



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“EU DEGUSTEI UM VINHO FALSIFICADO” - POR SUZANA BARELLI



08



08

“ATRIBUTOS DAS VINHAS VELHAS ” - POR JORGE LUCKI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 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 foram adiadas e parte com degustações on-line), 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 - \$\$\$\$\$

UVVA CHARDONNAY MICROLOTE 2021 - CHAPADA DIAMANTINA – BAHIA – BRASIL

A degustação de vinhos da Vinícola UVVA me surpreendeu, e este Chardonnay brilhou como um diamante! A vinícola UVVA tem o espírito desbravador da Família Borré, que fincou raízes na Chapada Diamantina nos anos 1980. Mantendo o elo entre tradição e inovação e atento à riqueza natural e simbólica da região, o projeto tornou-se pioneiro ao ousar produzir vinhos de alta gama em um terroir singular.

Composição de Uvas: 100% Chardonnay. Uvas colhidas a mão no vinhedo localizado a 1.150 metros acima do nível do mar, com microclima tropical de altitude. O desengace é realizado por tecnologia de oscilação, visando os mínimos impactos no desprendimento das bagas e por consequência evitando possíveis oxidações prematuras. Após o desengace as bagas passam por uma seleção manual antes de seguirem por gravidade para a prensa e para os tanques de fermentação

Notas de Degustação: Amarelo claro, límpido e brilhante. No nariz mostra aromas de pêsego, frutas tropicais e especiaria doce de baunilha e tostado sutil. O paladar repete o perfil aromático. Um vinho equilibrado em acidez e álcool, com textura rica e cremosa, entregando sabores de frutas maduras. O estágio em barricas de carvalho francês e o envelhecimento “sur lie” (com as borras), resultam uma complexidade aromática em perfeita harmonia com notas complexas e elegantes.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados. Guarde por até 4 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar peixes assados e grelhados, aves, frutos do mar com molhos leves, ostras in natura, massas e risotos com molhos leves.

Serviço: servir entre 8 e 10°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Pode ser comprado pelo Site: <https://vinicolauvva.com.br/product/microlote-chardonnay/>



CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a escrever sobre a vitivinicultura baiana, em especial sobre a Chapada Diamantina, vale a pena esclarecer a algumas dúvidas de leitores do Vinotícias sobre os tipos de vitivinicultura no mundo do vinho.

Pode-se dizer que o Brasil é um dos países com maior diversidade e tipos de viticultura, associadas a diferentes condições climáticas (do temperado ao tropical), solos e manejos da videira, resultando em ciclos de produção específicos conforme a região. Atualmente no país estão sendo produzidos comercialmente vinhos em três macro condições distintas, em função das diferentes condições climáticas, decorrentes da geografia e do manejo da videira, apresentando qualidades e tipicidades diferenciadas, cujos tipos de viticultura podem ser caracterizados como:

a) VITICULTURA TRADICIONAL. Neste tipo de viticultura, temos seja no Velho ou no Novo Mundo, apenas uma colheita por ano, sempre no verão, onde são produzidos os “vinhos da viticultura tradicional”. No Brasil, esta viticultura é o padrão há mais de 100 anos em regiões de clima temperado ou subtropical, ambos úmidos, nos Estados do Sul (RS, SC e PR), assim como há décadas em clima subtropical úmido, nos Estados do Sudeste (MG, SP e ES), em altitudes que vão dos 50 aos 1.400 m.

Nesta viticultura, é realizada uma poda da videira e uma colheita de uvas por ano. Esta viticultura normalmente é realizada sem o emprego de irrigação, devido à distribuição de chuvas ao longo de todos os meses do ano. Os biomas predominantes são o Pampa, a Mata Atlântica e o Cerrado. Na Serra Gaúcha, as primeiras Indicações Geográficas (IG) foram desenvolvidas e implementadas, sendo em seguida desenvolvidas outras IGs nas regiões Sul e Nordeste do Brasil

b) VITICULTURA TROPICAL. Em regiões de clima tropical semiárido, cujas altitudes variam entre 50 e 400 m. Nestas condições, geralmente ocorrem duas podas e duas colheitas por ano, cujas uvas são destinadas à elaboração dos chamados “vinhos tropicais” e também de sucos, em qualquer período, através do escalonamento das parcelas do vinhedo.

