



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

PERFUME DE CHIANTI - PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

PERFUME DE CHIANTI - PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A NOVA ESTRATÉGIA DA VIÑA MONTES, MARCA APRECIADA PELOS BRASILEIROS, AGORA COM TRÊS IMPORTADORES" - POR SUZANA BARELLI



10



08

"QUAL É O FUTURO DO VINHO MEXICANO?" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **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 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 - \$\$\$\$\$

OSADIA DE CREAR FAMILY SELECTION RED BLEND 2021 – SUSANA BALBO – MENDONÇA - ARGENTINA

O projeto Osadía de Crear nasceu do trabalho em família. Mãe e filha juntas, inspiradas nas harmonizações do restaurante da vinícola, que leva o mesmo nome do projeto, elaboram vinhos que expressam a ousadia incansável de criar que percorre a tradição familiar. A safra de 2021 foi longa e fria, uma colheita muito particular, que resultou em vinhos frescos e delicados, com acidez em harmonia com o álcool e fáceis de beber quando jovens, mas também com excelente potencial de envelhecimento. Aqui a emblemática Malbec se junta a Cabernet Sauvignon e a Syrah para elaborar um vinho expressivo e marcante no paladar.

Composição de Uvas: Malbec (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Syrah (15%).

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, profundo. Aroma intenso de frutas escuras como as cerejas maduras, toques de floral de violeta, café e especiarias. Paladar com taninos presentes, mas que não incomodam, acidez equilibrada, com boa persistência. Perfil de vinho para gastronomia, acompanhando pratos.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 5 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas, de porco, massas, e ficou muito bom acompanhando um Carpaccio de Carne Bovina.

Serviço: servir entre 15°C e 16°C

Faixa de Preço – \$\$

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



TERRAGNOLO CALHAUS MERLOT 2018 – VALE DOS VINHEDOS - BRASIL

Produzido pela Vinícola Terragnolo Vinho tinto brasileiro de paladar muito intenso, o Terragnolo Calhaus Merlot 2018 é proveniente de Bento Gonçalves, terroir de uma microrregião do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha/RS.

Composição de Uvas: 100% Merlot

Notas de Degustação: Cor vermelho-rubi profundo, intenso e brilhante. No nariz os aromas são de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, groselha) e ameixa e cassis em compota, toques de especiarias doces (alcaçuz, canela baunilha), sous bois, cedro, tabaco e notas defumadas, mostrando grande complexidade. Paladar muito intenso, com taninos finos e presentes e ótima acidez. Sabores de frutas negras maduras (sobretudo a ameixa), especiarias doces, cacau, baunilha, tabaco e notas terrosas e refrescantes, confirmando o perfil aromático. Muito bom, convida rapidamente ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 10 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas, de porco, carnes de caças, massas de molho condimentado, cogumelos, risotos com funghi.

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

EM BH – SHOW ME THE WINE – Flavio Scarpelli – Tel.: (31) 99904-5238.



MAXIMO BOSCHI BIOGRAFIA MERLOT 2012 – SERRA GAÚCHA – BRASIL

A criação da Vinícola Maximo Boschi aconteceu no ano 2000, através do talento de seus fundadores Renato Antônio Savaris e Daniel Dalla Valle, enólogos com vasta experiência no setor vitivinícola nacional e internacional. Está localizada no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, no coração da Serra Gaúcha, região que acolheu os primeiros imigrantes italianos, apresentou o local perfeito para darem continuidade à sua tradição, iniciando o plantio de vinhedos e a elaboração artesanal de vinhos. Sua filosofia é explorar o potencial de guarda dos vinhos brasileiros, dando vários anos de estágio a seus rótulos. Um exemplo extremo são os tintos que são lançados ao mercado até 16 anos depois da colheita. Nesse sentido, seus espumantes também podem passar vários anos em contato com suas borras antes de serem engarrafados. O projeto vem ganhando prêmios desde então com altas pontuações no Guia Descorchados e no Guia Adega.

Composição de Uvas: 100% Merlot

Notas de Degustação: Cor rubi com sinal de evolução, caminhando para o granada. Aromas que remetem a frutas maduras escuras cristalizadas, chocolate, café, pimenta e tabaco, com evidentes notas do estágio em barricas de carvalho francês que trazem não só chocolate, mas uma nota tostada. No paladar mostra estrutura, com taninos macios pelo tempo em garrafa, com final de boca longo e persistente.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 4 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes magras, massas e queijos de média maturação.

