



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A DIFÍCIL ARTE DE CRIAR UM GRANDE VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A DIFÍCIL ARTE DE CRIAR UM GRANDE VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"COMO É SERVIR VINHO EM RESTAURANTE PREMIADO" - POR SUZANA BARELLI



09



11

"FAZENDA COMO SE NÃO HOUVESSE AMANHÃ" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGEM**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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

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

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA CÁ DEL MONTE 2005 – VÊNETO - ITÁLIA

Apenas Amarones da mais alta qualidade podem receber a designação reserva. As uvas, cuidadosamente selecionados, são colhidas manualmente em meados de setembro e colocadas para secar em esteiras de madeira entre 3 e 4 meses. Durante este período, as uvas perdem cerca de 30% - 40% de seu peso com uma consequente concentração de açúcares. O vinho passa ao menos 3 anos em barricas de carvalho.

O prédio original da vinícola Ca del Monte é uma mansão do século 17, construída a partir dos restos de um antigo mosteiro. A adega, dirigida hoje com muito entusiasmo pelos jovens irmãos Umberto e Giuseppe Zanconte, é de propriedade da família por gerações. Os dois irmãos, pessoalmente, acompanham todas as etapas de produção e decidem juntos suas estratégias de negócios. A vinícola possui cerca de 50 hectares de vinhas, totalmente localizadas nas colinas do distrito de Negrar, perfeitamente expostas ao sol, olhando para o sul, sudoeste. Desde sempre são plantadas vinhas típicas com uvas tintas da região, Corvina, Rondinella, Molinara e outras variedades tradicionais, e delas se originam excelentes Amarones e grande Valpolicellas.

Uvas: Corte de uvas Corvina, Rondinella, Molinara

Notas de Degustação: É um vinho tinto, intenso e poderoso! Os aromas são revelados em diferentes camadas, evidenciando notas frutadas e nuances de especiarias como pimenta e canela. É um verdadeiro convite a uma degustação sem pressa, apreciando a potência, o equilíbrio e a persistência deste maravilhoso vinho, no qual os 17% de teor alcoólico não se fazem notar. Aromas complexos e intensos com chocolate, café, violeta e ervas. Encorpado com taninos vivos. Muito persistente. Foram 30 meses de envelhecimento para se chegar a uma grandiosidade de aromas de cerejas, frutas negras, rosas secas e especiarias. Na boca é macio, quente e aveludado. Longo e inesquecível!

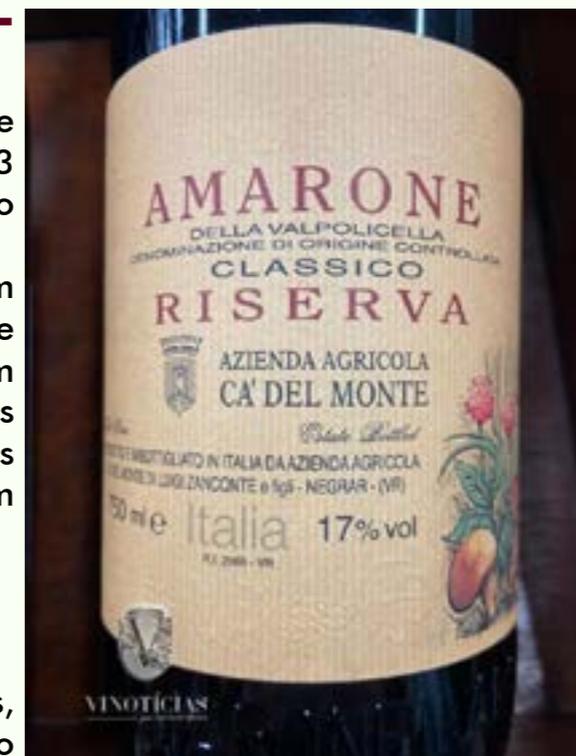
Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 5 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha carnes grelhadas com molhos ricos e encorpados, pratos com bastante peso como carnes vermelhas assadas, queijos duros envelhecidos ou apenas uma boa companhia. Também é um excelente vinho para se beber sem acompanhamento de comida, apreciando a passagem do tempo, sem pressa...

