



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO VINHO NA FRANÇA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO VINHO NA FRANÇA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“4 PARES PERFEITOS ENTRE VINHO E COMIDA” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“PASSALACQUA, O PRESERVADOR DE VIDEIRAS” - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 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 - \$\$\$\$\$

POUILLY-FUISSÉ DOMAINE DE BEAUREGARD 2020 – CUVÉE PRESTIGE JOSEPH DESHAIRES – GRAND VIND DE BOURGOGOGNE – FRANÇA

A família Burrier, que vive na Borgonha há mais de 500 anos, é proprietária do Château de Beauregard em Pouilly-Fuissé e da Maison Joseph Burrier (negociante de vinhos), há seis gerações. A geração atual no comando é Frédéric Burrier, que voltou aos negócios da família em 1999, após muitos anos na Jadot. O carismático, apaixonado e trabalhador Frédéric fez muito para elevar o padrão de qualidade neste pequeno enclave do sul de Mâconnais. A família possui 22 hectares de Pouilly-Fuissé, 7 hectares em Saint-Véran e 12 hectares em Beaujolais.

Os 22 hectares de vinhas Pouilly-Fuissé dos Burriers estão divididos entre as três aldeias de Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson, com o próprio Château de Beauregard situado em um planalto ondulado em Pouilly-Fuissé, com uma das melhores vistas das rochas de Vergisson e Solutré. Como ex-presidente do comitê interprofissional local, Frédéric trabalha incansavelmente para obter o tipo de respeito por Pouilly-Fuissé que é desfrutado pela Côte d'Or, e certamente os finos e complexos chardonnays produzidos na alta e fria vila de Vergisson têm uma adorável tensão entre frescor e riqueza, não muito diferente do equilíbrio de um Meursault ou um Puligny-Montrachet. O outro ponto de interesse aqui é o número desconcertante (embora não para Frédéric) de barris diferentes, com os quais ele gosta de experimentar. O que lhe interessa, aponta, é "o élevage, não a madeira", que nunca domina os seus vinhos.

Cada vinho é fermentado numa combinação de tanques e barricas de diferentes idades, de vários tanoeiros, utilizando diferentes madeiras. O portfólio de 43 hectares da família inclui 7 hectares em Saint-Véran. Na parte inferior da encosta em Chasselas, eles têm o fresco vinhedo de Vernay, que produz um vinho fresco e vigoroso que é engarrafado sem carvalho, bem como (em ordem crescente de riqueza) La Roche e depois En Faux, ambos geralmente fermentados 50 % no tanque e 50% no barril. Estes estão próximos da qualidade de muitos Pouilly-Fuissé básicos, mas podem ser adquiridos por cerca de dois terços do preço.



Composição de Uvas: 100% Chardonnay, sendo que 50% do vinho foi fermentado em tanques de concreto e 50% em barricas de carvalho.

Notas de Degustação: Cor amarela bem clara, com reflexos esverdeados. Aromas de amêndoas, frutas cítricas cristalizadas, com toques de brioche, manteiga, uma bela complexidade. No paladar mostra boa acidez, untuosidade e tensão, bom equilíbrio, com uma mineralidade gostosa, num vinho de boa persistência.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2027. Neste momento o frescor, a fruta e a mineralidade estão formidáveis.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar pratos de crustáceos, peixes e saladas como esta que foi feita com melancia, queijo feta e folhas de hortelã, para combinar com o calorão que está fazendo em Paris!

Serviço: servir entre 08°C e 10°C

Faixa de Preço – \$\$\$

DEGUSTADO COM AMIGOS

PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO VINHO NA FRANÇA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A produção de vinhos na França remonta ao século V antes de Cristo e foi introduzida no sudeste do país pelos etruscos, um antigo povo da Itália, revela pesquisa arqueológica publicada nos Estados Unidos.

Esta forma primitiva de vinho era misturada a alfavaca, tomilho e outras ervas, e, provavelmente, utilizada para fins medicinais, em especial entre os ricos e poderosos, antes de se tornar uma bebida popular, segundo o artigo publicado nos Anais da Academia Nacional de Ciências (PNAS, sigla em inglês).