Serviço: servir entre 16°C e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

EM BH – SHOW ME THE WINE – Flavio Scarpelli – Tel.: (31) 99904-5238.



PERFUME DE CHIANTI - PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Dando continuidade ao artigo que escrevi sobre este tradicional vinho da Toscana, vale a pena conhecer as lendas que o cercam.

Por decreto ministerial de 1932, a zona do Chianti compreende o entorno de Florença, como as colinas de Chianti, o vale de Elsa e Siena. São sete denominações. A região do Chianti Classico é a de maior destaque, formada por nove comunas: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Cassiano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

O alinhamento com a Comunidade Europeia foi fator decisivo para a retomada da produção de vinhos de alta qualidade e o estabelecimento legal das denominações de origem, quando em 1963, o decreto 930 de 12/02 introduziu um sistema que assinalava uma divisão clara entre os vinhos considerados "de mesa" e aqueles de maior qualidade. Com esta lei, criou-se a sigla de VQPRD (Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinada).

A partir da safra de 1984, o CHIANTI tornou-se um vinho de Denominação Controlada e Garantida, DOCG. Com a inclusão da denominação, a quantidade de vinho no mercado diminuiu pela metade, pois alguns produtores medíocres não conseguiram produzir na qualidade mínima requerida, ainda assim a produção é imensa.

Os Chianti Classico Riserva são por lei, amadurecidos pelo menos dois anos em carvalho e envelhecidos três meses em garrafa, mas muitos produtores, em busca da excelência, trabalham seus vinhos por mais tempo. Os melhores têm corpo médio (típico da casta), e elegantes aromas de figo, ameixa, frutas compotadas e especiarias. Boa parte tem complexidade aromática, com toques oxidativos que costumam encantar quem os degusta.

Os vinhos rotulados como "Chianti" podem vir de uma vasta região na Toscana, desde o sopé das Apeninos até as planícies mais baixas e planas. Mas se você procura por vinhos que sejam as melhores expressões da Sangiovese, você precisará procurar por áreas de produção em elevações mais altas.

Para ser rotulado como Chianti, o vinho deve ser produzido na região de Chianti e feito a partir de uvas principalmente de Sangiovese. Na maioria dos casos, os produtores de vinho optam por usar completamente os sangioveses, mas em safras onde é necessário o equilíbrio, uvas nativas como Canaiolo e Colorino estão incluídas na mistura. Ocasionalmente, variedades internacionais como Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah também aparecem.

Expressões mais jovens de Chianti apresentam sabores de frutas vermelhas, como groselha vermelha, framboesa ou ameixa. O tomate assado ou seco é outro descritor de degustação comum. Com a idade, Chianti desenvolve notas rústicas e terrosas, como flores secas ou pote de barro. Chianti é de corpo médio e alto em taninos e acidez, tornando-o ideal para combinações de alimentos.

Os limites originais de Chianti, onde os vinhos são produzidos em quantidades menores e os vinhos são de maior qualidade vêm do DOCG Chianti Classico. Esses vinhos tendem a envelhecer bem e os melhores vinhos do Chianti Classico serão rotulados como Riserva ou Gran Selezione.

ENVELHECIMENTO E CLASSIFICAÇÕES DE CHIANTI:

À medida que os vinhos da Sangiovese se tornam mais maduros e saborosos, perdem a cor e seus taninos suavizam. Mas apenas os melhores vinhos podem envelhecer por um longo período. Aqui estão alguns termos de rotulagem que você pode ver nos vinhos Chianti ou Chianti Classico.

- CHIANTI: envelhecido por 6 meses. Jovem, simples, azedo e fresco.
- SUPERIORE: envelhecido por um ano. Vinhos um pouco mais ousados com tanino mais suave.
- RISERVA: envelhecido por 2 anos. Geralmente, os principais vinhos de um produtor de Chianti. Normalmente, eles terão alguns aromas de carvalho, como baunilha ou especiarias.
- GRAN SELEZIONE: Gran Selezione é o mais novo e mais alto nível da designação Chianti Classico DOCG. Os vinhos Gran Selezione devem envelhecer por um mínimo de 30 meses, pelo menos três dos quais em garrafa. Essa categoria também exige que os vinhos sejam feitos inteiramente de uvas cultivadas em propriedades, e um painel de degustação deve aprovar o produto final antes de chegar ao mercado. Alguns dos vinhos mais procurados na Toscana com taninos intensos, sabores e aromas que variam de aromas secos de cereja, fumaça, balsâmico e couro.