Serviço: servir entre 15 e 16°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177 | Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



EPU 2019 - PUENTE ALTO - CHILE

Epu significa o número dois, na língua do povo Mapuche, o que se justifica pelo fato deste vinho ser elaborado conforme o mesmo conceito dos segundos vinhos dos renomados châteaux franceses, tendo suas uvas provenientes do mesmo vinhedo do Almaviva. **Bebido em recente encontro com seu enólogo Michel Friou, que passou rapidamente por Belo Horizonte para apresentar o novo rótulo do Epu e a nova safra do Almaviva.**

Em 1997 a Baronesa Philippine de Rothschild, Presidente da Diretoria de Assessoria da Baron Philippe de Rothschild S.A., e o senhor Eduardo Guisasti Tagle, Presidente de Vinícola Concha y Toro S.A., fecharam um acordo com a visão de criar um vinho Premium Franco-Chileno excepcional, chamado Almaviva.

Elaborado a partir de uma mistura de três variedades clássicas de Bordeaux – onde predomina o Cabernet Sauvignon – Almaviva é o resultado do afortunado encontro entre duas culturas. O Chile oferece sua terra, seu clima, e seus vinhedos, enquanto a França contribui com os conhecimentos técnicos de vinificação e suas tradições.

O resultado é um vinho de elegância excepcional e complexidade. Seu lançamento foi um enorme impulso para o desenvolvimento dos vinhos chilenos nos mercados internacionais. O vinho EPU é o segundo vinho elaborado sob a chancela do projeto Almaviva, uma parceria entre Viña Concha y Toro e Baron Philippe de Rothschild S.A. Elaborado com um corte das uvas Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot e Cabernet Franc.

Uvas: 84% Cabernet Sauvignon, 13% Carmenere, 2% Merlot e 1% Cabernet Franc, com passagem de 12 meses em barrica de carvalho francês

Notas de Degustação: : Vinho de cor rubi escuro, rico em aromas, com uma palheta de notas de frutas como groselha negra, cereja e amora, com toques de chocolate amargo, tabaco, anis e caramelo, além de traços minerais, revelando grande complexidade. Em boca é macio, apesar do pouco tempo em guarda, com boa acidez, corpo entre médio e encorpado, mostrando uma deliciosa integração entre os aromas frutados e os oriundos da passagem pelo carvalho, com longo final...

Reconhecimentos de Críticos: Robert Parker - 95+ Pontos | James Suckling - 94 Pontos | Wine Spectator - 93 Pontos

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por 10 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas, portanto, beba até 2029!!!

Notas de Harmonização: Bife Ancho na parrilla, Risoto de funghi porcini, Cordeiro ao coulis de menta, Pappardelle com ragu de ossobuco, assado de tira com arroz de amêndoas, e queijos duros.

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

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

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



A DIFÍCIL ARTE DE CRIAR UM GRANDE VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Após a fermentação, chega um momento decisivo em que o enólogo decide se vai deixar o vinho afinar e crescer, ou se estruturar, ou se oxigenar. Uma ciência delicada!

É comum durante uma degustação, que os pensamentos invadam nossa mente. Ficamos imaginando com o vinho tocando nossa língua, se ele é metamorfose que podemos avaliar como uma criança muito jovem e ainda engatinhando, ou uma criança com energia inesgotável, ou jovem educado e polido ou chega a ser uma essência que orgulhosamente carrega sua maturidade, como um velho sábio que dá uma linda lição de vida.

Então, o que é preciso para criar um belo vinho? Uma cantina limpa, é óbvio. Se uma sala puder se contentar em ser “aproximadamente” arrumada, uma adega deve ser no mínimo livre que qualquer bactéria nociva que possa contaminar o vinho. Então, para abordar adequadamente as diferentes opções que surgem a frente do enólogo, ele deverá intervir após a fermentação e determinar o período durante o qual o vinho deverá amadurecer, descansar, estabilizar, desenvolver, crescer, sobretudo em direção a algo mais sublime.

Essa evolução ou criação pode ser interrompida após algumas semanas, alguns meses para vinhos vendidos muito rapidamente, como o caso dos Beaujolais Nouveaux ou Rosés, e alguns brancos também. A fase pode continuar por seis meses, como o caso com muitos vinhos brancos frutados e tintos leves.

Há vinhos que ficam por doze meses (como na Borgonha), dezoito (em Bordeaux), ou se estendem vinte e quatro ou até trinta e seis meses (os grandes vinhos, que precisam particularmente acalmar sua potência), ou mesmo adormecer por dez anos (para alguns champanhes excepcionais).

