



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O VINHO SEM ÁLCOOL E A GASTRONOMIA FRANCESA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O VINHO SEM ÁLCOOL E A GASTRONOMIA FRANCESA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"A SAFRA CONVIDA AO ENOTURISMO"-
POR SUZANA BARELLI**



08



10

**"MOLDAVIA - TERRA DE CAVALOS,
CARRINHOS E NAVES ESPACIAIS" - POR
JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

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.
- 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!

ABBOTTS & DELAUNAY CHARDONNAY LES FRUITS SAUVAGES PAYS D'OC IGP 2020 - LANGUEDOC - FRANÇA

Especializada em vinhos de alta qualidade na região do Languedoc, Sul da França, a Abbotts & Delaunay é uma vinícola boutique que une a paixão de sua fundadora, a australiana Nerida Abbott, com a do seu atual proprietário, o produtor borgonhês Laurent Delaunay.

Laurent Delaunay é um talentoso enólogo e um produtor de vinhos da Borgonha de quinta geração. Em 1995, ele partiu para a promissora região de Languedoc, no sul da França, com uma ambição de produzir vinhos que poderiam competir com o melhor do mundo. Além de fazer um excelente vinho, ele cuida o máximo de suas vinhas. Ele não apenas mantém as videiras e os solos saudáveis para colher as uvas concentradas da qualidade, mas também preservar as plantas selvagens vizinhas aos vinhedos - daí o nome desse refrescante chardonnay - les fruits sauvages ou "frutas selvagens". Com o trabalho meticuloso da enóloga Hilde Chevillot, a busca de Delaunay é criar vinhos elegantes, profundos e balanceados, que mostram a singularidade desta região ainda pouco descoberta pelos consumidores de vinho.

Uvas: 100% Chardonnay

Notas de Degustação: Vinho de cor amarela claro e límpido. Os aromas de boa intensidade revelam notas de pêra, maçã verde, avelã, flores brancas e toques cítricos. O paladar é fresco, com boa complexidade e equilíbrio, com corpo médio. A textura do vinho é cremosa, lembra levemente os brancos da Borgonha e tem final de boca longo com leves notas de manteiga resultado dos 9 meses de passagem por barrica de carvalho.

Reconhecimentos e Premiações: DWWA 2019 (Decanter World Wines Awards) – 86 pontos (safra 2017)

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 2 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha frutos do mar, peixe e charcutaria. Vai bem com aperitivos. Acompanhou muito bem um bobó de camarão com arroz de brócolis da Segredos Caseiros.

Serviço: servir entre 7 e 8°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela ZAHIL - Em BH – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



RAMIRANA CARMENERE LIMITED EDITION 2019 – DO VALE DEL MAIPO – CHILE

Ramirana nasceu na zona rural chilena e está ligada às tradições do cavalo crioulo chileno. Nos vales, cada vinhedo é cuidadosamente escolhido para obter misturas inovadoras com aromas únicos e sabores excepcionais.

Ramirana é a expressão dos solos chilenos com aromas animais e de terra muito presentes. Uma joia da Viña Ventisquero que, apesar do preço acessível, entrega uma experiência surpreendente. Fácil de beber e harmonizar, é um Carménère sem traços vegetais ou de pirazina (ou seja, o famoso aroma de pimentão verde que alguns vinhos apresentam).

Nas palavras do enólogo, “Ramirana é um projeto da Ventisquero, que privilegia o terroir da Cordilheira da Costa, cujas temperaturas e altitudes são mais baixas que nas zonas de influência dos Andes. Considerada uma vinícola boutique, seus vinhos são frescos e cheios de especiarias”.

Uvas: 100% Carménère

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi escura. Um vinho elegante e frutado, com aromas de cassis e pimenta preta. A passagem por barricas de carvalho francês produz notas de baunilha e de chocolate. Boa acidez com taninos balanceados e persistentes. Um vinho gastronômico e muito fácil de harmonizar.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda de 5 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha queijos cremosos, carne vermelha, carne suína e pratos temperados. Acompanhou muito bem uma fraldinha com legumes refogados em azeite e shoyu.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela WINE - Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100.