O exemplo mais marcante desta viticultura é a praticada no Vale do Submédio São Francisco, no polo Petrolina-PE/Juazeiro-BA, onde a videira vem sendo cultivada desde as décadas de 70-80 do séc. XX, e em 2022 obteve sua própria IP (Indicação de Procedência).

Novos projetos estão sendo implantados desde 2020 no Estado de Alagoas, no Baixo São Francisco, nos municípios de Piranhas e Traipu – AL, também em condições de clima tropical semiárido, entre 50 e 300 m de altitude.

O que difere esta viticultura tropical da viticultura tradicional é o regime térmico e o uso da irrigação ao longo do ano, possibilitando à videira produzir de forma contínua. O bioma Caatinga, caracterizada pela presença abundante de cactáceas e espécies arbóreas adaptadas ao clima quente e seco.

c) VITICULTURA DE INVERNO. É mais recente técnica de cultivo de videiras, iniciada nos anos 2000, com a qual são produzidos os chamados “Vinhos de Inverno”. Implantada em regiões de clima subtropical de altitude e tropical e altitude, próximo ou acima dos 1.000 m acima do nível do mar, onde tradicionalmente é realizado o plantio de café.

Teve início no sul de MG e norte de SP, tendo-se expandido para regiões de outros Estados como GO, MS, DF e RJ e até centro da BA, na Chapada Diamantina, em Morro do Chapéu e Mucugê.

Esta viticultura caracteriza-se por ter dois ciclos vitícolas e uma colheita por ano. Para isto, são realizadas duas podas da videira por ano, sendo uma de formação e uma segunda de produção, com apenas uma colheita anual, no inverno (período mais seco). É conhecida como Técnica da Dupla Poda ou Poda Invertida produzindo brancos e tintos tranquilos, bem como espumantes naturais, que têm impulsionado o comércio nos últimos anos.

Nestas condições, as videiras são podadas no mês de agosto, como na viticultura tradicional, sendo realizada uma poda curta de formação de ramos (1ª poda), deixando-se nas plantas apenas esporões com uma gema. Os cachos, normalmente, são eliminados em outubro e novembro. Na sequência, a poda de janeiro e fevereiro é a segunda poda, neste caso, “de produção” (2ª poda) quando também é aplicada a cianamida hidrogenada, para quebrar a dormência das gemas e iniciar uma nova brotação, garantindo



a uniformidade da produção.

Desta forma evita-se a colheita em meses tradicionalmente chuvosos, e ela ocorre entre os meses de junho a agosto, em pleno inverno, dependendo das diferentes variedades (entre precoces, intermediárias ou tardias). A partir da combinação entre altitude elevada e época do ano (inverno), pode-se maturar e colher uvas em períodos de estiagem, com baixa ou praticamente nenhuma chuva. Nestas regiões ocorrem dias quentes e noites frias, proporcionando às videiras um desenvolvimento fisiológico particular, criando uvas saudáveis, com uma maturação mais lenta e manutenção da acidez (menor atividade respiratória das uvas), além de acúmulo de polifenóis e compostos voláteis (aromas e seus precursores). Neste período de colheita, ocorrem temperaturas variando entre 4-8 °C para as mínimas na madrugada, até 22-26 °C durante a tarde, para as máximas.

Neste caso, o bioma predominante é o Cerrado, caracterizado pela presença de uma vegetação adaptada à restrição de água durante os meses de seca, com arbustos e árvores com galhos retorcidos e presença de casca grossa.

As viticulturas “Tropical” e de “Inverno”, constituem novas alternativas de produção, com tipos e estilos de vinhos particulares, com qualidade e identidade. Estas novas viticulturas constituem-se em desafios tecnológicos à tradição, e colocam o Brasil como um país destaque em inovação vitivinícola. Neste aspecto, o Brasil é o único país do mundo onde podem ser observadas estas três viticulturas, e conseqüentemente, diversificam a geografia da produção nacional e mundial de vinhos.