O que está acontecendo durante esse período? Fenômenos de oxidação. Dependendo se o vinho flerta com mais ou menos oxigênio, isso causará reações químicas que o modificarão.

Criar um vinho é como estar brincando com fogo, ou melhor, oxigênio! Este elemento pode ser um anjo ou um demônio para o vinho, que é um reservatório de centenas de moléculas oxidáveis. Essencial na vinificação, o oxigênio pode destruir o equilíbrio de um vinho. O oxigênio revelará novas moléculas aromáticas e o vinho desenvolverá o que é chamado de aromas terciários. Eles dependem da duração, mas especialmente do tipo de recipiente em que o vinho viverá sua evolução durante a guarda. Os exemplos mais típicos são o aparecimento de aromas de baunilha, vegetais, torrefação ou torrada, em vinhos armazenados em barricas.

No caso mais extremo de uma evolução “oxidativa”, especialmente para o vinho amarelo do Jura, ou para os vinhos leves naturais de Roussillon que são os Banyuls e os Maurys, o vinho será exposto diretamente ao oxigênio. E para se proteger enquanto desenvolve as notas de “rancio” (nozes, curry, amêndoas, castanhas, passas, figo, café etc.). Mas, na maioria das vezes, é uma micro-oxigenação rápida, para absorver o ar sem passar muito tempo da sua vida na barrica. Esse tipo de amadurecimento em barricas cria virtudes aromáticas, além de suavizar os taninos, desenvolver untuosidade, promovendo um corpo harmonioso para a transição para a idade adulta.

Por outro lado, a criação de um ambiente redutor, ou seja, protegido de oxigênio, terá como objetivo preservar a vivacidade de um vinho, sua frescura, e os aromas primários (ou varietais), que são facilmente danificados e não gostam de envelhecer. Existem aromas de frutas frescas, frutas cítricas, brotos, doces, encontrados em vinhos destinados a serem bebidos na juventude. Mas esse tipo de evolução também pode ser prolongado por vários anos e dar uma magnitude e riqueza a um vinho sem influenciar seu gosto.

A criação (daí o termo crianza em espanhol para alguns vinhos) portanto, dará um destino ao vinho: permitir que ele expresse seu potencial em mais frescura, e dando a ele as qualidades para envelhecer com elegância.

O tanque é a ferramenta favorita para a evolução em um ambiente redutor. Ele também é um recipiente neutro, que não transmite nenhum gosto ao vinho por si só. O tanque mais



difundido em velhas propriedades vinícolas é de concreto porque, por um preço modesto, é sólido e durável, existe em todos os tamanhos e, acima de tudo, desfruta de excelente inércia térmica, prática para evitar traços quentes inadequados. Mais voltados em busca da modernidade, o tanque de aço inoxidável também é perfeitamente neutro e à prova d'água. Por outro lado, mais sensível às mudanças de temperatura, devendo ser "termorregulado", o que permite que o enólogo adapte a temperatura ao grau mais próximo do seu interesse. O tanque de plástico, finalmente, é a ferramenta mais barata, mas permanece muito eficaz, prática para iniciar ou solucionar problemas em pequenas vinícolas.



A barrica é cara, mas é ideal para a guarda por mais tempo. Seu tamanho e volume é variável, do barril de Bordeaux (225 litros) ou Borgonha (228 litros) até o tonel que pode conter mais de 1.000 litros de vinho. Dependendo do seu volume, terá uma influência diferente. A madeira imprimirá sua marca mais francamente num pequeno recipiente do que em grandes volumes, lembrando a regra aritmética simples da proporção de madeira/vinho. A madeira exerce sua autoridade. Uma dose leve pode ter efeitos benéficos, enquanto uma escada grande causará mais mal do que bem. Cada safra sendo diferente, criará uma diversidade em que você terá que se adaptar constantemente.

E então, o enólogo pode dar um passo à frente e preferir a ânfora, o tanque ovóide, os materiais originais e inovadores. O uso de "ovos" de concreto ou de ânforas de argila, é mais recente e vem gerando vinhos que tem despertado apaixonadas provas de vinhos laranjas ou de vinhos que expressam a frescura dos aromas de frutas brancas e cítricas.

No final, no mundo do vinho e sua criação, todo enólogo tem seu próprio método. Tudo é possível. É tão fácil perder, ou perceber tarde demais que seria necessário fazer outra coisa, a não ser, que no final, quando você tiver sucesso, sempre será maravilhoso provar um grande vinho!!!