Os romanos trouxeram, mais tarde, conhecimento da viticultura da Grécia e da Itália. Os romanos plantavam vinhedos e construíram lagares, abrindo caminho para séculos de vinificação na França. Acredita-se que o vinho era conhecido pelos antigos povos celtas da Gália antes da conquista romana, confirmando a ideia de que foram os etruscos que introduziram o gosto pelo vinho na região, com registros mostrando que a produção de vinho já estava bem estabelecida quando Roma conquistou a Gália em 52 a.C. A evidência arqueológica mais antiga encontrada até agora é uma jarra decorada, datado de cerca de 300 a.C., encontrado perto de Nantes, na França.



Em 525 a.C., o povo de Lattara, na costa do Mediterrâneo, perto de Montpellier na França atual, eram celtas nativos da França. Eles falavam uma língua relacionada ao galês e gaélico e gostavam de cerveja ou de hidromel, bebida fermentada, talvez. Um edifício em sua cidade murada alojava comerciantes etruscos, povo de uma civilização pré-romana em torno da Toscana. Convenientemente para os arqueólogos que foram escavando o local desde o início de 1980, esse prédio desabou em 475 a.C., enterrando as mercadorias dos comerciantes sob as paredes quebradas e telhado. Muitas de suas ânforas foram esmagadas no local. Estes vasos de cerâmica eram usados para transportar e armazenar todos os tipos de mercadorias, incluindo frutos secos, azeite de oliva e vinho.

Arqueólogos se perguntam se estas foram provavelmente ânforas usadas para o transporte do vinho, em parte, porque eles parecem ter piche no seu interior, que se dissolve em azeite. O antropólogo e arqueólogo Benjamin Luley, então um Ph.D. estudante da Universidade de Chicago, em Illinois, estava interessado em compreender como a vida dos povos celtas mudou após a conquista romana. Ele estava trabalhando no local, enquanto as ânforas eram escavadas e recolheu amostras dos únicos com resíduo visível na parte inferior. Depois de 2.500 anos ou mais no chão, as bases não estavam super limpas. "Nós, na verdade, mantivemos a sujeira porque queríamos analisar a sujeira, também, como uma espécie de controle", diz Luley.

Ele e seus colegas também deram um passo incomum para o seu campo de cerâmica centralizada: amostragem de uma prensa de calcário do tamanho de uma mesa, de um tipo que poderia ter sido para prensar azeitonas ou uvas, a partir de 50 anos ou mais, após a destruição do edifício. Está em exibição em um museu próximo ao local. Luley e outro pesquisador tomaram um cinzel de pedra e cuidadosamente raspam uma área de cerca de 5 centímetros quadrados na parte externa do artefato, com alguns milímetros de profundidade.

As amostras foram enviadas para os Estados Unidos para análise química. Pesquisadores liderados pelo arqueólogo biomolecular Patrick McGovern, da Universidade da Pensilvânia analisaram as amostras de compostos, incluindo o ácido tartárico, um produto químico que é encontrado em uvas e outras frutas e muitas vezes é usado para mostrar que o vinho estava presente. Os métodos incluíram espectrometria de cromatografia de massa líquida, feito em equipamentos "state-of-the-art" no laboratório Bureau de Álcool, Tabaco, Armas de Fogo e Explosivos em Beltsville, Maryland, que é normalmente utilizado para a análise de drogas.

Os artefatos sugerem que a produção de vinho começou na França em 500 a.C., como resultado de tradições introduzidas pelos antigos etruscos. "Sabemos agora que os etruscos transmitiram à cultura mediterrânea do vinho aos habitantes do sul da França", disse Patrick McGovern, diretor do Laboratório de Arqueologia Biomolecular da Universidade da Pensilvânia, um dos principais autores do trabalho. Segundo McGovern, os etruscos criaram na França uma demanda crescente de vinho que apenas poderia ser atendida com o estabelecimento de uma viticultura local, provavelmente com vinhas e tecnologia procedentes da Itália.

