



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



IDEIAS EQUIVOCADAS SOBRE VINHOS BRANCOS! - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

IDEIAS EQUIVOCADAS SOBRE VINHOS BRANCOS! - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VOCÊ JÁ PROVOU UM VINHO DO SEU ANO? - POR SUZANA BARELLI



08



11

"VINHO? É ACADÊMICO" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

18 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.

** 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 !

VACQUEYRAS LES CHRISTINS FAMILLE PERRIN 2018 – RHÔNE - FRANÇA

A família Perrin é famosa por seus rótulos do Château de Beaucastel e pela genialidade na arte de combinar seus vinhos para chegar a um corte perfeito. Possui hoje alguns dos melhores vinhedos do Rhône Sul e é responsável pela elaboração de “um dos maiores e mais distintos vinhos do Vale do Rhône”, nas palavras de Robert Parker. Seus vinhos são elaborados com todo o cuidado, utilizando técnicas orgânicas no cultivo de suas parreiras, para expressar ao máximo as características de seus terroirs.

O Vacqueyras Les Christins da Famille Perrin é um dos maiores achados do sul do Rhône. A estrutura e os aromas lembram um pouco os vinhos de Châteauneuf-du-Pape, combinados a um interessante toque terroso. Este tinto é elaborado com grande maioria da uva Grenache e 25% de Syrah. Rico, cheio de notas de frutas e especiarias, é uma deliciosa alternativa aos celebrados vinhos de Châteauneuf-du-Pape.

Uvas provenientes de vinhedos localizado ao sul do Dentelles de Montmirail, no Rhône. Vinhedo plantado em solo pedregosos em solos argilosos e arenosos. Colheita manual. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox bastante longa e a extração é feita por funcionamento manual. Após fermentação malolática os vinhos seguem para envelhecimento em foudres e barricas.

A safra 2018 foi caracterizada por condições climáticas excepcionais. A floração decorreu nas melhores condições possíveis, com uma produção de uvas historicamente abundante. Alguns episódios de chuva no final da primavera complicaram um pouco as coisas com um ataque de míldio, mas o bom tempo se acalmou até a colheita, que ocorreu em condições idílicas. Os vinhos são muito bons.

Corte de uvas: Grenache (75%) e Syrah (25%). Estagia 12 meses em foudres e barricas de carvalho.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi intensa, ainda púrpura com reflexos violáceos. No nariz é complexo, com intensas notas de frutas negras como ameixas e amoras, toques vegetais “de garrigue” e de especiarias, além de toques tostados e chocolate provenientes do estágio em carvalho. Em boca é encorpado e muito fresco, com taninos redondos e macios. Em boca a nota vegetal tem um toque mentolado. O fim de boca é longo e muito gostoso, convidando ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, e aguenta até 2028 (a vinícola sugere até 10 anos de guarda).

Reconhecimentos de Críticos: 90WS | 92 ANTONIO GALLONI

Notas de Harmonização: Como um vinho similar ao Chateauneuf-du-Pape, vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d´angola, carnes de caça, costeletas de cordeiro ao molho de ervas, escalope de mignon, queijos curados.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



IDEIAS EQUIVOCADAS SOBRE VINHOS BRANCOS!

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Apesar de serem vinhos ideais para o clima tropical brasileiro, o mercado de vinhos nacionais consome predominantemente vinhos tintos. Uma das razões para isto está em ideias equivocadas que alguns amantes de vinhos tem em relação aos vinhos brancos

O Brasil é um país extremamente quente durante boa parte do ano e pede por bebidas refrescantes, como os vinhos espumantes, brancos e rosés. Entretanto, pelo que percebo, somente os espumantes são os vinhos mais bebidos quando alguém busca refrescar-se.

É interessante lembrar que o brasileiro passou a se interessar mais por vinho a partir dos vinhos brancos alemães que começaram a aportar no Brasil por volta da década de 70. Naquela época o cenário era completamente diferente: 70% do consumo era de vinhos brancos. Essa realidade começou a mudar após o chamado

Paradoxo Francês ser conhecido e levado em conta, que comprovava os benefícios de beber vinho tinto, "rico em polifenóis ou compostos fenólicos, que estão presentes nas cascas e nas sementes das uvas tintas e comprovadamente possuem atividade antioxidante. Leve-se em conta também a relevância que passou a ser dada para a Dieta Mediterrânea, considerada uma proteção contra doenças cardíacas e diabetes, redução de alergias, controle do peso, prevenção do Alzheimer, osteoporose e câncer. A lógica da pirâmide alimentar italiana parte do princípio de que, para ter saúde, não é preciso privar-se do bem-estar. O que significa que vinho, cerveja e até embutidos são opções permitidas. Com moderação, é claro.