AS ZONAS DE PRODUÇÃO:

CHIANTI CLASSICO: Região Central, demarcada por Cosimo III em 1716, com 70.000 hectares e que abrange Greve in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa, San Casciano in Val di Pesa (Florença) Castellina in Chianti, Gaiole, Radda, Castelnuovo Berardenga e parte de Poggibonsi (Siena).

O vinho tem que ter 80% de Sangiovese e 20% de uvas tintas (brancas excluídas do corte em 2005). Podem ser usadas no corte as uvas Canaiolo Nero, Ciliegiolo,

Colorino, Foglitonda, Malvasia Nera, Mammolo, Pugnitello, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, ...

Todos os vinhos rotulados como Chianti (incluindo as variedades Classico, Riserva e Superiore) são classificados como vinhos DOCG (Denominazione Di Origine Controlata E Garantita). O DOCG é a principal classificação de vinho italiana, um selo de aprovação que significa os métodos de produção mais alta e rigorosa. As regras estritas do DOCG exigem a origem regional, variedades de uva, maturação, processos de vinificação e requisitos de envelhecimento da Chianti.

Face a possibilidade de Chiantis receberem em seu corte uvas estrangeiras como Cabernet Sauvignon, uma pergunta que vem à mente é se os Super Toscanos podem ser classificados como Chianti? Os Super Toscanos não são tecnicamente uma classificação, mas denotam um vinho da Toscana de alta qualidade que não se encaixa em uma das outras classificações porque se afastaram dos padrões tradicionais, tanto que foram chamados anteriormente de “vinhos fora da Lei”.

A uva principal usada para fazer Chianti é a uva Sangiovese. A maioria dos chianti é 100% Sangiovese, mas alguns produtores de vinho da região gostam de inovar e desafiar as expectativas, misturando a uva local tradicional com a seguinte:

- **Cabernet**, uma uva potente e saudável que cresce bem em todo o mundo.
- **Syrah**, uma uva rica e de casca escura que se originou na França.
- **Merlot**, uma uva de casca azulada que cria boas misturas e por conta própria.
- **Trebbiano**, uma uva branca italiana amplamente cultivada que produz um Chianti de corpo mais leve.

A classificação por sub-regiões, como o nome sugere, leva a área em que o vinho Chianti é produzido. São elas:

CHIANTI COLLI FIORENTINI: Região montanhosa ao redor de Florença. Terroir muito diferente do restante da área de Chianti, porque a vinha está nos vales dos rios Arno e Pesa. Reconhecido em 1932, usa o “Marzocco” como símbolo (o leão de Florença)

CHIANTI COLLI MONTESPERTOLI: Sub-zona reconhecida em 1997 (era parte de Colli Fiorentini). Apenas 1.600 hectares. Sangiovese deve variar entre 70 e 100%, máximo de 10% de uvas brancas e 15% no máximo entre os Cabernets.

CHIANTI COLLI MONTALBANO: Região a Noroeste de Florença. A qualidade dos vinhos Chianti Montalbano (hoje DOCG) remonta ao final do Séc. XIII. O corte de Montalbano é Sangiovese entre 70 e 100%. Outras uvas podem somar até 30%, sendo brancas até 10%, e Cabernets (Franc e Sauvignon) até 15%. Área de 500 hectares.

CHIANTI COLLI RUFINA: Região mais famosa de Chianti, fica a nordeste de Florença numa área de 12.483 hectares, indo desde as margens do rio Sieve (cidade de Rufina) até o sopé dos Apeninos. Vinhas estão a 500 metros acima do nível do mar enquanto o restante está na média de 300 metros. Clima com variações mais intensas. Sangiovese deve variar entre 70 e 100%, máximo de 10% de uvas brancas e 15% no máximo entre os Cabernets.

CHIANTI COLLI ARETINI: Fica na província de Arezzo, na região do Vale do Rio Arno. A base dos vinhos é Sangiovese a 70% no mínimo. É uma das sub-zonas menos conhecidas de Chianti, com vinhos mais leves que os outros Chianti de forma geral.