O VINHO SEM ÁLCOOL E A GASTRONOMIA FRANCESA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quando recentemente na edição 022023 do VINOTÍCIAS escrevi o artigo "ENQUANTO O CONSUMO CRESCE NO BRASIL, OS FRANCESES ESTÃO BEBENDO MENOS VINHO" - alguns leitores se surpreenderam pelo fato de que o consumo da bebida diminuiu em várias regiões do mundo, e citei particularmente a França, na medida em que o interesse aumentou no Brasil!

Um detalhe que chamou a atenção foi o que os franceses chamam de "Janeiro sem Álcool", ou "Janeiro Seco" que atinge pessoas que dirigem carros, pessoas mais jovens, mulheres grávidas ou simplesmente pessoas dispostas a passarem um mês completo sem beber álcool.

Janeiro é o período do ano que é marcado por planos e metas para a maioria das pessoas. Muitos tem preocupação com a saúde e planejam uma vida mais saudável, iniciar uma atividade física e ter uma dieta mais equilibrada. Com isso surgiu um movimento no Reino Unido chamado "Dry January" em 2013 e que já foi adotado por muitos outros países. O "Janeiro Seco" é o incentivo de não consumir bebidas alcóolicas durante todo esse mês.

O consumo de bebida alcóolica aumentou muito em todo o mundo desde o início da pandemia. Segundo a OMS, no Brasil houve um crescimento mais rápido que a média mundial, especialmente entre os mais jovens.

Ainda que o consumo de bebidas alcóolicas tenha aumentado ao longo dos últimos dois anos, o projeto "Dry January" tem efeitos no longo prazo. Uma pesquisa realizada pelo Instituto Britânico demonstrou que após a Campanha, 7 entre 10 pessoas diminuíram a ingestão de bebida alcóolica, e um quarto das pessoas que bebiam em níveis "prejudiciais" mudaram para a categoria de "baixo risco" após a Campanha.

De fato, os benefícios do "Janeiro sem Álcool" são interessantes: - 71% dos participantes relatam terem dormido melhor; 88% dos participantes economizaram o dinheiro que gastavam com a bebida e 80% dos participantes dizem que melhor controlaram seu consumo de álcool.

Além disto, os riscos profissionais são significativos uma vez que o risco de acidente de trabalho grave é multiplicado por 2 em homens que consomem pelo menos 4 copos de álcool por dia e em mulheres que consomem pelo menos 2 copos por dia. Dirigir sob a influência de álcool multiplica por 17,8 o risco de ser responsável por um acidente fatal.

Após os países anglo-saxônicos e escandinavos, a França, por sua vez, multiplica experiências gastronômicas não alcóolicas. Seja pelo Champagne Rosé Zero Álcool servido em uma loja de lingerie de luxo em Paris, ou pelos coquetéis "Virgin" feitos para o lançamento de restaurantes e hotéis da moda ... a tendência de bebidas livres de álcool ("No") ou com pouco álcool ("Low") está ganhando terreno mesmo em restaurantes estelares identificados por suas estrelas Michelin.

Esta é uma tendência que está crescendo na França depois dos países anglo-saxônicos saírem na frente adotando uma postura antiálcool.

Há uma grande variedade de coquetéis leves criados com especiarias, ervas, raízes e chás sendo servidos em Paris. E o mais interessante é que se no início desta "moda" o consumo era pequeno, com o tempo as pessoas gostaram mais desses coquetéis, os apreciaram e passaram a recomendar aos amigos. Como resultado, o consumo tem sido crescente.

Alguns dos grandes chefs franceses estão adorando criar harmonizações de pratos com vinhos livres de álcool, o que muda completamente o perfil aromático dos pratos e aumenta os meios da refeição se expressar.

Na alta gastronomia francesa, a cabeça mais estrelada no momento, Anne-Sophie Pic e sua sommelière, Argentina Paz Levinson, são pioneiras no movimento "Sem Álcool". Ela diz que quando estava grávida, era assustador ir ao restaurante e ficar na água a noite toda. Ela queria criar algo excepcional para que todos os clientes que não bebessem álcool pudessem

aproveitar sua vida social. Hoje, dela reconhece que todo mundo está começando a provar e aprovar o movimento. Em seu restaurante de três estrelas em Valence, o café quente brasileiro é servido em uma grande taça de vinho para acompanhar um belo prato de carne de veado.