Uma vez entendido os três tipos de viticultura passamos as visitas das vinícolas da Chapada Diamantina e as notas de degustações dos vinhos. A Chapada Diamantina é uma região montanhosa brasileira no estado da Bahia, conhecida por suas belas paisagens, cachoeiras, grutas, piscinas naturais, café de ótima qualidade, ecoturismo e agora iniciante em enoturismo.



VINÍCOLA UVVA – localizada na região de Mucugê, tem uma instalação digna de respeito. Com uma arquitetura contemporânea, integrada com a paisagem local, com um vinhedo de 52 hectares cercado pelo deslumbrante panorama da Serra do Sincorá. Uma cadeia de montanhas, que se impõe na paisagem como importante sítio geológico, que possui uma extensão de 80 km e chega a alcançar 2000 metros de altitude, formando vales e cânions. Mucugê, município cortado pelo Rio Paraguaçu que fica a cerca de 450 quilômetros da capital Salvador, se revelou o lugar ideal para a Vinícola UVVA fincar suas raízes. O solo classificado como Franco-Argilo-Arenoso, carrega inúmeras camadas de arenitos, conglomerados e calcários, resultantes de depósitos sedimentares primitivos. Sua profundidade permite uma excelente drenagem, propiciando um perfeito desenvolvimento das raízes, permitindo-as que busquem nutrientes em camadas mais profundas do solo, fator que contribui para a complexidade dos vinhos.

A edificação impressionante foi projetada pela arquiteta Vanja Hertcert, que já desenvolveu vinícolas no Vale dos Vinhedos e Bento Gonçalves, como a Larentis, Luiz Argenta e Guaspari entre outras.

A vinícola é comandada por Fabiano Borré, integrante da terceira geração da família de gaúchos que chegou à Chapada Diamantina em 1984 em busca de novas terras. Em 2012 a família iniciou o projeto da Vinícola UVVA com o plantio de uvas na Chapada Diamantina.

Localizada a 1150 metros acima do mar, amplitude térmica de até 20°C no mesmo dia, períodos de estiagem acompanhados de dias quentes e noites frias, além de solo franco-argilo-arenoso, a região de Mucugê surpreendeu os produtores com terroir único. A vinícola adotou o termo “cepas diamantinas” para classificar o seu processo, que conta com dupla poda e direciona a colheita para o momento ideal.

A vinícola produz vinhos a partir das uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, de larga produção comercial e também microlotes especiais. O objetivo é criar vinhos diferenciados, complexos e de guarda, que ficarão melhores após alguns anos.

Além da edificação moderna, quem chama a atenção é o vinhedo em formato circular aos pés da Serra do Sincorá, inspirado no sistema de pivô. Os vinhos têm assinatura do enólogo Marcelo Pretroli, responsável pela produção.

A vinícola oferece uma variedade de estilos de vinhos, desde tintos encorpados até brancos frescos e leves. Além disso, eles também oferecem vinhos selecionados que foram premiados em concursos nacionais e internacionais.

Durante a visita na Vinícola UVVA, degustamos os seguintes vinhos:

1)- Sauvignon Blanc 2020 – 12,7% de álcool – um branco límpido e bem claro com aromas cítricos, harmonioso, equilibrado e com personalidade. Um vinho bem vivo ideal para as temperaturas quentes do verão. Temperatura sugerida para serviço de 8 a 10° C, fazendo boa companhia para frutos de mar, peixes e carnes brancas.



2)- Chardonnay Microlote 2021 – 12,5% - vinificado “sur lie”, ou seja, em contato com suas borras, com passagem por barrica de carvalho que dá um toque sutil de especiaria doce de baunilha. Um vinho elegante, complexo, untuoso e com perfil gastronômico. Temperatura sugerida para serviço de 8 a 10° C, fazendo também boa companhia para frutos de mar, peixes e carnes brancas. Aqui valem também as massas com frutos do mar, risotos e queijos de casca com mofo branco.

