



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AS OUTRAS UVAS ARGENTINAS E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AS OUTRAS UVAS ARGENTINAS E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"QUEM SERÁ O MELHOR SOMMELIER DO MUNDO?" - POR SUZANA BARELLI



07



10

**"BORDEAUX 2019 - MELHOR DE SEMPRE?"
- POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 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!

SOPHENIA ESTATE RESERVA CHARDONNAY 2020 GUALTALLARY – MENDOZA - ARGENTINA

A Finca Sopenia tem ao seu lado, além da localização invejável de seus vinhedos – aos pés da Cordilheira dos Andes – a expertise de um dos maiores nomes da vitivinicultura do país, Roberto Luka, incansável embaixador dos vinhos argentinos, ex-presidente da Wines of Argentina, principal órgão à frente da exportação de vinhos do país. Ao lado de Gustavo Benvenuto, Luka produz alguns dos melhores vinhos da região, com altíssimas pontuações e excelente relação qualidade x preço. A Finca SOPHENIA é uma estate winery familiar pioneira no cultivo de uvas de qualidade em um dos terroirs mais importantes da Argentina: Gualtallary. Nascida a partir de uma relação de amizade e do entusiasmo por criar os melhores vinhos, desde 2003 a Finca Sopenia elabora vinhos de primeira classe, levando a 25 mercados do mundo o caráter de seus vinhedos aos pés da Cordilheira dos Andes. O nascimento da Finca Sopenia começou em 1997, quando Roberto Luka, que nessa época estava à frente de uma vinícola de Mendoza, e decidiu impulsionar um projeto vitivinícola junto ao seu melhor amigo. A primeira decisão da dupla foi apostar por algo diferente e o instinto empreendedor os levou a Gualtallary, uma região de Tupungato, no Valle de Uco, que bem poucos conheciam e onde desenvolver um vinhedo parecia uma verdadeira loucura.

Uvas: 100% Chardonnay

Notas de Degustação: Vinho de cor amarela bem clara, cristalino. Os aromas de boa intensidade revelam notas de frutas brancas maduras, como pêsegos, abacaxi e frutas tropicais, bem como toques de baunilha, já que 25% do vinho passa por carvalho durante 6 meses. Com bom corpo, mostra equilíbrio entre acidez e untuosidade, notas minerais, repete o perfil aromático no paladar e tem um toque sutil floral.

Reconhecimentos de Críticos: 92 Pontos de James Suckling.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 1 ano, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha saladas, carnes brancas grelhadas, preparações à base de pescados, frutos do mar, massas com molho branco e queijos de capa branca, como brie. Vai bem com aperitivos ou simplesmente para bebericar. Acompanhou muito bem uma mussarela de búfala envolvida em presunto serrano com um toque de mel.

Serviço: servir entre 8 e 10°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro, Belo Horizonte - MG, 30110-929. Tel.: (31) 3889-9405.



SIGNATURE RESERVA CASA GERALDO CABERNET FRANC 2021 – COLHEITA DE INVERNO - SERRA DA MANTIQUEIRA/ MINAS GERAIS - BRASIL

A Vinícola Casa Geraldo está situada na cidade de Andradas, na Serra da Mantiqueira, no sul de Minas. A vinícola fica aos cuidados de uma família tradicional que cuida de todo o processo de produção e distribuição com carinho, fazendo com que todos os detalhes sejam pensados para garantir tanto a qualidade dos produtos, como a satisfação dos clientes. Eles estão no mercado há mais de 30 anos e produzem aproximadamente 3 milhões de litros por ano. Os vinhos da Linha Colheita de Inverno são produzidos seguindo a técnica de dupla poda, onde altera-se o ciclo da videira, alcançando níveis de maturação mais elevados para colheita no inverno da Serra da Mantiqueira. O Terroir Sul Mineiro, de solo seco, dias ensolarados e noites frias apresenta condições ideais de clima para produção de uvas maduras e saudáveis, obtendo vinhos que surpreendem por sua originalidade. Este Cabernet Franc de Colheita de Inverno mostra que o potencial do Sul de Minas vai muito além da Syrah. A semelhança de clima onde a Cabernet Franc nasceu (sul da França) e (Sul de Minas) - ambos com clima quente e um inverno ameno seco - foi fundamental para a decisão do enólogo em produzir esse vinho. Com a boa adaptação em dupla poda, foi possível uma plena maturação fenólica dos frutos.

Uvas: 100% Cabernet Franc.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi escuro. Os aromas de boa intensidade revelam notas de frutas vermelhas maduras como framboesas e groselhas, com toques sutis de chocolate e algo floral. O paladar é fresco, com boa complexidade e equilíbrio, com corpo leve a médio. A textura do vinho é deliciosa, taninos macios e o final de boca é bem agradável.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 8 anos, desde que seja mantido em condições adequadas. Se você preferir frutas vermelhas nos aromas e sabores, beba nos próximos 3 anos.

Notas de Harmonização: Acompanha saladas, frutos do mar, peixe e cozinha asiática. Vai bem com aperitivos ou simplesmente para bebericar. Acompanhou muito bem um queijo coalho envolvido em presunto serrano com um toque de mel.