CHIANTI COLLI SENESI: Uma das sub-zonas mais significativas de Chianti, nas colinas ao redor de Siena, com três ramificações em direção a San Gimignano, Montalcino e Montepulciano. Aqui a Sangiovese tem que representar algo entre 75 e 100%. Os 25% geralmente é complementado com Cabernet Franc e Cabernet sauvignon. Até 2015, Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti podiam entrar no corte até o máximo de 10%.

CHIANTI COLLI PISANE: Região das colinas mais baixas e próximas do mar, e seus vinhos tendem a ser mais leves e suaves que o restante da área, próxima a Pisa. A região não é uma DOCG, mas segue a legislação geral de Chianti.

O sistema de produção italiano define principalmente a zona geográfica da denominação; as uvas e os percentuais com os quais os vinhos devem ser produzidos; o rendimento máximo das uvas por hectare; a graduação alcoólica mínima; a tipicidade dos vinhos contemplados pela região de denominação; o tempo mínimo de afinamento antes da liberação ao mercado, além de características químicas e físicas e qualidade organoléptica.

O sistema é construído nas categorias idealmente concebidas em uma “pirâmide di qualità”, na qual está no vértice o nível qualitativo mais alto. O mercado está repleto de Chiantis, mas nem todos são bons, o ideal é garimpar, pois algumas surpresas são vinhos excepcionais. Se for possível opte pelos vinhos da região Classico, ou ainda pelos Galo Nero.



A história do vinho de Chianti é repleta de lendas, e uma delas conta que as cidades de Florença e Siena viviam brigando pelas extensões de seus vinhedos. Depois de algumas batalhas, a Igreja e o Duque Cosimo de Médici 3º - Grão-Duque da Toscana, interferiram no conflito e ficou decidido que num dia determinado, ao raiar do dia e o galo cantar, um cavaleiro sairia de Florença, armado no seu cavalo e outro sairia de Siena. Onde eles se encontrassem, seria o limite dos vinhedos de uma cidade e de outra.

Para tanto, Siena fez um concurso para escolher o galo que cantaria ao raiar do dia, escolhendo um campeão, um típico Chester, de peito inflado e espora armada. Já Florença, escolheu um galo magrinho, preto, morto de fome! Resultado: ao primeiro raio de sol, o galo de Florença cantou e o cavaleiro saiu correndo, ganhando espaço para os vinhedos serem reconhecidos como florentinos. O galo de Siena, bem alimentado, depois de uma noite de folia no galinheiro, só acordou com o sol já indo alto.

Quando o cavaleiro de Siena montou no cavalo e saiu na estrada, praticamente o representante de Florença já estava chegando à muralha da cidade. Oficialmente, o cavaleiro florentino estava a cerca de 12 Km de Siena. Acordo feito, resultado colhido, Siena e Florença respeitaram os limites determinados neste encontro.

Os produtores de Florença comemoram até hoje o feito, dando aos melhores produtos o "scudetto" del Galo Nero. Florença ficou com o território maior para fazer os Chianti Clássicos. Siena ficou com a denominação genérica Chianti. Si non é vero ... Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“A NOVA ESTRATÉGIA DA VIÑA MONTES, MARCA APRECIADA PELOS BRASILEIROS, AGORA COM TRÊS IMPORTADORES” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 13/05/2023

Aurélio Montes Del Campo, herdeiro desta vinícola, uma das pioneiras nos vinhos de qualidade do Chile, vem ao Brasil mostrar seus lançamentos e projetos. É relativamente normal vinícolas mudarem de importadora no Brasil e esse é um assunto que pouco chega ao consumidor. Mas com a chilena Viña Montes foi diferente. Assim que vazou a notícia de que a Mistral tinha aberto mão de sua representação, em agosto do ano passado, criou-se uma curiosidade sobre o que teria acontecido. E, imediatamente, diversas importadoras foram bater na porta da empresa chilena com propostas para trazer seus vinhos para cá.