"Esta confirmação da evidência mais antiga de viticultura na França é um passo essencial na compreensão do desenvolvimento da 'cultura do vinho' no mundo, nascida, provavelmente, há cerca de 9 mil anos nos Montes Taurus na Turquia e nos Montes Zagros no Irã". "A história de como a França passou a ter um papel destacado na cultura mundial do vinho está bem documentada, especialmente a partir do século XII, quando os monges cistercienses determinaram que Chardonnay e Pinot Noir eram as castas mais adequadas à Borgonha", destacou McGovern.

"Mas faltavam indícios químicos claros, combinados à dados botânicos e arqueológicos, para mostrar como o vinho foi introduzido na França e como deu origem a

sua viticultura”, e o sítio arqueológico de Lattara ofereceu respostas a estas perguntas.

Os pesquisadores analisaram três ânforas bem conservadas, entre as numerosas que encontraram nos bairros de comerciantes do antigo porto fortificado, datadas entre 525 e 475 anos a.C.. Pela forma e outras características, os pesquisadores concluíram que estes recipientes eram de fabricação etrusca, provavelmente da cidade de Cisca (atual Cerveteri), no centro da Itália. Estas ânforas continham resíduos de vinho e graças a técnicas químicas avançadas, como a espectrometria infravermelha, os pesquisadores detectaram sinais de ácido tartárico, um biomarcador para as uvas da Eurásia presentes no vinho do Oriente Próximo e da Bacia Mediterrânea.

Também detectaram componentes derivados da resina do pinheiro, assim como outras plantas aromáticas nativas, como alfavaca, alecrim e tomilho, o que sugere uso medicinal. Próximo aos muros de Lattara os pesquisadores também encontraram uma pedra calcária, de 425 anos a.C., que continha resíduos de ácido tartárico, o que revela que a pedra era utilizada para esmagar uvas. Nos locais onde as ânforas etruscas foram encontradas, foram encontradas muitas e muitas taças. Além disso, os restos de sementes de uva e caules foram encontrados nas proximidades, enquanto caroços de azeitona eram raros e, do lado de fora do assentamento, os arqueólogos escavaram até mesmo um vinhedo do terceiro século a.C.

Anotamos que os primeiros vestígios químicos conhecidos da produção de vinho foram encontrados em cerâmicas de 5.400 a 5.000 anos a.C. no sítio de Hajji Firuz, no norte do Irã. A produção e o consumo de vinho se estenderam ao Oriente Próximo e à Bacia do Mediterrâneo, integrando-se gradualmente na vida social e religiosa, conforme disse Patrick McGovern. 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

“4 PARES PERFEITOS ENTRE VINHO E COMIDA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 10/06/2023

Para os casais apaixonados, especialistas indicam vinhos com base em suas melhores experiências gastronômicas.

Namorar é também harmonizar. No caso aqui, da Le Vin Filosofia, é combinar vinho com comida. O princípio é que, juntos, ambos criem uma sensação única no paladar, melhor do que quando os dois são provados separadamente. Para inspirar os apaixonados, quatro especialistas em vinho contam quais os seus melhores pares gastronômicos.

BRASILEIRA. Agilson Gavioli, professor de bebidas do Senac, é membro da Confraria Taninos no Tucupi, que se reúne no Tordesilhas, em São Paulo, para testar comida brasileira com vinhos. A melhor harmonização foi do minicuscuz paulista com espumante brasileiro. “É uma receita singela e ao mesmo tempo sublime”, diz. No cuscuz da chef Mara Salles tem farinha de milho, pimentões e pimenta dedo-de-moca, camarões e sardinha; e as ervilhas ou vagens e ovos cozidos. “Os ingredientes sugerem brancos ou rosados, mas é com os espumantes que se revelam mais harmônicos.”.....