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

“ACOMO É SERVIR VINHO EM RESTAURANTE PREMIADO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 11/03/2023

Ao voltar de estágio no Celler de Can Roca, a sommelière Juliana Carani é uma das apostas entre as profissionais do serviço de vinho no Brasil.

Na lista crescente de bons sommeliers brasileiros, há cada vez mais nomes para prestar atenção. Um dele é o de Juliana Carani Beato. Ela acabou de voltar de um estágio de dois meses no restaurante El Celler de Can Roca, dos irmãos Roca, em Girona, Espanha. Agora promete colocar em prática muita coisa que aprendeu nesta premiadíssima casa espanhola quando o novo Tuju, projeto paulistano do chef Ivan Ralston, for inaugurado, provavelmente no final deste semestre em São Paulo.

Não é comum ver sommeliers brasileiros em estágios em restaurantes europeus. Juliana, que tem cidadania italiana, participou de uma seleção e foi escolhida junto com uma sommelière espanhola para o estágio de dois meses. Mario Telles, diretor da Associação Brasileira de Sommelier -São Paulo (ABS-SP), conta que há um projeto em gestação no órgão para que o sommelier que conquistar o próximo título de melhor do Brasil tenha uma experiência internacional em sua formação. “Ainda estamos definindo modelos e formas de financiar este projeto”, afirma ele.

Estágio de sommelier - No caso do El Celler de Can Roca, um estágio de sommelier permite uma experiência realmente mais ligada aos vinhos. E, aqui, não estamos falando apenas de sua adega com mais de 4 mil rótulos, das 80 mil garrafas armazenadas em temperatura controlada ou da sua carta de vinho de três volumes. Mas da maneira de o Celler pensar o vinho. Um exemplo é que há receitas criadas a partir do vinho. “O Pitu (Josep Roca, o irmão responsável pelos vinhos) pediu um prato com ostras, framboesas e foie gras para colocar um vinho específico em uma harmonização”, conta Juliana.

No atual menu degustação, por exemplo, há um prato de alcachofra, com uma parte confitada e cítrica, que harmoniza com um branco da região francesa do Loire, e outra tostada, que combina com um vermute. Ou seja: duas bebidas para obter a melhor harmonização com um único ingrediente, a alcachofra, conhecido por ser difícil de combinar com vinho.

Juliana conta que o estágio despertou o seu lado científico – ela é formada em biologia, e agora ela pretende pesquisar mais sobre a composição dos ingredientes ao pensar nas próximas harmonizações que vai sugerir. Outro aprendizado é a excelência dos serviços, aqui incluída não apenas a organização das taças, a filtragem ou decantação dos vinhos, a atenção na temperatura, mas também a percepção para mudar os vinhos de um menu degustação ao perceber qualquer insatisfação do cliente. “Estávamos sempre atentos e, se notávamos um desconforto dos clientes com o estilo da harmonização, mudávamos para outra combinação possível de vinho e comida”, lembra ela... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/como-e-servir-vinho-em-restaurante-premiado/>

“O SELETO MERCADO DOS “FINE WINES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 10/03/2023

Nesse meio não existe crise. Com produção limitada, os preços se mantêm em patamares elevados.

O crescente interesse por vinho que vem se verificando mundo afora desde o início da década de 1990 teve saltos significativos com a entrada de uma leva imensa de novos consumidores, trilha iniciada pelos japoneses, seguida pelos ‘Tigres Asiáticos’, pelos países da Europa do Leste mais para a frente, notadamente a Rússia e depois a Polônia, até chegar nos chineses.

A oferta de vinhos também cresceu, o suficiente para atender com sobras ao crescimento da demanda, mas no que se refere aos rótulos de prestígio (Fine Wines), em especial os Grand Crus de Bordeaux e da Borgonha, uma elite na qual se incluem alguns tintos e brancos de outras renomadas regiões europeias. Há um número cada vez maior de novos compradores de alto poder aquisitivo que não se importam com o preço, mas em ter garrafas de grife para enriquecer suas adegas.

Nesse meio não existe crise. Com produção limitada – a quantidade de garrafas de cada produtor é consequência da área do vinhedo. que é imutável - os preços se mantem em patamares elevados, independentemente de eventuais turbulências da conjuntura mundial.

.....
Acompanhando a tendência de alta dos últimos anos, particularmente de 2015 em diante, o Bordeaux Index, em sua avaliação do comportamento desse mercado em 2022, apontou uma majoração acentuada nos preços médios de rótulos consagrados. que alcançaram mais de 30% nos borgonhas, 23% nos champagnes, 15% nos toscanos e 9X nos bordeaux.