3)- Cordel 2019 – 13,6% – um blend com 65% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot e 15% Malbec, criando um belo corte bordalês. Um tinto leve, aromático e agradável, com bom frescor e notas aromáticas de frutas escuras. O vinho é amadurecido por nove meses em barricas de carvalho, o que realça sua complexidade aromática, incluindo notas das frutas escuras, como a ameixa, especiarias e um toque de chocolate amargo. O paladar mostra taninos macios e uma acidez que está em perfeito equilíbrio com o vinho. Temperatura sugerida para serviço de 16 a 18° C. Potencial de guarda de 7 anos. Combina com carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate, cogumelos, queijos maduros e embutidos.

4)- Diamã 2020 – 12,5% – um blend de 36% Cabernet Sauvignon, 26% Cabernet Franc, 23% Malbec, 12% Merlot e 3% de Petit Verdot, novamente um típico corte bordalês. Um tinto elegante, que combina a bela maturação das frutas (como a banana madura, frutas escuras compotadas), chocolate amargo, com elegância trazida pelos 12 meses de estágio em carvalho

francês de primeiro uso. Temperatura sugerida para consumo de 16 a 18 ° C. Potencial de guarda de 9 anos. Combina com carnes vermelhas grelhadas, cordeiro em molho de hortelã, risoto de cogumelos, queijos maduros e embutidos.

Quem visitar a UVVA terá a oportunidade de conferir a exposição “O Tempo Espelhado”, que reúne obras assinadas por Marcos Zacariades, artista visual baiano radicado na vizinha Ipatu.

A proposta da Galeria de Arte na vinícola UVVA é oferecer, literalmente, uma imersão na arte. A mostra está montada no interior da cave da vinícola, espaço nobre localizado abaixo do nível do solo, onde os vinhos estagiam em barricas antes de serem engarrafados. O local foi adaptado e ganhou uma nova atmosfera para abraçar cerca de 20 obras, entre esculturas, instalações, vídeos e assemblagens, algumas com dimensões que passam dos quatro metros. Dividida em vários ambientes, a exposição sugere um fluxo que potencializa as sensações provocadas por cada obra.

A UVVA não é a única vinícola da Chapada Diamantina, mas a primeira na região de Mucugê. Outras vinícolas da Chapada Diamantina são a Reconvexo, uma vinícola onde você se sente como na casa de um amigo, onde se degusta os aromas e sabores da Chapada Diamantina em meio a um “Wine Garden”. Visitamos também a Vinícola Santa Maria e a Vaz – Vinhas do Morro ambas na região de Morro do Chapéu. A Vaz tem diversos rótulos no mercado, entre eles os vinhos Ferro Doido Malbec, Agreste Syrah, Vaz Viogner, Vaz Rose, além de espumantes brut e rosé. Estas vinícolas serão nosso assunto na próxima semana!!!



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).

Links uteis: <https://www.embrapa.br/xxi-ciencia-para-a-vida/busca-de-noticias/-/noticia/24428160/vinhos-tropicais-um-desafio-a-tradicao> | <https://www.bahia.ba.gov.br/2022/11/destaques/b1-destaque-sem-foto/estado-da-bahia-recebe-selo-de-reconhecimento-e-e-pioneiro-em-indicacao-geografica-de-vinhos-tropicais/> | <https://vaocubo.com/2020/04/13/terroirbaiano/>

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

“EU DEGUSTEI UM VINHO FALSIFICADO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 02/09/2023

Hoje condenado e expulso dos Estados Unidos, o indonésio Rudy Kurniawan ficou conhecido como o maior falsificador de vinhos. Ousado como poucos, ele enganou muita gente importante no início dos anos 2000 e ganhou dinheiro colocando vinhos falsos em garrafas renomadas, até ser descoberto em 2013, em uma saga que lembra novelas policiais - a história rendeu até o documentário Sour Grapes, disponível na Netflix.

Pelo menos uma dessas garrafas veio parar no Brasil, como suspeita Pedro de Aguiar, diretor da casa de leilões Dedalo. E não foi qualquer garrafa, mas um La Tâche, um dos grandes tintos da Domaine de La Romanée-Conti (DRC), da safra de 1971. A garrafa foi aberta nesta semana, em um almoço entre amigos, em São Paulo. Para surpresa (ou encanto) dos seis presentes (eu fui um deles), o vinho estava perfeito. Sem dúvida tínhamos na taça um grande borgonha da década de 1970.