Entre os benefícios do vinho branco, podemos destacar o menor teor alcoólico (apesar de que esteja subindo por conta do aquecimento global), o que favorece o consumo da bebida como aperitivo. Claro que ao longo do tempo, já escutei vários comentários, do tipo "vinho branco dá dor de cabeça!", ou dá dor nas pernas e estômago!" "Vinho branco não tem gosto de vinho!" ou "vinho branco é fraquinho..." e já ouvi que "vinho branco serve para escovar os dentes e deixar o hálito perfumado!"

O vinho branco tem, especialmente quando consumido em excesso, uma reputação pior do que o tinto ou o rosé. Algumas pessoas até dizem que não aguentam bebê-lo, desde o primeiro gole. A razão está no seu processo de vinificação e pode ser resumida em uma palavra: sulfitos.

A quantidade de sulfitos é maior ali do que nos vinhos tintos, em média 25 a 30%. Nem todo mundo é intolerante a isso, longe disso, mas se você é sensível a isso, então o vinho branco pode causar dores

de cabeça e câibras, devido ao efeito vasodilatador do SO₂ (dióxido de enxofre) e sua capacidade de capturar oxigênio.

Dito isto, o vinho branco não é o único culpado nesta história, já que champanhes e rosés geralmente contêm uma dose semelhante de sulfitos. Os sulfitos protegem o vinho de bactérias indesejadas que podem contaminar a bebida, como a oxidação, e ajudam a manter uma cor brilhante. A melhor forma de os contornar é, logicamente, avançar para os vinhos sem adição de sulfitos, os famosos "vinhos sem enxofre".

Para outros, há esperança: os níveis de sulfito tendem a diminuir, graças a métodos de vinificação mais avançados. Mas também graças ao desenvolvimento de uma nova técnica, apelidada de "bioproteção". Consiste em inocular o um caldo com leveduras selecionadas, que será derramado sobre o solo de plantio da vinha e evitar a proliferação de outras bactérias e fungos indesejados. Assim, os viticultores podem reduzir drasticamente seus níveis de enxofre sem arriscar a qualidade de seu vinho.

Não se esqueça que o champanhe e boa parte dos espumantes é primeiro, um vinho branco. E que costuma ser feito com uma boa porção de uvas tintas! É bem possível obter vinho branco com pinot noir, por exemplo, ou gamay, desde que não deixe o suco macerar em contato com as partículas corantes da casca da uva. Existem também pequenos cuvées produzidos desta forma, seja como um desafio para o enólogo, seja porque, por exemplo, a sua colheita de uvas brancas foi destruída por um acidente climático. As uvas muito densamente tintas serão, no entanto, mais difíceis de vinificar em branco mas, com uma prensagem suave, obtém-se um sumo "branco manchado". E para terminar, vale a pena lembrar que há alguns rosés, tão pálidos que você pode confundir-los com brancos.

Note que o inverso também é falso: com uvas brancas, não produzimos apenas vinho branco. Se o sumo macerar durante algum tempo com as cascas, como nos vinhos tintos, o enólogo obterá vinho no estilo laranja! Finalmente, algumas regiões, como o Vale do Rhône em particular, permitem uma pequena proporção de uvas brancas em vinho tinto (muitas vezes até 5%), a fim de acalmar o ardor de vinhos que são muito massivos.

Muita gente imagina que o vinho branco à mesa, só vai acompanhando peixe! E antes de falar sobre isto, vale a pena lembrar que o vinho branco é melhor



companheiro do que o tinto para um prato de queijos. Claro, você tem o direito de preferir um vinho tinto, não estou discutindo seus gostos, mas com um queijo de cabra (seco ou fresco) ou um camembert, não há comparação. O vinho branco é ideal para consumo junto com carnes brancas, peixes e até mesmo com o churrasco, junto com galeto ou salsichão. Pratos veganos, gratinados, massas ou risotos são muito mais fáceis de combinar com o vinho branco. Basta lembrar a regra da cor: é bastante pálido no prato? Tome um vinho branco!!!