Serviço: servir entre 16 e 18°C

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – CASA GERALDO VINHOS FINOS BH - Av. do Contorno, 7060 - Loja 2 - Lourdes, Belo Horizonte - MG, 30110-048. Tel.: (31) 3223-7328.



AS OUTRAS UVAS ARGENTINAS E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Preparando as malas para uma viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, durante o próximo mês de março, escrevemos na semana passada sobre a Malbec, a uva emblema da Argentina.

Mas o universo de vinhos e castas vai muito além desta uva. Além da Malbec, muitas outras uvas são cultivadas na Argentina e dão origem a ótimos vinhos. As tintas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Merlot, Pinot Noir e Syrah, por exemplo, e as brancas Torrontés, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

Como já escrito no artigo anterior, as primeiras uvas finas, da espécie *Vitis Vinifera*, desembarcaram na Argentina durante o século XVIII. O agrônomo francês Michel Aimé Pouget, que já havia empreendido um importante trabalho na estruturação da viticultura do Chile, foi o responsável por levar as primeiras mudas de variedades francesas para a Argentina, como Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir.

O desenvolvimento da indústria do vinho teve um grande impulso com a expansão da Ferrovia Transandina à região de Mendoza, no ano de 1885, uma vez que a ferrovia permitiu que os vinhos de Mendoza fossem mais rapidamente transportados até a capital Buenos Aires e dali distribuídos para o resto do país.

Assim, a produção de vinhos na Argentina quintuplicou entre o final do século XIX e a metade do século XX, entretanto, a maior parte das vinícolas ainda focava seus esforços na elaboração de vinhos de mesa de baixa qualidade, focados no mercado interno.

Tudo começou a mudar durante a década de 1990, quando produtores como Nicolás Catena Zapata, da Catena Zapata, investiram em modernas técnicas de cultivo e vinificação, como o uso de tanques de aço inox e barris de carvalho francês, visando elevar a qualidade dos vinhos argentinos.

AS OUTRAS UVAS DA ARGENTINA

BONARDA - Uma variedade muito importante na Argentina é a Bonarda. Hoje é a segunda casta mais plantada no país, logo após a Malbec, com 18.153 há plantados e 15,59% do total de tintas. A Bonarda é uma uva de maturação tardia e por isso ela se aproveita muito das variações de temperatura, produzindo vinhos de cor muito intensa e altos níveis de acidez e taninos.

Conhecida no mundo como Charbono ou Corbeau Noir, no país foi confundida ampelograficamente até 2009, quando se conseguiu identificá-la com precisão através de análises de DNA. Oriunda da região francesa conhecida como Savoia, na Argentina está plantada em zonas quentes e produtivas, onde dá vinhos frutados, simples e de corpo médio. 83,5% dos vinhedos estão cultivados em Mendoza, enquanto San Juan acumula 12,3%.

Os vinhos de Bonarda são muito fáceis de beber e muito frutados, quando oriundos de zonas de temperaturas moderadas a frias, o que representa uma média de 1 de cada 10 garrafas, tem estilos mais frescos.

Atualmente muitas vinícolas tem investido muito nessa variedade fazendo vinhos surpreendentes e muito elegantes. Mendoza e San Juan são regiões que se destacam por esses vinhos.



CABERNET SAUVIGNON - A Cabernet Sauvignon é uma das uvas tintas mais populares no mundo e considerada a rainha das uvas, e na Argentina não poderia ser diferente, ocupando 14.129 hectares, ou 12,13% do total de tintas, o que equivale a 6,7% de toda a área cultivada.

A terceira das uvas tintas mais plantadas da Argentina é a mais difundida no mundo. Oriunda da região francesa de Bordeaux, no país se concentra em Mendoza, com 76% da superfície, seguida de San Juan com 9,9%, La Rioja com 5,4%, Salta com 3,25%, Catamarca com 2,2% e a Patagônia, com 2,6%, sendo 1,9% em Neuquén.

No país, a Cabernet Sauvignon dá origem a ótimos vinhos varietais, podendo ser encontrada, também, em vinhos de corte, ao lado de outras uvas populares na Argentina, como a Malbec. Para muitos argentinos é a melhor expressão dos seus vinhos. Eles apreciam muito os vinhos da Cabernet Sauvignon e concorrem com os feitos no Chile.

Os Cabernets Argentinos contam com bom corpo, acidez bem integrada e taninos refinados. No nariz, revelam aromas de frutas negras maduras, como ameixa preta, cereja e groselha, além de notas herbáceas.

Aqui a passagem por barricas e outras técnicas de vinificação tem sido amplamente usada para produzir grandes vinhos. Os ovos de concreto, que tem um conceito natural de agitação e homogeneização, vem gerando grande

exemplares dessa casta.

SYRAH - Desde que começou a ser plantada na Argentina, a Syrah foi muito utilizada em cortes, entretanto, foi na última década que passou a ganhar maior atenção dos produtores.

A Syrah é uma das uvas tintas mais cultivadas na Argentina, ocupando uma área de 11.797 hectares, ou 10,13% do total de tintas, o que equivale a cerca de 5.8% de todos os vinhedos do país. Originária da região vitivinícola do Rhône, na França, a Syrah adaptou-se muito bem ao terroir da Argentina, principalmente nas regiões de Mendoza, San Juan e de Salta.