O sucesso da linha Montes Alpha por aqui explica essa procura pela vinícola chilena da família de Aurélio Montes. Posicionada entre os rótulos de média e alta gama, é uma marca consolidada no mercado e queridinha de muitos consumidores. E agora, quase nove meses depois de ouvirem de Ciro Lilla, o dono da Mistral, que ele não trabalharia mais com a marca chilena por discordar de decisões comerciais, o próprio Aurelio Montes Del Campo, filho do fundador, veio ao Brasil para apresentar seus novos representantes.

TRÊS IMPORTADORAS - Em vez de um só importador, agora são três: a inglesa Berkmann, que fica como importadora nacional, mas também a Domazzi, empresa de Santa Catarina, para os supermercados, e a Domno, do grupo Valduga, responsável pelos estados da região Sul.

Ao consumidor, interessa também que os vinhos ficaram mais baratos. “Nossos preços são, em média, 15% abaixo que os praticados pela Mistral”, informa o sommelier Diego Arrebola, da filial brasileira da Berkmann.

Na passagem pelo Brasil, Aurelio Montes Del Campo aproveitou para mostrar as apostas da vinícola. O primeiro rótulo a surpreender foi o Wings, um carménère de perfil diverso do Purple Angels, rótulo sucesso de venda e de público. As uvas do novo vinho vêm de três pequenas parcelas de vinhedos no vale de Apalta, de perfil menos exuberante... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-nova-estrategia-da-vina-montes-marca-apreciada-pelos-brasileiros-agora-com-tres-importadores/>

“A ASCENSÃO DOS VINHOS DO SUDESTE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 12/05/2023

O reconhecimento desse importante polo vitivinícola no Brasil tem um preço: conviver com críticas de quem condena radicalmente qualquer tipo de intervencionismo na cadeia de produção.

Cerca de 20 anos atrás, consultado informalmente por uma amiga que trabalhava na Secretaria do Planejamento do Estado de São Paulo sobre a viabilidade de implantar um projeto de fomento à vitivinicultura no interior paulista, me mostrei bastante cético, frustrando suas tão bem-intencionadas expectativas.

Embora eu tenha também aventado a necessidade de estudos mais avançados sobre rentabilidade e operacionalização, comparando com outras culturas praticadas nessas regiões-café tem comprador e se vende ensacado com facilidade, enquanto vinho envolve vinificação (instalações e expertise para tanto) e estrutura de comercialização-, o entrave era, a meu ver, a impossibilidade de se atingir um bom padrão de qualidade.

Não valia a pena perder tempo e recursos para produzir um “são roque” (o vinho de São Roque, cidade situada 70 km a oeste de São Paulo, era conhecido por seus vinhos de garrafão, produzido com uvas de mesa).

A questão é climática: vivemos num país tropical, que se caracteriza pela alta incidência de chuvas em janeiro, fevereiro e março, ao contrário das zonas de clima temperado, onde estão, não por coincidência, as mais consagradas regiões vinícolas do planeta, caso, entre outras, de Chile, Argentina, Califórnia, Austrália e Europa, em que não chove no verão.

É justamente no verão, quando as uvas entram no período de maturação, que elas precisam de sol e tempo seco. Chuvas nessa fase, aliadas à umidade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-o-sudeste-virou-um-importante-polo-de-vinhos-no-pais.ghtml>

“A INFLUÊNCIA DO FATOR CLIMÁTICO NOS PERFIS DOS VINHOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS- 18/05/2023

Em pleno outono, a quase meio caminho do inverno, que começa oficialmente em 21 de junho, estamos numa fase intermediária de clima. Já não se faz aquele calor impactante do verão que, em alguns locais, torna difícil o consumo de vinhos tintos, nem tampouco o clima nos convida para um tinto bem encorpado, com alta graduação alcoólica, que nos esquente ainda mais.

É claro que sempre vai existir um lugar para todos os estilos de vinhos, dependendo da ocasião, por exemplo, para acompanhar pratos que demandem vinhos mais frescos ou estruturados. A medida mais interessante, entretanto, se a gente quiser ter um consumo mais alinhado com as nossas predisposições sazonais, seria buscar vinhos mais frescos no verão, diga-se, com boa acidez, baixa graduação alcoólica e que combinem com pratos também mais leves (frutas, legumes, carnes leves, molhos e modos de fazer menos gordurosos). Isto é, vinhos brancos, espumantes e rosés servidos em temperatura mais baixa.