Muitos menus gourmets começam em vinho branco e continuam em tinto. Em termos de sequência, isso está certo, e proporciona ir de entradas e primeiro prato mais leve para depois ir para um segundo prato mais consistente.

Curiosamente, no mundo todo estão bebendo menos vinhos em termos de quantidade. Por exemplo, os franceses consomem cada vez menos vinho, de 100 litros por habitante por ano em 1975 para 40 litros atualmente. No entanto, depois de ter sido gradualmente abandonado em favor do rosé, o vinho branco está fazendo um bom retorno. De forma geral, consome-se menos carne, menos pratos com molho, bebe-se mais aperitivos ao jantar, a quota do vinho branco nas vendas aumentou assim 4,5% em dez anos, em detrimento do tinto.

Este último continua na liderança, com pouco menos de uma em cada duas garrafas vendidas, enquanto o rosé se estabiliza em 30% das vendas e o branco chega a 21%. Uma proporção que deve aumentar ainda mais na próxima década, já que em termos de vinhos franceses, a Borgonha está se tornando cada vez mais branca (especialmente nos Mâconnais) e o Vale do Rhône planeja dobrar sua produção de vinhos brancos até 2030.

Muito se fala dos benefícios do vinho tinto para a nossa saúde, mas o vinho branco também tem seus benefícios, conforme alguns resultados de pesquisas nos Estados Unidos e Alemanha.

1 – Limita os danos causados por um ataque cardíaco - Um estudo realizado na Universidade de Connecticut revelou que beber um ou dois copos de vinho branco por dia reduz as sequelas que pode deixar uma parada cardíaca. O responsável por esse efeito protetor é o resveratrol, que também se encontra na polpa de uva branca e, por conseguinte, passa ao vinho. Além disso, foi analisado o vinho branco protege o coração contra os efeitos do envelhecimento.

2 – Previne as doenças pulmonares - Uma pesquisa realizada na Escola de Medicina de Buffalo, descobriu que o consumo moderado de vinho branco ao longo da vida, pode melhorar a saúde pulmonar e prevenir o aparecimento das doenças que afetam o sistema respiratório.

3 – Previne o desenvolvimento do câncer - Até há pouco tempo pensava-se que apenas o vinho tinto era capaz de prevenir o aparecimento do câncer, mas um estudo realizado recentemente na Universidade de Wisconsin descobriu que o vinho branco também protege nossas células e impede o avanço do câncer, principalmente do câncer de mama. Isso se deve à ação de seus compostos antioxidantes.

4 – Mantém as artérias limpas - Um estudo realizado por pesquisadores da Universidade de Connecticut, comparou-se o efeito antioxidante do vinho tinto e o branco. Assim, verificou-se que o vinho branco também é eficaz para evitar a formação de placas de ateroma nas artérias e manter as doenças de origem vascular. Além disso, concluiu que o vinho branco, contém uma quantidade de antioxidantes, semelhante ao que é encontrado no óleo de oliva.

5 – Ajuda perder peso - É verdade que o vinho branco contém algumas calorias, mas, ainda assim, podemos incluí-lo em uma dieta para emagrecer. De fato, um estudo realizado na Universidade de Hohenheim descobriu que as pessoas que queriam perder peso e bebiam vinho branco com moderação, atingindo seu peso ideal antes que aqueles que optavam por sucos de frutas naturais. Esses pesquisadores apontam que uma dieta em que 10% de calorias do vinho branco, o que permite uma perda de peso mais rápida.

6 – Protege o cérebro - Verificou-se que três taças de vinho branco por semana, têm um efeito protetor sobre o nosso cérebro. Um estudo feito descobriu que o ácido fenólico, que se encontra no vinho exerce uma ação positiva sobre as células cerebrais e nos protege de doenças neurodegenerativas, como a demência, especialmente após os 40 anos.

Com estes argumentos espero ter aberto sua cabeça a beber vinhos brancos! 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

“VOCÊ JÁ PROVOU UM VINHO DO SEU ANO ?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 02/07/2022

A experiência de provar uma garrafa de um branco, tinto e, até melhor, de um fortificado elaborado no ano do seu nascimento como uma das boas coisas que só o mundo de Baco pode proporcionar.

Há quem ache que a pergunta do título é coisa de “enochato”, como são apelidados aqueles amigos que tornam qualquer comentário de vinho um momento pernóstico... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,voce-ja-provou-um-vinho-do-seu-ano,70004104884>

“PRÓS E CONTRAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 01/07/2022

Se a França é atenta, precisa e rigorosa na legislação, a Itália é lenta e deixa a desejar na definição e implantação de suas normas.