Matthew O’Connell, CEO da plataforma de negociação Livelrade do Bordeaux Index, foi até prudente, afirmando ser possível uma consolidação do mercado em 2023, mas indicou três situações que podem resultar em mais subidas nos preços: a reabertura da China, que estava com a demanda reprimida em função das restrições da covid; os amantes de borgonhas se abastecerem imaginando que a diminuta safra de 2021, que começa a aparecer no mercado, não foi caso fortuito, sendo consequências das mudanças climáticas e que colheitas pequenas ocorrerão com mais frequência; e, finalmente. que nessa corrida por “Fine Wines” os bordeaux foram deixados para trás e estão relativamente baratos, podendo atrair novamente a atenção dos compradores.

Há um número considerável de brasileiros que se interessam por essa elite de vinhos. Algumas dessas garrafas estreladas estão disponíveis no Brasil, trazidas legalmente por importadoras aqui estabelecidas, caso da Optim, criada pelo Domaine de la Romanée-Conti, exclusivamente para os seus rótulos; da Clarets. que traz rótulos franceses de ponta; da Castel Studio, distribuidora exclusiva dos Leroy no Brasil; e da Anima Vinum, cuja especialização em borgonhas inclui trazer uma boa gama de vinhos dos Hospices de Beaune... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-seleto-mercado-dos-fine-wines-e-a-questao-do-trabalho-escravo.ghtml>

“FAZENDA COMO SE NÃO HOUVESSE AMANHÃ” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 11/03/2023

A degustação mais instrutiva que experimentei durante minhas quase duas semanas na Nova Zelândia no mês passado não foi especificamente ligada ao vinho ou à Nova Zelândia.

Recebi dois copos de vinho cheios de solo pelo viticultor de rosto avermelhado Grant Rolston, um emigrador de uma longa fila de agricultores irlandeses. O conteúdo da mão esquerda parecia e, com um pouco de encorajamento, cheirava a poeira. Mas, fora do vidro direito, saltou uma variedade complexa de aromas que pareciam tão cheios de vida quanto a terra dentro do vidro parecia estar, cheia de fragmentos de raízes videiras e pequenos insetos.

Aparentemente, o solo no vidro esquerdo foi retirado de uma vinha não identificada cultivada convencionalmente, portanto, tratada com fertilizantes e fungicidas químicos, que haviam sido plantados ao mesmo tempo que a vinha que abastecia o solo no vidro direito. Isso veio da operação de vinho de Rudi Bauer, no centro de Otago, no sul da Ilha Sul, onde eu estava provando.

Bauer é um seguidor particularmente ávido dos preceitos da biodinâmica em sua vinha, o que significa ser guiado pelas fases da lua, enterrando doses homeopáticas de preparativos especiais de ‘dinâmicos’ (agitados) em buzinas de vaca em tempos propícios e geralmente parecendo bastante desarranjados. Mas em todo o mundo, os produtores de alguns dos vinhos mais admirados seguem os princípios biodinâmicos mais ou menos, com um efeito comprovadamente benéfico na saúde da videira e na qualidade do vinho.

A demonstração do solo ocorreu no centro de operações biodinâmicas de Bauer, descrito com mais precisão como uma cabana de madeira. Foi ladeado por camas de valeriana, camomila e yarrow (milefólio). As borboletas voaram por toda parte. Uma carne antiga segura usada para secar esses ingredientes em várias preparações biodinâmicas penduradas no teto. O chão da Terra abrigava uma colônia saudável de moscas, como minhas pernas deveriam descobrir mais tarde.

A biodinâmica é um passo além da viticultura orgânica, cujos adeptos rejeitam agroquímicos, mas os viticultores orgânicos e biodinâmicos podem pulverizar a tradicional mistura de cobre-sulfato de Bordeaux (calda bordalesa) para afastar os oídios que parecem estar direcionados ao cuidado das vinhas com frequência crescente. Um efeito de mudança climática, talvez.

O cobre pode ser tóxico, no entanto, e há preocupação com o acúmulo de cobre em solos de vinha. O solo está se tornando o novo foco da atenção da videira. Como os agricultores de todos os tipos, os viticultores estão, em geral, cada vez mais conscientes da importância do que acontece abaixo e não acima do solo.