Uma pergunta que não quer calar, portanto, é se o consumo de vinho está ameaçado? Diante da frustração de clientes que encontram apenas bebidas não alcóolicas na Carta de Bebidas do restaurante, os sommeliers têm elaborado harmonizações sem álcool para os pratos do cardápio, inspirados nas técnicas usadas pelos enólogos (maceração, extração de aromas). Para alguns chefs de cozinha, este é um movimento sem volta, e que terá um futuro brilhante pela frente.

Por outro lado, outros chefs tem uma visão diferente. O chef de três estrelas Guy Savoy acha que essa tendência é legítima em países que não produzem vinhos e



DRYJANUARY.FR



devem se adaptar, mas não na França. Para ele, no país dos grandes vinhos, é preferível não julgar, ele simplesmente não adota a moda!

O crítico gastronômico alemão Jörg ZippPrick, acredita que o discurso da saúde tende a considerar o álcool como algo do “diabo”, o que desencorajará o consumo de vinho. Contra este discurso, David Toutain – chef duas estrelas Michelin em Paris, se diz completamente apaixonado pelo vinho, champanhe e afirma que prefere oferecer uma opção diferente.

Se o vinho “sem álcool” é uma moda passageira, ou uma tendência que veio para ficar, é algo que o tempo mostrará o resultado. Já houve a época de auge dos vinhos rosés, que depois ficaram em ostracismo, para terem um renascimento nos últimos 10 anos. Já houve a moda do vinho alemão, do vinho Mateus Rosé, que ficaram no passado!

Uma coisa, entretanto, é certa, não perca a chance de provar uma taça de vinho, mesmo que seja sem álcool. O importante é o que sempre digo, beba vinho de maneira moderada, e desta forma não estará praticando um “Janeiro Seco”, mas um estilo saudável de vida social!!!

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 CONVIDA AO ENOTURISMO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 21/01/2022

A centenária vinícola Salton voltou às origens e inaugurou nesta semana a sua Casa di Pasto, um espaço para refeições e degustações de vinho no Caminho de Pedra, um dos pontos turísticos do Vale dos Vinhedos (RS). O espaço é uma releitura dos antigos locais onde os viajantes paravam para suas refeições e descansavam antes de seguir viagem, chamados pelos imigrantes italianos de casa di pasto. É também mais uma opção no leque crescente de atrações do enoturismo, aquele que tem como principais atrativos os vinhedos e as degustações.

“Nossa expectativa é crescer 80% durante a vindima em relação ao ano passado. Estamos em janeiro é já aumentamos nossas vendas em 40%”, afirma Diego Fabris, sócio-fundador da Wine Locals, uma plataforma online que vende experiências de enoturismo, no Rio Grande do Sul, em São Paulo e no Uruguai. Os dados mostram que não há dúvida do crescimento do enoturismo, uma atividade de lazer em local aberto, que ganhou força com a pandemia e com o maior interesse do consumidor brasileiro pelo vinho... É também um contraponto nas prateleiras de guias de iniciação ao vinho das livrarias... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-safra-convida-ao-enoturismo/>

“PORQUE LONDRES É UM DOS MELHORES LUGARES DO MUNDO PARA BEBER VINHO” - ERIC ASIMOV

NEW YORK TIMES - VINHOS - 09/01/2023

Você pode encontrar Cartas de Vinhos fantásticas em bares, bares e todos os tipos de restaurantes em quase qualquer bairro.

Qual é a maior cidade do mundo para beber vinho? A resposta é subjetiva, mas para mim se resume a dois: Nova York e Londres.

Nem está associado historicamente a uma região de vinificação, que faz parte do que os torna tão grandes. Sem o legado da produção local, ambas as cidades foram obrigadas a buscar vinhos em toda parte do mundo e, como cidades portuárias, eles tinham acesso a vinhos de onde quer que fossem feitos.

Em Londres, cidade muito mais antiga, em que a liberdade exigia discernimento de longo alcance. Os amantes de vinho precisavam julgar todo tipo de vinho por seus méritos, em vez de se especializar no que era facilmente acessível.