A fulgurante ascensão dos vinhos australianos no cenário internacional, iniciada em meados dos anos 1980, fez com que a área de vinhedos na Austrália passasse de 59 mil hectares em 1990 para 170 mil hectares no final da década de 2000. Mesmo que vinhateiros estabelecidos no continente europeu tivessem possibilidade de ganhar tanto espaço no mercado aumentando sua produção, não conseguiriam ao contrário dos países do Novo Mundo, onde o produtor pode plantar o que quer, onde quer e quanto quiser, as normas da União Europeia são bastante rígidas no que se refere as Denominações de Origem (DO em Portugal e Espanha, AOC na França ou DOC na Itália), restringindo as uvas que podem ser cultivadas e impedindo novas plantações no perímetro - para novo plantio tem de haver em contra partida a mesma metragem arrancada.

Se a França é atenta e precisa, e até demasiado rigorosa na legislação, a Itália é lenta e deixa a desejar na definição e implantação de suas DOC e DOCG. No caso dos franceses, são basicamente os produtores que reclamam, já que as normas impostas pelo órgão soberano, o Inao, os deixa muitas vezes sem flexibilidade para atender às novas tendências de mercado.

Isso explica a situação complicada em que se encontra boa parte dos petits chateaux de Bordeaux, que perdem terreno frente aos vinhos do Novo Mundo, com rótulos de relação qualidade x preço bem mais interessantes. Bem ou mal, no entanto, a França define claramente - há tempos e de forma imutável - região, suas características e, quase sempre, alguma classificação, utilizando termos como Grand Cru e Premier Cru.

Já pelo lado italiano, o consumidor é o mais prejudicado. A história começa na década de 1960, quando, até então, cada produtor fazia o que queria, invariavelmente, de baixa qualidade. Na Toscana, nem todos plantavam o mesmo clone de sangiovese, sua casta principal, e era prática comum a mistura de vinhos de várias zonas impossibilitando determinar com certeza a região de origem e daí sua defesa no mercado. A introdução da legislação DOC, em 1964, tentou colocar ordem na casa, delimitando áreas de produções estabelecendo regras de cultivo, entre elas as variedades que deveriam (obrigatoriamente) ser utilizadas.

A definição das castas a serem empregadas não levava em conta qualidade, mas o aproveitamento de segunda categoria. A composição, fórmula imaginada ainda nos idos de 1840 pelo Barão Bettino de vinhedos já plantados. Assim, os chiantis deveriam ser elaborados com cerca de 75% de sangiovese, tendo como complemento a tinta canaiolo e as brancas malvasia e trebbiano, uvas Ricasoli, tinha como função dar frescor ao vinho e deixá-lo mais prazeroso logo de início. A receita pode ter dado resultado em outros tempos, porém não mais a partir de 1960.

A saída, para quem buscava vinhos acima da média, foi abrir mão da Denominação de Origem (Chianti) e utilizar castas “proibidas”, em especial merlot e cabernet sauvignon, que permitiram atingir patamares superiores de qualidade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-entenda-o-que-os-rotulos-dizem-sobre-a-qualidade-de-um-vinho.ghtml>

“A ROTA DOS VINHOS DO TEJO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 01/07/2022

Degustação apresenta a riqueza e diversidade da histórica e ainda desconhecida produção.

Os vinhos portugueses caíram mesmo no gosto do brasileiro, e há uma crescente nivelção regional de sua qualidade. Isso quer dizer que a produção de regiões menos conhecidas segue a trilha de outras que já se destacam, renovando sua produção e investindo em qualidade. Afinal, é um país com muita vocação para a viticultura, um grande histórico de produção regional e suas particularidades.

Logo após o evento Vinhos de Portugal, tratado em meus dois últimos artigos, fui convidada para participar de uma degustação de apresentação dos Vinhos do Tejo, organizada por Daniel Perches e Beto Duarte, no Rio. Foram degustados 16 rótulos, selecionados pela Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos do Tejo. Embora conte com um histórico longínquo, a região é menos reconhecida internacionalmente e faz um trabalho de divulgação em mercados importantes, como o Brasil.

A produção regional se autodenominava Vinhos do Ribatejo, como indicava a DOC criada em 2000, mas, em 2009, foi instituída a Rota dos Vinhos do Tejo, que sinaliza com mais evidência o elemento central de sua paisagem: o Rio Tejo – em torno do qual se desenvolveram cidades, vilarejos, mosteiros, criações de cavalo lusitano e quintas repletas de olivais e vinhas.