Além de dar origem a vinhos varietais, na Argentina a Syrah também é comumente utilizada em cortes com a uva Malbec. Hoje, produz varietais leves, frescos e de longa persistência. A uva se adaptou melhor em San Juan, mais especificamente no Vale de Tulum, onde recebe forte insolação. Nas regiões mais frias de Mendoza, como o Vale do Uco, desenvolve melhor estrutura, criando grandes vinhos quando estagiam em madeira.

Os Syrahs argentinos têm coloração intensa e forte nota de frutas escuras, especialmente a ameixa e amora. Quando jovens, podem apresentar delicados aromas florais e depois de passagem por carvalho, notas de especiarias (pimenta do reino) e toques de couro e de animais.

CABERNET FRANC - Vinhos incríveis estão sendo feitos com a Cabernet Franc como Blends. A uva cabernet franc agrada muito o paladar com seus deliciosos vinhos e conquistou degustadores em todo o mundo. Seu cacho possui o tamanho pequeno e cor violeta acentuada, seus bagos são delicados e possuem formato redondo.

Durante seu amadurecimento, se houver excesso de frio produz vinhos pálidos e sem sabor, porém com o calor gera um aroma excessivamente herbáceo. Com uma acidez natural, a casta cabernet franc produz vinhos tintos e rosés que são ótimos para serem harmonizados com queijos, cogumelo, tomilhos e alecrim.

Com somente 1146 hectares na Argentina, há vinhos elaborados com esta variedade que obtiveram as pontuações máximas em publicações como Wine Advocate. O Gran Enemigo é um favorito há anos, não somente o de Gualtallary (nessa edição 85% CF com 100 RP), mas também terroirs como El Cepillo ou Chacayes. O Gran Enemigo é uma das explorações mais interessantes desta variedade na Argentina com porcentagens de Malbec no corte.

A cor é geralmente escura, e o vinho é concentrado. No nariz intenso aparecem os aromas de pimentão verde assado e de cassis, com algo de pimenta do reino e um traço de eucalipto e cardamomo. Chega a lembrar os Cabernets Sauvignons de colheitas mais frias e os Carménère chilenos.

Há enólogos e amantes de vinho que se assustam com esse traço “verde”. Entretanto, uma vez que sejam revelados taninos maduros, intensos, redondos, está descoberto o segredo que afasta o toque verde, diferente, selvagem, numa casta que ao mesmo o tempo crie um vinho tão elegante com pouco de tempo na garrafa.

Desde que a Argentina invadiu o mercado com seus graciosos e suculentos Malbec, paralelamente tentaram encontrar um par, tanto tinto quanto branco. Falou-se da Cabernet Sauvignon, por exemplo, mas essa variedade, para muitos críticos de vinhos, ainda não consegue se equiparar em qualidade e, sobretudo, em confiabilidade e consistência com a Malbec. Recentemente, surgiu outra alternativa ou, se preferem, outra candidata para acompanhar ou talvez superar a Malbec. Trata-se da Cabernet Franc, a nova grande casta da moda hoje na Argentina.

MERLOT - Recentemente valorizada na Argentina, a Merlot é uva que começa a ter seu potencial explorado pelos produtores do país. Com preferência aos locais altos e frescos, ganha notoriedade no Vale do Uco ou na Patagônia. A área de vinhedos atinge 5.062 ha, sendo correspondente a 4,36% do total de tintas

A rainha de Pomerol e de Saint-Émilion encontra na Argentina um solo estranho, mas afável. Longe das argilas de Bordeaux, a Merlot está plantada em quase toda a Argentina, em lugares tão diferentes como extremos entre si.

Um terço da superfície está em zonas moderadas a frias de Mendoza, enquanto outro terço se localiza em zonas quentes da mesma província.

A parte restante se divide entre todos os terroirs da Argentina, com particular interesse na Patagônia, onde os solos argilosos dos vales dos rios Neuquén e Negro fornecem condições ótimas para os seus 411 hectares plantados na região, com vinhas de mais de 20 anos.

Os vinhos de Merlot são delicados, mas de paladar intenso – e, diga-se de passagem, bastante diferente dos brasileiros. Pimentão doce, cedro, groselha e especiarias estão entre as notas esperadas.

TEMPRANILLO - Foi uma das primeiras cepas a chegar à Argentina, com os colonizadores espanhóis. Seus vinhedos chegam a 5.430 hectares, ou o equivalente a 4,66% do total de tintas.

Ao contrário do que acontece com outras variedades, 95,3% estão localizados em Mendoza, onde 2/3 correspondem a zonas quentes em que a variedade se adapta bem.

A exceção é o um terço restante, que se concentra no Valle de Uco, em especial em San Carlos (660 ha). Aí ganham a tanicidade e a estrutura dos vinhos de longa vida, aos quais a maturação em barricas produz um efeito acetinado.

Da área cultivada 2 mil hectares possuem vinhas de mais de 40 anos, enquanto outras 2,6 mil têm entre 10 e 40 anos, o que permite trabalhar com vinhas velhas em quase todos os casos. No entanto, não é uma variedade muito fácil de encontrar nas gôndolas.

Quando jovens e frescos, seus vinhos transbordam frutas silvestres, principalmente framboesas e amoras. Muitas vezes, é vinificada no estilo espanhol, gerando vinhos com passagem em barrica, quando ganha, além de mais estrutura, notas de alcaçuz e tostados.