Os americanos têm a Grã-Bretanha para agradecer, ou culpar, pela noção de serem conhecedores de vinhos. A experiência com um coração aberto é uma coisa extraordinária. Combinado com insularidade e desdém, no entanto, dá origem a comentários esnobes e pretensiosos, que os afastam do vinho.

Eu sempre acreditei que Nova York era a melhor cidade para o vinho, mas depois de 10 dias em Londres no final de novembro, estou repensando essa convicção.

Ótimas cartas de vinhos podem ser encontradas, é claro, nos restaurantes mais caros com várias estrelas Michelin, bem como em lugares famosos como St. John e Ledbury. Mas eu pulei esses e alguns outros restaurantes com excelente reputação de vinho, como Gymkhana, um restaurante indiano em Mayfair, Sager & Wilde em Bethnal Green, os 10 Cases em Covent Garden e Planque em Haggerston.

Londres como uma cidade vinícola notável é sentida em todos os tipos de restaurantes, desde lojas e balcões a salas de jantar mais formais. Ótimo vinho está em toda parte. Aqui estão uma dúzia de lugares para encontrar um excelente rótulo... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2023/01/09/dining/drinks/london-wine.htm>

“MOLDAVIA – TERRA DE CAVALOS, CARRINHOS E NAVES ESPACIAIS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 21/01/2023

Mestres de Quis de pub, tome nota. O país com mais videiras per capita é ... Moldávia. O vinho é extremamente importante para este país, um dos mais pobres da Europa, imprensado entre a Ucrânia devastada pela guerra, com uma fatia da Transnístria ocupada pela Rússia entre os dois e a Romênia, outro importante produtor de vinhos.

Um número entre 150.000 e 200.000 moldávios trabalham no setor de vinhos e praticamente todo mundo tem pelo menos um parente que cultiva videiras e faz pelo menos um vinho caseiro. Em 2005, o vinho constituiu um quarto de todo o lucro de exportação do país. Quase todo esse vinho exportado foi para a Rússia, onde o vinho da Moldávia constituía cerca de 25% de todo o vinho consumido lá.

Mas em 2006, não desconectado do conflito sobre a Transnístria, a Rússia, identificando como isso poderia infligir mais danos, proibiu de repente importações e até vendas domésticas, de vinho da Moldávia - e de seu outro grande fornecedor de vinhos Georgia. Para ambos os países, isso foi desastroso no curto prazo, mas, a mais - o termo, reconhecidamente doloroso - proporcionou um impulso real para criar um melhor vinho que atrairá mercados mais discriminatórios. Em maio de 2006, o ministro da Defesa da Geórgia, Irakli Okruashvili, foi citado admitindo que “muitos produtores de vinhos [georgianos] exportaram vinho falsificado para a Rússia”, com a explicação de que “a Rússia é um mercado onde você pode até vender zurrapas”.

Como coloca o especialista em vinhos da Europa Oriental e a Master of Wine, Caroline Gilby, “perder o mercado russo significava que o vinho da Moldávia tinha que se reinventar”. Gilby foi para a Moldávia em 2006 como parte de um projeto financiado pela USAID para avaliar como melhorar o importante setor de vinhos do país. Em seu livro de 2018, *The Wines of Bulgária, Romênia e Moldávia*, ela escreve sobre a viagem: ‘Foi uma das piores vinícolas que eu já vi na minha vida-velhos tanques de reator de estilo soviético, adegas fedendo a vinho velho, cubas de metal com ferrugem, canos sujos espalhados pelo chão e barris com vazamentos’.

Felizmente, o país tinha muitas vantagens naturais como produtor de vinhos, apenas pouco incentivo para tirar o melhor proveito deles quando dependia de exportar vinho pasteurizado e semi-doce a granel para a Rússia. O clima é suave com verões relativamente quentes e a quantidade certa de chuva. As colinas onduladas ajudam a fornecer contraste entre as temperaturas diurna e noturna, considerado um fator na qualidade do vinho. Além disso, os vinhedos da Moldávia podem se orgulhar de duas semelhanças com a Borgonha: latitude e calcário. (Quando a indústria vinícola do país surgiu para o cenário internacional, ele se gabava de estar na mesma latitude que o Bordeaux; ele precisa atualizar e corrigir essa alegação.)