ITALIANA. A melhor harmonização para Gianni Tartari foi com o espaguete à carbonara, que lhe traz lembranças de infância. Quando menino, ele saía da escola e ia para o restaurante de seu pai. Uma vez, pediu um carbonara, que devorou em segundos, e pediu um segundo prato. Quando chegou, deu duas garfadas e não quis mais. O pai lhe obrigou a comer, e Gianni passou a odiar a receita. Voltou a prová-la como sommelier formado e adorou. Uma vez, provou com o Querceto di Castelina Chianti L’Aura (R\$ 360, na Rosso & Rouge). “O vinho tem a estrutura e o tanino para combinar com o ovo e com a pancetta.”... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/4-pares-perfeitos-entre-vinho-e-comida/>

“A EVOLUÇÃO DO ENOTURISMO EM PORTUGAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 09/06/2023

País vem ganhando a atenção dos mais influentes críticos e publicações especializadas internacionais, premiando um extenso processo de renovação e modernização. Cerca de 20 anos atrás, fui convidado para dar uma palestra sobre enoturismo num evento em Beja, cidade mais importante do Baixo Alentejo, em Portugal. Era um assunto novo para os alentejanos. A região havia praticamente “saído das fraldas” em termos vitivinícolas, tendo retomado sua vocação na área depois de ter sido impedida de desenvolver seu potencial vinícola devido à política econômica de governos passados, que lhe atribuíam a incumbência de produzir cereais para abastecer o resto do país.

A rigor, tudo começou com a adesão de Portugal à Comunidade Econômica Europeia, em 1986, quando o setor vitivinícola do país se beneficiou da entrada de fundos destinados à remodelação das vinhas e dos processos produtivos. Era o que o Alentejo precisava: a região recomeçou tarde, mas sem os vícios que caracterizavam a vitivinicultura portuguesa da época. Em pouco mais de dez anos, o Alentejo não só conquistou uma posição de destaque no panorama vinícola de Portugal como sacudi as outras regiões do país.

Após consolidar as bases que revolucionaram e rejuvenesceram seus vinhos, colocando-os num patamar médio de qualidade bastante competitivo no mercado internacional, era o momento de as vinícolas portuguesas fazerem essa mensagem chegar aos consumidores espalhados mundo afora. Entendendo que é mais eficaz fazê-lo em bloco do que individualmente, cinco produtores se juntaram para promover seus vinhos de forma coletiva: Niepoort, Quinta do Vale Meão, Quinta Vale Dona Maria, Quinta do Vallado e Quinta do Crasto - os autodenominados Douro Boys completaram recentemente 20 anos.

Os vinhos portugueses vêm conseguindo, de uns 15 anos para cá, merecer atenção dos mais influentes críticos e publicações especializadas internacionais, premiando o extenso processo de renovação e modernização que sacudi a vitivinicultura do país. Num primeiro momento, isso foi conseguido junto aos formadores de opinião ingleses (no início de 2000 foi lançado o “Jancis Robinson Prova os Melhores Vinhos Portugueses”, que serviu como bom cartão de visitas), culturalmente sempre abertos a tudo que acontece de interessante no setor, para depois chegarem aos veículos americanos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-sucesso-de-vinhos-provoca-boom-do-enoturismo-em-portugal-sembarreira.ghtml>

“PASSALACQUA, O PRESERVADOR DE VIDEIRAS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 10/06/2023

A rica herança de vinhas velhas da Califórnia continua ameaçada. O nativo de Napa, Tegan Passalacqua, é tão diferente do proprietário estereotipado de uma vinícola do Vale de Napa quanto você poderia imaginar. Suas vinhas não são fileiras verdes cuidadas por uma cara empresa de administração de vinhedos, mas tocos esquecidos de vinhas antigas em denominações tão sem glamour quanto Lodi, na planície do delta ao sul de Sacramento, no vale de San Joaquin, bem como aqueles que têm até agora conseguido escapar das predações de incorporadores imobiliários no condado de Contra Costa, a leste da área da baía. Ele também é um repositório da história e geografia da viticultura do norte da Califórnia e uma espécie de corretor de uvas não remunerado. Algumas pessoas sabem onde os corpos estão enterrados. Ele sabe onde estão as raízes mais profundas da videira.

Ele prometeu me levar em uma viagem de um dia ao seu centro de operações pessoal e me pegou no estacionamento de Oxbow de Napa em sua enorme caminhonete. Fisicamente, ele é maior que a vida, mas a maioria dos 19 vinhos que ele produz para seu rótulo pessoal de Sandlands são feitos em pequenas quantidades, talvez apenas 100 caixas, de pequenos lotes de vinhas intrigantes, tão velhas e abandonadas que não são mais muito produtivas.

