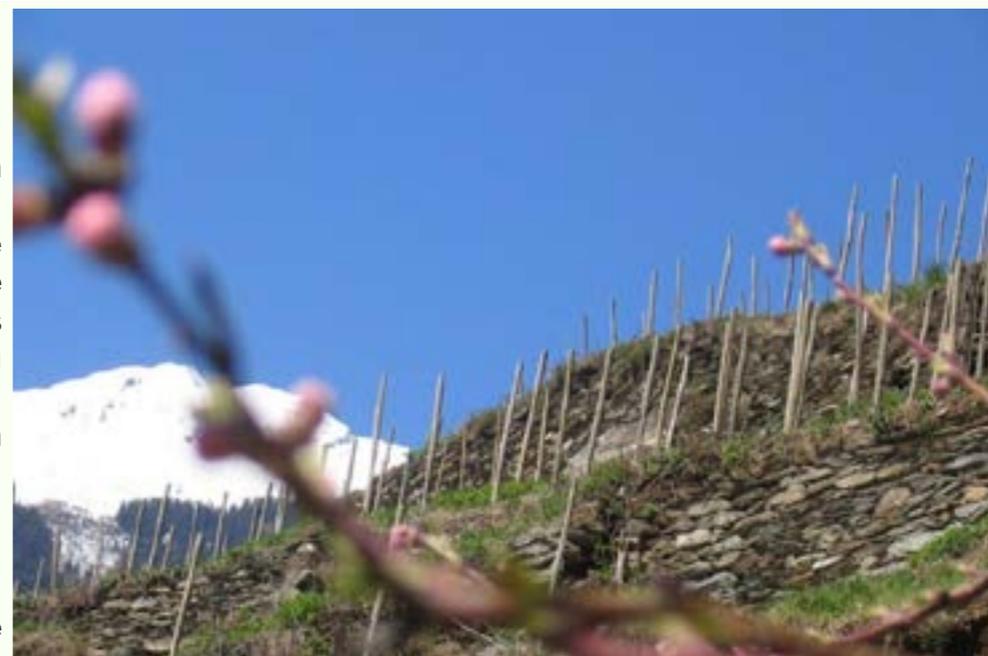
Principais variedades de uvas tintas:

Mondeuse - nativa da Savoia, foi cultivada pela tribo gálica da Gália antiga (os albrogos) antes da invasão romana. Columella, o famoso escritor romano que escreveu sobre agricultura, se referiu a Mondeuse como "a variedade de uva que amadurece em meio à neve". Mondeuse se planta nas inclinações, em solos Marl e solos de calcário. Sua melhor expressão pode ser encontrada na comuna de Arbin. Os vinhos feitos de Mondeuse têm uma cor roxa profunda, uma acidez bem estruturada e taninos bem integrados. Os sabores variam de frutas vermelhas (morango, groselha, framboesa, ameixa azeda) e flores (violeta) a conotações e especiarias (pimenta branca, canela, cravo). Os vinhos Mondeuse mostram grande potencial de envelhecimento (10 anos +). Quando jovens, eles devem ser bebidos pelo menos 12 meses após o engarrafamento.

Persan - Uma variedade endêmica de uva. Difícil de crescer, a Persan é propensa a oídio e a uva alcança a maturação fisiológica total somente em anos quentes. A uva produz vinhos de cor vermelha profunda, taninos densos e uma espinha dorsal de acidez. Os sabores abrangem frutas vermelhas, violeta, pimenta e especiarias. Embora bastante austero e severo nos primeiros anos, os vinhos feitos de Persan evoluem e suaves com a idade. Eles podem ser guardados por mais de 10 anos.

Outras variedades de uvas tintas: Gamay, Pinot Noir, Douce Noire, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Joubertin e Poulsard.

Outra riqueza da Savoia - Enquanto os vinhos de Savoia são pouco conhecidos, o vermute da região é bastante famoso.