PINOT NOIR – Sendo uma uva delicada, precisa de um clima frio para amadurecer na medida exata, e foi em Mendoza e Neuquén, na Patagônia, que encontrou isso, criando tintos mais sensuais e pelos espumantes vinificados em branco. A Pinot Noir vem crescendo em importância e representando o que tem de melhor, e seus vinhedos atingem 1,993 há ou 1,71% do total de tintas

Emblema da Borgonha no mundo do vinho, a Pinot Noir está cultivada em regiões frias devido ao seu curto período de maturação, somado ao fato de que é nestes climas onde conserva a frescura que a torna vibrante. No país não é exceção. Mendoza cobre 73,6% da superfície, com Valle de Uco contabilizando 1060 hectares, ou seja, apenas acima da metade da Argentina. Em Tupungato, o departamento mais elevado e frio do Valle do Uco, cobre 1/3 da superfície total do país, enquanto toda a Patagônia alcança quase 1/5 (358 ha).

A Pinot gera vinhos leves, frescos e frutados, com acidez mais alta que outros tintos argentinos e mais baixa que outros Pinots. Independente dos aromas, que são frutados e terrosos na maior parte dos vinhos, pode ter coloração que varia do rubi ao vermelho intenso.

TORRONTÉS - A Torrontés é a uva branca mais cultivada da Argentina, ocupando uma área de 8 mil hectares, o que equivale a cerca de 3.6% de todos os vinhedos do país. Originária da região vitivinícola da Galícia, na Espanha, a Torrontés começou a ganhar popularidade na Argentina durante a segunda metade do século XX.

Ao norte da Argentina, em Salta e também em Mendoza, a uva Torrontés surgiu como uma grande novidade argentina para os vinhos brancos. É uma casca muito aromática que deixa o vinho floral elegante e refrescante.

A Torrontés é, de longe, a variedade branca mais importante da região, e também uma das mais cultivadas da Argentina. Hoje, os melhores Torrontés da Argentina concentram-se na região de Salta, no extremo norte do país. Os vinhedos de Salta estão localizados entre 1.500 e 3.000 metros acima do nível do mar, oferecendo as condições ideais para o desenvolvimento da Torrontés.

Os Torrontés Argentinos destacam-se por sua leveza, frescor e grande intensidade aromática, revelando aromas florais, como de jasmim, rosa e flor de laranjeira, notas de frutas cítricas, nuances herbais e de especiarias, além de toques de mel. Seus vinhos têm corpo médio, alta graduação alcoólica e acidez média. A diferença de Cafayate para as demais regiões é que, lá, sob os efeitos da maior altitude do país, a uva ganha frescor como em nenhuma outra.

Ao todo, existem três clones mais populares de Torrontés na Argentina, o Riojano, o Mendocino e o Sanjuanino. Enquanto o primeiro destina-se a produção dos rótulos mais elaborados, os demais resultam em vinhos para serem consumidos enquanto ainda forem jovens.

CHARDONNAY - É a segunda uva branca da Argentina, mas provavelmente é a mais conhecida também. Popular no mundo inteiro, a Chardonnay encontrou em solo argentino um local para amadurecer bem e resultar em diversos estilos de vinhos. Além de destinarem-se à produção de espumantes mais tradicionais, ao lado da Pinot Noir, são também matéria-prima dos vinhos mais frescos e elegantes aos mais encorpados.

Versátil, a uva sofre muito com a mudança de terroir. Regiões mais frias produzem Chardonnays com notas minerais e vegetais, ao passo que as mais quentes, notas tropicais. O mais comum é que apresentem aromas de maçã verde, limão e toranja.

Chardonnay é a uva-branca mais amada pelos argentinos. Por isso foi sempre a mais importante e hoje a segunda branca em superfície. Graças aos vinhedos de altura, os vinhos argentinos de Chardonnay conquistaram um estilo muito refinado que os coloca no mesmo nível dos melhores do mundo.

Como era de se esperar, Mendoza concentra a maior superfície de Chardonnay da Argentina. Historicamente cultivada em Luján de Cuyo e Maipú, zonas entre os 700 e 1000 metros de altitude com um clima caloroso, seco e ensolarado, desde o princípio dos anos 2000 muitos produtores optaram por migrar seus vinhedos de Chardonnay para zonas de maior altura.

Tudo isso em busca de climas frios, já que por cada 100 metros de ascensão na montanha, a temperatura diminui cerca de 1°C. E se bem vários hectares de Chardonnay sobrevivem nas regiões históricas e dão origem a uma versão mais californiana do varietal, são os vinhedos localizados acima dos 1000 metros os que hoje mais cativam os enólogos. Inclusive, a partir destas mudanças a superfície do varietal aumentou em 40%, crescimento impulsionado pelo entusiasmo de alcançar melhores resultados.

Conhecidos como vinhedos de montanha, nos referimos aos do Valle de Uco, se bem que Tupungato seja a área de maior superfície (com Gualtallary como uma espécie de meca para o Chardonnay argentino), San Pablo, em Tunuyán, é outra origem a considerar. Nestas zonas é preciso destacar que a conjugação entre solos aluviais de perfil pedregoso com material calcário e um clima fresco com matizes de acordo à direção e disposição das plantas, permite obter vinhos de expressão mais de Borgonha,

com bom caráter frutado e cítrico, tons minerais e uma frescura tensa e afiada.