Regenerativa é a nova palavra da moda nos círculos de crescimento de vinhos-principalmente porque décadas de agroquímicos têm solos de vinha degradados. Um de seus objetivos louváveis é regenerar o solo, aumentando a vida nela agora que entendemos mais plenamente a importância das redes subterrâneas de micróbios e fungos micorrízicos na promoção do crescimento saudável. Quanto mais minhocas, melhor!

Outro de seus requisitos é abandonar a lavoura tradicional, que afeta o meio ambiente, quebrando essas redes e reduzindo a capacidade de retenção de água do solo. Uma de suas consequências mais visíveis é o plantio entre as linhas de videiras de uma mistura saudável de diferentes culturas de cobertura que tiram o carbono do solo e podem ser projetadas para atrair predadores que manterão as pragas da vinha sem o uso de pesticidas. A terra nua não é mais um distintivo de honra em uma vinha - mas o contrário.

A viticultura é uma monocultura lamentável há décadas, mas outra nova palavra da moda é a biodiversidade. Até os Bordaleses, que agora abandonaram amplamente sua rejeição anterior de viticultura orgânica, se gabam de quantas árvores e sebes eles plantaram em suas vinhas. Na Nova Zelândia, os viveiros estão aquém das mudas de árvores nativas, tão grande é a demanda.

A viticultura regenerativa está constantemente ganhando terreno. Todos os anos, temos uma competição de redação para os visitantes do Jancisrobinson.com e o tema no ano passado foi a regeneração. Tivemos entradas de todo o mundo citando pelo menos 24 produtores de vinho comprometidos não apenas com a sustentabilidade, mas também a regeneração em maior ou menor grau. Os vinhos que eu recomendo aqui são feitos por aqueles que são apresentados na competição de redação, produzidos principalmente a partir de videiras cultivadas regenerativamente, embora alguns dos produtores citados, enquanto estão no caminho para a regeneração em suas vinhas, ainda não chegaram.

A família Torres da Espanha e do Chile são produtores de vinho que há muito tempo estão mais conscientes dos efeitos das mudanças climáticas na viticultura do que a maioria. Miguel Torres Maczassek estava presente no lançamento da Fundação de viticultura regenerativa sem fins lucrativos em Londres no ano passado, juntamente com o Mimi Casteel of Hopewell Wines no Oregon, um dos defensores mais persuasivos da viticultura regenerativa.

Torres contou como, quando ele começou a semear plantações entre suas vinhas em 2020, seus vizinhos balançaram a cabeça e estavam convencidos de que essas “ervas daninhas” eram sinais de que Família Torres estava se afundando. A maioria dos vinhos Torres que resultará dessa nova filosofia ainda não está lançada, mas eu incluo o primeiro a surgir no mercado em minhas recomendações. Como ele explicou em um e-mail, “o vinho não cita viticultura regenerativa no rótulo porque não havia certificação adequada naquele momento” ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/farm-theres-no-tomorrow>

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

COMO VOCÊ RECONHECE AS FALHAS DO VINHO?

Estima-se que cinco a dez por cento de todas as garrafas de vinho sejam defeituosas. Os defeitos podem se manifestar de formas muito diversas; são causadas na maioria dos casos por microrganismos. No entanto, alguns fenômenos que podem parecer incomuns não são defeitos do vinho.

O que você pode ver - A turvação costuma ser sinal de defeito, principalmente em vinhos jovens. A turbidez pode aparecer como uma névoa fina ou na forma de precipitados escamosos ou turvos. No caso de vinhos tintos mais velhos, entretanto, a turbidez temporária também pode ser causada por um depósito que foi levantado. No entanto, isso se acalma novamente e não é uma falha do vinho. A turvação em vinhos não filtrados também não é necessariamente um defeito.

Cristais de Tartarato também não é um defeito do vinho. São sais de ácido tartárico que se precipitam na forma de pequenos cristais transparentes. O tártaro é completamente inofensivo para a saúde.

Nível mais baixo no gargalo das garrafas - Com vinhos mais velhos deve-se ter atenção ao nível de enchimento da garrafa. Ao longo de várias décadas, o líquido evapora gradualmente através da rolha. Garrafas de vinhos muito velhos, portanto, às vezes não estão totalmente cheias. No entanto, isto não deve acontecer com vinhos com menos de 15 anos e é sinal de um fecho defeituoso; o vinho já pode estar fortemente oxidado.