GASTRONOMIA DA SAVOIA

FONDUE- fondue, que é um prato clássico do inverno, é originário da Suíça, e tem uma versão diferenciada nos Alpes franceses. Na região da Savoia, a grande estrela é a fondue savoyarde, feito com um blend de três queijos de alta qualidade: Emmental, Beaufort e Comté.

Após se aventurar nas pistas de esqui e praticar outros esportes de inverno tradicionais, encontre o seu par romântico ou reúna a família e os amigos para mergulhar pedaços de carne, cubos de pão ou batata em uma mistura deliciosa que só os Alpes franceses podem oferecer.

RACLETTE- tradicional receita com queijo é outra especialidade alpina irresistível. Devido à proximidade com a Suíça e Itália, é normal que muitas receitas dos Alpes franceses sejam compartilhadas entre os países vizinhos. E a raclette é um ótimo exemplo disso. Na maioria das vezes, a raclette (o tipo de queijo) é o ingrediente principal da raclette (o prato). No entanto, outras variedades de queijos suíços ou franceses podem ser utilizados para compor a receita.

Na versão savoyarde, o queijo é derretido e grelhado na horizontal antes de ser colocado sobre uma batata cozida. O prato ainda tem pickles, frios e embutidos da região como acompanhamento, além de cebolas e cogumelos. Para quem gosta de um bom queijo e quer variar o já conhecido fondue, a raclette é uma ótima opção.

TARTIFLETTE - Batata, queijo, cebola, bacon e vinho branco são os ingredientes principais deste prato típico. Um gratinado que mistura batatas, cebolas, queijo e bacon não tem como dar errado, não é mesmo? Nos Alpes franceses, essa combinação de sabores compõe a tartiflette, um prato que depende quase inteiramente da qualidade dos ingredientes escolhidos. Você encontra a iguaria em praticamente todos os restaurantes das estações de esqui e nos melhores resorts da região.

O queijo Reblochon, do vale do Thônes, é o protagonista da receita, mas há também outras versões que utilizam o queijo Morbier, dando origem ao que os moradores alpinos chamam de "morbiflette". Vale a pena experimentar!



UMA GRANDE VARIEDADE DE DELÍCIAS - Salsichas, massas e doces: os Alpes franceses reservam uma variedade de delícias das montanhas para você e toda a sua família. Quer uma experiência gastronômica que vai além dos pratos alpinos mais famosos? Os Alpes franceses recebem você e sua família com muitas outras delícias da culinária local. Os frios e embutidos, por exemplo, são muito apreciados na região. Por isso, você não pode deixar de experimentar as salsichas diot, geralmente cozidas no vinho branco.

O gratin dauphinois, um gratinado de batata feito com leite ou creme de leite, também faz muito sucesso, principalmente entre as crianças.

Para quem gosta de combinar comidas reconfortantes com a sofisticação dos restaurantes franceses, uma boa sugestão são os crozets, pequenos quadradinhos de massa feitos tradicionalmente pelas donas de casa da região.

Para a sobremesa, não podem faltar doces típicos da Savoia, incluindo o biscuit de Savoie, um bolo simples, levinho e saboroso. Há também doces de massa folhada com recheios de frutas, tortas de mirtilo, além do bolo Saint-Genix, um brioche recheado e coberto com pralinê vermelho de amêndoas. E não podemos esquecer das Tortinhas com recheio de frutas são comuns nos Alpes!!! 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

“CINCO LIÇÕES DE PAI PARA FILHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 14/08/2022

O vinho é uma bebida de muitas gerações. Assim, não são poucos os exemplos de como a arte de fazer um tinto vem passando de pai para filho há décadas – em alguns casos, há séculos.