Além de Mendoza, todas as regiões vitivinícolas argentinas cultivam e produzem Chardonnay da Argentina. Um dos tantos fatos curiosos é que os Valles Calchaquíes, onde os vinhedos estão plantados entre os 1700 e os 3000 metros de altura, dando origem a rótulos muito tradicionais e celebrados, mesmo que o céu ensolarado e o clima árido do norte do país pouco se assemelhem ao clima da Borgonha.

No entanto, renovadas expectativas por trás do Chardonnay da Argentina geram os vinhedos da província de Chubut, um dos pontos mais inovadores do mapa do vinho argentino. Lá, os vinhedos mais austrais do mundo abrigam cepas de Chardonnay que resistem ao frio da Patagônia para dar vida a vinhos que em degustações às cegas surpreendem até os mais experientes degustadores. Esta província, como se fosse pouco, oferece duas versões: as que chegam dos vinhedos próximos à Cordilheira, como, por exemplo, Trevelin, onde o clima é frio e úmido em um 'habitat' quase arborizado, enquanto as de Capitán Sarmiento provém de um terroir de estepe, seco e ventoso. Em ambas as regiões, o estilo se relaciona mais ao Velho Mundo, com expressão cítrica, de frutos brancos e flores frescas, com acidez super marcada e um conteúdo alcoólico baixo para os padrões da Argentina.

CHENIN BLANC - A Chenin Blanc é uma uva de boa adaptação à Argentina (apesar disso, é mais comum encontrá-la em cortes). Contribui com seu perfume de pêssego, além de frescor e acidez, a muitos vinhos brancos econômicos do país.

SAUVIGNON BLANC - Diferentemente da Chenin, a Sauvignon Blanc foi plantada recentemente na Argentina e hoje vê a expansão de seu cultivo. Apesar de produzir vinhos com elevado frescor, eles não são o que se pode chamar de leves.

Costumam ter bom corpo e notável acidez. Não raras vezes, apresenta notas de defumado e sabor ligeiramente picante, apesar disso, são mais esperados aromas herbáceos, de mel e frutas tropicais.

VOIGNIER - Extremamente aromática e elegante, a Viognier é recente na Argentina. Entretanto, já tem feito muitos produtores abrirem os olhos (justamente para ela!). Podem ser encontrados vinhos frescos, para consumo imediato, com notas florais, de frutas tropicais e caramelo; além dos envelhecidos em carvalho, que ganham toques amendoados muito característicos.

Nos próximos artigos falaremos mais sobre as regiões de produção. Não perca a chance de provar uma taça de vinho argentino!!! 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

“QUEM SERÁ O MELHOR SOMMELIER DO MUNDO?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 04/02/2023

Luís Otávio Álvares Cruz representa o Brasil e as apostas estão nos profissionais europeus para vencer o mais importante concurso de sommelier do mundo, que começa nesta semana.

O sommelier Luís Otávio Álvares Cruz é o representante brasileiro do próximo concurso mundial de sommelier, que começa nesta terça-feira, dia 7, em Paris. A escolha do seu nome aconteceu de última hora, em novembro. Renato Neves, que conquistou a vaga para a competição ao vencer o campeonato nacional de sommelier em 2021, declinou da prova por problemas de saúde. Chegou-se até a pensar se o representante brasileiro seria Wallace Gonçalves Neves, o atual melhor sommelier brasileiro, título conquistado em setembro de 2022. A favor de Wallace estava o fato de que ele já está se preparando para representar o Brasil no campeonato panamericano de sommelier que também acontece neste ano. Mas o regulamento brasileiro prevê a participação do segundo colocado no campeonato, no caso Cruz, que aceitou o desafio.

Sommelier do hotel Emiliano, em São Paulo, Cruz teve pouco mais de dois meses para se preparar para a competição, uma das mais difíceis e aguardadas da profissão – a grande final, no domingo, 12, será transmitida ao vivo pelas mídias sociais da AIS, a Association de la Sommellerie Internationale. Para isso, ele contou com aulas dos Tiago Locatelli, hoje na importadora Decanter, e Diego Arrebola, hoje importadora Berkmann, os dois com experiência em concursos internacionais, por vencerem o campeonato brasileiro em edições anteriores. “Cruz é muito estudioso”, afirma Mario Telles, diretor da Associação Brasileira de Sommelier – São Paulo.

Seu treinamento contrasta com o dos grandes campeões mundiais, não raro, representantes europeus – o atual campeão é o alemão Marc Almert, que conquistou o título em 2019, na Antuérpia, Bélgica. Há na maioria dos países europeus uma preocupação em investir nestes profissionais, com muito treinamento,

Os candidatos se encontram durante quatro dias de competição, que inclui muita degustação, provas teóricas e serviço de bebidas. A prova, que começa com um exame teórico, vai ganhando complexidade em cada etapa e têm o objetivo de testar as habilidades dos competidores em situações do dia a dia da profissão. Há desde “pegadinhas” no serviço do vinho, como deixar uma taça molhada na mesa, até muita degustação. E não apenas de vinho, mas de destilados, chás e demais bebidas alcólicas. Na primeira etapa, as 20 melhores notas, somados teoria e prática, passam para a semifinal. E, a seguir, os três melhores vão para a final, que acontecerá na Paris La Défense Arena... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quem-sera-o-melhor-sommelier-do-mundo/>

“UMA COMPETIÇÃO EM ALTO NÍVEL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 03/02/2023

O Concurso Mundial de Sommeliers elege a cada três anos o melhor sommelier dentre os profissionais que representam cada país filiado.