A história começou quando Aguiar recebeu um lote de vinhos para ser leiloadado, cinco anos atrás. O cliente havia adquirido a garrafa em um leilão na Zachys, em Nova York, e tinha o catálogo e todos os documentos da compra. Mas na análise do rótulo, feita pelo especialista Jorge Lucki, que é consultor da Dedalo, foram encontrados alguns indícios de falsificação.

A primeira é que na safra de 1971 o nome La Tache ainda não tinha o acento circunflexo na letra “a”. Havia até a possibilidade de o vinho ter... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/eu-degustei-um-vinho-falsificado/>

“ATRIBUTOS DAS VINHAS VELHAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 01/09/2023

Elas podem ajudar a mitigar os efeitos das mudanças climáticas.

É época de vindima no hemisfério Norte e a safra deste ano está sendo marcada (novamente) pelas altas temperaturas. As mudanças climáticas estão levando a um aumento na frequência e intensidade das ondas de calor em muitas regiões vinícolas, que se somam a outros eventos extremos como secas — a escassez de água tende a estressar as plantas —, chuvas intensas e geadas tardias, fenômenos que tendem a causar danos significativos às uvas e afetar inexoravelmente a qualidade dos vinhos.

O aquecimento global está desafiando e obrigando os produtores a se adaptar as atuais condições climáticas (e as futuras) e a repensar as práticas de gestão e técnicas de cultivo e produção de vinho (manejo das vinhas, com novas formas de condução, experimentação e de avaliação de novas variedades de uvas). Se isso é possível de garantir a sustentabilidade do grosso da indústria vinícola no longo prazo, no segmento dos vinhos finos, os “fine wines”, uma necessidade mais premente é preservar o patrimônio de vinhedos mais antigos.

“Vinhas velhas” (“Vielles Vignes” em francês, “old vines” em inglês, “viñas viejas” em espanhol, “vecchie vigne” em italiano) é o termo atribuído a parreiras cuja idade avançada faz com que elas tenham tido tempo para se adaptar ao local e ter um sistema radicular bem desenvolvido, que possibilita extrair melhor os recursos minerais e hídricos do solo e permite superar de maneira menos traumáticas as condições adversas, caso de extremos de temperatura ou de água (seca ou chuva) além de controlar o crescimento dos ramos e da folhagem, resultando numa maturação mais homogênea dos cachos. É o que propicia vinhos mais ricos e equilibrados.

Parreiras para lá de 80 anos, atarracadas – o adjetivo parrudo não é por acaso – como tronco espesso e braços retorcidos, são ponto em comum de grandes rótulos mundo afora, como o australiano Hill of Grace, o californiano Ridge Lytton Springs, o argentino Noemia, os espanhóis Pingus e L’Ermita, o português Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa, italianos da Puglia e do Etna, na Sicília são a essência das parcelas que servem de base para compor os premiers grands crus classes de Bordeaux, assim como a rara cuvée Vieilles Vignes Françaises, da Maison Bollinger, em Champagne.

Nem sempre, ... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/a-saga-dos-vinhos-supertoscans-na-italia.ghtml>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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

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

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil km², que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

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

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

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

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

UMA COLHEITA “TÓRRIDA” EM BORDEAUX

Em Bordeaux, a colheita de 2023 começou sob uma temperatura “quente” que força os trabalhadores na colheita a se adaptarem.

A partir das 7:00 da manhã, quando termômetro marcou 21 graus de temperatura durante a noite, cerca de cinquenta trabalhadores sazonais foram destacados nas vinhas do Chateau de Sours. Chapéus, bonés, lenços, capuzes, protetor solar, foram usados para se proteger do sol.

“Todo mundo tem suas tesouras? Tomem cuidado com seus capuzes, não machuquem ninguém”, diz José Héraudeau, líder da equipe. “Será muito quente. Portanto, se você sentir o menor desconforto, venha imediatamente ver o gerente”, acrescentava o funcionário que controlava as performances dos trabalhadores no vinhedo.