Às vezes, um filho rompe com o saber fazer de um pai e o resultado muda a vida da vinícola – um exemplo é o italiano Angelo Gaja, que decidiu plantar cabernet sauvignon no Piemonte, dando origem ao Darmagi, um dos grandes rótulos da vinícola. Darmagi, no dialeto local, quer dizer “Que pena”, a expressão que seu pai disse quando viu o vinhedo replantado com variedades de Bordeaux.

Neste Dia dos Pais, cinco produtores contam o que aprenderam com seus pais e o que gostaram de ter ensinado a seus filhos. As respostas não são apenas lições de enologia, mas também histórias de vida. Ler esses depoimentos é quase um convite para abrir um vinho com seu pai.

Jacopo Biondi Santi, da sexta geração dos Biondi Santi, conta que a paciência foi a maior e mais difícil lição que seu pai lhe deu. “Ele me ensinou a sempre buscar qualidade”, afirma. Para seu filho Tancredi, ele diz que sempre procurou ensinar o rigor estilístico e a garantia absoluta de qualidade dos vinhos. Tancredi aprendeu com o pai a importância da história familiar. “Acredito que a história tem que ser respeitada, mas também evoluída”, afirma.

O produtor Dirk Niepoort diz que seu pai lhe ensinou a ter paciência, a dar tempo ao tempo. Com dois filhos trabalhando nos vinhedos, Dirk passa a lição de que “menos é mais”, válido para os vinhos e para a vida... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,cinco-licoes-de-pai-para-filho,70004131488>

“A IMPORTÂNCIA DA ORIGEM” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 12/08/2022

Sub-regiões estão ganhando notoriedade em vários países do Novo Mundo, como meio de se diferenciar no cenário vinícola globalizado.

A fórmula utilizada pelos países do Novo Mundo para ganhar espaço frente aos vinhos europeus, que dominavam o mercado internacional na década de 1990, se baseava na descomplicação no rótulo, em vez de dar destaque à região. Como é norma no Velho Continente, cada uma com suas castas e características, que obriga à memorização de tantos nomes, focaram na uva (daí advindo o conceito de vinho varietal). Pela facilidade de se memorizar, tomou-se elemento fundamental para atrair consumidores.

Embora essa postura continue avigorar, não significa que no Novo Mundo não exista o conceito de Denominação de Origem (D.O.), regiões demarcadas em que a noção de procedência tem relevância. A diferença em relação às D.Os europeias é o fato de não serem tão rígidas, dando liberdade ao produtor no que se refere ao que, como e quanto plantar, bem como à vinificação e tempo em madeira. Não há legislação sobre designação Reserva ou Grand Reserva, como existe na Espanha.

Para se diferenciar no cenário vinícola globalizado atual, abarrotado de rótulos comerciais calcados em tomo de meia dúzia de uvas, nota-se, em vários países do Novo Mundo, um movimento de valorização do senso de origem - as sub-regiões estão ganhando notoriedade. Se o foco for vinhos argentinos com caráter, não cabe mais falar Mendoza ou malbec em termos gerais; a palavra de ordem é Altamira, Gualtallary, Pedernal. Da mesma forma, no Chile é preciso ir mais além do que se limitar aos Valles.

Várias sub-regiões chilenas foram descobertas e outras já produziam vinho havia décadas, mas ganharam mais relevância de uns 15 anos para cá ao alcançarem legitimidade como D.O., como Apalta, que pertence a Colchagua, ou Traiguén, no sul. Vale também para Puente Alto, uma das mais celebradas D.Os do país, onde estão Almaviva, Viñedo Chadwick e Don Melchor, alguns dos rótulos de maior prestígio internacional da América do Sul. Até 1994, quando recebeu a qualificação D.O., a designação Puente Alto constava em alguns rótulos, sem grande alarde. Assim era com o Marques de Casa Concha Gran Vino de 1972, sua primeira safra, e mesmo o Don Melchor, lançado em 1987. Hoje é destaque.