A nata dos artistas a serviço de uma grande arte, a arte da mesa, tem encontro marcado em Paris, na semana que vem, para participar do Concurso Mundial de Sommeliers. Promovido pela Association de la Sommellerie Internationale (ASI), a competição elege a cada três anos o melhor sommelier do mundo dentre os profissionais que representam cada país filiado. Nesta sua 17ª edição, o Mundial deverá contar com 68 candidatos, a maior participação desde que o primeiro concurso foi realizado, em 1969, vindos de 65 países, aos quais se juntam os vencedores dos três últimos campeonatos continentais, Europa, Américas e Ásia e Oceania.

Dentro da premissa de que o sommelier deve atender a áreas inerentes aos prazeres da mesa em seu sentido mais amplo, o concorrente deve dominar tudo o que envolve não só vinhos, mas também destilados, cervejas, águas, chás, cafés, charutos e outras bebidas (regiões e suas características, tipos e elaboração, regulamentação, classificação, história). Esse gênero de competição sempre foi uma forma eficiente de aprimorar o nível dos sommeliers que trabalham em restaurantes estrelados, seja pelo preparo necessário para estar à altura de um campeonato desse porte, seja pela possibilidade de trocar experiências com os demais participantes.

As regras da Sommellerie são internacionais e aplicadas em todos os concursos seletivos. A disputa é bastante acirrada e de alto nível. Além de competência e experiência, preparação é fundamental.

A França, por exemplo, que não ganha um Mundial desde 2000 (Olivier Poussier, em Montreal), montou uma super equipe para dar apoio a Pascaline Lepehier, desde que ela ganhou o direito de representar seu país no atual concurso, há mais de dois anos. A equipe, capitaneada por David Biraud, representante francês nos dois últimos campeonatos mundiais (foi segundo colocado em 2016) é responsável por toda a preparação, que inclui viagens, degustações às cegas, treinos práticos de serviço e mesmo um preparo psicológico para suportar a pressão durante as provas.

Sem chegar a tanto, os candidatos da Bélgica, Holanda e Luxemburgo, amparados pelas respectivas associações, organizaram um programa conjunto e tem se reunido nos últimos meses para aprimorar sua preparação. Sem rivalidades, um apoia o outro.

Há vários candidatos que sem alarde estão de antemão numa lista de favoritos: Nina Hojgaardjenen, da Dinamarca, vice-campeã no último Mundial, colocação que ela repetiu no Campeonato Europeu disputado em 2021; o italiano Salvatore Castano, atual melhor sommelier da Europa; Raimonds Tomsons, da Letônia, que era o mais cotado para ganhar em 2019, mas não soube lidar com a pressão, derrapando logo na primeira prova da final, o que comprometeu sua apresentação; e o canadense Pier-Alexis Soulière, que tem o almejado título de Master Sommelier e venceu o Pan-Americano da categoria em 2018.

As circunstâncias do mercado brasileiro não favorecem o desenvolvimento de sommeliers de alto nível... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-competicao-do-melhor-sommelier-do-mundo-tem-participacao-recorde.ghtml>

“BORDEAUX 2019 – MELHOR DE SEMPRE?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 28/01/2023

Tenho boas notícias para aqueles que aproveitaram as pechinchas relativas que foram os 2019 de Bordeaux oferecidas em Primeur. Agora que os vinhos estão bem e verdadeiramente se estabeleceram em garrafa, com base em provar 270 deles às cegas há duas semanas, posso relatar que a safra está parecendo muito boa, talvez a melhor que eu já provei nesta fase.

Como sempre, a safra foi oferecida em Primeur, o que significa muito antes de ser engarrafado, na primavera após a colheita. O que era incomum com os 2019, no entanto, foi que isso era exatamente como o mundo havia sido trancado pela pandemia, então Bordeaux não experimentou o influxo usual de mídia e comerciantes para fazer o trabalho de vendas para sua campanha em Primeur. Foi, portanto, na primavera de 2020, um pouco de um quebra-cabeça para o comércio de vinhos de Bordeaux decidir como conduzi-lo. No final, preocupado com esse canal bloqueado de comunicação, eles escolheram a melhor opção possível para os consumidores: uma redução de preços de cerca de 20% em 2018 (praticamente inédito nos últimos tempos).

É claro que os preços subiram desde então, para que os 2019 já custem aproximadamente o mesmo ou um pouco mais do que os 2018 e um pouco mais do que os anos 2020. Este é um trio altamente significativo de safras de Bordeaux, todas marcadas de várias maneiras por verões muito mais quentes do que no passado. Mas os 2018, quando houve ampla variação nas datas de escolha, são muito menos consistentes que os de 2019. E quando eu provei a maior parte dos crescimentos classificados de 2020 em novembro, alguns deles pareciam preocupantes em acidez e um pouco doce demais para refrescar.