O Rio Tejo corta a região de norte a sul, antes de chegar ao seu estuário na região de Lisboa. Há três áreas de concentração da produção, com perfis distintos: a “Charneca”, na margem esquerda do Tejo, com solos arenosos e clima mais seco, onde há produção de brancos e tintos; o “Bairro”, à margem direita do Tejo, que tem um relevo mais irregular, onde predominam altitudes de 200m, solos argilo-calcários e produção de castas tintas; o “Campo”, que se situa no entorno e ao longo do Rio Tejo, área sujeita a inundações periódicas e que demanda uma viticultura de muita precisão, normalmente mais focada em castas brancas.

Assim como em todo o país, o que não falta são uvas nativas brancas e tintas de ótima qualidade. Em se tratando de uma região que passa por grande renovação, menos comprometida com ícones nos quais assentam a sua fama, há uma grande abertura para incorporação de cepas internacionais também, especialmente as francesas mais consagradas. Outro fator, que é comum aos vinhos portugueses, é a cultura de realização de cortes de várias uvas num mesmo vinho. Para brancos, as principais utilizadas, dentre as portuguesas, são a Fernão Pires, Arinto, Verdelho e Alvarinho, seguidas das francesas Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier. Para tintos, dentre as tintas autóctones, as principais são Touriga Nacional, Trincadeira, Castelão, seguidas das internacionais Alicante Bouschet (e origem francesa), Aragonez (outro nome para Tempranillo), Syrah e Merlot.

Mas isso é pouco para resumir a sua produção. A degustação da qual participei caprichou numa seleção bem diversificada de vinhos brancos, rosé (1) e tintos, em cortes, mas também varietais. Para citar alguns, temos o Encosta do Sobral Reserva 2021, que une duas cepas nativas (Gouveio e Vinhosinho) com a francesa Viognier, num bom conjunto de aromas e untuosidade, que remetem à sua fermentação e estágio em barricas. Degustamos também um varietal da Touriga Nacional, o Vale Galego Reserva 2015, com os típicos e intensos aromas de frutos negros e violeta da casta, boca estruturada, elegante, com um final longo. No Nana Reserva 2016, da Quinta da Lapa – um corte que une grandes cepas vinificadas em Portugal (Touriga, Castelão, Alicante Bouschet e Aragonês) – as qualidades se somam para formar um rico bouquet de frutas maduras, notas tostadas (café) e especiarias.

Algo que me chamou a atenção foi a presença de vinhos bons e que não cansam, além da relação preço/qualidade. Parece fácil, mas ser simples e suficiente não é para todos os vinhos!... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-rotas-dos-vinhos-do-tejo/>

“VINHO? É ACADÊMICO” - JANCIS ROBINSON

SITE JANCIS ROBINSON - 02/07/2022

King's College, Cambridge – famoso mundialmente por seu serviço de canções de Natal – ficou mais rico em um milhão de libras na noite de 8 de junho deste ano. O homem que provavelmente ficará mais satisfeito com isso é o professor Peter de Bolla, filho de um açougueiro, que quando criança queria ser compositor e cujos temas são literatura inglesa do século XVIII, história cultural e estética. Ele também está interessado em uma abordagem computacional para as humanidades (ele aprendeu sozinho a codificar) e, em grande parte, o vinho (ele aprendeu sozinho a provar, comprar e lucrar com o comércio de vinho). Como ele mesmo diz, 'se você é um acadêmico, está sempre interessado em aprender'.

No mês passado, a Christie's vendeu 41 lotes da adega do King's College, supervisionada por de Bolla nos últimos 29 anos, que rendeu mais de £ 1 milhão e incluiu, por exemplo, uma dúzia de garrafas de 1999 Echezeaux, um grand cru feito pelo lendário borgonhese Henri Jayer, pelo qual alguém ofereceu £ 100.000. De Bolla os comprou no lançamento e, como preço de referência, pagou £ 31,11 por garrafa pela safra de 1996 deste vinho.

Uma das razões pelas quais este leilão estabeleceu vários novos recordes é que não pode haver dúvidas quanto à autenticidade de vinhos tão raros e tão famosos que são os principais candidatos a falsificadores. Os vinhos, principalmente safras do final da década de 1990, foram comprados diretamente do importador da Borgonha Roy Richards, que havia se formado em Cambridge e já havia feito amizade com os dois antecessores de Bolla (que aparentemente eram mais modestos em suas compras de vinhos).