Já no inverno, beber um vinho que nos aqueça e que tenha potência suficiente para acompanhar uma alimentação mais calórica é uma ótima pedida. Aqueles taninos que nos provocam a sensação de adstringência nas gengivas e céu da boca farão boa parceria com a proteína e gordura das carnes vermelhas, o que não aconteceria se estivéssemos frente a uma iguaria de verão. E qual seria a melhor pedida para um período como este, intermediário? A sugestão é explorar os vinhos tintos que não correspondem a esses perfis mais alcoólicos e tânicos, guardando certos aspectos que são muito evidentes em brancos e rosés.

Uma boa aproximação é pensarmos não apenas no clima para consumo, mas no clima para produção das uvas que geram os vinhos. Boa parte das uvas viníferas é plantada em áreas de clima mais temperado, entre as latitudes 30° e 50° dos hemisférios Norte e Sul ou em outros locais que, devido a certas particularidades, tendem a apresentar perfis climáticos similares aos característicos dessas regiões. Existem três perfis de climas temperados: mediterrâneo, continental e marítimo.

O primeiro deles se encontra em faixas de latitudes mais baixas desses intervalos (30° a 40°). As estações do ano são bem definidas, mas no clima mediterrâneo o verão é quente e seco. Esse verão parece mais extenso, porque as temperaturas vão descendo lentamente no outono. Sendo assim, as uvas têm à sua disposição um clima que favorece um excelente amadurecimento seja de sua parte interna (suco), otimizando a concentração de açúcar e, por conseguinte, a graduação alcoólica do vinho; seja de sua casca, a chamada “maturação fenólica”, correspondente aos elementos presentes na casca da uva: taninos, pigmentos e certos aromas.

Este clima ocorre em muitas regiões vitivinícolas mundiais, além da bacia mediterrânea (Sul Europa e Norte da África), como Califórnia, África do Sul, sudeste da Austrália e Chile. Normalmente, as uvas de perfil mais mediterrânico, como a Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, fazem vinhos mais concentrados. Portanto, se o objetivo é fugir de vinhos muito encorpados, melhor evitar aqueles provenientes dessas áreas... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-influencia-do-fator-climatico-nos-perfis-dos-vinhos/>

“QUAL É O FUTURO DO VINHO MEXICANO?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 13/05/2023

Comida mexicana, tequila e mezcal podem ser o auge da moda, mas o vinho mexicano ainda não teve seu momento ao sol. Ou melhor, o feroz sol mexicano e clima notoriamente seco nublaram a imagem e a realidade do vinho mexicano.

A imagem é de tintos rústicos e corpulentos. A realidade atual é que a região vinícola dominante, Valle de Guadalupe, em Baja, Califórnia, no extremo noroeste do país, está ficando sem água, e os recursos estão sendo cada vez mais sendo desviados da produção de vinhos para a animada cena turística lá.

Mas há desenvolvimentos interessantes no horizonte, como aprendi durante uma degustação de cinco horas de vinhos mexicanos principalmente de ondas novas escolhidas por três principais especialistas em vinhos locais na Cidade do México no mês passado. Sommeliers e escritores de vinho Carlos Borboa e Manuel Negrete e a consultora de vinhos Sandra Fernández escolheram 27 vinhos para eu provar e forneceram informações impressionantes sobre cada um, incluindo muitas fotos das paisagens dramáticas nas quais os pioneiros das regiões vinícolas mais novas são plantando graças.

Hoje, o vinho é cultivado em 15 dos 31 estados do México, principalmente no norte e no centro, mas até o sul de Puebla, ao sul da Cidade do México, onde me disseram que alguém consegue cultivar a uva pinot noir de clima fino.

Até que voei sobre o país, eu não tinha percebido o quão montanhoso é. As temperaturas frias associadas a elevações altas são uma grande compensação para baixas latitudes, como as do México, aproximadamente as mesmas da Arábia Saudita. Alguns dos vinhos que eu provei vieram de vinhedos entre 1.800 metros e 2.000 m, mais alto do que muitas vinhas em Mendoza, a região vinícola andina mais importante da Argentina.

Entre os vinhos que eu provei, que ainda não representam a maioria do vinho mexicano produzido, mas foram escolhidos para mostrar o que é possível, era um riesling bom e reconhecível de varietal de videiras de 12 anos a 1.800 metros.....