O melhor de 2019 é sua consistência e o fato de que parece ter massas de frutas maduras, mas muito tanino para manter os vinhos por muitos anos (longevidade é um atributo clássico de Bordeaux). E milagrosamente em vista do clima, os 2019 também têm frescor suficiente para torná-los atraentes.

Felizmente, cheguei a essas conclusões no final das chamadas degustações de Southwold deste ano.....

Por tradição, cerca de 20 de nós - uma mistura de comerciantes e críticos especializados em Bordeaux, incluindo 10 mestres do vinho - se reúnem todo mês de janeiro para avaliar a safra colhida três anos e meio antes. Como você pode ver pela imagem da degustação deste ano acima, levamos isso muito a sério. A teoria, eu acho, é que, nessa fase, os vinhos não são tão caros ou raros que os proprietários do Château nos fornecem amostras, e agora as amostras deveriam nos dar uma idéia decente de como os vinhos provavelmente irão se desenvolver (diferentemente das amostras em Primeur do barril, que podem se aproximar apenas da mistura final).

.....
O que foi notável este ano foi o quão quieto todos ficamos quando degustamos - silenciados talvez quando a pura qualidade e majestade da safra se revelaram. Começamos com os vinhos brancos secos que, como em 2018 e 2020, eram muito mais impressionantes do que costumavam ser. A maioria dos produtores realmente parece estar tentando tornar os brancos secos interessantes e apetitosos e escolher as uvas - a maioria Sauvignon Blanc hoje em dia com proporções crescentes de Sauvignon Gris, bem como o sémillon tradicional - consideravelmente antes das uvas de vinho tinto antes que os níveis de acidez caíam perigosamente para baixo.

Tivemos um “flight” especial de brancos secos de Sauternes pela primeira vez este ano, à medida que essa categoria está se expandindo, principalmente porque a demanda por vinho doce tem encolhido tão marcadamente quanto uma uva nobremente podre. A maioria deles tinha um sabor de obras em andamento, mas YGrec, o vinho branco seco que foi feito pela primeira vez em Ch d’Yquem em 1959, foi uma exceção óbvia e muito menos pesada do que costumava ser.

Quanto aos vinhos doces, eles foram variados, mas havia alguns vinhos excelentes aqui, embora o verão estivesse tão quente, seco e prolongado que a podridão nobre chegou às vinhas apenas muito tarde.

Em seguida, seguimos para os tintos de 2019, começando como de costume com vinhos de algumas das propriedades menos famosas da margem direita, com apelações como Castillon e Côtes de Bourg, antes de passarmos para alguns dos menos célebres St-Emilions. Até muito recentemente, esses eram o tipo de vinhos que provocaram os gemidos mais altos dos provadores, amantes de Bordeaux clássico, em vez do estilo alcoólico fortemente maltratado, que estava na moda na virada do milênio deste lado da Gironde. Mas esses 2019 foram amplamente, se um pouco de má vontade, admirados.

.....
Os principais vinhos da margem direita eram absolutamente sensacionais - e eu deveria enfatizar que provar muitos vinhos às cegas é colocá-los sob os holofotes mais cruéis. É raro entusiasmar-se tão prontamente por um vinho não identificado como eu fiz sobre esses 2019, o entusiasmo sendo extremamente impulsionado por um vislumbre de um rótulo famoso... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/bordeaux-2019-best-ever>

25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

VINS DE
PROVENCE

le Goût du Style

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiência enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época,



o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados "Vin du Pape" (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MUITA POTÊNCIA POR POUCO VALOR – FOCO NOS CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

As aldeias de Côtes du Rhône estão espalhadas por 95 comunas em 4 departamentos, que, em contraste com a denominação básica muito maior, Côtes du Rhône, estão localizadas exclusivamente na parte sul da área de cultivo e estão sujeitas a regras de produção claramente rígidas. As condições são ainda um pouco mais rígidas para as 21 comunas que podem levar o nome de seu município no rótulo. Em princípio, eles são considerados possíveis candidatos à atualização para crus independentes.

Os vinhos das Côtes du Rhone Villages são geralmente mais complexos, concentrados e expressivos do que os Côtes du Rhone normais. Como as vinhas estão muito espalhadas por toda a área, os vinhos podem ter sabores bastante diferentes. O que têm em comum é a sua potência, a predominância dos frutos silvestres escuros, a que também se podem juntar as cerejas, a especiaria herbal mediterrânica e as notas etéreas escuras, ora mais, ora menos que lembram pimenta e/ou zimbro. Os vinhos são sempre particularmente interessantes onde não só são poderosos, encorpados e robustos, como também mostram frescura e elegância. Os melhores exemplares possuem certa delicadeza mesmo com alto teor alcoólico.

Mesmo os vinhos mais sofisticados da região costumam ser muito acessíveis. Raramente é preciso gastar mais de 20 euros, mas mesmo abaixo de 10 euros, a seleção de Aldeias Côtes du Rhône muito boas é grande.

Provamos nas últimas semanas cerca de 80 Villages tintos, dos quais apresentamos aqui os melhores. Como sempre, você encontrará links para todos os vinhos e seus produtores com descrições detalhadas no final das listas."... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/a-lot-of-power-for-little-money-in-focus-cotes-du-rhone-villages-rouge?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_05&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 01/02/2023)

QUANTO TEMPO DURA UMA GARRAFA DE VINHO ABERTO?