'Depois veio Pete', Richards me enviou um e-mail recentemente, 'também pelo menos inicialmente um homem de esquerda, que apreciava o grande vinho e contornava as questões políticas, demonstrando que a venda de vinho poderia dar lucro, beneficiando assim os interesses de todos na faculdade. Ele era um provador brilhante (e, aliás, cozinheiro), e comprava muito bem e pesadamente da [nossa empresa] Richards Walford. Por gratidão a Cambridge, assegurei que ele tivesse alocações de vinhos que estavam destinados a se tornarem procurados e famosos.'

Estas eram apenas algumas das garrafas veneráveis na adega do King's College - seus tesouros armazenados em um armazém alfandegado longe de estudantes sedentos ou mesmo membros seniores da faculdade. De Bolla tem muito orgulho de ser responsável pela única adega universitária de Oxbridge que opera como uma lucrativa varejista de vinhos. Os alunos de graduação podem comprar uma variedade contínua de vinhos superiores, mas não excelentes. Os dons da High Table são abastecidos com vinhos um ou dois níveis acima, dependendo da grandeza da ocasião. (Em uma visita ao King's em maio, peguei um folheto sobre o High Table Protocol que tem quatro páginas.)

Perguntei se seus colegas acadêmicos alguma vez criticaram suas escolhas. "Eu tento educar os Fellows", declarou ele, acrescentando, "eles não ousam mostrar resistência às minhas escolhas". "Somos a única faculdade com apenas um tomador de decisão. Com um comitê, você obtém as escolhas mais sem graça. Eu compro o que realmente me interessa. Você molda uma adega pelo que quer beber – embora isso esteja sempre mudando. Estou aberto a todos os tipos de vinho (embora ainda não tenha me convencido sobre o vinho natural)' Quando ele assumiu, a adega era 'principalmente bordeaux e massas de porto, além de um pouco de borgonha e um pouco de alemão. Desde então, mudou radicalmente. Eu compro do Novo Mundo e de toda a Europa.'

Ele afirma que a King's é uma das poucas faculdades de Cambridge a fazer um grande investimento em vinhos acima de £ 20 por garrafa. Essa política atraiu críticas do corpo discente, mas de Bolla afirma que ele sempre compra com o melhor preço de lançamento e "ao contrário de outras faculdades de Oxbridge, enviamos ofertas regulares de vinho para ex-alunos e assim por diante para levar o vinho".

Deve levar muito tempo para organizar tudo isso, mas ele é claramente bom em identificar novos talentos, além de ser muito mais perspicaz comercialmente do que o acadêmico médio. Ele comprou borgonhas Arnoux-Lachaux a partir do momento em que a influência da estrela em ascensão Charles Lachaux foi sentida pela primeira vez neste domínio.

Ele reconhece em particular a generosidade de Roy Richards quando ele estava começando sua jornada vitivinícola. Foi um Ch Lafite 1953 que acendeu a chama ('De repente percebi que aqui havia uma riqueza de coisas para aprender'), e foi Richards quem organizou sua primeira viagem de vinho, às adegas da famosa família Chave, onde ele primeiro provou vinho de barril e se apaixonou por seu Hermitage. 'O mais interessante para mim é conhecer os enólogos', disse-me. Ele claramente absorve tudo o que eles têm a dizer, se uma conversa sobre a fermentação do grupo inteiro com potenciais compradores no jantar de pré-venda da Christie's for algo a se seguir.

Mas ele opera à margem do comércio de vinhos do Reino Unido, em vez de estar imerso nele. Na maioria das vezes nos vemos em janeiro nas degustações lotadas de Londres que constituem a Semana da Borgonha. De Bolla é um dos poucos provadores a se concentrar silenciosamente e exclusivamente nos vinhos e não no bate-papo. Ele calcula que prova cerca de 2.000 vinhos por ano, inclusive verificando a evolução do conteúdo da adega.

De Bolla, que acaba de ser eleito, junto com Salman Rushdie, para a Academia Americana de Artes e Ciências, comenta sobre sua atividade paralela como empresário: "Foi uma coisa interessante para eu fazer"... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-its-academic>

“COMO A TEMPERATURA AFETA O VINHO” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES - WINE- 24/06/2022

Em clima quente, é importante pensar no peso e na temperatura de serviço de um vinho, e não em sua cor.