Rolha com Bolor - Se o mofo se formou na rolha, isso por si só não é motivo para se preocupar; fala mais por uma flora intacta do porão. No entanto, a rolha não deve sobressair da garrafa. Se a rolha já tiver saído alguns milímetros da garrafa, o vinho provavelmente foi exposto a temperaturas excessivas e pode ter sido danificado.

Pedaços de Rolha - Por outro lado, é inofensivo se as migalhas de cortiça flutuarem na garrafa ou na taça após a abertura porque a rolha não foi completamente retirada. Isso não é uma indicação de defeito na rolha (provador de rolha) e as migalhas podem ser simplesmente retiradas.

O que você pode cheirar e provar - Um dos erros mais comuns e concisos do vinho é o "bouchonné". Manifesta-se em um odor opaco, mofado e bolorento e um sabor amargo e opaco. O principal gatilho é o composto químico tricloroanisol (TCA), que é produzido quando os microrganismos decompõem certas substâncias contendo cloro do tratamento da madeira. Típico do defeito da rolha é que o cheiro na garrafa fica mais forte e desagradável. Em caso de dúvida, deixe a taça parada por cerca de dez minutos e cheire novamente. Se o aroma sumiu, não era um vinho "bouchonné".

A propósito, os aromas de cortiça podem ser traiçoeiros e não se identificarem imediatamente ou não claramente. Às vezes, o cheiro e o sabor do vinho são impecáveis, mas o sabor residual (o cheiro que vai direto da garganta ao nariz após a ingestão) torna-se mofado. Também é possível que se tenha um aroma de rolha "escondido" só se torne perceptível com o tempo – um quarto ou meia hora após a abertura da garrafa. Às vezes, um vinho apenas cheira e tem um gosto peculiarmente "silenciado" sem que alguém seja capaz de entender exatamente o defeito; um defeito de cortiça também pode ser a causa disso - especialmente com rolhas prensadas. Por outro lado, um cheiro de mofo e mofo também pode ocorrer em vinhos que não são vedados com rolha.

Outro erro é o "Aroma de idade atípico" (UTA). O composto químico responsável é a aminoacetofenona (AAP), que causa um cheiro e sabor amargo e opaco que lembram bolas de naftalina, cera de piso, panos de limpeza sujos e úmidos ou papelão molhado. A UTA geralmente ocorre quando as videiras sofrem com a falta de água, nutrientes e/ou nitrogênio, ou sejam vinhos frutos de altos rendimentos e colheita precoce.

A terceira falha comum no vinho é o enxofre – aroma de sulfato. É produzido por sulfeto de hidrogênio e cheira a fumaça de bode (daí o nome) ou ovos podres, carne podre, repolho cozido ou borracha queimada. As possíveis causas para a formação de sulfatos são a falta de nutrientes nas vinhas, altas temperaturas de fermentação ou falta de higiene. Como o sulfeto de hidrogênio reage com o cobre, você pode colocar uma moeda de cobre na taça e girá-la para se livrar do aroma de sulfato, mas simplesmente uma nova garrafa de vinho é melhor - como acontece com todos os outros defeitos do vinho...

Leia mais em: https://magazin.wein.plus/faq/weinqualitaet-und-sensorik/wie-erkennt-man-weinfehler?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_10&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 03/2023)

DOC PROSECCO ALCANÇA VENDAS RECORDES EM 2022

638 milhões de garrafas de prosecco no valor de 3 bilhões de euros. A DOC Prosecco encerrou o ano de 2022 com um excelente registro de negócios. De acordo com os dados atuais do consórcio, um total de 638,5 milhões de garrafas de Doc Prosecco foram vendidas com um valor total estimado de mais de 3 bilhões de euros. Assim, o volume de produção aumentou 1,8 % e o valor das vendas em 11,5 % em comparação com o ano anterior. Pela primeira vez, a taxa de exportação atingiu 81,2 %. Um crescimento recorde foi registrado para o Prosecco Doc nos EUA. Lá, 5,8 % a mais do que em 2021 foram vendidos. É a primeira vez que as quantidades estão acima das vendidas para a Grã -Bretanha. Com mais de 134 milhões de garrafas, os EUA são o mercado mais importante para a denominação, seguida pela Grã-Bretanha, Alemanha e França... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prosecco-doc-achieves-record-sales-in-2022-638-million-bottles-of-prosecco-worth-3-billion-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_10&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 10/03/2023)