Primeiro uma breve explicação do termo: "Vinho aberto" aqui não significa vinho que é servido a copo ou garrafa na gastronomia, mas sim garrafas de vinho abertas.

Quanto tempo um vinho dura em uma garrafa aberta depende da qualidade do próprio vinho e de como a garrafa é mantida. Indicadores de qualidade do vinho - O vinho tem certos ingredientes que o tornam durável. Quanto maior o teor destas substâncias, mais tempo o vinho se conserva – em garrafa fechada ou aberta. Um dos fatores mais importantes na vida útil de um vinho é o seu extrato – tecnicamente o peso do mosto, que depende do rendimento e do amadurecimento das uvas. A maneira mais fácil de influenciar o extrato é limitar o rendimento: quanto menos cachos de uvas penduradas na videira, maior o extrato das bagas individuais e mais substancial, de alta qualidade e armazenável é o vinho. Com o aumento da maturação, o peso do mosto aumenta porque cada vez mais substâncias extrativas são formadas na uva. A denominação de origem protegida fornece pistas para a limitação do rendimento e do peso do mosto (quanto mais estreita a origem, menor o rendimento) e/ou os predicados (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein).

Açúcar e acidez como fatores adicionais de vida útil ocorrem naturalmente no vinho, assim como sais na forma de minerais. Os vinhos envelhecidos em barris de madeira são preservados pelo efeito antibacteriano do fumo (quando o barril é queimado, a chamada tosta) e do tanino da madeira. Os vinhos tintos têm um fator de durabilidade natural adicional devido ao tanino das películas e sementes das uvas.

Além desses fatores "internos", o enxofre (que ocorre no vinho na forma de sulfitos, ou seja, os sais do ácido sulfuroso) é um conservante "externo" altamente eficaz porque liga o oxigênio, priva micro-organismos como bactérias de sua base de vida e inibe as enzimas em sua atividade. O enxofre é adicionado ao vinho após a fermentação e novamente antes do engarrafamento; existem valores máximos estatutários para isso.

Com base nisso, as seguintes regras básicas e aproximadas se aplicam ao prazo de validade dos vinhos:

Os vinhos tintos em garrafas abertas podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos brancos. Os vinhos envelhecidos em madeira podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos envelhecidos em inox. Os vinhos doces residuais doces e nobres podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos secos ou semi-secos. Os vinhos de alta acidez podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos de baixa acidez. Os vinhos ricos em minerais podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos pobres em minerais. Os vinhos com um nível de predicado mais alto podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos com um nível de predicado menor ou nenhum. Os vinhos de baixo rendimento têm uma vida útil mais longa do que os vinhos de alto rendimento. Os vinhos com uma denominação de origem mais restrita (por exemplo, local único) podem ser armazenados por mais tempo do que os vinhos com outra denominação de origem (por exemplo, região vinícola), armazenamento e vida útil

Quando uma garrafa de vinho é aberta, o vinho reage com o oxigênio do ar. O oxigênio altera a química do vinho e, portanto, seu aroma. A princípio isso é desejável, pois o oxigênio do ar libera muitas das substâncias aromáticas do vinho: o vinho ganha em expressão, complexidade e finesse. No entanto, se quiser guardar a garrafa de vinho aberta para continuar a beber mais tarde, tem de evitar a reação do vinho com o oxigênio - oxidação - porque se o contacto com o oxigênio for muito forte e/ou muito longo, o aroma do vinho muda negativamente: o vinho torna-se opaco e velho, tem um sabor cansado e velho.

Existem várias opções para impedir o fornecimento de oxigênio da maneira mais eficaz possível. Em qualquer caso, as garrafas de vinho abertas devem ser bem fechadas e mantidas frescas, porque uma temperatura baixa reduz a velocidade da reação química. Garrafas abertas são preferencialmente armazenadas na vertical, mesmo que sejam fechadas novamente. Todos estes fatores valem tanto para os vinhos brancos e rosés como para os vinhos tintos e também para os vinhos de cor laranja.

Mesmo uma simples vedação hermética (por exemplo, uma rolha) é suficiente para manter os vinhos abertos por vários dias, às vezes até semanas, sem que sofram significativamente com o aroma. O nível de enchimento da garrafa é importante: uma garrafa quase cheia dura mais tempo porque há naturalmente pouco ar nela. Uma garrafa razoavelmente vazia durará muito menos.

A seguinte regra prática se aplica ao prazo de validade quando as garrafas de vinho são mantidas fechadas na geladeira: Vinhos brancos e rosés simples podem ser guardados por um ou dois dias, e vinhos brancos de qualidade superior por uma ou duas semanas. Vinhos tintos jovens com muita acidez e taninos também podem ser apreciados por vários dias a uma ou duas semanas - quanto maior a qualidade (ver características de qualidade), mais tempo. Vinhos tintos e brancos maduros são mais sensíveis e geralmente não duram mais de um dia. Os vinhos doces podem ser armazenados por várias (quatro, seis ou mais) semanas sem hesitação - quanto maior o nível do predicado (e do açúcar), mais tempo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/faq/wine-storage-and-preservation/how-long-does-open-wine-keep?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_05&utm_medium=EN

(Fonte - WEINPLUS – 01/02/2023)