Algumas pessoas imaginam que os melhores vinhos em clima quente são exclusivamente brancos e rosés. Mas eu nunca apoio e subscrevo esse pensamento. Ainda quero beber tintos com muitos dos alimentos que podem acabar na grelha em qualquer tipo de reunião de verão.

O que muda sazonalmente para mim é o peso e a temperatura. Ou seja, eu geralmente prefiro vinhos de corpo mais leve ao tipo de tintos densos que seriam ótimos com os ensopados e refogados de clima mais frio. E eu gosto de tintos que aceitam bem ser levemente refrescados.

Isso pode parecer uma heresia para aqueles desmamados na noção de que os vinhos tintos devem ser servidos à temperatura ambiente. Esse é um bom conselho se a sala em questão for uma antiga adega de pedra, onde a temperatura é constante de 12 a 15,5 graus Celsius. Mas em uma cozinha fumegante no calor abafado de verão? Não, obrigado.

Este mês vamos examinar vinhos tintos refrigerados. Aproveitaremos também para observar o efeito da temperatura no próprio vinho. Escolhi três tintos que acho que vão funcionar perfeitamente. Eles são:

- Broc Cellars North Coast Love Red 2021, 12,5%, US\$ 22
- Jean-Paul Brun Domaine des Terres Dorées Morgon 2020, 12,5% (Louis/Dressner Selections, Nova York) \$ 25
- COS Terre Siciliane Frappato 2021, 12,0% (Polaner Selections, Mount Kisco, N.Y) \$ 28

Se você não conseguir encontrar esses vinhos, muitas outras opções servirão. A ideia é que eles tenham níveis moderados de álcool, abaixo de aproximadamente 13,5%, não sejam de carvalho nem tânicos, e não sejam particularmente complexos. O sabor e a sensação de carvalho e taninos são exagerados quando mais frios, e o frio tornará as nuances e complexidades mais difíceis de discernir.

Participe da discussão: Será interessante observar a Temperatura da geladeira. Como é que o vinho sai direto da geladeira? Se levemente refrigerado, como sua relação com o alimento muda à medida que aquece? Temperatura do ambiente e como é agora em contraste com antes? Compartilhe sua resposta.

Você pode olhar para o tipo de vinho que sacia a sede que bebíamos há alguns anos - o Broc se encaixaria nessa categoria - ou outros Beaujolais descontraídos ou tintos italianos como o Brun e o COS. Ou algo completamente diferente, como um jovem Rioja ou Ribeira Sacra, um simples tinto do Loire ou um tinto contido da Argentina ou do Chile. Você conhece os tipos de vinhos de que estou falando.

Se, como eu, você não tem acesso a uma churrasqueira ao ar livre, beba-os com o tipo de comida que você cozinhará em uma grelha – hambúrgueres ou salsichas, coxas de frango marinadas, talvez berinjela grelhada ou outras opções vegetarianas.

Aqui está o que eu sugiro: coloque as garrafas na geladeira e deixe esfriar. Retire-os cerca de 20 minutos antes de estar pronto para comer e experimente-os diretamente da geladeira. Prove novamente quando você começar sua refeição e observe como eles mudam ao longo do tempo. Deixe um pouco na garrafa para que você possa experimentá-lo uma última vez em temperatura ambiente.

Quanto ao meu costumeiro lembrete de encerramento de não beber o vinho muito quente, acho que já cobrimos isso... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/06/24/dining/drinks/wine-temperature-chill-red-wine.html>

VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

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

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

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

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

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

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



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO

3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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 (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce 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 três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PESQUISAS NO GOOGLE SOBRE VINHO AUMENTAM MAIS DE 30%**OS 3 PRIMEIROS SÃO CHAMPAGNE, BORDEAUX E BORGONHA.**

Mais e mais pessoas em todo o mundo estão procurando vinho na internet. Desde 2019, as pesquisas em todo o mundo por vinhos, tipos de vinho e termos de vinho no Google aumentaram mais de 30%, informou Cyril Gira, da filial francesa do Google, no congresso Vinexposium em Bordeaux.

Somente no primeiro semestre de 2022, as pesquisas de vinho no Google aumentaram 6% em relação ao ano anterior. No entanto, 88% são “genéricos”: os usuários não procuram um vinho concreto, mas iniciam sua pesquisa com uma variedade de uva ou uma região.