.....
Além de produzir seu próprio vinho, Passalacqua é há 20 anos diretor de vinificação da Turley Cellars, outra especialista em vinho de vinha velha, fundada por Larry Turley em 1993. Mas a segunda fonte de uva mais antiga de Turley, uma uva de seis acres (2,4 ha) de Zinfandel plantado em Contra Costa em 1896 que foi podado pessoalmente pelo seu proprietário de 90 anos até recentemente, agora é coberto com 57 casas (idênticas). O desenvolvimento foi nomeado The Vines... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/passalacqua-vine-preserve>

23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS

A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

RESERVAS: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto 2023 | Mucugê e Morro do Chapéu | Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MERCADO DE VINHOS FINOS CONTINUA EM QUEDA EM MAIO

Campanha En Primeur é “decepcionante” segundo Liv-ex. O mercado de vinhos finos continuou em queda em maio, segundo dados das plataformas de negociação Liv-ex e Cult Wine. Segundo a Cult Wine, o “ambiente econômico incerto” está fazendo com que os preços de vinhos raros e caros caiam, embora ainda se esperasse um aumento para 2023 em fevereiro. Os comerciantes falam de uma “correção temporária”.

De acordo com o relatório mensal da Liv-ex, todos os índices importantes caíram em maio, com o Liv-ex Fine Wine 1000, que acompanha os preços dos 1.000 melhores vinhos, caindo mais com menos de 2,4%. O Liv-ex Fine Wine 100 e o Liv-ex Fine Wine 50, que acompanha o Bordeaux Premier Crus, também registraram uma queda de 2 e 1,2 por cento, respectivamente. A Liv-ex também classifica a atual campanha do Bordeaux En Primeur como decepcionante, já que o aumento dos preços levou à contenção de compras.

Cult Wine relata que o índice da Borgonha mostrou um ligeiro declínio, as vendas de vinhos dos EUA caíram mais e Champagne aumentou apenas ligeiramente, especialmente a casa de Egly-Ouriet. A Itália foi o único país a registrar um aumento de preço de 0,46 por cento, impulsionado principalmente por dois vinhos da casa Gaja: Ca'Marcanda Bolgheri 2015 (+17,7 por cento), e Gaia & Rey Langhe Chardonnay 2012 (+13,7 por cento). De acordo com a Cult Wine, há demanda por vinhos finos, mas os compradores estão muito mais sensíveis ao preço do que há alguns meses... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/fine-wine-market-continues-to-decline-in-may-en-primeur-campaign-disappointing-according-to-liv-ex?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_23&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 09/06/2023)

JOSEPH DROUHIN COMPRA 22 HECTRES DE VINHEDOS NA BORGONHA

Casa comercial da Borgonha assume espaço de parceiros de longa data.

A casa de comércio de vinhos Joseph Drouhin adquiriu cerca de 22 hectares de novos vinhedos na Borgonha e no Beaujolais. A casa agora possui quase 100 hectares de vinhedos próprios, de Chablis, no norte, a Mâconnais, no sul, distribuídos em 60 denominações. Entre eles estão quatorze Grands Crus e vinte Premiers Crus.

A empresa familiar comprou 7,5 hectares na denominação de Saint-Véran e 4,5 hectares em Beaujolais do Château de Chasselas no sul da Borgonha. Joseph Drouhin já vinificou parte das uvas desta propriedade. Parte da vinha está plantada com a uva Chasselas. O edifício do século XIV do Château de Chasselas foi adquirido pelo grupo hoteleiro Millésime. As parcelas em Saint-Véran estão sendo convertidas para agricultura orgânica.

Perto de Beaune, a família Drouhin comprou 10,6 hectares de Domaine Rapet, incluindo 8,6 hectares na AOC Saint-Romain, um hectare em Meursault e Pommard e outro hectare em Auxey-Duresses plantados com vinhas brancas e tintas. Domaine Rapet também vendeu suas uvas para Joseph Drouhin antes. Nada se sabe sobre os preços de compra dos vinhedos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/joseph-drouhin-buys-22-ha-of-vineyards-in-burgundy-burgundy-trading-house-takes-over-space-from-long-standing-partners?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_23&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 05/06/2023)