Uma proporção significativa dos enólogos envolvidos veio de fora do México, presumivelmente trazendo experiência e uma nova visão do que é possível. Foi-me dito que até recentemente os mexicanos tendiam a valorizar a concentração, carvalho e álcool - o tipo de vinhos que estavam na moda na virada do século - mas que existem sinais de que os gostos estão começando a mudar em direção aos estilos mais frescos favorecidos em outros lugares... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/future-mexican-wine>

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

XYLELLA FASTIDIOSA DETECTADA EM VIDEIRA EM PORTUGAL

A doença da videira de Pierce aparece na Europa continental pela primeira vez. No município de Fundão em Portugal, os serviços de controle detectaram *Xylella fastidiosa* em uma videira de 20 anos em 25 de março. É a primeira vez que a bactéria é encontrada em uma videira na Europa continental. Em 2016, as videiras infectadas já haviam sido descobertas na ilha espanhola de Mallorca.

O patógeno *Xylella fastidiosa* é a bactéria que também é conhecida por destruir as oliveiras no sul da Púglia. No entanto, a videira infectada em Portugal é uma subespécie diferente, a *Xylella fastidiosa fastidiosa* ST1, responsável pela doença da videira de Pierce. Não é idêntico à cepa bacteriana *Xylella fastidiosa* Pauca ST53, que destrói hectares de oliveiras em Salento, Itália.

A descoberta em Portugal está causando grande preocupação entre os produtores e serviços fitopatológicos em toda a Europa. Atualmente, o *Xylella* é um dos dez principais organismos de quarentena com o maior risco. A doença de Pierce, que tem causado graves perdas nas vinhas californianas há vários anos, se manifesta inicialmente pelo amarelecimento das folhas, que no curso da doença podem levar à morte de brotos inteiros e da videira. É transmitido via cigarras. Geralmente, as plantas infectadas não sobrevivem por mais de um ou dois anos. A *Xylella fastidiosa* subsp. como a maioria das doenças bacterianas, é incurável. A única maneira de conter sua propagação é através da vigilância, demarcação de áreas, erradicação destruindo plantas infectadas e controle de insetos vetoriais... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/xylella-fastidiosa-detected-on-grapevine-in-portugal-pierce-s-grapevine-disease-appears-in-continental-europe-for-the-first-time?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_19&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 09/05/2023)

PROJETO DE PESQUISA FRANCO-AMERICANO RESOLVE A QUESTÃO – POR A BOLHAS DO ESPUMANTE SOBEM DIRETO?

Cientistas da American Brown University e da Universidade de Toulouse descobriram por que as bolhas em vinhos espumantes sobem em uma linha reta. No estudo, publicado na revista "Fishy Review Fluids", os pesquisadores despejaram amostras de bebidas carbonatadas em taças. Isso incluía água mineral, cerveja e vários vinhos espumantes que foram produzidos usando o método de Champagne, bem como em uma cuba. Eles usaram uma agulha para bombear gás nas bebidas e experimentaram o tamanho da bolha e a adição de surfactantes. Estes são produtos químicos usados para reduzir a tensão superficial do líquido.

Eles descobriram que os surfactantes já presentes em vinho espumante e champanhe são responsáveis pelas cadeias estáveis de bolhas de linha única, explicou Roberto Zenit, principal autor do estudo e professor de engenharia da Brown University: "Impurezas no champanhe que atuam como surfactantes são cruciais nisso. Essas moléculas de proteína dão sabor a vinhos espumantes e criam as correntes de bolhas estáveis que formam o perlage".

A cerveja também contém surfactantes, mas suas bolhas geralmente não sobem em linha reta. A água gasosa não tem essas "impurezas" e, portanto, não há nada para guiar as bolhas pela esteira de outras bolhas. Portanto, nenhuma cadeia vertical pode se formar nela.

Os pesquisadores também podem provar que bolhas maiores tendem a subir de maneira mais uniforme e também formam cadeias mais estáveis. Isso contradiz a visão comum de que bolhas mais finas também significam melhor vinho espumante. "Ao falar sobre champanhe e cerveja, queremos fazer as pessoas entenderem que a mecânica fluida é importante para suas vidas diárias", acrescentou Zenit... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/why-bubbles-in-sparkling-wine-rise-straight-to-the-top-french-american-research-project-solves-puzzle?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_19&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 11/05/2023)