Sébastien Jacquey, diretor do Château de Sours, explica à AFP que eles fortaleceram as equipes e adaptaram os horários da colheita ao clima quente: seis horas por dia em vez de oito e durante as horas menos quentes. Paralelamente, o tempo está acabando: é necessário colher as uvas antes que o grau de álcool aumente demais para tornar o Crémant, um vinho espumante que representa 30% da produção dessa área de 65 hectares, de propriedade desde 2015 do bilionário chinês Jack MA, ex-líder da gigante do comércio eletrônico do Alibaba.

Sébastien Jacquey cuida dos gestos certos: “Sabendo como descansar após a colheita, bem hidratado, protegido com bonés, protetor solar, e conversando um com o outro se não nos sentirmos bem”, ele explica... Leia mais em: <https://www.larvf.com/une-vendange-torride-dans-le-bordelais,4837546.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf - 22/08/2023)

APENAS 3 DOS 25 VINHOS MAIS CAROS NÃO SÃO DA FRANÇA

Vinhos mais caros de 2023: Borgonha continua a dominar. A plataforma mundial de comércio de vinhos finos Liv-ex (London International Vintners Exchange) publicou a sua classificação dos vinhos mais caros comercializados. O domínio absoluto da França no mercado de vinhos finos continua. Apenas dez dos 50 vinhos mais caros não vêm da França, e apenas um vinho não francês conseguiu se estabelecer no top 10: o Cabernet Sauvignon de Screaming Eagle, na Califórnia.

Os três primeiros lugares são ocupados por Domaine de la Romanée-Conti, em quinto lugar segue Petrus, o primeiro Bordeaux, em oitavo lugar Screaming Eagle, em décimo lugar Jacques Selosse Millésime, o primeiro Champagne.

O vinho mais caro é o Romanée-Conti Grand Cru com um preço médio de 274.000 euros por caixa de 12. Uma caixa do segundo classificado La Tâche Grand Cru da mesma adega custa 77.000 euros, do Richebourg Grand Cru 60.000 euros. Cerca de 38.000 euros foram pagos por uma caixa de Screaming Eagle.

A classificação Liv-ex é publicada a cada dois anos. Utiliza os preços para criar uma hierarquia dos vinhos líderes no mercado secundário. Para que isso aconteça, um certo número mínimo de transações deve ocorrer. Isto significa que uma colheita de uma marca muito rara, que só foi comercializada uma vez a um preço muito elevado, não é suficiente para ser incluída na classificação... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/liv-ex-most-expensive-wines-2023-burgundy-continues-to-dominate-only-three-of-the-most-expensive-top-25-not-from-france?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_35&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 01/09/2023)

CALOR, GRANIZO E 5.000 TRABALHADORES FALTANTES PARA FAZER A COLHEITA

A colheita mais difícil na região do Prosecco em 40 anos. A safra 2023 é considerada particularmente desafiadora na área de cultivo do Prosecco, não apenas por causa das ondas de calor e das tempestades de granizo. Segundo reportagem do diário La Repubblica, ainda faltam entre 3.000 e 5.000 trabalhadores para poder colher as uvas a tempo e não deixá-las penduradas na videira por mais tempo do que o necessário. O enólogo Sandro Bottega já fala da “colheita mais difícil de que me lembro nos últimos 40 anos”.

Mas a falta de pessoal provavelmente não se deve apenas ao difícil e exaustivo trabalho nas vinhas, especialmente nas encostas íngremes de Conegliano-Valdobbiadene. Como disse ao jornal um representante sindical, os trabalhadores agrícolas ganham em média “entre 6,50 euros e sete euros por hora. No entanto, o salário deveria ser de dez a onze euros por hora”. Os baixos salários apenas para o trabalho sazonal e o trabalho não declarado levaram muitos trabalhadores a migrar para os setores mais bem pagos da construção e dos transportes.

Embora o governo de Roma tivesse aprovado quotas de imigração mais elevadas, parece não haver trabalhadores estrangeiros suficientes para compensar a escassez de trabalhadores sazonais nacionais. Os enólogos alertam que os problemas podem afetar a quantidade e a qualidade do Prosecco desta safra. Na região de Conegliano-Valdobbiadene, a colheita terá início em meados de setembro... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/most-difficult-harvest-in-the-prosecco-region-for-40-years-heat-hail-and-5-000-missing-harvest-workers?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_35&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 31/08/2023)