Ressaltando a D.O. Puente Alto, a Concha y Toro, maior conglomerado vitivinícola do Chile, proprietária do Don Melchor e parceira do grupo francês Baron Philippe de Rothschild no projeto Almaviva, promoveu um evento de porte em São Paulo na semana passada para mostrar seu mais novo lançamento, o Heritage, que expressa bem essa origem.

Conduzido pelos dois principais enólogos da Concha y Toro - Enrique Tirado, hoje CEO da Viña Don Melchor (faz parte do grupo, mas é uma vinícola que ganhou independência em 2019), e Marcelo Papa, diretor técnico da Concha y Toro e responsável pelo Heritage, o evento representa uma guinada para a “premiunização” de seus rótulos, uma aposta refletida neste lançamento que integra a gama The Cellar Collection, e uma forma de realçar a D.O. Puente Alto como berço de grandes cabernets sauvignon do Chile... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-saiba-qual-e-a-importancia-da-origem-do-vinho.ghtml>

“JURANÇON E SEUS ENCANTADORES VINHOS BRANCOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 12/08/2022

Doces e secos com equilíbrio ímpar dulçor/acidez e envolvente perfil aromático.

Em minha passagem pelo sudoeste da França, após Madiran e Pacherenc du Vic-Bilh, tratado no último artigo, fui visitar o Jurançon, região bem próxima da cidade de Pau. Em relação às primeiras regiões, Jurançon está ainda mais a sul e a oeste da França, o que reforça a influência dos Pirineus e do oceano Atlântico em seu terroir. Apresenta certas semelhanças com a produção do Pacherenc du Vic-Bilh, quanto às cepas utilizadas e o perfil de vinhos brancos doces e secos, mas com particularidades devidas ao seu posicionamento.

O primeiro ponto é a altitude que se acentua. Os vinhedos se encontram em altitude média de 300m, com perfil íngreme e bom aproveitamento das encostas. Os solos decorrem das formações dos Pirineus, com grande presença de argila, em parte associada à areia e seixos silicosos.

O clima tem uma influência direta dessa altitude (a cadeia dos Pirineus se encontra a cerca de 20, 30 Km dali), ajudando na formação de uma boa amplitude térmica, com diferenças de temperatura significativas entre o dia e a noite. Eu estava no período de um verão notadamente quente, mas, à noite e pela manhã, fazia-se necessário um agasalho, mesmo sendo uma região meridional da França, que se beneficia do calor mediterrâneo. A cerca de 80km, está o oceano Atlântico, que tem efeito moderador sobre o clima e que traz umidade para a região do Jurançon. A pluviometria é acentuada (1200ml/ano) e, mesmo que bem distribuída ao longo do ano, garantir uma boa drenagem é fundamental.

De que forma isso configura o perfil dos vinhos? Digamos que é uma região que tem amadurecimento das uvas favorecido pela latitude mediterrânea, moderado, entretanto, pela umidade oceânica e pela altitude. Isso garante um bom amadurecimento das uvas, mas estendido, o que geralmente dá um bom balanceamento entre o açúcar e a acidez do mosto e possibilita colheitas mais tardias. Importante também a capacidade de retenção de água do solo argiloso, diante da alta pluviometria.

Mas há outro fator importante, que são as suas cepas tão particulares: Petit Manseng, Gros Manseng (principais). Quando falamos de alta umidade, há sempre risco de doenças fúngicas, um problema recorrente na viticultura. Essas cepas têm películas mais espessas, o que as tornam menos vulneráveis a essas doenças. Especialmente a Petit Manseng tem seus cachos mais soltos, com espaço para a aeração, o que faz dela a principal cepa utilizada nos Jurançons doces.

Assim, de modo geral, apesar da antecipação que o aquecimento global tem provocado nas últimas safras, trata-se de uma região que, tradicionalmente, pratica a colheita em meados de outubro (mais comum em setembro em outras regiões), podendo acontecer em dezembro para os vinhos doces. A Petit Manseng consegue avançar o outono, sem ser acometida por doenças fúngicas, motivo pelo qual o seu dulçor venha da colheita tardia e não do botrytis nobre (que ocorre em outras regiões produtoras de vinhos doces).