Além disso, o número de consultas de pesquisa por “vinícola perto de mim” explodiu. A consulta está agora “entre os 10 melhores do mundo” dentro do termo categoria vinho.

Comentando as tendências no cenário do vinho, ele disse que “vin naturel”, por exemplo, triplicou em volume de busca na França nos últimos cinco anos, enquanto “vinhos não alcoólicos” aumentou cinco vezes no Google nos EUA.

Segundo Gira, esses termos de pesquisa subiriam muito, mas antes estavam em um nível baixo. Como resultado, eles ficaram em uma posição baixa na lista dos termos de pesquisa mais comuns na categoria de vinhos. O top 3 mundial de acordo com Cyril Gira são Champagne, Bordeaux e Borgonha...

Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/google-searches-on-wine-up-by-over-30-per-cent-top-3-are-champagne-bordeaux-and-burgundy?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_26&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 01/07/2022).

MOËT HENNESSY ASSUME JOSEPH PHELPS VINEYARDS EM NAPA VALLEY**GRUPO DE LUXO LVMH CONTINUA A EXPANDIR O PORTFÓLIO GLOBAL DE VINHOS.**

Moët Hennessy, a divisão de vinhos e destilados do grupo de artigos de luxo LVMH, assume a vinícola californiana Joseph Phelps Vineyards. A vinícola possui 500 hectares de vinhedos em Napa Valley e Sonoma County e produz cerca de 750.000 garrafas por ano. Joseph Phelps é uma das vinícolas mais respeitadas da Califórnia. Especialmente o vinho de culto Insignia, um cuvée de variedades clássicas de Bordeaux, é considerado um dos vinhos tintos característicos de Napa hoje. Joseph Phelps foi um dos pioneiros de Napa Valley e reviveu a cena vinícola do vale nas décadas de 1960 e 1970.

Philippe Schaus, CEO da Moët Hennessy, disse à Wine Spectator: “Temos uma excelente seleção de vinhos brancos e rosés em nosso portfólio e queremos expandir nossa oferta de vinhos tintos com excelentes vinhos da Califórnia. Uma forte presença em Napa é fundamental para o crescimento nosso negócio de vinhos nos EUA.”

De acordo com Schaus, nenhuma mudança está prevista na vinícola no futuro imediato, e o enólogo-chefe Ashley Hepworth continuará seu trabalho. A LVMH já possui a propriedade vinícola Newton Vineyard em Napa Valley e detém uma participação majoritária na Colgin Cellars. O preço de compra não é conhecido. (Fonte: Wine Spectator) ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/moet-hennessy-takes-over-joseph-phelps-vineyards-in-napa-valley-luxury-group-lvmh-continues-to-expand-global-wine-portfolio?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_26&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 30/06/2022)

VITICULTORES HÚNGAROS AGORA ESTÃO FOCANDO NA PRODUÇÃO DE BRANCOS SECOS**OS VINICULTORES HÚNGAROS SÃO CONHECIDOS INTERNACIONALMENTE POR SEUS VINHOS DOCES, MAS AGORA CADA VEZ MAIS PRODUTORES ESTÃO SE VOLTANDO PARA OS VINHOS BRANCOS SECOS.**

Cerca de 70 por cento da área plantada da Hungria é plantada com uvas brancas, principalmente Welschriesling e as variedades autóctones Lindenblättriger (Hárslevelű) e Furmint. Esta não é apenas uma evolução, mas uma revolução, disse a mestre britânica do vinho Caroline Gilby, especializada em vinhos da Europa Central e Oriental. Os produtores húngaros deram grandes saltos na qualidade de seus vinhos brancos secos, disse ela. No passado, a acidez pronunciada dos

vinhos muitas vezes tinha que ser equilibrada com muito açúcar residual, mas a nova geração de vinicultores está lidando com a acidez com mais habilidade.

Não só em Tokaj, a região de vinhos doces mais conhecida, os vinicultores se concentram nos vinhos secos; muitos jovens vinicultores das regiões do noroeste de Eger e Matra estão agora se aventurando na arena internacional com seus vinhos. E a demanda por vinhos húngaros está aumentando claramente. Os mercados de exportação mais importantes são atualmente a Grã-Bretanha, Suécia e Alemanha... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/hungarian-winemakers-focus-on-dry-white-wines-more-and-more-producers-are-shifting-their-focus-from-sweet-to-dry?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_26&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - 30/06/2022)