Mas a Borgonha fica a quase 1.500 milhas da Ucrânia. A vinícola da Moldávia mais proeminente, Purcari, com sede em um belo edifício de pedra no sudeste do país, fica a apenas 33 km da fronteira e o bombardeio às vezes pode ser ouvido lá. (Em sua publicidade e rotulagem, a Purcari faz menção ao ano de 1827, quando foi abençoada pelo Czar Nicholas I como a primeira vinícola no que foi então chamada de Bessarabia.)

Recentemente, provei 26 vinhos atuais fabricados pela Purcari e seu produtor associado Bostavan e eles certamente demonstram os resultados do que tem sido um investimento considerável nas vinhas e adegas da Moldávia. São vinhos bem-feitos, por qualquer medida, e abrangem uma gama particularmente desenvolvida e inteligente chamada Academia amadurecida em ânforas de argila enviadas da Itália, embora, no momento, pareçam estar disponíveis apenas na Moldávia, Romênia e República Tcheca. Atualmente, as uvas incluem as variedades internacionais que antes eram tão elegantes e uma variedade de especialidades locais que estão sem dúvida em um idioma mais contemporâneo.

De fato, havia uma uva de vinho branco, Viorica, que era bastante nova para mim e isso nem sequer aparece em nosso compêndio de 1.368 variedades responsáveis por vinhos disponíveis comercialmente como uvas de vinho.....

Os produtores de uvas da Moldávia têm sido particularmente ativos desde que o país está tão interessado em se distinguir de seu vizinho ocidental muito maior que é a Romênia.

A Moldávia tem uma alegação justa de ser o local de nascimento da Festească Albă e Festească Neagră, uvas amplamente cultivadas na Romênia e cresce as uvas romenas Festească Regală e Babească Neagră, conhecidas na Moldávia como Rară Neagră... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/moldova-land-horses-carts-and-spaceships>

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.



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

FOCO – GRUNER VELTLINER ELEGANTE ESTÁ DE VOLTA

O Gruner Veltliner é, sem dúvida, a variedade austríaca de vinhos brancos da excelência. Isso nem sempre foi assim. A marcha triunfal do antigo cruzamento de Traminer e a variedade de St. Georgen, que só foi descoberta e nomeada em 2000, só começou após o final da Segunda Guerra Mundial. Hoje, o Gruner Veltliner ocupa quase exatamente um terço de toda a área da vinha na Áustria.

O sucesso tem muitos motivos. O Gruner Veltliner não é apenas lucrativo, mas também relativamente fácil de cuidar e bastante flexível quando se trata do local. Os resultados são correspondentemente variados: de uma bebida simples e saborosa até o desenvolvimento capaz de guarda, tudo pode ser encontrado. Os vinhos podem ser magros ou gordos e complicados, leves e saborosos, elegantes e complexos ou poderosos, secos e cada vez mais doces. Os nobres da classe superior são raros, mas existem.

Uma das grandes vantagens do Veltliner é que vinhos ainda mais simples e baratos podem dar um grande prazer.

Quanto a classe superior, os vinhos existem, mas produção é dividida em dois estilos: um se concentra principalmente na elegância, requinte e álcool bastante moderado. O outro em vez de potência e abundância, pelas quais você também pode distinguir entre os vinhos que permanecem secos, ácidos e firmes e ainda têm requinte, e aqueles em que derretem em fruta exuberante e mais uma certa doçura em suporte para o primeiro plano.

Pretendido ou não, especialmente com as amostras particularmente poderosas, algumas gramas de açúcar residual estão frequentemente envolvidas, e geralmente também são claros nesse contexto. Uma taça geralmente é farta e o suficiente.

Não é de admirar que a facção dos vinhos elegantes esteja cada vez mais em foco. Não é tão fácil criar vinhos da Veltliner expressivos, profundos, de camadas múltiplas e ao mesmo tempo moderado em álcool. A variedade tende a uma certa diminuição da intensidade da fruta de qualquer maneira, e o relacionamento com o Traminer também é expresso em uma tendência a mais graus de açúcar, especialmente em rendimentos reduzidos.