Além do perfil das uvas de excelente acidez, segundo os produtores, o fato da cepa preservar sua película íntegra faz com que ela preserve mais a acidez, à medida que amadurece e concentra dulçor. O rótulo com indicação AOC/AOP Jurançon indica que o vinho é doce – especialidade produtiva mais tradicional, que hoje responde por 60% da produção.

Nos últimos tempos, começaram a investir mais no vinho seco... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/jurancon-e-seus-encantadores-vinhos-brancos>

“O PROBLEMA COM AS GARRAFAS DE VINHO” - ERICK ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINE – 04/08/2022

As garrafas de vidro têm sido historicamente os recipientes perfeitos para o vinho. Eles são inertes e fechados, para que o vinho possa envelhecer e evoluir por anos livre de influência. Eles são fáceis de transportar e armazenar. Uma garrafa de 750 mililitros é do tamanho perfeito para duas pessoas.

No entanto, as garrafas de vidro nunca foram mais um problema do que são hoje, em um momento de interrupções comerciais globais e crise climática.

Fazer garrafas de vidro exige uma quantidade enorme de calor e energia e vinho engarrafado, com todos os materiais de embalagem necessários para proteger os recipientes frágeis, são cargas pesadas que requerem muito combustível para enviar. Quanto mais pesadas as garrafas, mais combustível queimava e mais gases de efeito estufa produzidos.

O mundo talvez pudesse aceitar isso, exceto um grande problema adicional: uma vez que essas garrafas são drenadas de vinho, elas geralmente são jogadas fora. Todo o processo de emissão de gases de efeito estufa que exige energia deve ser repetido, repetidamente.

Teoricamente, as garrafas de vidro de reciclagem devem mitigar o problema. Mas, como Jason Haas, gerente geral da Tablas Creek Vineyard em Paso Robles, Califórnia, explicou em um post recente, o estado de reciclagem de vidro nos Estados Unidos é desencorajador.

A Agência de Proteção Ambiental estima que apenas 31 % do vidro nos Estados Unidos são reciclados, em comparação com 74 % na Europa e mais de 95 % na Suécia, Bélgica e Eslovênia. Na verdade, é pior que 31 %, disse Haas, pois grande parte desse vidro é esmagado e usado para construir estradas, em vez de derreter para o novo vidro.

Uma solução melhor e mais ampla do que a reciclagem seria retornar e reutilizar garrafas, como as pessoas fizeram por décadas até a era da conveniência da Segunda Guerra Mundial, inaugurada a garrafa descartável. Infelizmente, as pessoas parecem tão casadas com a conveniência de lançar coisas que vários ensaios recentes promissores de garrafas de vinho reutilizáveis falharam sem graça.

Em um, o Gotham Project, uma empresa especializada em vender vinho de barril para bares e restaurantes iniciou um programa piloto no início de 2021 com um pequeno grupo de varejistas e restaurantes em Nova York, Massachusetts e Colorado, vendendo vinho em garrafas que pretendiam ser retornou e reutilizou várias vezes.

Para fazer isso, Gotham teve que lidar com inúmeras dificuldades logísticas. Onde os varejistas armazenavam garrafas vazias? Os consumidores precisariam lavá-los antes de retornar? E quanto aos rótulos? Eles tiveram que ser afixados com formas mais antigas de cola solúvel em água que se dissolveriam na lavagem, e não com o vínculo aparentemente eterno dos adesivos modernos. Esses desafios foram diminuídos por um problema muito maior.

“Não vimos nenhuma das garrafas voltando”, disse Bruce Schneider, que, com um parceiro, Charles Bieler, fundou Gotham em 2010. “Parecia tão contraintuitivo para nós. Com tanta conscientização sobre sustentabilidade e pegada de carbono e consumidores dizendo que queriam fazer sua parte, achamos que isso era natural. Continuamos por um ano, mas não vimos quase nenhum retorno.”

Outra empresa, Good Goods, também abandonou um programa de teste de garrafas de vinho retornáveis depois de encontrar os consumidores simplesmente não os traziam de volta. Good Goods e Gotham tentaram vários incentivos para os consumidores que retornam garrafas, como pequenos depósitos, crédito da loja e até doações para caridade, mas nada funcionou a longo prazo.

“É uma grande mudança comportamental do consumidor que precisa ocorrer, e ainda não estamos lá”, disse Melissa Monti Saunders, diretora executiva de marcas comunais, importadora e distribuidora de Nova York, que trabalhou com bons bens em seu programa.

Em um episódio recente de The Four Top, um podcast de vinho, Saunders discutiu a reciclagem com Diana Snowden-Seysses, que faz vinho em suas propriedades familiares, Snowden Vineyards no vale de Napa e Domaine Dujac, na Borgonha.

Snowden-Seyssa também é um defensor ardente de garrafas reutilizáveis. Ela disse que a infraestrutura para reutilizar garrafas ainda existia na Europa, apontando que Serge Cheveau, uma empresa especializada em lavar garrafas para reutilização, estava situada não muito longe de Dujac e fez grandes negócios com garrafas da Bélgica em particular, onde o governo oferece incentivos para reutilizar garrafas.

Tanto Dujac quanto Snowden fazem vinhos destinados ao envelhecimento e exigem recipientes de vidro, disse Snowden-Seysses, o que não afetará o sabor ou a composição do vinho.

Mas a maioria dos vinhos do mundo é consumida dentro de um ano de compra e não precisa de vidro. Ainda assim, os produtores colocam desnecessariamente vinhos modestos em garrafas, porque os consumidores percebem o vidro como emblemático de maior qualidade e associam outros tipos de contêineres, como a caixa de sacolas, com vinho ruim.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/07/28/dining/drinks/should-you-chill-red-wine.html>

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O ESTRESSE DA SECA ATUAL PODE AFETAR AS SAFRAS DE 2022 E 2023

O calor extremo, bem como o estresse de seca em andamento na Europa, reduzirão a colheita próxima em muitas vinhas e também dificultarão a criação de reservas para a safra de 2023.

“Em muitas vinhas, o estresse da seca está em andamento há muito tempo”, explica Alain Deloire, professor do Instituto Agrônomo em Montpellier. De acordo com o especialista em fisiologia da videira, a situação piorará a quantidade e a qualidade da próxima colheita de uvas.

A falta de água durante o período de amadurecimento limita a biossíntese de taninos, ácidos orgânicos e algumas substâncias aromáticas básicas. Também dificulta o armazenamento de açúcar nas bagas e o crescimento da fruta. “O estresse da seca no período, desde a mudança de cor até a maturação final da uva, interfere na biossíntese de antocianinas”, explica Alain Deloire. Infelizmente, nem um banho de chuva nem a irrigação artificial podem compensar isso.

Enquanto isso, como a seca dificulta o armazenamento de carbono, a Deloire também teme problemas para a colheita de 2023: “Escassez grave prolongada de água e altas temperaturas durante uma safra não apenas tem um impacto negativo na qualidade da colheita do ano seguinte, mas também na vida útil das vinhas”, acrescenta Deloire... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/current-drought-stress-may-affect-2022-and-2023-crops-vineyards-store-too-few-reserves-for-growth-during-long-droughts?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_32&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 12/08/2022).

A INDIGNAÇÃO COM A VENDA NÃO PROIBIDA NA ITÁLIA DE VINHOS COM MOTIVOS FASCISTAS E RÓTULOS COM HITLER

Garrafas de vinho na Itália com fotos de Adolf Hitler e inscrições como “Sieg Heil!” E “Ein Volk, Ein Reich, Ein Führer” ou “Deutschland Erwache” estão causando um rebuliço pela Europa.