Mas eles são um pré-requisito para Veltliners de alta qualidade. Os mais admiráveis são os resultados de muitos produtores desse estilo, que conseguem combinar sabor fresco, precisão e consistentemente ácido sem frutos expansivos com profundidade, substância e complexidade... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/im-fokus-gruener-veltliner-die-eleganten-kommen?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_03&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 19/01/2023)

DIMINUIR O CONSUMO DE ÁLCOOL INVÊS DE “JANEIRO SECO” CRESCE NA INTERNET

Em vez de se abster completamente do álcool apenas em um mês, as pessoas devem consumir mais consciente e menos álcool ao longo do ano. Essa é a principal preocupação de uma tendência que atualmente está assumindo as mídias sociais. “O” estilo de vida sem álcool “não é para parar o álcool, mas estar mais consciente da quantidade que você consome. Envolve beber com moderação, desenvolver um relacionamento mais saudável e equilibrado com o álcool e a mudança de nossas opiniões sobre a cultura de bebida”, explica a Dra. Catherine Carney de Delamere Private Rehab Clinic no Reino Unido. “No ano passado, vimos uma tendência crescente em adultos adotando uma abordagem mais positiva ao consumo de álcool. Mais e mais pessoas estão procurando maneiras de mudar seu comportamento de beber”, continuou o Dr. Carney.

A mídia social, especialmente a plataforma Tiktok, que é muito popular entre os jovens, desempenhou um papel significativo nesse desenvolvimento. Sob as hashtags de Tiktok “estilo de vida sem álcool” e “sóbrio curioso”, inúmeras postagens podem ser encontradas descrevendo como desfrutar de álcool com mais consciência. A Tiktoker Hana Elson cunhou o termo para esse movimento. Ela administra uma página do Tiktok dedicada à tendência. “Pequenas mudanças nos hábitos levam a grandes resultados e criam um novo estilo de vida”, explica Elson.

Vedant Pradeep, CEO e cofundador do aplicativo de redução de álcool, disse que “Janeiro sem álcool” é uma meta mais realista do que “Janeiro seco”. Em última análise, isso facilita “ficar” mais fácil de manter “. Um estudo de 2021 descobriu que a participação de ‘Janeiro Seco’ levou a mais consumo de álcool na linha porque, de acordo com Pradeep, “as pessoas se sentem mais livres para beber excessivamente em outras épocas do ano”. Aqueles que não

se abstêm completamente do álcool durante 'Janeiro sem álcool' acharão que é mais fácil continuar a tendência além do primeiro mês do ano, aumentando a probabilidade de cumprir seus objetivos sem álcool"... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/faq/weinservice-und-genuss/wo-stehen-weinglas-und-wasserglas-auf-dem-tisch?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_02&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS- 20/01/2023)

COSA NOSTRA (MÁFIA SICILIANA) TRIPLICA O PREÇO DAS UVAS

Os Carabineiros da Sicília descobriram uma rede da Cosa Nostra (Máfia) na província de Agrigento envolvida na extorsão de produtores de vinho. A operação "Condor" levou à prisão de dez pessoas. Os membros do clã nem sequer pagaram aos "viticultores" os custos de produção das uvas para revendê-las depois por três vezes o preço. A Organização de Proteção ao Consumidor Codacons Sicília e a Associação Anti-Máfia "Cittadini Senza Paura Contro Tutte Le Mafie", disse que a máfia estava controlando a venda de uvas há anos. A maior associação de agricultores italianos, Coldiretti, também alerta contra a criminalização da agricultura por estruturas da máfia. Destroi o mercado livre e oprime os agricultores honestos. O Observatório Agromáfia italiano estima os lucros dos clãs em mais de 24,5 bilhões de euros anualmente.

A máfia não apenas apreende grandes setores da indústria de alimentos agro e os lucros obtidos, aproveitando a crise causada pela pandemia e pela crise energética. Também afeta a qualidade e a segurança dos produtos, que indiretamente têm o efeito de danificar seriamente a imagem dos produtos italianos e o valor da marca "Made in Italy". Os criminosos são acusados de roubo de equipamentos agrícolas e meios, extorsão, danos às culturas, usura, abate ilegal, além de fraude contra a União Europeia, incluindo o controle de supermercados e redes de restaurantes... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/cosa-nostra-triples-the-price-of-grapes-in-sicily-police-arrest-ten-suspected-clan-members-of-the-agricultural-mafia?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_03&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 20/01/2023)