Eles foram produzidos pela vinícola Lunardelli em Collero Do Di Prato desde 1995. Em seu site, os vinhos produzidos podem ser combinados com rótulos selecionáveis da “linea storia” (linha histórica) e encomendados on-line. Mas eles também são vendidos em lojas de vinhos e supermercados italianos. A série contém principalmente motivos de Hitler e Mussolini, bem como Stalin, Franco, o exército italiano e outras figuras históricas. A coleção de motivos “Der Fuhrer” contém 35 rótulos com fotos de Hitler, bem como funcionários socialistas nacionais e generais como Hess, Himmler, Rommel e Dönitz. Em alguns dos rótulos, Hitler mostra a saudação nazista, proibida na Alemanha e na Áustria.

A indignação na Europa, postada no Twitter, bem como a cobertura de muitas mídias na Europa, foi desencadeada por um médico austríaco. Ela tinha visto essas garrafas em um supermercado durante suas férias em Jesolo (Vêneto) e confrontou uma vendedora. Ela não conseguia entender o horror do médico e disse que os turistas alemães e austríacos em particular costumavam comprar vinhos com imagens de Hitler. Apesar de muitas reclamações e pedidos de boicote - também do Holocaust Foundation Simon Wiesenthal Center - o negócio com este tipo de produtos continua a florescer.

Conforme relatado pelo Kronen-Zeitung austríaco, dois austríacos já foram condenados em abril da reativação socialista nacional por, entre outras coisas, postando fotos das garrafas desta série nos canais de mídia social... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/outrage-over-italian-wines-with-hitler-labels-sale-of-products-with-fascist-motifs-is-not-prohibited-in-italy?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_32&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 12/08/2022)

A ÁREA DE VINHEDOS ALEMÃES CRESCE 290 HECTARES EM 2022 – 181 HECTARES A MAIS EM RHEINHESSES, COM CRESCIMENTO TAMBÉM NO NORTE DA ALEMANHA

Na Agência Federal de Agricultura e Alimentação (BLE) aprovou cerca de 290 hectares de novos vinhedos na Alemanha este ano. No total, cerca de 1.113 hectares foram aplicados para novas plantações, que são cerca de 38 % a mais que em 2021. 3.018 solicitações válidas para novas plantações foram

recebidas pela agência federal, dos quais 2.899 foram aprovados.

O Estado Federal da Renânia-Palatinato lidera o caminho com 208 hectares de nova área. Aqui, a área de cultivo Rheinhessen PDO está na liderança com mais de 181 hectares de novos vinhedos. No palatinado, o BLE aprovou cerca de 21 hectares de novos vinhedos. O aumento também é notável nos estados federais do norte e leste, onde a viticultura dificilmente desempenhou um papel até agora. Novos vinhedos foram plantados na pomerania de Mecklenburg-ocidental (+12,63 ha), Saxônia-Anhalt (+8,03 ha), Saxônia Inferior (+6,87 ha), Brandenburg (+5.67 ha), Schleswig-Holstein (+4.38 ha) e Thuringia (+3.61 ha).

De acordo com a Lei do Vinho Alemã, um máximo de 0,3 % da área plantada do ano anterior pode ser aprovada como novos vinhedos a cada ano. A distribuição da área cultivada solicitada depende principalmente do local. A preferência é dada a áreas com mais de 30 % de inclinação, seguida por áreas com inclinação de 15 a 30 %. Os candidatos que receberam menos de 50 % da área solicitada podem devolver a área aprovada dentro de um mês... Leia mais em:

https://magazine.wein.plus/news/german-vineyard-area-grows-by-290-hectares-in-2022-181-hectares-more-in-rheinhessen-growth-also-in-northern-germany?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_32&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 11/08/2022)